

# **Domaine Christophe VAUDOISEY**

21190 Volnay France tél (33)03.80.21.20.14

[christophe.vaudoisey@wanadoo.fr](mailto:christophe.vaudoisey@wanadoo.fr)

[www.domainechristophevaudoisey.com](http://www.domainechristophevaudoisey.com)

## **2017 : toute l'élégance de la Bourgogne !**

En cette année 2017, l'appellation renoue avec des volumes de récolte proches de la normale qui s'accompagnent d'une grande qualité.

Les vendanges sont précoces, en lien avec un cycle végétatif enclenché assez tôt (début avril) et qui conjugué à une maturation homogène permettent une récolte dans de bonnes conditions.

Après plusieurs années délicates, le vigneron retrouve le sourire car, en effet, 2017 confirme la belle réussite du millésime : un millésime tout en élégance !

Les vins rouges : ils présentent d'intenses parfums fruités ( fruits rouges et baies noires bien mûrs ) avec quelques notes agréablement épicées. Leur bouche est très bien équilibrée, leurs tanins souples et soyeux et leur corpulence bien présente. Très beau millésime qui pourra s'apprécier dès sa jeunesse mais aussi se conserver quelques années.

Les vins blancs : ils révèlent des notes d'agrumes auxquelles se mêlent de fines odeurs de poire, pêche ou abricot. La bouche est ample, parfaitement équilibrée avec une finale fraîche et savoureuse. Un millésime avec un bon potentiel de garde.

### **Bourgogne Rouge « Pinot Noir » 2017 :**

Le nez, subtil, évoque les fruits rouges et le vin exprime sa présence en bouche autour de jolis tanins souples et équilibrés.

A découvrir jeune si on veut apprécier la typicité.

### **Volnay Village 2017 :**

Un vin à la robe rubis associant à la dégustation les fruits rouges à de délicates notes d'épices. On retrouve cette fraîcheur et cette souplesse en bouche.

A ouvrir dans 1 an ou 2.

### **Pommard Village 2017 :**

Notes de mûre et de cassis, en bouche, on découvre un vin de garde, rond et fruité en attaque, équilibré et porté par des tanins fermes qu'il faudra garder encore 2/3 ans avant de servir.

### **Monthélie Rouge « Vieilles Vignes » 2017:**

Arômes de cassis et de groseilles prolongés par un palais concentré et par une bouche ample et franche avec des tanins fins, bien marqués mais bien équilibrés. A déguster dans 1an ou 2.

### **Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Chênes » 2017 :**

Vin issu d'une vigne de plus de 70 ans. La bouche est construite sur une finesse indéniable avec des tanins précis et encore présents révélateurs du terroir et de l'appellation .Le nez, complexe, évoque les fruits mûrs avec des notes de poivre.

Un bel équilibre et un beau compagnon de table pour peu qu'on sache attendre quelques années !

**Volnay 1<sup>er</sup> Cru « les Caillerets » 2017 :**

Vin structuré, élégant et voluptueux qui révèle un nez sur la cerise. Des tanins fins, bien équilibrés. Une jolie bouteille à déguster dans 2 ou 3 ans.

**Volnay 1<sup>er</sup> Cru « les Mitans » 2017 :**

Robe rubis, fruits rouges et noirs soulignés d'une touche de grillé pour le nez. La dégustation révèle une fraîcheur qui évolue sur des tanins fins qui expriment bien le terroir. Pourra se déguster assez jeune.

**Pommard 1<sup>er</sup> Cru « les Chanlins » 2017 :**

Vin complexe et concentré avec une matière ronde et équilibrée. La bouche reste ample et gourmande avec une belle longueur. A ouvrir dans 2 ou 3 ans, pas avant.

**Meursault Blanc « Les Vireuils » 2017 :**

Vin séduisant par sa finesse aromatique et son subtil équilibre entre une structure soyeuse et une finale légèrement minérale. A boire dans les années à venir.

**Bourgogne Blanc « Chardonnay » 2017 :**

Nez expressif et frais sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes mariés à une belle rondeur. On pourra déjà le déguster jeune ou le boire dans les 2-3 ans.

**Bourgogne Aligoté 2017:**

Vin délicat et friand, nez fin et complexe avec une bonne minéralité révélatrice du cépage. A déguster jeune, sans attendre.

**Conclusion :**

2017 se révèle comme un millésime qualitatif, sur le fruit et avec une belle structure, très représentatif des terroirs qui l'ont vu naître.

Le millésime qu'il fallait au bon moment et que les amateurs sauront apprécier dès ses premières années.

Bonne dégustation !