



Burgoblog.com

WINE-TASTING NOTES FROM BURGUNDY CONNAISSEURS IN SEARCH OF QUALITY.

Saturday, May 07, 2011

Beaune 1er Cru "Les Cents Vignes" 2009, Bitouzet-Prieur

Tasted at the domaine, this Beaune 1er cru starts with a blood orange and ripe red currant nose then sweetens up to raspberry. There's a lot in the glass. Rich cherry and plum flavours, plenty of ripe tannins. Made in a savoury style from old vines this is a stern and nevertheless berry fruit-driven Beaune which will be a great dinner companion for cannette, chevreuil or pintade.

Monday, May 09, 2011

Meursault "Clos du Cromin" 2007, Bitouzet-Prieur

After an excellent tasting at the domaine with François Bitouzet I thought it would be interesting to try the Clos du Cromin 2007 which I purchased in July 2009. The nose is surprisingly oak dominated. The oak aromas combine with lemon, vanilla and aniseed to produce a ripe fennel nose. Touching on medicinal herbs. Lemon dominated on the palate with interesting edges of fennel, green apple and a hefty finish. This is a powerful 2007 which combines citrus, sweet herb and new oak flavours. Has the base materials to evolve for another 3 years. An interesting contrast to the Clos du Cromin 2009.

Meursault-Perrières 1er Cru 2009, Bitouzet-Prieur

Tasted at the domaine, this Perrières 2009 is still closed. On the nose just a hint of quartz, ripe lemon. It is very long with powerful citrus fruit flavours, crisp, incredibly mineral on the mid-palate and finish, really superb fraicheur. Keep a minimum of 4 years to let the wine fatten up and the fruit launch itself from the minerality. A wine for the connoisseur.

Labels: Meursault

Meursault-Charmes 1er Cru 2009, Bitouzet-Prieur

Another wine tasted at this Volnay domaine which offers a wide range of white and red Burgundy. Like the Puligny Les Levrons, this Meursault-Charmes is produced from a mix of old vines and younger vines (15 years old). Vinification of the two parcelles is conducted separately and they are blended at the end with about 30% new oak. This wine has a creamy texture, great structure and concentration, it is linear and serious. Recently bottled, the wines character is not yet fully resolved. Wait until 2013 to test but promises great things.

Labels: Meursault

Meursault "Clos du Cromin" 2009, Bitouzet-Prieur

Another wine tasted at the Bitouzet-Prieur cellar in Volnay. The Clos du Cromin has a fairly clay-based soil and can be kept longer and ages more slowly than Meursault produced on limestone soils. The initial citrus aroma is linear to start and then combines cherry blossom with a hint of almond. The grapes in the Clos du Cromin are harvested later in the vendanges due to the higher acidity of the terroir and this provides more balance. This is a mineral wine, still wrapped up in itself. Needs 4 years to open up and reveal more character. Also shows that 2009s can be fresh and mineral if they were picked on time.

Labels: Meursault

Meursault "Les Corbins" 2009, Bitouzet-Prieur

Whilst the Burgoblog tasting team is no stranger to morning tastings, the 9am start in the Bitouzet-Prieur cellar at 9am was a first. On y était, pile. François Bitouzet who manages the wine making was hosting us. The domaine has 5 hectares of chardonnay among them this Meursault with a lemon and apricot nose which is still slightly closed. Just a hint of green gauge (*prunus domestica italicica*) originally developed in Moissac, France. Really good green apple and ripe green gauge flavours a soupçon of the 20% new oak. Will be drinking perfectly in 2013 since it is from a flattering terroir. A very good Meursault.

Saturday, July 11, 2009

Meursault 1er Cru "Charmes" 2007, Bitouzet-Prieur

M. Bitouzet nous a expliqué qu'il fait beaucoup d'efforts pour que son "Charmes" reste fidèle au terroir. C'est certainement le cas avec ce Meursault-Charmes 2007. Un bouquet de citron mur, noisette et une touche de miel. Dans la bouche, très riche, minéralité et acidité présent mais enveloppés par un fruité concentré. Avec ce Charmes, on est vraiment dans le style d'Emmanuelle Béart dans le film "La Belle Noiseuse"! Ce Meursault 1er cru fini sur une longueur remarquable. Vin de luxe pour boire à petites gorgées avec un homard thermidor.
Labels: Meursault

Meursault "Clos du Cromin" 2007, Bitouzet-Prieur

Après une série de Volnay sérieux, c'est bien de passer au chardonnay pour rafraîchir les papilles! L'équipe de Burgoblog à beaucoup apprécié le typicité de ce Meursault 2007. Même après une seconde quelqu'un a crié: "Ca ne pourrait pas être autre chose qu'un Meursault!" (Comme toujours il faut faire la preuve dans une dégustation à l'aveugle...). Miel, poire, tarte tatin, un soupçon de galette des rois, miel de fleurs blanches plutôt et de pêche blanche. Vendangé entre le 10eme et le 17eme septembre qui donne beaucoup de fruité et de rondeur. Seulement 20% de fûts neufs. Parfait compagnon pour un nage de coquillages ou quiche aux moules.

Saturday, May 07, 2011

Puligny-Montrachet "Les Levrons" 2009, Bitouzet-Prieur

This Puligny, tasted at the Bitouzet-Prieur cellar, was utterly charming from the outset. An expressive nose of pêche de vigne (a type of peach with higher acidity than a normal sweet peach). This wine immediately brings a smile of pleasure. Really rich, sweet white strawberry, white peach, broad and mouth-filling with good

underlying acidity and minerality. Half of the vines are 50 years old and half are about 11 years old which explains the rich fruit and the freshness. Well made and something that every lady would enjoy.

Volnay 1er Cru "Les Caillerets" 2009, Bitouzet-Prieur

This Volnay Caillerets is a completely different style of wine from the Volnay Taillepieds which demonstrates the ability of the Bitouzet-Prieur team to harness terroir. Fairly closed on the nose with background plum, this Volnay 1er cru refused to open up at this youthful stage. Yet on the palate it is really full, delivering a concentrated cylinder of plum and cherry fruit which powers over the taste buds, tongue, gums and lips! This is a long wine with a big, structured, fin de bouche. The power and the glory of Volnay! Ça fait rêver.

Labels: Volnay

Volnay 1er Cru "Les Taillepieds" 2009, Bitouzet-Prieur

Tasted at the domaine this 1er cru Volnay was initially closed. After a couple of minutes it opened up on glossy plums, red and black cherry. On the palate mineral, crunchy, cherry and a layer of strawberries. Tannins are definitely there but cloaked with several layers of fresh and ripe berry fruit. If you are looking for balance and structure this Taillepieds 2009 is a perfect example. The perfect symmetry of the wine reminded me of the Maison Carrée in Nîmes where the wine-maker François Bitouzet studied for 3 years. Can architecture inspire concepts for wine-making?

Labels: Volnay

Volnay 2009, Bitouzet-Prieur

Tasted at the domaine, the Volnay from Bitouzet-Prieur can be regarded as a benchmark for the village. This 2009 Volnay has wonderful berry fruit aromas; raspberry, cherry, cassis with some chalk and walnut. Its a fairly rich wine with good matière and a strong finish with ripe tannins. Not yet showing the smoothness of a Volnay but this will come given the ripe red and black fruits. Enjoyable now.

Volnay 1er Cru "Clos des Chênes" 2000, Bitouzet-Prieur

I visited the Bitouzet-Prieur domaine in July 2009 and, along with ex-Cambridge blind-tasting team members, was blown away by the quality and charm of the Volnay wines. This 2000, bought from the domaine, is a stinking beast of a pinot. Imagine sniffing the arm pits of Henry V after the battle of Agincourt... very male and smelly. Compote of prunes, boudin noir, walnut and sage stuffing, violets, thyme and porto. Thick, pungent and heavy on the palate. Depth, seriousness and darkness. We're talking Camus and Sartre! The flavours are so strong, bloody and distilled its like drinking a nightmare. Essential to balance with a game bird -- smoked pigeon breast would be ideal. Scary.

Saturday, July 11, 2009

Volnay 1er Cru "Cailleret" 2007, Bitouzet-Prieur

Comme les autres Volnay du domaine Bitouzet-Prieur nous avons goûté ce 1er cru "Cailleret" dans la cave à Volnay. Issu d'une toute petite production ce Volnay est vieilli 100% en fûts neufs parce qu'il n'y a qu'un seul barrique. Alors pas de surprise que le nez est aujourd'hui dominé par les notes de vanilles, du toast, de noisette et d'aubépine. Très structuré dans la bouche avec beaucoup de tannins. La comparaison avec le

Taillepieds me dit que 100% de fûts neufs écrase un peu la personnalité de ce Cailleret. On perde les qualités Volnaysienne dans le bois. En Anglais: "You can't taste the wine for the trees".

Labels: Volnay

Friday, July 10, 2009

Volnay 1er Cru "Clos des Chenes" 2007, Bitouzet-Prieur

En comparaison avec les Taillepieds ce premier cru est beaucoup plus fermé au nez. C'est plutôt un vin de garde qu'un vin de plaisir. Pour donner à ce vin plus de matière le domaine a coupé à la main tous les entre-cœurs sur chaque pied de vigne. Tout ce travail dans les vignes donne une texture riche au palais au base de fruits noires (cassis, mûres, cerises noires). Un bon charpente sans être astringent. Résultat d'un sol plutôt argileux que calcaire. Il faut attendre 3 ans pour boire avec un agneau rôti entier.

Labels: Volnay

Volnay 1er Cru "Les Taillepieds" 2007, Bitouzet-Prieur

Pendant quatre jours de dégustation sur "La Côte" nous avons trouvé ce "Taillepieds" un des meilleurs pinots du millésime 2007. Des arômes très murs de cerises noires, myrtilles et cassis reflètent les racines profondes des vignes dans ce lieu-dit. Le petit pourcentage de fûts neufs (25%) donne un soupçon de vanille et un léger élément d'épice. Si ce vin est attirant au nez c'est un Laetitia Casta au palais! Somptueux, soyeux, d'une longueur remarquable, tout à fait délicieux. Il y a du monde au balcon, ajoute un ami Français. Le nec plus ultra de Volnay!

Labels: Volnay

Volnay 1er Cru "Aussy" 2007, Bitouzet-Prieur

C'était intéressant de trouver un vin "Aussy" (C'est à dire Australien en Anglais) sur la Côte d'or. Nous ne sommes pas très amis avec les anciens criminels gallois qui jouent au rugby et cricket avec beaucoup de réussite. Il faut dire que ce vin Aussy n'est pas Aussie dans l'autre sens! C'est un vin féminin, charmant, succulent qui se penche sur les petits fruits rouges comme les fraises de bois et framboises. Très bon équilibre. Sans doute l'âge des vignes (en moyenne 60 ans) et le petit rendement (35 hectolitres / hectare) contribuent à la qualité. Nous avons apprécié ce vin sans être en raptures.

Labels: Volnay

Volnay 2007, Bitouzet-Prieur

J'ai remarqué que la moitié des gens qui suivent Burgoblog sont des francophones. Il faut le dire, je ne suis pas complètement francophone, étant trois cinquièmes du peuple de Yorkshire et deux cinquièmes écossais, mais je vais faire des efforts! En juillet je suis allé au domaine Bitouzet-Prieur à Volnay pour goûter les vins du millésime 2007. Ce volnay appellation villages a passé un an en barrique dont 25% fûts neufs. Notes florales, griottes, myrtilles. Un vin très séducteur et velouté même au nez. Produit d'un pressage doux pendant la vinification. Très Volnay.

Monday, May 02, 2011

Bourgogne 2007, Bitouzet-Prieur

Blind-tasted by Tom and Rameet. Ruby colour possibly red spinelle. Rose petals, violets, I like this. I'm getting dairy. Don't be an idiot that's the cheese plate. It is lovely though. A bit of spice. Sexy, you want to drink it. I get strawberries, blackberry, hint of blueberry. Yes, ripe blueberry. Bready. Yeast. I agree there is something creamy. A bit of clove. Spice, pepper. Sharper red fruits on the palate. Red currants. Medium acidity or higher. Lots of red fruit. Medium plus length. Some black pepper. Yes, the spice. Could be kept longer. Still developing. A bit of tobacco on the nose. Sweet tobacco. I'd go for a case of this. Yes, I agree. I'd say this is premier cru. How much oak? A little bit, just right. Its an older wine so the oak. Wrong, its still ruby. I think this is 2005 or 2007. It still has further to go. A bit of cranberry on the palate. OK, 2007 it is. This is not a village wine. A premier cru or above. I don't think its a Volnay? Its quite a deep colour. What about a Pommard? Lets go for a Volnay 2007 premier cru. Whatever it is its lovely

<http://burgoblog.blogspot.com/>