Dugat 2024 : un millésime rare

Le millésime 2024 restera gravé dans l'histoire du domaine. Avec près de 80 % de la récolte perdue, les volumes sont infimes. Face à cette situation, le domaine a réalisé un tri d'une exigence absolue, ne conservant que les raisins les plus parfaits. Ce travail méticuleux se retrouve aujourd'hui dans les vins, d'une pureté et d'une fraîcheur remarquables.

La production étant extrêmement limitée, seuls les allocataires ont eu le privilège de découvrir ces vins. En dehors d'eux, pratiquement personne n'a pu les déguster tant les quantités disponibles sont faibles. Notre allocation de 2024 est donc, elle aussi, symbolique. Heureusement, le domaine nous a confié quelques bouteilles du millésime 2023 afin de compléter cette offre.

Nous avons eu la chance de déguster les 2024 . Ils nous ont impressionnés par leur fraîcheur, leur éclat de fruit et leur précision. Le tri drastique effectué au vignoble a pleinement porté ses fruits : les vins affichent une pureté et un équilibre remarquable, laissant déjà entrevoir un beau millésime malgré les faibles rendements. Par contre pas de Gevrey 1er cru Lavaux Saint Jacques ...tout les raisins sont dans le 1er cru.

Bonne nouvelle également : ces 2024 sont déjà très accessibles dans leur jeunesse. Vous pourrez les apprécier rapidement tout en profitant de leur énergie et de leur fruit éclatant.

François Mikulski, une valeur sûre de Meursault

Il y a des domaines que l'on attend longtemps avant de pouvoir proposer. **François Mikulski** en fait partie. La première allocation arrivée au Bar à Vin a rencontré un succès immédiat, au point qu'il m'a semblé évident de renouveler l'expérience dès cette offre de septembre.

En quelques années, François Mikulski s'est imposé comme l'une des signatures incontournables de Meursault. Ses vins séduisent par leur équilibre, leur précision et leur pureté, sans jamais tomber dans la démonstration. Un style d'une grande élégance qui lui vaut les éloges des plus grands dégustateurs internationaux, de **Burghound (Allen Meadows)** à **Jasper Morris MW (Inside Burgundy)**, en passant par **Decanter**, qui placent régulièrement le domaine parmi les références de l'appellation.

Le millésime 2024 n'a rien arrangé : les rendements sont extrêmement faibles et les allocations plus confidentielles que jamais. Notre dotation se résume à 36 flacons toutes cuvées confondues. Autant dire que cette allocation ne restera pas longtemps disponible.

Assortiment DUGAT n°1 : 550€ TTC

2 Bourgogne rouge 2024

2 Gevrey Chambertin 2024

1 Gevrey Chambertin 1er cru 2024

1 Gevrey Chambertin La Marie 2024

10 lots

Assortiment DUGAT n°2 : 350€ TTC

1 Gevrey Chambertin La Marie 2023

1 Gevrey Chambertin 2023

4 bourgogne rouge 2024

6 lots

Domaine Joblot,

la référence incontournable de Givry

Ne pas proposer de Givry au Bar à Vin était une anomalie qu'il fallait réparer. Pour ouvrir ce nouveau chapitre, nous avons choisi de nous tourner vers le domaine le plus emblématique et l'un des plus qualitatifs de l'appellation : le Domaine Joblot.

Ce choix ne doit rien au hasard. Bien avant de reprendre le Bar à Vin, j'avais eu l'occasion de déguster une bouteille de Givry Premier Cru La Servoisine après une vingtaine d'années de cave. Le vin m'avait profondément marqué par sa complexité, sa finesse et sa capacité à traverser le temps. Une expérience qui est longtemps restée dans ma mémoire et qui rend aujourd'hui l'arrivée du domaine particulièrement évidente.

Joblot démontre depuis longtemps que les grands terroirs de la Côte Chalonnaise peuvent produire des vins profonds, élégants et taillés pour la garde. Le domaine est devenu une véritable référence, recherchée par les amateurs pour la régularité et la personnalité de ses cuvées.

Dans une Bourgogne où les prix de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune deviennent parfois difficiles à suivre, Givry conserve encore des tarifs relativement accessibles au regard de la qualité proposée. Les vins de Joblot offrent ainsi une occasion rare d'accéder à de grands pinots noirs bourguignons, capables de vieillir, sans atteindre les niveaux de prix désormais pratiqués dans les appellations les plus prestigieuses.

Assortiment n°3 MIKULSKI : 500€ TTC

1 Bourgogne Blanc 2024

2 Meursault 2024

1 Saint Aubin Blanc 2024

1 Meursault 1er cru Les Charmes 2023

1 Monthelie Toisières 2024 (rouge)

Nouveauté

6 lots

Assortiment n°4 Joblot (rouge): 280€ TTC

4 Givry 1er cru La Servoisine 2024

2 Givry 1er cru L'empreinte 2024

6 lots

Nouveauté

1/2 lot (3bts)possible 140€ TTC

Domaine Morey-Coffinet

La montée en puissance continue

J'ai eu la chance de déguster les 2024 directement au domaine avec Thibault Morey. Une dégustation marquante, tant les vins brillent par leur précision, leur pureté et leur énergie. (et en accompagnement tout la gentillesse et la simplicité du vigneron…)

Dans un millésime très compliqué à la vigne, marqué par des rendements historiquement faibles dans une grande partie de la Bourgogne, les blancs de la Côte de Beaune constituent l'une des très belles réussites de 2024.

Les maturités sont parfaitement maîtrisées, les degrés restent modérés et les vins conjuguent fraîcheur, intensité et tension minérale. Leur équilibre, leur droiture et leur éclat peuvent rappeler l'esprit des grands 2014, millésime de référence pour les blancs bourguignons.

Thibault Morey poursuit à Chassagne-Montrachet un travail remarquable, fondé sur une viticulture biologique et biodynamique et des vinifications très peu interventionnistes. Les élevages restent mesurés afin de préserver la pureté du fruit et la lecture précise de chaque terroir.

Les 2024 dégustés au domaine se révèlent particulièrement homogènes : des vins droits, vibrants, profonds, sans aucune lourdeur, avec de très beaux équilibres et un réel potentiel de garde.

Assortiment n°5 Morey Coffinet : 310€

1 Bourgogne blanc 2024

1 Ladoix blanc 2024

1 Chassagne Montrachet les Houillères 2024 blanc

1 Chassagne Montrachet 1er cru En Caillerets 2024 blanc

2 Bourgogne rouge 2024

6 lots

Assortiment n°6 Morey Coffinet : 310€

1 Bourgogne blanc 2024

1 Chassagne Montrachet les Houillères 2024 blanc

1 Chassagne Montrachet 1er cru les Fairendes 2024 blanc

1 Chassagne Montrachet Les Chambres rouge 2024

2 Bourgogne rouge 2024

6 lots

DAVID CROIX

Les années se suivent et se ressemblent

Année après année, David Croix confirme sa place parmi les grandes signatures de la Côte de Beaune.

Déjà récompensé de trois étoiles par le Guide Vert de la Revue du Vin de France, le Domaine des Croix vient d'obtenir **deux Grappes Michelin**, dès la toute première sélection viticole du célèbre guide. Une distinction réservée aux domaines d'excellence, reconnus pour la qualité et la remarquable constance de leurs vins. David rejoint ainsi un cercle particulièrement restreint, aux côtés de quelques-uns des noms les plus recherchés de Bourgogne.

Les 2024 confirment pleinement cette reconnaissance. Dans un millésime particulièrement difficile pour le pinot noir, Beaune a été relativement épargnée par rapport à une grande partie de la Côte d'Or. Grâce à un travail considérable dans les vignes, David a réussi à conserver des volumes corrects sur ses principales parcelles de Beaune et mon allocation est maintenue, ce qui est loin d'être anodin cette année.

Chez David, on retrouve immédiatement cette signature vraiment reconnaissable : un jus éclatant de petits fruits rouges et noirs, des tanins poudrés et soyeux, une matière précise, profonde, mais surtout digeste.

Les premières cuvées seront rapidement accessibles et permettront de se régaler pendant que les grands 2022 et 2023 poursuivent tranquillement leur évolution en cave. Les premiers crus, notamment Les Bressandes et Les Grèves, possèdent davantage de profondeur et de structure, tout en conservant cette texture raffinée qui est devenue la marque de David Croix.

Les années se suivent et se ressemblent donc au Domaine des Croix : la qualité progresse encore, la reconnaissance devient internationale et les vins restent toujours aussi émouvants.

Assortiment n°7 David Croix : 650 € TTC

2 Beaune 2024

4 Aloxe Corton les Boutières 2024

2 Savigny lès Beaune 2024

6 lots

2 Savigny lès Beaune 1er cru Les feuillets 2024

2 Beaune 1er cru Tuvilains 2024

1/2 lot (6bts)possible 325€

Assortiment n°8 David Croix : 680 € TTC

1 Beaune 1er cru Cents Vignes 2024

1 Beaune 1er cru Les Bressandes 2024

1 Beaune 1er cru Les Pertuisots 2024

2 Beaune 1 er cru Grèves 2024

6 lots

1 Corton Grand cru Les Grèves 2024

***Les prix s'entendent TTC. Stocks limités. Retrait possible à partir de décembre** 2026 au Bar à Vin.*

Contact : baravin7285@gmail.com ou 06.07.06.61.75.

Retrouvez nos offres sur https://lecoeurduvin.fr/

Les Incontournables

Cette année, une nouvelle icône rejoint l'offre Bourgogne du Bar à Vin.

Grâce à votre fidélité et à la confiance construite au fil des années, le Domaine Comte Georges de Vogüé nous ouvre pour la première fois les portes de son caveau. C'est une étape importante pour le BAV, tant ce domaine historique de Chambolle-Musigny appartient au cercle très fermé des plus grands noms de Bourgogne.

Les quantités seront naturellement infimes, mais nous aurons la chance de proposer quelques flacons, dont certains avec quelques années de recul. Une occasion particulièrement rare d'accéder à ces vins mythiques sans devoir nécessairement attendre de longues années avant de les découvrir.

À ses côtés, nous retrouvons deux autres signatures incontournables de Vosne-Romanée : Anne Gros et Méo-Camuzet.

La première allocation obtenue l'année dernière chez Anne Gros a rencontré un succès immédiat, confirmant l'attachement des clients du Bar à Vin à cette grande vigneronne et à son style soyeux, raffiné et profondément élégant.

Quant à Méo-Camuzet, est-il encore nécessaire de le présenter ? Le domaine demeure l'une des références absolues de la Côte de Nuits, avec des vins parmi les plus convoités de Bourgogne, associant profondeur, sensualité et remarquable capacité de garde.

Les volumes disponibles sur ces trois domaines sont si réduits que j'ai choisi de les réunir dans un même encart. Il ne s'agit pas ici de constituer des stocks, mais d'offrir à quelques clients la possibilité d'accéder à des bouteilles rares, issues de trois domaines qui incarnent chacun une part de la grandeur bourguignonne.

Découvrir le Domaine Comte Georges de Vogüé :
https://www.larvf.com/domaine-comte-georges-de-vogue,10573,400607.asp

Visiter le site du Domaine Anne Gros :
https://www.anne-gros.com/

Visiter le site du Domaine Méo-Camuzet :
https://www.meo-camuzet.com/fr/

Assortiment n°9 Comte de Vogüe : 1650€

1 Chambolle-Musigny 2017

1 Chambolle-Musigny 1er cru 2017

1 Chambolle-Musigny 2022

1 Chambolle-Musigny 1er cru 2015

3 lots

Nouveauté

Assortiment n°10

Anne Gros / Méo Camuzet : 750€ TTC

1 Clos Vougeot Grand Cru 2024 (Méo Camuzet)

1 Volnay 2024(Méo Camuzet)

1 Echezeaux Grand Cru 2024 (Anne Gros)

1 Hautes Cotes de nuits rouge 2024 (Anne Gros)

1 Hautes Cotes de nuits blanc 2024 (Anne Gros)

1 Coteaux Bourguignons rouge 2024 (Anne Gros)

5 lots

Assortiment GRAND CRU n°11

Anne Gros / Méo Camuzet: 1450€ TTC

1 Clos Vougeot Grand Cru Grand Maupertuis 2024 (Anne Gros)

1 Grand-Echézeaux Grand Cru 2024 (Anne Gros)

1 Corton Rognet Grand Cru 2024 (Méo Camuzet)

1 Richebourg Grand Cru 2024 (Anne Gros)

3 lots

Trois signatures, quatre lots

Cette année marque une arrivée que j'attendais depuis longtemps.

Après trois années de demandes, de patience et d'échanges réguliers, le Domaine Caroline Morey rejoint enfin l'offre Bourgogne du Bar à Vin. Une nouvelle allocation particulièrement précieuse, tant les vins de Caroline suscitent aujourd'hui un intérêt grandissant auprès des amateurs de grands blancs de la Côte de Beaune.

Épouse de Pierre-Yves Colin-Morey, Caroline est avant tout une vigneronne à part entière. Issue d'une grande famille de Chassagne-Montrachet, elle développe depuis 2014 son propre domaine et signe des vins qui possèdent une identité bien définie : de la précision, de l'énergie, une grande finesse de texture et des élevages longs qui laissent aux terroirs le temps de s'exprimer pleinement.

Les relations privilégiées construites au fil des années avec Pierre-Yves Colin-Morey nous permettent également d'augmenter notre allocation. C'est une chance rare, tant ses vins demeurent parmi les plus recherchés de Bourgogne. Alors que le marché bourguignon traverse une période de correction, les cuvées de Pierre-Yves continuent de maintenir des niveaux de demande et de valorisation particulièrement élevés. Les vins de Caroline semblent aujourd'hui suivre la même trajectoire.

Les allocations des deux domaines portent cette année sur le millésime 2023. Ce décalage s'explique par des élevages particulièrement longs, souvent prolongés jusqu'à 18 ou 20 mois selon les cuvées. Ce choix n'est pas un simple détail technique : il constitue l'une des signatures de la famille Colin-Morey. Les vins gagnent ainsi en précision, en profondeur et en stabilité, avec ce style tendu, légèrement réducteur et profond ce qui les rend immédiatement reconnaissables.

Pour compléter ce trio, nous retrouvons le Domaine Berthelemot, dont l'allocation est elle aussi maintenue malgré les faibles volumes du millésime 2024.

Le rapprochement peut sembler moins évident, mais un fil conducteur réunit ces trois domaines : l'élégance. Chez Berthelemot, elle s'exprime dans un registre plus immédiatement accessible, avec des blancs purs, précis et raffinés. Les 2024 présentent une très belle fraîcheur, une tension délicate et une expression classique de la Côte de Beaune. Ils devraient pouvoir être appréciés plus rapidement que les vins des Colin, tout en conservant un réel potentiel de garde.

J'ai choisi de répartir ces trois domaines en quatre lots. Les quantités restent naturellement très limitées, mais cette sélection permet de découvrir trois interprétations complémentaires des grands blancs de la Côte de Beaune : la profondeur et la tension de Pierre-Yves Colin-Morey, la finesse grandissante de Caroline Morey et l'élégance plus immédiate du Domaine Berthelemot.

Une arrivée très attendue, une allocation renforcée et un millésime 2024 particulièrement réussi chez Berthelemot : quatre lots pour découvrir trois domaines qui incarnent chacun, à leur manière, toute la précision des grands blancs bourguignons.

Assortiment n°12 PYC / Berthelemot : 500€ TTC

2 Bourgogne blanc 2023 (PYC)

2 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc 2023 (PYC)

2 Saint Aubin blanc 2023 (PYC)

2 Pernand Vergelesses 1er cru sous Frétille 2024 (Berthelemot)

2 Monthélie rouge 2024 (Berthelemot)

2 Pommard Les Noizons 2024 (Berthelemot)

9 lots

1/2 lot (6bts)possible 250€

Assortiment n°13 PYC / Berthelemot : 720€ TTC

4 Pommard Les Noizons 2024 (Berthelemot)

2 Puligny Montrachet 1er cru les Folatières 2024

2 Monthélie 1er cru La Riotte rouge 2023 (PYC)

2 Saint Aubin 1er cru Hommage à Marguerite 2023 (PYC)

2 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc 2023 (PYC)

6 lots

1/2 lot (6bts)possible 360€

Assortiment n°14 Berthelemot prestige blanc : 680€ TTC

1 Corton Charlemagne Grand Cru 2023

2 Puligny Montrachet 1er cru les Folatières 2024

2 Puligny Montrachet 1er cru la Garenne 2024

1 Saint Aubin 1er cru Murgers des dents de Chien 2024

6 lots

Assortiment n°15 PYC / Caroline Morey : 450€ TTC

2 Chassagne Montrachet Village rouge 2023 (Caroline Morey)

1 Chassagne Montrachet Chambrées Village blanc 2023 (Caroline Morey)

1 Bourgogne Blanc 2023 (PYC)

1 Santenay 1er cru La Comme rouge 2023 (PYC)

1 Chassagne Montrachet 1er cru La Boudriotte rouge 2023 (PYC)

6 lots

***Les prix s'entendent TTC. Stocks limités. Retrait possible à partir de décembre** 2026 au Bar à Vin.*

Contact : baravin7285@gmail.com ou 06.07.06.61.75.

Retrouvez nos offres sur https://lecoeurduvin.fr/