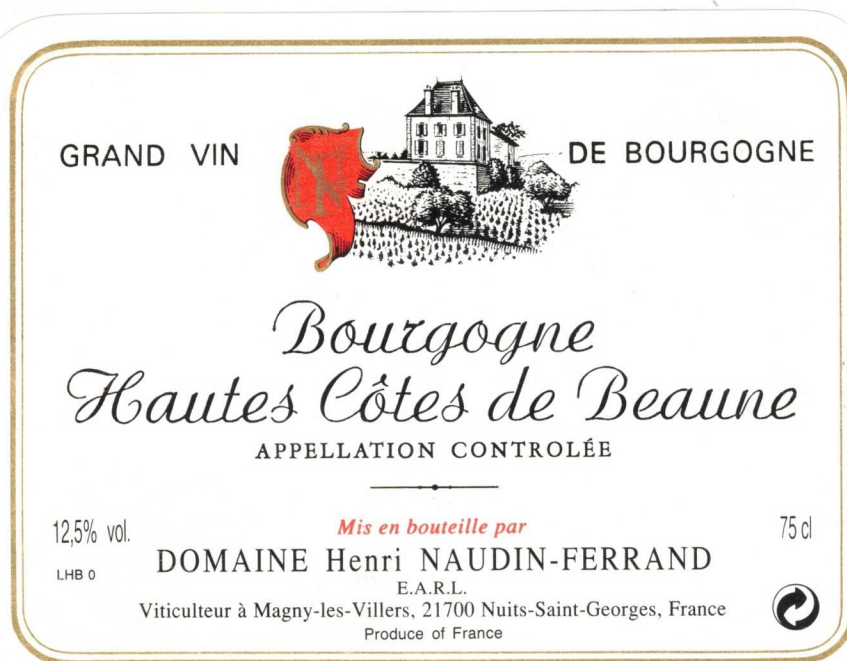


# BOUGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE ROUGE 1990

Ce vin de Pinot noir (100 %) constitue, avec l'aligoté; notre produit principal (en nombre de bouteilles). Cela nous permet d'avoir de bons stocks, et par conséquent de commercialiser des millésimes de 5 ans et plus, c'est à dire à point : en effet, la maturité d'un Hautes-Côtes de Beaune est atteinte après un temps de garde moyen d'environ 5 ans. Le 1990 sera sans doute un peu au dessus de la moyenne, ce qui ne nous empêche pas d'y goûter avant !



## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Sa couleur est à l'image des Bourgognes Rouges de 1990 : d'une intensité surprenante et inhabituelle pour un vin de Pinot Noir ! Aussi n'est-elle pas sans influencer positivement le dégustateur... Mais il ne sera pas déçu par ce qui vient ensuite !

A la dégustation, le nez évolue de la façon suivante : on passe des fruits rouges concentrés (grillotte, fraise très mûre et petite framboise "rose de Bourgogne"), à des épices très douces (vanille, poivre gris et cannelle), pour finir sur des notes de chêne grillé et de café. L'intensité aromatique est bonne à très bonne : elle devrait encore se développer dans les 5 années qui viennent.

La bouche est marquée par un équilibre extraordinaire, qui permet de présager d'un excellent avenir pour ce vin. S'il est déjà très agréable, cinq années lui permettront cependant de s'affirmer et de gagner en complexité et en finesse. Mais il ne saurait s'arrêter là : nous boirons ce vin avec plaisir en l'an 2 000 !