



Mai 2022

## INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

7 TROPHÉES  
6 MÉDAILLES D'OR  
5 MÉDAILLES D'ARGENT



### TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE FRANCE

pour le

**MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU LES CHARMES**  
**Hospices de Beaune Cuvée Albert Grivault 2020**

*Nez aromatique et intense avec des agrumes et des épices.  
La bouche est ronde, concentrée et expressive avec un  
fond minéral et une longue finale épicée.*



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC DE BOURGOGNE  
TROPHÉE DU MEURSAULT  
MÉDAILLE D'OR  
97 points



### TROPHÉE INTERNATIONAL DU MEILLEUR PINOT NOIR

pour le

**CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU**  
**Hospices de Beaune Cuvée Cyrot Chaudron 2020**

*Arômes intenses de feuilletés sucrés à la framboise et  
d'épices. Merveilleuse intensité de fruits mûrs, avec un  
soupçon de surmaturité. Ambitieux et structuré avec un  
bel équilibre entre des fruits mûrs et une structure  
savoureuse.*



TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROUGE DE BOURGOGNE  
TROPHÉE DU CLOS DE LA ROCHE  
MÉDAILLE D'OR  
96 points





Mai 2022

# INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

## 7 TROPHÉES

## 6 MÉDAILLES D'OR

## 5 MÉDAILLES D'ARGENT



### CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU LES AMOUREUSES 2020

MEDAILLE D'OR ET TROPHÉE DU CHAMBOLLE-MUSIGNY

*Robe profonde, notes de fruits noirs encore jeunes, framboise, épices fumées. Bouche concentrée avec une rondeur juvénile, un corps serré et une longue finale. 95 points*



### VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU LES MALCONSORTS Domaine du Clos Frantin 2020

MEDAILLE D'OR

*Notes de prune noire avec un soupçon de violette et de fût grillé. Arômes de clou de girofle fumé, framboise et myrtille. Tanins suaves et finale persistante. 95 points*



### MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU LES SORBETS 2020

MEDAILLE D'OR

*Arômes épicés, fumés et toastés. Notes de cake aux fruits et d'épices. Acidité raffinée et boisé bien intégré se terminant par une longue finale. Sera encore meilleur dans 10 ans ! 95 points*



### BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'OR

*Beurre, noisette grillée. Pêche très mûre, pomme et goyave. Savoureuses notes fumées, finale équilibrée et élégante. 95 points*



### CHABLIS GRAND CRU LES CLOS Domaine Long-Depaquit 2020

MEDAILLE D'ARGENT

*Élégant avec une acidité minérale, notes de pierre à fusil, banane verte mûre, agrumes. Crémeux, moyennement corsé, d'un grand équilibre. Long potentiel de garde avec une acidité bien intégrée. 94 points*



### CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'ARGENT

*Très frais, pommes cuites au miel, acidité équilibrée, fruité, accents de fruits secs. Belle texture. 92 points*



### POUILLY-FUISSÉ 1<sup>ER</sup> CRU CLOS REYSSIÉ 2020

MEDAILLE D'ARGENT

*Couleur or citron. Frais et parfumé avec des notes d'huile d'agrumes et de pomme. Meringue au citron en bouche, arrière bouche crémeuse. Succulent. 92 points*



### FIXIN 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DE LA PERRIÈRE 2020

MEDAILLE D'ARGENT

*Robe profonde, arômes de fraise, framboise et épices du fût. Prunes noires, minéralité graphite, fruits rouges mûrs et pain grillé en finale. 92 points*



### VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES SANTENOTS Domaine du Pavillon 2020

MEDAILLE D'ARGENT

*Jeune, réservé mais avec un fond moelleux de fruits noirs, une structure ferme mais raffinée. A attendre. 92 points*