

PALAIS
DU VIN



2019

Bourgogne

OFFRE EN PRIMEUR
PRIMEURAAANBOD

Robert Parker
WINE ADVOCATE

«In short - 2019 [...] superb vintage, and wines that all Burgundy lovers are going to want to secure for their cellars.»

«'19 red Burgundies, and it is in Pinot Noir that the vintage was spectacularly successful indeed.»

«I'm tempted to invoke comparisons with 1964: a ripe, rather powerful vintage nonetheless beautifully differentiated by site and endowed with considerable aging potential.»

«2019 Burgundies are certainly more extreme than the reds. [...] These are accordingly rich, muscular wines, with above-average alcohol levels and serious structure. [...] If elegance may never number high among their merits, they nonetheless have much to offer, and in the hands of the region's most skillful producers, the results are compelling.»

vinous

«I love the 2019 vintage for both whites and reds[.]»



«The 2019 Côte de Nuits Reds - Ripe, Fresh, Concentrated and Very High-Quality.»

«I believe that the 2019s belong in any serious Burgundy collector's cellar; indeed I believe that it would be a significant mistake to pass on them.»



«En Bourgogne, la magie des années en 9»

«Côte de Beaune (vins blancs) : Un millésime extrêmement prometteur. [...] les vins sont d'une qualité étonnante. [...] leur longueur et leur persistance aromatique, elles sont tout simplement impressionnantes.»

«Côte de Nuits : Les vins rouges impressionnent par leur nez expressif et leur bouche harmonieuse. [...] très belle évolution à prévoir sur les prochaines années.»

«Côte de Beaune (vins rouges) : [...] leur nez est éblouissant. En bouche, tout est équilibre et harmonie. [...] ils pourront aussi vieillir dans d'excellentes conditions.»

Ludivine Griveau
Régisseur chez Domaine des
Hospices de Beaune

Les pinots noirs sont croquants et tanniques avec une légère acidité. Quand aux Chardonnays, ils ont du fond et un côté cristallin incroyable. 2019 est définitivement un grand classique bourguignon à haut potentiel de garde.



LOUIS  JADOT

LE MILLÉSIME 2019

L'hiver 2019 est particulièrement doux notamment le mois de février aux accents printaniers battant ici et là les records de chaleur. C'est aussi un hiver lumineux sous un ciel peu nuageux en janvier puis très clair en février et mars.

C'est enfin un hiver sec et les premiers mois de l'année 2019 se terminent avec un déficit de 40% de précipitations par rapport à la normale et 50% par rapport à l'hiver précédent. Les nappes sont déjà basses et la réserve hydrique des sols va devenir pour la suite de la campagne une composante importante de chacune de nos vignes.

A la fin mars, les premiers bourgeons sortent sur les blancs de la côte chalonaise, du Mâconnais et dans quelques secteurs précoces de la côte de Beaune. En ce début de printemps, c'est un temps frais qui s'installe et deux épisodes sérieux de gelée blanche touchent le vignoble (le 5 avril sur sol humide et le 14 avril par un fort vent du nord et sol sec). Dans le mâconnais et la côte chalonaise les dégâts sont importants. Ce mois d'avril est également largement arrosé principalement en côte d'or.

Ce temps frais perdure jusqu'à début juin et les premières floraisons s'allongent occasionnant coulures et un très fort millerandage dans ces secteurs précoces. Seuls les derniers pinots noirs à passer la fleur seront préservés comme sur Santenay et Marsannay.

La deuxième partie du mois de juin voit revenir le ciel clair et des températures plus chaudes qu'à la normale. A la toute fin du mois survient le premier épisode de canicule de l'année entre le 25 et le 30 juin. Un second viendra fin juillet. Juin et juillet restent secs.

Un gradient de sécheresse s'installe entre les vignobles de l'Yonne en grande souffrance hydrique et les vignobles au sud un peu plus arrosés en particulier au mois d'août sous la forme d'orages assez violents, sans grêle mais qui tracent quelques sillons dans les coteaux les plus pentus.

En Côte d'Or ces pluies sont plus modérées et la vigne s'adapte plutôt bien à cette ambiance estivale.

Le mildiou est parfaitement contenu lors de cette saison très peu arrosée. Seul l'oïdium nous pousse à maintenir un dernier passage dans les vignes fin juillet pour tenir jusqu'aux vendanges.

Au Sud dans le Mâconnais quelques foyers précoces de pourriture apparaissent mais sont vite séchés par le temps sec qui se maintiendra jusqu'aux vendanges.

Les pluies d'août permettent une bonne avancée de la véraison avec un état sanitaire des raisins impeccable. Le manque d'eau dans les sols limite le rythme de la maturation qui se déclenche sur la fin du mois d'août. Un temps chaud et un fort vent début septembre concentrent les raisins et nous assistons à une accélération de la maturation des chardonnay la première semaine de septembre.

Les vendanges sont déclenchées le 10 septembre en côte de Beaune aussi bien en blanc que sur les pinot précoces à Volnay, Meursault et Beaune. Le 17 nous commençons en Côte de Nuits. Le tri est absent et la récolte va bon rythme sous un brillant soleil.

Le Nord Mâconnais où les rendements sont les plus faibles se lance en vendange vers le 7 septembre car les degrés montent vite dans ces secteurs.

Chablis récolte également autour du 15 septembre craignant un manque de jus sous le pressoir.

Sans surprise entre les grappes de chardonnay rarement à ce point millerandées et le manque d'eau dans les pulpes, le jus coule peu sous le pressoir. La récolte est particulièrement déficitaire sur les blancs de l'ordre d'une demie récolte environ.

En rouge le niveau de maturité est idéal et les rendements sont un peu meilleurs sans plus.

Les blancs : la concentration est bien présente et les équilibres sucres/acides très bons grâce à des ph bas. La gestion des fermentations malolactiques est une étape clef afin de préserver ces équilibres car le niveau d'acide malique élevé au pressurage.

Les rouges : avec ce manque d'eau nous pouvions nous interroger sur la maturité des peaux et une éventuelle dureté de tanins en fin de macération. C'est au contraire leur finesse qui étonne et ce millésime se goûte déjà merveilleusement bien.

FRÉDÉRIC BARNIER



— MAISON —
LOUIS JADOT



Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ tva incl. € incl. btw	Vinous	Wine Advocate	Burghound	Jancis Robinson
------	-----------------------------	---------------	----------------------------	--------	------------------	-----------	--------------------

● BLANC / WIT

Côte de Nuits

1.831.515.194	MARSANNAY	75	20,93	85-88	88		
1.831.955.194	FIXIN "Clos Moreau"	75	20,93	86-88	89		

Côte de Beaune

Villages & Lieux-dits

1.831.215.194	SANTENAY "Clos de Malte"	75	23,35	87-89	90		
1.831.315.194	PERNAND-VERGELESSES "Clos de la Croix de Pierre"	75	24,56	87-89	90		16,5
1.831.277.194	MEURSAULT "Les Narvaux"	75	42,23	90-92	89-91+		
1.831.960.194	LADOIX "Le Clou d'Orge"	75	21,90	87-90	90		
1.831.960.196	LADOIX "Le Clou d'Orge"	150	45,01	87-90	90		

Premiers Crus

1.831.305.194	SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru "Clos des Guettes"	75	26,26	90-92	91		15,5+
1.831.342.194	BEAUNE 1er Cru "Les Grèves" - Le Clos Blanc	75	41,87	88-90	91-93		15,5
1.831.326.194	CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Morgeot "Clos de la Chapelle" Domaine Duc de Magenta	75	56,75	90-92	92-94		16,5+
1.831.373.194	MEURSAULT 1er Cru "Les Charmes"	75	61,35	89-91	89-91		16,5
1.831.374.194	MEURSAULT 1er Cru "Les Genevrières"	75	64,74	92-94	91-93		16+
1.831.372.194	MEURSAULT 1er Cru "Les Perrières"	75	SOLD OUT	91-93	92-94+		
1.831.372.196	MEURSAULT 1er Cru "Les Perrières"	150	156,57	91-93	92-94+		
1.831.386.194	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Le Cailleret"	75	101,64	92-94	91-93+		
1.831.385.194	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Les Combettes"	75	79,98	90-92	91-93+		
1.831.382.194	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Clos de la Garenne" Domaine Duc de Magenta	75	SOLD OUT	92-94	92-94		16,5
1.831.387.194	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "La Garenne"	75	56,27	91-93	90-92		
1.831.383.194	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru La Garenne "Les Folatières"	75	64,61	90-92	92-94		
1.831.384.194	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Les Pucelles"	75	101,64				

Grands Crus

1.831.435.194	CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru	75	156,09	91-93	93-95+		16,5
1.831.445.194	BATARD MONTRACHET Grand Cru	75	301,29	92-94	93-95		17+
1.831.455.194	CHEVALIER-MONTRACHET "Les Demoiselles" Grand Cru **	75	406,56	96-98	94-96		17,5+
1.831.465.194	MONTRACHET Grand Cru **	75	579,59	93-95	94-96		

Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ tva incl. € incl. btw	Vinous	Wine Advocate	Burghound	Jancis Robinson
------	-----------------------------	---------------	----------------------------	--------	------------------	-----------	--------------------

● ROUGE / ROOD

Côte de Nuits

Villages

1.831.511.194	MARSANNAY	75	18,88		88	88-91	
1.831.501.194	COTE DE NUITS VILLAGES "Le Vaucrain"	75	21,30	85-87	89-91	87-89	
1.831.541.194	VOSNE ROMANEE	75	51,06	90-92	87-89	89-91	

Premiers Crus

1.831.622.194	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Fuées"	75	71,87	92-94	92-94	92-94	17
1.831.625.194	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Baudes"	75	71,87	91-93	92-94	91-93	17-
1.831.625.196	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Baudes"	150	SOLD OUT	91-93	92-94	91-93	17-
1.831.621.194	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Amoureuses" **	75	SOLD OUT	93-95	93-95+	93-95	
1.831.632.194	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Clos-Saint-Jacques"	75	131,04	92-94	93-95+	92-95	16,5
1.831.632.196	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Clos-Saint-Jacques"	150	251,20	92-94	93-95+	92-95	16,5
1.831.631.194	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Lavaux-Saint-Jacques"	75	SOLD OUT	92-94	92-94	90-93	
1.831.633.194	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Estournelles-Saint-Jacques"	75	71,87	90-92	92-94	91-93	17
1.831.550.194	MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru "Clos des Ormes"	75	52,64	91-93	88-90		
1.831.602.194	NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru "Les Boudots"	75	67,28	90-92	91-93	91-93	16,5
1.831.643.194	VOSNE ROMANEE 1er Cru "Les Chaumes"	75	91,36	91-93	91-93	90-92	
1.831.641.194	VOSNE ROMANEE 1er Cru "Les Suchots"	75	SOLD OUT	92-94	91-93	90-93	

Grands Crus

1.831.721.194	BONNES MARES Grand Cru **	75	277,33	94-96	94-96	93-96	
1.831.740.194	CHAMBERTIN Grand Cru **	75	268,50	94-96	91-93	93-95	
1.831.741.194	CHAMBERTIN "Clos de Bèze" Grand Cru **	75	305,04	93-95	95-97	93-96	
1.831.850.194	CHAPELLE CHAMBERTIN Grand Cru	75	178,35	92-94	93-96	93-95	16,5++
1.831.850.196	CHAPELLE CHAMBERTIN Grand Cru	150	SOLD OUT	92-94	93-96	93-95	16,5++
1.831.781.194	CLOS DE LA ROCHE Grand Cru **	75	178,35	94-96	89-91	90-93	17
1.831.782.194	CLOS SAINT DENIS Grand Cru **	75	254,58	95-97	93-95+	93-96	17,5
1.831.701.194	CLOS VOUGEOT Grand Cru	75	125,84	93-95	92-94+	91-94	17+
1.831.731.194	ÉCHEZEAUX Grand Cru **	75	178,35	92-94	93-95	92-95	16,5
1.831.731.196	ÉCHEZEAUX Grand Cru **	150	SOLD OUT	92-94	93-95	92-95	16,5
1.831.732.194	GRANDS ÉCHEZEAUX Grand Cru **	75	232,32	95-97			

Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ tva incl. € incl. btw	Vinous	Wine Advocate	Burghound	Jancis Robinson
------	-----------------------------	---------------	----------------------------	--------	------------------	-----------	--------------------

Côte de Beaune

Villages

1.831.502.194	CHOREY LES BEAUNE " Les Beaumonts "	75	19,12	85-87	89-91	86-89	
1.831.211.194	SANTENAY "Clos de Malte"	75	21,30	85-87	88-90	87-89	

Premiers Crus

1.831.332.194	BEAUNE 1er Cru "Les Boucherottes"	75	32,19	89-91	90-92	90-92	16,5
1.831.333.194	BEAUNE 1er Cru "Aux Cras"	75	44,17	88-90	92-94	91-93	16+
1.831.333.196	BEAUNE 1er Cru "Aux Cras"	150	89,54	88-90	92-94	91-93	16+
1.831.337.194	BEAUNE 1er Cru "Clos des Ursules"	75	53,00	91-93	92-94	91-94	16,5
1.831.337.196	BEAUNE 1er Cru "Clos des Ursules"	150	107,21	91-93	92-94	91-94	16,5
1.831.337.197	BEAUNE 1er Cru "Clos des Ursules"	300	250,47	91-93	92-94	91-94	16,5
1.831.322.194	CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Morgeot "Clos de la Chapelle" Domaine Duc de Magenta	75	32,19		91-93		
1.831.271.194	MONTHELIE 1er Cru "Les Champs Fuillots"	75	26,74	85-87	90-92	90-92	
1.831.311.194	PERNAND VERGELESSES 1er Cru "En Caradeux, Clos de la Croix de Pierre"	75	24,20	86-88	90-92	89-91	
1.831.301.194	SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru "Clos des Guettes"	75	26,26	88-90	90-92	88-91	
1.831.302.194	SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru "La Dominode"	75	28,44	90-92	92-94	89-92	15,5
1.831.351.194	VOLNAY 1er Cru "Clos de la Barre" Monopole	75	53,00	90-92	90-92	91-93	16,5+
1.831.361.194	POMMARD 1er Cru "Les Grands Epenots"	75	58,44	91-93	92-94	91-94	16,5

Grands Crus

1.831.411.194	CORTON POUGETS Grand Cru	75	76,96	92-94	93-95	92-94	16,5++
1.831.411.196	CORTON POUGETS Grand Cru	150	155,12	92-94	93-95	92-94	16,5++
1.831.411.197	CORTON POUGETS Grand Cru	300	346,54	92-94	93-95	92-94	16,5++

Le flot de douceur qui s'étendit dès janvier et le mercure qui culmina à plus de 20°C à la mi-février ont rapidement présenté les prémices d'un millésime relativement contrariant. Personne n'a su dompter la force de la nature en 2019. Mais, contrairement à celles de 2018, les réserves en eaux à la sortie de l'hiver étaient bien maigres et la campagne végétative débuta déjà en déficit hydrique.

Après la sinistre douceur de l'hiver arriva la douloureuse fraîcheur printanière. En avril, le gel sévit sur quelques bourgeons de vignes au cœur du village de Fuissé. Heureusement les pentes furent épargnées.

Tout comme avril, les températures en mai furent en dessous des normales saisonnières. L'avance capitalisée avec les beaux jours fondit comme neige au soleil. La vigne végéta, la fleur se fit attendre. Fin mai, c'est un retard de treize jours que nous comptons si nous nous référons à l'année écoulée.

Début juin, les premières fleurs apportèrent avec elles de belles promesses. Les grappes dénombrées étaient presque abondantes... Mais ces espoirs furent vite balayés : le millerandage était la règle, sur Fuissé tout au moins. Un vent impétueux sévit sur l'amphithéâtre, compromettant en partie la générosité de nos grappes puis, survint une canicule précoce et inédite. Mais tout n'était pas perdu. Le mois de juin apporta aussi des pluies, plus abondantes que la moyenne décennale. Il fallait y voir un signe d'espoir, un réconfort.

Juillet se poursuivit finalement sans surprise, tant ces caractéristiques - chaud et sec - sont à présent redondantes. Le mildiou n'était donc pas à craindre dans ce millésime contrairement à l'oïdium, d'une agressivité fébrile.

La véraison s'enclencha malgré tout de façon assez homogène vers le 5 août. Quelques épisodes pluvieux nous apportèrent de l'eau et de l'espoir. Fin août, les grappes du Tournant de Pouilly ne faisaient pas plus de cinquante grammes. Les pellicules étaient encore très fermes. Encore un dilemme : à nouveau, il nous faudrait attendre. Attendre, que la maturité avance, attendre que les pellicules s'attendrissent, attendre que le goût du raisin se révèle.

Malgré notre situation méridionale, les vendanges ont démarré le 10 septembre, sans trop d'avance par rapport à la Côte d'Or et même à Chablis.

Les seaux peinèrent à se remplir, même si nous ne cessions de couper. Les moûts étaient cristallins et concentrés, certes avec une belle teneur en sucre mais dotés d'acidités inattendues.

Le 23 septembre, les portes de notre cuverie se refermèrent sur notre modeste récolte.



Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ tva incl. € incl. btw	Wine Advocate	Jancis Robinson	Burghound
1.830.520.194	POUILLY FUISSE Tête de Cru "Le Clos"	75	31,22			89-92
1.830.540.194	POUILLY FUISSE Tête de Cru "Les Perrières"	75	31,22		16,5	90-92
1.830.530.194	POUILLY FUISSE Hors Classe "Les Ménétrières"	75	40,29			90-92



CHÂTEAU DES JACQUES



Malgré quelques journées très froides en janvier, la température globale de l'hiver se situe, comme nombre des hivers précédents, bien au-delà des moyennes saisonnières. 2018-2019 se classe d'ailleurs dans le top 10 des hivers les plus doux depuis le début du XX^e siècle. La sécheresse est l'autre fait marquant de la saison, après un second semestre 2018 déjà avare en précipitations.

Sans réel repos, la vigne enclenche son cycle très tôt, aux derniers jours de mars à certains endroits, et quelques feuilles sont déjà visibles début avril. Epargné les dernières années lorsque la Bourgogne ou le Bordelais subissaient de plein fouet les épisodes de gel printaniers, le Beaujolais est cette fois durement touché dans la nuit du 4 au 5 avril, et dans une moindre mesure le 14, dans les parcelles de bas de coteau, notamment sur Morgon et Moulin à Vent. Nos chardonnays du Clos de Loyse paieront le plus lourd tribut avec près de 70% de perte. La suite du mois et du printemps en général est dans la lignée de ce démarrage poussif : plutôt frais et relativement pluvieux, à l'exception du mois de mai - sec, permettant aux nappes phréatiques de retrouver un niveau acceptable. Dans ces conditions, les premières fleurs ne sont visibles qu'au début du mois de juin et la floraison s'étale sur une dizaine de jours.

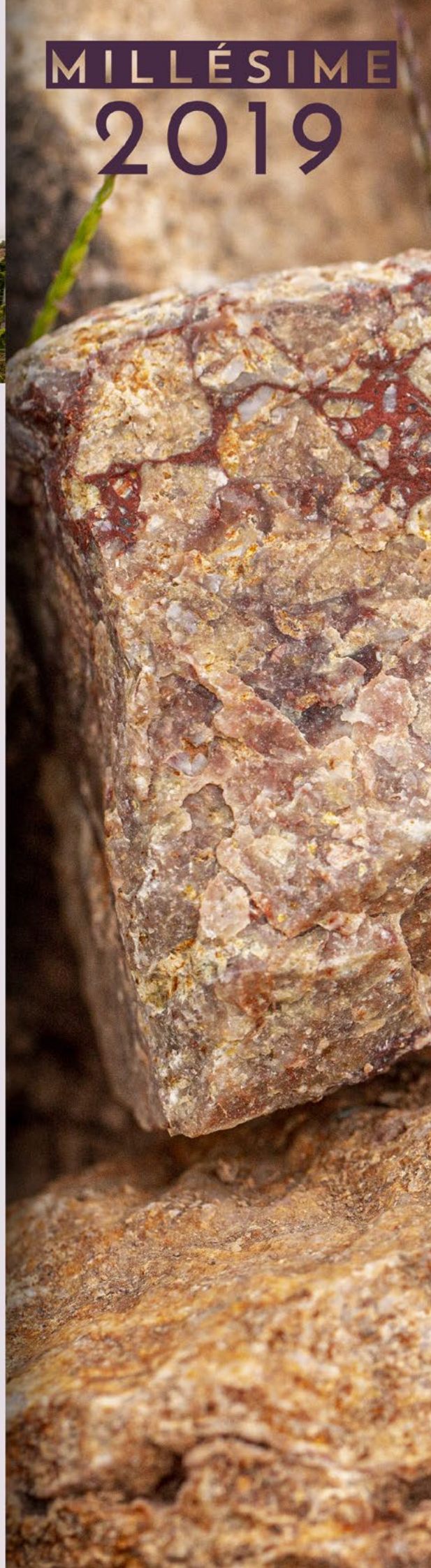
L'approche de l'été coïncide avec un changement de temps radical ; chaleur et sécheresse s'installent dès lors sur le Beaujolais avec deux épisodes caniculaires successifs : du 24 juin au 9 juillet puis du 17 au 26. Un record sera même battu à Romanèche-Thorins le 24 avec 41.4°C sous abri! Sans réelle capacité de réserve, nos sols granitiques mettent le gamay à rude épreuve et les pluies importantes en fin de mois sont un réel soulagement.

Après un début de mois d'août chaud, le temps change à nouveau brutalement, fraîcheur et orages caractérisant la période de véraison. Dans les vignes, la tension est palpable tant l'état sanitaire est alors en équilibre instable. Particulièrement violente dans le sud du Beaujolais, la grêle tombée le 18 août épargne cette fois la zone des crus. Le salut viendra à la fin août et début septembre avec le retour de conditions chaudes, sèches & ensoleillées, idéales pour la maturation des raisins. Le 10 septembre, nous démarrons les vendanges à Carquelin et Champ de Cour pour les terminer, près de trois semaines plus tard, sur les hauteurs de Corcelette.

Actuellement en élevage, nos gamays affichent une gourmandise et une délicatesse de texture évidentes, laissant présager un bel avenir pour 2019. A l'heure de faire le bilan, le constat est étonnant car, en de nombreux points - pluviométrie et température moyenne notamment, ce nouveau millésime figure dans la norme des relevés; ces chiffres ne révèlent absolument pas combien cette saison aura été éprouvante pour les vignerons et le vignoble, notre production - 33hL/ha - étant bien en deçà de la moyenne des vingt dernières années. Année de paradoxes, où gel, canicules, sécheresses et humidité auront à tour de rôle menacé nos raisins, 2019 n'est finalement qu'un millésime bien dans son époque : imprévisible, tout simplement.

CYRIL CHIROUZE

MILLÉSIME 2019





Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ tva incl. € incl. btw	Wine Advocate	Jancis Robinson		Burghound
1.831.020.194	MORGON	75	11,74				
1.831.022.194	MORGON "Côte du Py"	75	20,21				
1.831.041.194	MOULIN-À-VENT	75	14,16				
1.831.043.194	MOULIN-À-VENT "Clos de Rochegrès"	75	20,21		16,5		
1.831.043.196	MOULIN-À-VENT "Clos de Rochegrès"	150	41,62		16,5		
1.831.043.197	MOULIN-À-VENT "Clos de Rochegrès"	300	119,79		16,5		
1.831.042.194	MOULIN-À-VENT "Clos du Grand Carquelin"	75	20,21		16,5		

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTES BIJZONDERE VERKOOPSVOORWAARDEN

Les vins avec : ** maximum 1 caisse
de 6 bouteilles par client.

Les prix indiqués dans le présent tarif
s'entendent nets, TVA incluse (21%), sauf
vente et sans engagement, valables
jusqu'au 31/05/2021 ou épuisement de
l'article.

La commande sera ferme après
confirmation de notre part et paiement
intégral de la facture.

Les commandes seront traitées par
ordre chronologique de réception
(first come, first serve).

LIVRAISON : Entre novembre 2021 et
mars 2022, après arrivage des vins
en nos chais

De wijnen met : ** maximum 1 kist van 6
flessen per klant.

Nettoprijzen per fles, inclusief BTW
(21%), behoudens verkoop en
zonder verbintenis en geldig
t/m 31/05/2021 of uitputting artikel.

De bestelling zal definitief zijn na onze
bevestiging en na volledige betaling
van de factuur.

De bestellingen zullen chronologisch
(first come, first serve) behandeld worden.

LEVERING : Tussen november 2021 en
maart 2022, na aankomst van de wijnen
in onze kelders

ORDER FORM PRIMEURS 2019

ENVOYER À / OPSTUREN NAAR / SEND TO **INFO@PALAISDUVIN.BE**

NOM / NAAM / NAME :

PRENOM / VOORNAAM /
SURNAME :

E-MAIL :

ADRESSE / ADRES / ADDRESS :

TEL :

DATE / DATUM :

CODE	DESCRIPTION / BESCHRIJVING	QUANT./ AANTAL	PRIX / PRIJS / PRICE

**PALAIS
DU VIN** 

Palais du Vin
Avenue Robert Schumanlaan, 91
1400 Nivelles - Belgium
info@palaisduvin.be
www.palaisduvin.be