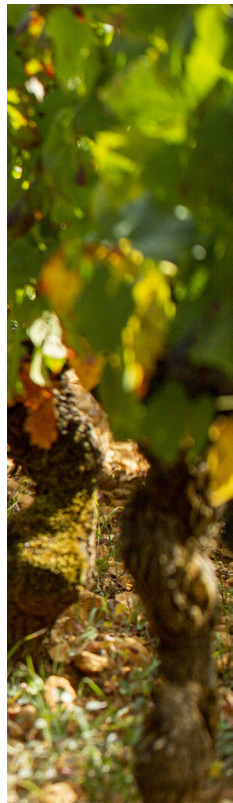


OFFRE EN PRIMEUR



BOURGOGNE - 2022



2022

Chers amateurs de Bourgogne,
À la mi-novembre 2022, nous avons dégusté à Beaune plus de 70 échantillons de 2022 des différents domaines appartenant à Louis Jadot.

Voici les éléments importants à retenir pour l'année 2022 :

- Un mois de janvier froid et un mois de février très chaud.
- Un printemps plutôt chaud avec une période de gel d'environ quatre jours début avril, qui heureusement n'a causé que peu de dommages.
- À l'exception de 2003, l'été le plus chaud depuis 1947.
- Peu de précipitations entre janvier et mai ; heureusement, juin a été très pluvieux. Les précipitations de juin ont été particulièrement importantes pour reconstituer les réserves d'eau, car l'été a été extrêmement sec.
- • Près de 25 % de soleil en plus entre janvier et septembre.
- Une nouvelle récolte très précoce (en août).

1/ CÔTE D'OR – LOUIS JADOT

- Une floraison précoce dans de bonnes conditions était à la base d'une croissance homogène des grappes.
- Des orages les 21 et 22 juin ont provoqué des inondations notamment dans les rues de Gevrey Chambertin mais n'ont eu aucune conséquence dans les vignobles – au contraire : les fortes précipitations ont favorisé l'évolution ultérieure des grappes de raisin !
- La région a connu 4 vagues de chaleur pendant l'été.
- Les raisins sont récoltés à partir du 30 août dans un état sanitaire parfait.
- Rendements excellents pour le pinot noir, bons rendements pour le chardonnay.
- Les vins blancs ont une bonne acidité, sont très expressifs et ont pu conserver une belle fraîcheur.
- • Les vins rouges ont une couleur intense (pas la couleur sombre de 2018 ou 2020), une bonne fraîcheur, beaucoup de fruit et les tanins nécessaires pour vieillir de manière homogène.

Louis Jadot technical director Frédéric Barnier describes 2022 as « a very consistent vintage, solid everywhere from basic wines to the top, in Côte de Beaune as in Côte de nuits. » Although in years pas Chardonnay and Pinot Noir were harvested at different times-as were vineyards in north and south of the region-Barnier's team was picking grapes up and down the Côte d'Or and as far south as the Mâconnais over a three-week period between late August and mid-September. And while some years prove better for whites than reds or vice-versa, Barnier says the season favored both equally. « Maybe that's why it's such an interesting vintage-white and red have moderate levels of alcohol and a nice feeling of freshness, » he says, adding that the wines had a not-too-high level of acidity, very good balance, and « beautiful fresh flavors »



2/ DANS LE MACONNAIS : DOMAINE FERRET & LOUIS JADOT

- Le temps chaud en avril et surtout en mai a entraîné une croissance très rapide.
- Les forts orages de fin juin ont assuré les réserves en eau et n'ont causé que peu de dommages, sauf à Ver-gisson, où les dégâts étaient plus importants.
- Pas de précipitations entre le 4 juillet et la mi-août. Les légères pluies de la mi-août ont entraîné un léger report de la récolte du 22 août au 2 septembre.
- Les rendements sont plutôt faibles, mais la qualité est excellente : équilibrée, mûre et charmante.
- Sans aucun doute l'une des meilleures années depuis qu'Audrey Braccini a pris en main le domaine en 2008 !

3/ BEAUJOLAIS - CHÂTEAU DES JACQUES

- Le mois de mai le plus chaud jamais mesuré au domaine.
- Fortes chutes de grêle les 24 et 25 juin qui ont à peine comblé les réserves d'eau très déficitaires.
- Un été très ensoleillé et chaud.
- Début des vendages: 19 août; record de précocité de 2020 battu.
- Malgré la chaleur, les vins conservent une grande fraîcheur ; ce qui indique une capacité d'adaptation phéno-ménale des vignes.
- Très faibles rendements.

4/ CHABLIS – LOUIS MICHEL & LOUIS JADOT

- Les mêmes phénomènes météorologiques qu'en Côte d'Or : presque aucun dommage causé par le gel en avril, un été très sec avec beaucoup de soleil et très chaud.
- Début de la récolte le 31 août (Louis Michel) dans d'excellentes conditions.
- Très beaux raisins, pas d'excès d'alcool avec la fraîcheur et l'acidité parfaites.
- Bons rendements.
- Ici aussi, la vigne a su s'adapter aux conditions extrêmes.

CONCLUSION

2022 est une année exceptionnelle en Bourgogne, tant en blanc qu'en rouge. Il y a suffisamment de vin produit, mais les prix continuent de légèrement augmenter en raison de la demande croissante constante de bons vins bourguignons.

2022 est sans aucun doute une année à acheter en primeur !

QUE DIT LA PRESSE?



« I cannot remember a Burgundy vintage that elicited so much joy from barrel, and I've undertaken this exercise for over 20 years. I appreciate the whites' freshness, particularly their textures, and the deft use of extract that lends weight and presence and heightens umami. Quality is spread fairly evenly across white appellations »
« The 2022 vintage in the Côte d'Or is one that I will enjoy returning time and again. »

WINE ADVOCATE

« ...but what is clear is that 2022 is another very strong Burgundy vintage, offering excellence in both colors and in a wide variety of styles, foregrounding the fascinating nuances of site that render this region so interesting. »

« Surely the vintage's success is in part owing to how wine producers are adapting. In the vineyards, few today deleaf systematically. Cultivated soils force roots deeper, delivering greater resilience. Some growers favor higher canopies to shade the soils and the fruit. »

Jancis Robinson's scores

« Beyond any doubt, 2022 has produced excellent wine, both red and white, up and down the Côte d'Or and beyond. But more than a month after I started to taste the 2022s way down in the ever-so-lovely frontier land of Maranges, there remains the question: is it great, is it excellent or just merely good? My answer lies somewhere in between: more than occasionally great, mostly excellent, rarely just good. »

« This said, and in conclusion, 2022 is a good-to-excellent vintage that offers ripe, well-fruited, classical Pinot Noir and fresh, bright Chardonnay and, perhaps most importantly, it offers those in quantity. Across the board and in both colours 2022 offers a fresh, balanced profile of wine for medium- to long-term drinking. It is a vintage that supports and underscores the wisdom of Burgundy's AOC system; the best wines really are the best wines. Such is the balance of the vintage's fruit, so refined its acidity, that value and quality are widely available everywhere. »

QUE DIT LA PRESSE?



En Côte de Nuits comme en Côte de Beaune, ce millésime est une réussite générale. Les vins sont flamboyants, à la fois précoces et armés pour affronter les prochaines décennies.

JASPER MORRIS
Inside|Burgundy

Ladies and gentlemen, we have a fine and consistent Burgundy vintage on our hands! Very good wines and plenty of them, consistent in both colours and across the region. How we got there is a little bit counter intuitive given the 2022 is an amazingly consistent vintage. I tasted almost no poor wines. Everything was good to very good, with occasional touches of greatness. It is so difficult post the start of significant global warming to make parallels with earlier vintages. In white 2022 is not dissimilar to 2020, with a few nuances of difference: slightly less energy

CHABLIS



Domaine Louis Michel	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Burghound	Jasper Morris	PDV CIN	Code
CHABLIS PREMIER CRU Les Butteaux Louis Michel	●	0,75L	25,90	92-94	90-93			1.026.011.224
CHABLIS PREMIER CRU Montée de Tonnerre Louis	●	0,75L	25,90	92-94	91-94			1.026.012.224
CHABLIS GRAND CRU Vaudésir Louis Michel	●	0,75L	52,00	93-95	92-94			1.026.100.224
CHABLIS GRAND CRU Grenouilles Louis Michel	●	0,75L	52,00	91-93	92-94			1.026.101.224
CHABLIS GRAND CRU Clos Louis Michel	●	0,75L	53,50	92-94	92-95			1.026.102.224

Louis Jadot	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Wine advocate	Jasper Morris	PDV CIN	Code
CHABLIS GRAND CRU Les Preuses Maison Jadot	●	0,75L	57,0				93-94	1.831.936.224

CÔTE D'OR

	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Wine advocate	Jasper Morris	PDV CIN	Code
MARSANNAY Domaine Jadot	●	0,75L	23,00	86-88	88	87-88	89-90	1.831.515.224
FIXIN «Clos Moreau» Monopole , Maison Jadot	●	0,75L	23,00	89-91	89			1.831.955.224
SANTENAY «Clos de Malte» Domaine Jadot	●	0,75L	26,0	85-87	90	88-90	90-91	1.831.215.224
SANTENAY «Clos de Malte» Domaine Jadot	●	37,5CL	15,0	85-87	90	88-90	90-91	1.831.215.222
SANTENAY «Clos de Malte» Domaine Jadot	●	1,5L	53,0	85-87	90	88-90	90-91	1.831.215.226
SAINT ROMAIN Maison Jadot	●	0,75L	23,0	84-86	89		90	1.831.115.224
LADOIX « Le Clou d'Orge» Famille Gagey	●	0,75L	24,0	88-90	91		89-90	1.831.960.224
SAINT AUBIN Maison Jadot	●	0,75L	32,0	86-88	89-91		90	1.831.235.214
CHOREY LES BEAUNE Famille Gagey	●	0,75L	23,0	88-90			89-90	1.831.503.224
PERNAND-VERGELESSES « Clos de la Croix de Pierre» Domaine Jadot	●	0,75L	27,0	90-92	91	89-92	90-91	1.831.315.224
PULIGNY MONTRACHET Maison Jadot	●	0,75L	55,0	89-91	88		90-91	1.831.285.224
CHASSAGNE MONTRACHET Maison Jadot	●	0,75L	47,00	87-89	89		89	1.831.225.224
MEURSAULT Maison Jadot	●	0,75CL	43,00	85-87	89		90-91	1.831.275.224
MEURSAULT Maison Jadot	●	0,375L	23,00	85-87	89		90-91	1.831.275.222
MEURSAULT «Les Narvaux» Domaine Jadot	●	0,75L	46,0	89-91	90-92	90-93	91-92	1.831.277.224
MEURSAULT «Les Narvaux» Domaine Jadot	●	1,5L	92,0	89-91	90-92	90-93	91-92	1.831.277.226
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru "Clos des Guettes" Famille Gagey	●	0,75L	29.00	87-89	90	89-91	91-92	1.831.305.224
BEAUNE 1er Cru «Les Grèves» - Le Clos Blanc Famille Gagey	●	0,75L	45.00	91-93	91-93	90-92	93	1.831.342.224
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Grande Montagne Maison Jadot	●	0,75L	64.00	90-92	89-91			1.831.328.224
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Morgeot Domaine Jadot	●	0,75L	64.00	89-91	91-93	92-95	93	1.831.329.224
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Les Embazées Maison Jadot	●	0,75L	60.00	89-91	90-92			1.831.330.224
MEURSAULT 1er Cru «Poruzot» Domaine Jadot	●	0,75L	62.00					1.831.278.224

	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Burghound	Jasper Morris	PDV CIN	Code
MEURSAULT 1er Cru «Les Perrières» Domaine Jadot	●	0,75L	79.00	90-92	92-94	93-95		1.831.372.224
MEURSAULT 1er Cru «Les Charmes» Domaine Jadot	●	0,75L	69.00	92-94	90-92	92-94		1.831.373.224
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru «Les Combettes» Domaine Jadot	●	0,75L	88.00					1.831.385.224
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru «Les Pucelles» Maison Jadot	●	0,75L	110.00	91-93	92-94			1.831.384.224
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru «Le Cailleret « Maison Jadot	●	0,75L	110.00	92-94	91-93			1.831.386.224
«PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru «»Clos de la Garenne»»	●	0,75L	88.00	91-93	93-95	94		1.831.382.224
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru «Les Folatières» Domaine Jadot	●	0,75L	88.00	92-94	92-94	94-96		1.831.383.224
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru Héritiers Jadot	●	0,75L	184.00	92-94	94-95	94-97	96	1.831.435.224
BATARD MONTRACHET Grand Cru Maison Jadot	●	0,75L	367.00	94-96	92-94	95-98		1.831.445.224
CHEVALIER-MONTRACHET «Les Demoiselles» Grand Cru Héritiers Jadot	●	0,75L	478.00	95-97	94-96	95-97	98	1.831.455.224
MONTRACHET Grand Cru Maison Jadot (3)	●	0,75L	673.00	93-95	93-95			1.831.465.224
MARSANNAY «Le Chapitre» Domaine Gagey	●	0,75L	21.0	86-88	89-91	88-90	89-90	1.831.513.224
COTE DE NUITS VILLAGES «Le Vaucrain»	●	0,75L	23.50	87-89	89-91	89-91	87-88	1.831.501.224
FIXIN Maison Jadot	●	0,75L	23.50				89-90	1.831.951.224
GEVREY CHAMBERTIN Maison Jadot	●	0,75L	42.00	86-88	89-91		89-90	1.831.531.224
GEVREY CHAMBERTIN Maison Jadot	●	0,375L	23.00	86-88	89-91		89-90	1.831.531.222
NUITS SAINT GEORGES Maison Jadot	●	0,75L	38.00	87-89	88-90		88-89	1.831.571.224
VOSNE ROMANEE Maison Jadot	●	0,75L	57.00	89-91				1.831.541.224
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru «Les Fuées» Domaine Jadot	●	0,75L	84.00	92-94	92-94	92-95	93-95	1.831.622.224
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru «Les Fuées» Domaine Jadot	●	1,5L	169.00	92-94	92-94	92-95	93-95	1.831.622.226
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru «Les Baudes» Famille Gagey	●	0,75L	84.00	90-92	92-94	91-94		1.831.625.224
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru « Les Amoureuses» Domaine Jadot (1)	●	0,75L	296.00	93-95	93-95			1.831.621.224
VOSNE ROMANEE 1er Cru « Les Suchots» Maison Jadot	●	0,75L	102.00					1.831.641.224
MOREY ST DENIS 1er Cru Maison Jadot	●	0,75L	61.00					1.831.553.224
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru «Clos-Saint-Jacques» Domaine Jadot	●	0,75L	144.00	95-97	92-94	93-96	94-96	1.831.632.224
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru «Clos-Saint-Jacques» Domaine Jadot	●	1,5L	289.00	95-97	92-94	93-96	94-96	1.831.632.226
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Lavaux-Saint-Jacques" Domaine Jadot	●	0,75L	77.00	93-95	91-93	92-94		1.831.631.224
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Estournelles-Saint-Jacques" Domaine Jadot	●	0,75L	77.00	90-92				1.831.633.224
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru «Les Caze-tiers» Maison Jadot	●	0,75L	77.00					1.831.532.224

	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Burghound	Jasper Morris	PDV CIN	Code
NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru «Les Bou-dots» Famille Gagey	●	0,75L	69.00	91-93	92-94		92-94	1.831.602.224
NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru «Les Saint Georges» Maison Jadot (3)	●	0,75L	76.00					1.831.580.224
BONNES MARES Grand Cru Domaine Jadot	●	0,75L	335.00	95-97	94-96	93-96	95-96	1.831.721.224
CHAMBERTIN Grand Cru Maison Jadot	●	0,75L	335.00	93-95	92-94	96-98		1.831.740.224
CHAMBERTIN «Clos de Bèze» Grand Cru Domaine Jadot	●	0,75L	335.00	96-98	94-96	96-98	96-98	1.831.741.224
CHAPELLE CHAMBERTIN Grand Cru Domaine Jadot	●	0,75L	197.00	94-96	93-95	96-98		1.831.850.224
CLOS DE LA ROCHE Grand Cru Maison Jadot (3)	●	0,75L	257.00					1.831.781.224
CLOS SAINT DENIS Grand Cru Famille Gagey	●	0,75L	257.00	94-96	94-96	94-96	95-96	1.831.782.224
CLOS VOUGEOT Grand Cru Domaine Jadot	●	0,75L	138.00	91-93	92-94	95-98	93-94q	1.831.701.224
GRANDS ÉCHEZEAUX Grand Cru Maison Louis Jadot (3)	●	0,75L	257.00		92-94			1.831.732.224
ÉCHEZEAUX Grand Cru Domaine Louis Jadot	●	0,75L	197.00	94-96	93-95	94-96	94-96	1.831.731.224
ÉCHEZEAUX Grand Cru Domaine Louis Jadot	●	1,5L	394.00	94-96	93-95	94-96	94-96	1.831.731.226
POMMARD Maison Jadot	●	0,75L	38.00	84-86	88-90		89	1.831.360.224
SANTENAY «Clos de Malte» Domaine Jadot	●	0,375L	22.00	87-89	88-90	88-90	90	1.831.211.222
SANTENAY «Clos de Malte» Domaine Jadot	●	0,75L	12.00	87-89	88-90	88-90	90	1.831.211.224
BEAUNE 1er Cru «Les Boucherottes» Héritiers Jadot	●	0,75L	33.00	86-88	89-91	91-93	91-93	1.831.332.224
BEAUNE 1er Cru «Aux Cras» Famille Gagey	●	0,75L	37.00	89-91	92-94	88-90		1.831.333.224
BEAUNE 1er Cru «Clos des Ursules» Héritiers Jadot	●	0,75L	53.00	91-93	92-94	93-95	92-94	1.831.337.224
BEAUNE 1er Cru «Clos des Ursules» Héritiers Jadot	●	0,375L	27.50	91-93	92-94	93-95	92-94	1.831.337.222
BEAUNE 1er Cru «Clos des Ursules» Héritiers Jadot	●	1,5L	107.00	91-93	92-94	93-95	93-95	1.831.337.226
MEURSAULT 1er Cru «Les Cras» Maison Jadot	●	0,75L	32.90				90-91	1.831.276.224
PERNAND VERGELESSES 1er Cru «En Caradeux Clos de la Croix de Pierre» Héritiers Jadot	●	0,75L	24.00	87-89	90-92	90-92	90-91	1.831.311.224
SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru «Clos des Guettes» Famille Gagey	●	0,75L	26.00	90-92	89-91	90-92		1.831.301.224
SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru «La Dominode» Domaine Jadot	●	0,75L	28.50	90-92	90-92	89-91	91-92	1.831.302.224
VOLNAY 1er Cru «Clos des Chênes» Domaine Jadot	●	0,75L	51.00	92-94	90-92			1.831.352.224
VOLNAY 1er Cru «Clos de la Barre» Monopole Maison Jadot	●	0,75L	51.00	90-92	91-93	88-91	91-93	1.831.351.224
POMMARD 1er Cru «Les Grands Epenots» Maison Jadot	●	0,75L	58.00		90-92		90-91	1.831.361.224
CORTON POUGETS Grand Cru Héritiers Jadot	●	0,75L	80.00	93-95	92-94	91-94	93-94	1.831.411.224

CÔTE CHALONNAISE

	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Burghound	Jancis Robinson	PDV CIN	Code
MERCUREY Maison Jadot	●	0,75L	17.00					1.831.160.224
GIVRY Maison Jadot	●	0,75L	17.00					1.831.041.224



	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Burghound	Jancis Robinson	PDV CIN	Code
POUILLY FUISSÉ 1er Cru «Le Clos de Jeanne»	●	0,75L	37.00				92	1.830.520.224
POUILLY FUISSÉ 1er Cru «Les Perrières»	●	0,75L	37.00	91-93	91-93			1.830.540.224
POUILLY FUISSÉ 1er Cru «Les Reisses»	●	0,75L	52.00			16.5+		1.830.550.224
POUILLY FUISSÉ 1er Cru «Les Ménétrières»	●	0,75L	52.00	91-93	91-93		93-94	1.830.530.224



	Coul. Kleur.	Cont. Inh.	HTVA Excl. BTW	Vinous	Burghound	Jancis Robinson	PDV CIN	Code
MORGON	●	0,75L	11.80				89	1.831.020.224
MORGON «Côte du Py»	●	0,75L	19.80			16,5++	92	1.831.022.224
MOULIN-À-VENT	●	0,75L	13.60				89	1.831.041.224
MOULIN-À-VENT «Clos de Rochegrès»		0,75L	19.80			16.5	93-94	1.831.043.224
MOULIN-À-VENT «Clos du Grand Carquelin»	●	0,75L	19.80			16,5+	92-93	1.831.042.224
MOULIN-À-VENT «Clos des Thorins»	●	0,75L	19.80				91-92	1.831.044.224

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTES

Le vin avec (1) : max. 1 bouteille par client.
Les vins avec (3) : max. 3 bouteilles par client.

Les prix indiqués dans le présent tarif s'entendent nets, HTVA (21%), sauf vente et sans engagement, valables jusqu'au 31/05/2024 ou épuisement de l'article.

Votre commande sera ferme après confirmation de notre part et paiement intégral de votre facture.

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

LIVRAISON : Entre février 2025 et mars 2025, après arrivage des vins en nos chais.

BON DE COMMANDE PRIMEURS 2022

ENVOYER À LUCIE.BAIZE@CINOCO.COM

NOM	<input type="text"/>
PRÉNOM	<input type="text"/>
E-MAIL	<input type="text"/>
ADRESSE	<input type="text"/>
TEL	<input type="text"/>
DATE	<input type="text"/>

CODE	DESCRIPTION	QUANT.	PRIX