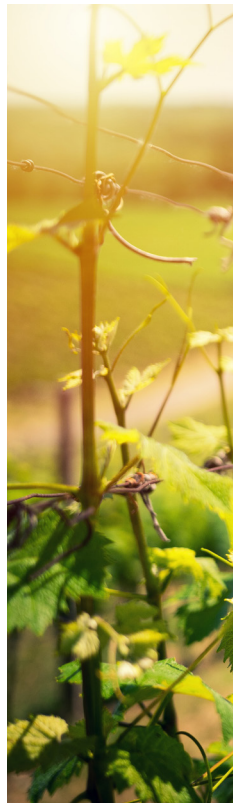


CINOCO  
WINE & SPIRITS SINCE 1691

PALAIS  
DU VIN



# OFFRE EN PRIMEUR PRIMEUR AANBOD



**BOURGOGNE - 2021**

— MAISON —  
**LOUIS JADOT**

# COMMENTAIRES DES CRITIQUES COMMENTAREN VAN CRITICI



« The whites might be ridiculously small in volume, but the fruit that survived the 2021 obstacle course benefitted from those crucial weeks of sun and warmth in late August and September. Bizarrely, they sometimes convey traits of warmer vintages with traces of tropical fruit that counterpoint the acidity. (...) »

With respect to the reds, 2021 marks a sharp return to the vivid red fruit of cooler growing seasons. Red cherries, crushed strawberries, often traits of orange rind or blood orange, most are far removed from the black/blue-fruited 2019s and 2020s. Alcohol levels are much lower than the previous three years. There is a greater underlying mineralité, tension, and vibrancy on the palate compared to recent vintages. Tannins, at best, are finely chiselled, and the finises often contain plenty of sapidity. »

WINE ADVOCATE

« (...) The 2021 whites are classically proportioned, pure and fine-boned, albeit sometimes a little lean out of the gates. (...) The 2021 reds are supple, fleshy and perfumed, at their best uniting the concentration of low yields and surprisingly good phenolic maturity with the vibrant, perfumed profiles of a cooler vintage. »

Jancis Robinson's scores

« (...) Tasting the 2021s is like drinking wines on the road to maturity without having had to cellar them. And the curiosity remains that they are neither dilute, not apparently lacking in necessary structural components. They have aroma, flavour, acidity and tannins - just not in spades. »

# COMMENTAIRES DES CRITIQUES COMMENTAREN VAN CRITICI



« 2021 est un millésime concentré par le gel : les petits rendements ont favorisé la maturité. Si la récolte avait été généreuse, de l'ordre de 40 hl/ha, les maturités phénoliques auraient été très compliquées à atteindre. Les blancs, avec leur fruit lumineux, devraient surprendre par leur potentiel de partie. (...)

Le millésime 2021 a livré des rouges à la qualité souvent hétérogène, mais quand ils sont réussis quelle fraîcheur, quel raffinement. De bon augure pour l'avenir. »



« I would further observe that 2021 is the kind of vintage that I absolutely love, at least stylistically speaking. Otherwise expressed, 2021 is a burg geek's vintage par excellence. The best wines are superbly fresh and transparent as the underlying terroir is wonderfully clear; indeed, it's at the core of each wine. In fact, I would go so far as to say that the terroir is so crystalline in 2021 that even those who doubt its existence might well be persuaded to reconsider their convictions.

Outstanding transparency though is not all there is, as the wines are strikingly refreshing and tension filled. In fact, one of my favorite Burgundian sayings when describing especially appealing or interesting wines is "le premier verre appelle le deuxième" or the first glass calls for the second; 2021 is the epitome of that sentiment, at least when they are of sufficient quality, which unfortunately is not always the case.»

# MILLÉSIME

# 2021

**F**in 2020, les précipitations sont abondantes et la recharge en eau durant l'hiver est même excédentaire par rapport à la normale des trente dernières années.

Les températures hivernales oscillent entre temps froid et douceur notamment en février où le mercure dépasse généreusement les normales saisonnières. Cette alternance persiste dans la première moitié de mars.

La dernière semaine de mars est estivale. Le réveil de la vigne s'accélère et le stade mi-débourrement est atteint en quelques jours sur les Chardonnay précoces, alors que les bourgeons des Pinot gonflent à vue d'œil.

Un changement de temps brutal au 5 avril vient refroidir les ardeurs de cette pousse frénétique. Une entrée d'air polaire provoque de sévères gelées dans les nuits du 6 au 9 avril. L'humidité et la neige s'invitent et aggravent les dégâts sur les ceps en plein réveil végétatif.

Les conséquences sont lourdes du nord au sud malgré une lutte par tous les moyens sur une grande partie du vignoble. Les blancs sont profondément impactés et très vite, nous constatons également les pertes sur nos vignes de Pinot.

Le temps reste frais tout le mois d'avril jusqu'à la fin mai et la vigne dans la plupart des secteurs ne reprendra sa pousse qu'un bon mois après l'épisode de gel. L'arrosage est important en mai.

En moyenne sur l'ensemble de la saison viticole d'avril à septembre, il pleuvra un sur jour trois...

Courant juin, les températures remontent et la floraison s'annonce dans de très bonnes conditions à la mi-juin. Cette floraison est rapide et plutôt homogène sur l'ensemble des secteurs et cépages. C'est un point capital pour la future maturité des raisins en particulier suite à l'épisode de gel où les fruits issus de bourgeons primaires et ceux issus des bourgeons secondaires sont voisins sur les baguettes.

Juillet reste humide et sans excès de chaleur. La lutte contre les maladies cryptogamiques est ardue. Il faut viser entre deux orages et notre viticulture biologique nous imposent de retourner protéger nos fruits après chaque lessivage. L'herbe pousse également et l'entretien des sols est rendue très difficile.

Août s'annonce plus sec permettant d'entrevoir la fin de la protection. L'oïdium restera actif jusqu'au bout mais les quelques foyers de pourriture repérés sèchent bien et n'évoluent pas.

## CÔTE D'OR

La véraison engagée à la fin du mois de juillet avance doucement et se termine dans les tous premiers jours de septembre. Septembre fait le vin dit on en Bourgogne : trois belles semaines où les températures plus chaudes qu'à la normale, une belle lumière et sans excès de pluie favorisent une bonne maturation des raisins.

L'état sanitaire des fruits n'est pas parfait mais reste maîtrisé, cela nous permet de patienter.

Les premiers raisins sont cueillis en côte Chalonnaise au Domaine des Croix Perrières le 17 septembre puis le 21 septembre sur la côte de Beaune avec quelques blancs précoces à Puligny et Meursault et des rouges sur Beaune. L'ensemble des vignobles du Chablisien au Mâconnais est en vendanges vers le 25.

Le tri est essentiel en rouge afin de choisir le fruit encuvé. Quant aux blancs, l'étape du pressurage et du débourage permet de s'assurer de la pureté des jus entonnés avant de démarrer les fermentations.

La récolte est très faible sur la côte : un quart de récolte en blanc, un tiers en rouge.

A Chablis et dans le Mâconnais c'est une petite demie récolte. Ici ou là quelques bonnes surprises à la faveur d'une taille ou d'un débourrement très tardifs.

Au final, l'année n'est ni froide et ni très humide. 2021 est quasi dans la normale des températures des 30 dernières années et légèrement plus sèche avec une insolation un peu supérieure. Ce sont les changements de temps fréquents et l'épisode de gel massif qui ont marqué cette saison.

Les blancs : A la faveur des faibles quantités, les niveaux de sucres sont bons. Le niveau d'acidité élevé à la récolte est essentiellement à une forte quantité d'acide malique consommé pendant la fermentation malolactique.

Les nez sont purs, les notes florales prédominantes. La nervosité des premières bouches laisse place après Malo à des équilibres plus classiques.

Les rouges : Les robes sont brillantes, grenat. Les nez sur le fruit et une bouche tendre aux tanins déjà fondus. Les vins sont goûteux. L'élevage devrait apporter un peu de densité.

Frédéric Barnier

MAISON  
**LOUIS JADOT**



Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ htva € excl.btw	Vinous	Wine Advocate	Jancis Robinson	Burghound	PDV CIN
------	-----------------------------	---------------	----------------------	--------	------------------	--------------------	-----------	------------

● BLANC / WIT

### Côte de Nuits

1.831.515.214	MARSANNAY Domaine Jadot	75	22,00	88-90	88			89-91
1.831.955.214	FIXIN "Clos Moreau" Monopole , Maison Jadot	75	22,00	88-90	87			89-91

### Côte de Beaune

#### Villages & Lieux-dits

1.831.215.214	SANTENAY "Clos de Malte" Domaine Jadot	75	24,50	85-87				88-90
1.831.115.214	SAINT ROMAIN Maison Jadot	75	22,00		85			87-88
1.831.960.214	LADOIX " Le Clou d'Orge" Famille Gagey	75	23,00		89+	16		89-91
1.831.315.214	PERNAND-VERGELESSES " Clos de la Croix de Pierre" Domaine Jadot	75	25,25	88-90	89-91			89-91
1.831.285.214	PULIGNY-MONTRACHET Maison Jadot	75	51,90	88-90	86-88			90-92
1.831.225.214	CHASSAGNE-MONTRACHET Maison Jadot	75	44,10	85-87	86-88			91-92
1.831.275.214	MEURSAULT Maison Jadot	75	40,10	88-90	87-89			90-91
1.831.277.214	MEURSAULT "Les Narvaux" Domaine Jadot	75	43,20	90-92	89-91			

#### Premiers Crus

1.831.305.214	SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru "Clos des Guettes" Famille Gagey	75	27,90	87-89	89-91			91-93
1.831.342.214	BEAUNE 1er Cru "Les Grèves" - Le Clos Blanc Famille Gagey	75	44,10	91-93	90-92	16,5		92-94
1.831.328.214	CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Grande Montagne Maison Jadot (3)	75	57,30					93-95
1.831.373.214	MEURSAULT 1er Cru "Les Charmes" Domaine Jadot	75	64,20	92-94	89-91	16,5+		93-95
1.831.374.214	MEURSAULT 1er Cru "Les Genevrières" Domaine Jadot (3)	75	70,50	88-90	91-93			
1.831.372.214	MEURSAULT 1er Cru "Les Perrières" Domaine Jadot (3)	75	76,70	91-93	92-94			
1.831.385.214	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Les Combettes" Domaine Jadot (3)	75	85,80					
1.831.382.214	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Clos de la Garenne" Duc de Magenta	75	85,80	91-93	91-93	16++		93-95
1.831.383.214	PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru "Les Folatières" Domaine Jadot	75	85,80	92-94	90-92			

## Grands Crus

1.831.435.214	CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru Héritiers Jadot (1) - <b>LOW STOCK</b>	75	174,70	92-94	93-95+	16,5+	93-95
1.831.445.214	BATARD MONTRACHET Grand Cru Maison Jadot (3)	75	356,00	93-95		17,5++	95-97
1.831.455.214	CHEVALIER-MONTRACHET "Les Demoiselles" Grand Cru Héritiers Jadot (3)	75	464,00	95-97	93-95		
1.831.465.214	MONTRACHET Grand Cru Maison Jadot (1)	75	OOS	94-96	93-95		

 ROUGE / ROOD

## Côte de Nuits

### Villages

1.831.511.214	MARSANNAY Domaine Louis Jadot	75	19,50				89-91
1.831.501.214	COTE DE NUITS VILLAGES "Le Vaucrain" Domaine Jadot	75	21,90	87-89	88-90		87-89 90-92
1.831.951.214	FIXIN Maison Jadot	75	21,90				88-89
1.831.531.214	GEVREY CHAMBERTIN Maison Jadot	75	38,40		88-90		89-91 89-90
1.831.571.214	NUITS SAINT GEORGES Maison Jadot	75	35,10	85-87	87-89		88-90 90-91
1.831.541.214	VOSNE ROMANEE Maison Jadot	75	52,10	88-90	87-89		89-91 91-93

### Premiers Crus

1.831.622.214	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Fuées" Domaine Jadot	75	80,20	90-92	91-93		91-93
1.831.625.214	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Baudes" Famille Gagey	75	80,20	91-93	91-93		90-93 92-93
1.831.621.214	CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Les Amoureuses" Domaine Jadot (1)	75	OOS	93-95	91-93		92-95
1.831.641.214	VOSNE ROMANEE 1er Cru "Les Suchots" Maison Jadot (3) - <b>LOW STOCK</b>	75	99,00				
1.831.632.214	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Clos-Saint-Jacques" Domaine Jadot	75	139,00	90-92	92-94	18	92-94 93-95
1.831.631.214	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Lavaux-Saint-Jacques" Domaine Jadot (3)	75	OOS				
1.831.633.214	GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Estournelles-Saint-Jacques" Domaine Jadot (3) - <b>LOW STOCK</b>	75	73,70				
1.831.603.214	NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru "Les Vaucrain" Maison Jadot	75	65,90	89-91		16+	91-92
1.831.602.214	NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru "Les Boudots" Famille Gagey	75	65,90	89-91	90-92	16+	91-93 91-92
1.831.580.214	NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru "Les Saint Georges" Maison Jadot (3) - <b>LOW STOCK</b>	75	71,90				

## Grands Crus

1.831.721.214	BONNES MARES Grand Cru Domaine Jadot	75	309,00	94-96	93-95		91-95
1.831.740.214	CHAMBERTIN Grand Cru Maison Jadot (3)	75	309,00	93-95			92-95
1.831.741.214	CHAMBERTIN "Clos de Bèze" Grand Cru Domaine Jadot (3)	75	309,00	91-93	93-95		92-95 95-97
1.831.850.214	CHÂPELLE CHAMBERTIN Grand Cru Domaine Jadot (3)	75	189,60	90-92	93-95		90-93
1.831.781.214	CLOS DE LA ROCHE Grand Cru Maison Jadot (3)	75	238,00				
1.831.782.214	CLOS SAINT DENIS Grand Cru Famille Gagey	75	238,00	90-92	93-95		91-94
1.831.701.214	CLOS VOUGEOT Grand Cru Domaine Jadot	75	133,80	90-92	92-93+	17	92-94 93-94
1.831.731.214	ÉCHEZEAUX Grand Cru Domaine Louis Jadot	75	189,60	91-93	92-94		91-94 94-96



## Côte de Beaune

### Villages

1.831.360.214	POMMARD Maison Jadot	75	37,20	85-87	87-89		88-91	89-90
1.831.211.214	SANTENAY "Clos de Malte" Domaine Jadot	75	21,10	87-89	88-89	16,5+	87-89	88-89

### Premiers Crus

1.831.332.214	BEAUNE 1er Cru "Les Boucherottes" Héritiers Jadot	75	31,90		89-91		90-93	
1.831.333.214	BEAUNE 1er Cru "Aux Cras" Famille Gagey	75	36,30		91-92+	16,5	90-92	91-93
1.831.337.214	BEAUNE 1er Cru "Clos des Ursules" Héritiers Jadot	75	49,00	90-92	91-93		91-94	92-93
1.831.276.214	MEURSAULT 1er Cru "Les Cras" Maison Jadot	75	31,90					
1.831.271.214	MONTHELIE 1er Cru " Champ Fuillot" Domaine Jadot	75	26,00					
1.831.311.214	PERNAND VERGELESSES 1er Cru "En Caradeux Clos de la Croix de Pierre" Héritiers Jadot	75	23,50		89-91	16,5+	89-91	89-91
1.831.301.214	SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru "Clos des Guettes" Famille Gagey	75	25,00	90-92	88-90	16,5	87-89	
1.831.302.214	SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru "La Dominode" Domaine Jadot	75	27,70	90-92	89-91+	15,5	90-92	90-91
1.831.352.214	VOLNAY 1er Cru "Clos des Chênes" Domaine Jadot	75	49,00					
1.831.351.214	VOLNAY 1er Cru "Clos de la Barre" Monopole Maison Jadot	75	49,00	91-93	89-91	16,5+	88-91	91-93
1.831.361.214	POMMARD 1er Cru "Les Grands Epenots" Maison Jadot (3)	75	56,60					

### Grands Crus

1.831.411.214	CORTON POUGETS Grand Cru Héritiers Jadot (3)	75	OOS	94-96	91-93+	16++	91-93	93-95
---------------	--	----	-----	-------	--------	------	-------	-------



# MILLÉSIME 2021 POUILLY-FUISSÉ

En préambule, permettez-moi d'emprunter les mots du sombre Baudelaire, qui écrivait dans « L'ennemi » :

**[Notre début d'été] ne fut qu'un ténébreux orage,  
Traversé çà et là par de brillants soleils ;**

**Le tonnerre et la pluie ont fait un tel ravage,  
Qu'il reste en [notre vignoble] bien peu de fruits vermeils.**

**M**ais que diable s'était-il donc passé ce premier semestre 2021 pour nous approprier ces vers obscurs ?

Comme il est coutume à présent depuis ces dernières années, l'hiver fut doux et les excédents pluviométriques de l'automne 2020 conjugués à ceux de janvier conféraient déjà un confortable matelas hydrique pour la campagne à venir. Mais cette douceur qui accompagna la fin des travaux hivernaux n'eut d'égale que notre inquiétude dont l'ampleur augmentait à mesure que le mercure et la végétation s'élevaient.

Appréhension légitime ! Et après les pleurs, vinrent les pleurs... les uns, suintements de sève synonymes de reprise de vie, les autres amers, se firent échos des pertes.

En effet, après les cruelles nuits des 6, 7 et 8 avril où les gelées noires déversèrent leur froid sibérien sur toute la France fruiticole en général et viticole en particulier, nous partîmes tremblants compter nos pertes.

Toutefois, et contre toute attente compte tenu de la situation méridionale de notre vignoble au sein de la Bourgogne et de sa relative précocité, les vignes du Sud Mâconnais furent majoritairement préservées. Le cœur gonflé d'optimisme par notre bonne fortune, nous poursuivîmes nos travaux de mondage et de mouchage, tâche bien spécifique à nos vignes pliées en arcure. Tout d'abord, nous accueillîmes avec une joie non dissimulée ces pluies de mai tant convoitées les années passées. Les jours passèrent. De réjouissantes, ces pluies devinrent pesantes, puis accablantes. Les 145 millimètres d'eau accumulés - soit deux fois plus que la moyenne décennale en mai - ne nous laissèrent d'autre choix que de délaissier les enjambeurs pour endosser quelques temps nos atomiseurs à dos ; et nos efforts ne furent pas vains. La vigne était belle et, malgré l'ombre du mildiou revigoré par de telles conditions climatiques, parfaitement saine.

**A**vec juin vint une légère accalmie offrant à la floraison un déroulement dans de parfaites conditions. Nous goûtâmes avec délectation ces instants d'apaisement et nous nous laissâmes envoûter par le parfum délicat et éphémère que nous offre la vigne en pleine fleur. Notre euphorie fut toutefois de courte durée : Le jour de l'été, ce fut l'hiver.

Le 21 juin à 15 heures, une pluie de grêle déferla sur les communes de Fuissé et Solutré, dévastant le coteau des premiers Crus en revers du Mont Pouilly jusqu'alors préservé. Les fleurs du bien, idéalement transformées en baies naissantes, étaient devenues « Les [fruits] du mal ».

Il nous fallut alors rassembler tout notre courage pour continuer notre tâche : choyer notre vignoble et plus encore ces vignes meurtries pour conduire à terme nos baies rescapées.

Nous n'étions toutefois pas encore au bout de nos peines. En juillet, la pluie reprit de plus belle avec cette fois 150 millimètres contre 40 en 2020, et toujours des températures sensiblement en-dessous des normales de saison.

Nous savions que la moindre faille nous aurait fait perdre définitivement la bataille contre le mildiou. Quant à l'oïdium, il n'était pas en reste avec une pression forte tout au long du cycle végétatif. Fort heureusement, la rigueur de notre protection, en lien avec la lutte biologique où la répétition sans faille de faibles doses est la clé du succès, fut à la hauteur. Puis arriva août, l'année nous annonçait toujours 15 jours de retard sur la moyenne décennale, mais nous promettait un peu de repos avec le recul des pluies. Cette accalmie perdue finalement jusqu'aux derniers jours de l'été ... nous ne le savions pas encore.

Aussi, toujours dubitatifs après consultation de nos prévisions météorologiques aux premiers jours de septembre - qui demeurèrent inconstantes tout au long de cette campagne - nous décidâmes malgré l'inconfort du doute, de démarrer les vendanges le 17 septembre.

Fort heureusement, un ensoleillement et des températures supérieures aux normales permirent aux raisins de mûrir. Le beau et le chaud s'installèrent et seule une journée de pluie vint troubler ces vendanges.

Cette année plus que tout autre, c'est notre travail au chai qui permit de faire la différence. Jamais notre tri n'aura été aussi drastique, notre pressurage aussi parfaitement établi et notre débourbage aussi savamment dosé. Souvent reléguée au second plan, l'importance du travail de transformation des raisins par la main de l'homme prend pour ce millésime tout son sens. Elle est la clé pour produire un vin racé et profond.

C'est certes aujourd'hui la plus petite récolte jamais entrée au domaine, mais ces cuvées sont notre fierté. Des notes de jasmin, verveine et citron vert, une structure saline soulignée par une finale fraîche caractérisent ce millésime lumineux.

*[Je sais à présent que] les fleurs nouvelles [dont j'ai] rêvé [ont trouvé] dans ce sol lavé comme une grève. Le mystique aliment qui [a fait leur saveur]*

Audrey Braccini





Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ htva € excl.btw	Vinous	Wine Advocate	Jancis Robinson	Burghound	PDV CIN
1.830.520.214	POUILLY FUISSE 1er Cru "Le Clos de Jeanne"	75	34,00					
1.830.540.214	POUILLY FUISSE 1er Cru "Les Perrières"	75	34,00					89
1.830.550.214	POUILLY FUISSE 1er Cru "Les Reisses " Tournant de Pouilly"	75	45,30	90-92				90
1.830.530.214	POUILLY FUISSE 1er Cru "Les Ménétrières"	75	45,3	91-93				





CHÂTEAU DES JACQUES

# Le millésime 2021

**S**i beaucoup souhaitent que cette nouvelle année balaie les souvenirs douloureux de 2020, vécu en grande partie sous cloche, une majorité de vignerons auraient quant à eux sans doute signé pour un millésime du même acabit ; **2021 démarre d'ailleurs comme 2020, sur les chapeaux de roue** : ainsi, au terme d'un **hiver exceptionnellement doux**, le débourrement de nos vignes intervient une fois encore de manière précoce, aux premiers jours d'avril, et de manière homogène, des vignes de piémont aux sommets des coteaux.

Malheureusement, l'Histoire ne se répète pas. Quelques jours plus tard, une masse d'air glacial envahit en grande partie le territoire français et anéantit la future récolte des arboriculteurs et viticulteurs portée par ces bourgeons juste éclos. Certes moins touché que la Bourgogne septentrionale, le Beaujolais n'en sort pour autant pas indemne.

Comment souvent, les dégâts les plus notables se situent dans nos parcelles de bas de coteau, sous influence de la Saône : Champ de Cour et Carquelin à Moulin-à-Vent, Roche noire à Morgon et l'ensemble de nos chardonnays du Clos de Loyse. Une fois encore, le dérèglement climatique - palpable fin mars avec de nombreux records de chaleur battus et une fin de taille en T-shirt - a des conséquences radicales sur nos cultures.

La suite du printemps est dans la lignée, relativement froide et très humide, avec un mois de mai notablement frais - près de 5°C sous les normales de saison - et arrosé (157mm), du jamais vu depuis 1983.

La lutte, en majorité biologique, contre le mildiou est intense et nous faisons le choix de laisser un couvert végétal afin de limiter les conséquences de ces excédents d'eau. D'abord précoce, **ce millésime atteint le stade floraison autour du 10 juin**, près d'une semaine en retard sur la moyenne des trente dernières années, héritage de ces deux mois particulièrement maussades.

Au milieu de ce chaos, **la première quinzaine de juin apporte - enfin - un peu de répit** sous forme de soleil et de chaleur et permet à cette phase délicate de **se dérouler rapidement et dans de bonnes conditions**. Hélas, l'embellie est de courte durée. En juillet, de Morgon à Moulin-à-Vent, la pluviométrie représente le double des valeurs habituelles. Si les pertes sont inévitables, le travail de toute l'équipe permet de maintenir un bon état sanitaire d'ensemble et les premières baies véreées sont visibles en fin de mois sous le moulin. **L'arrivée du mois d'août est salvatrice, les conditions durablement sèches et plus chaudes aidant le Gamay à se protéger et à démarrer la maturation de ses raisins.**

Le retour des précipitations à la fin de la première décennie de septembre invite à la prudence, à une observation quotidienne de nos raisins, et nous incite à commencer **les vendanges le 14**. Démarrées dans nos vieux gobelets de Carquelin et des Thorins, elles se déroulent au pas de course afin de **préserver cet équilibre fragile entre maturité et état sanitaire.**

De repos cette année il n'y aura pas eu, tant les conditions dantesques auront caractérisé ce millésime. Pourtant, au prix de **choix importants et d'efforts intenses dans la conduite de nos vignes**, d'un tri drastique à l'arrivée des raisins en cuverie, et d'une extraction tout en douceur, **nos nouveau-nés arborent aujourd'hui, en élevage, un visage rayonnant : couleurs lumineuses, parfums délicats et textures à la douceur notable. 2021, sauvé des eaux.**

Cyril Chirouze





Code	Description Beschrijving	Cont. Inh.	€ htva € exc.lbtw	Vinous	Wine Advocate	Jancis Robinson	Burghound	PDV CIN
1.831.020.214	MORGON	75	10,80					85
1.831.022.214	MORGON "Côte du Py"	75	18,30			16,5+		87
1.831.041.214	MOULIN-À-VENT	75	12,70			15		85
1.831.043.214	MOULIN-À-VENT "Clos de Rochegrès"	75	18,30			16+		87
1.831.042.214	MOULIN-À-VENT "Clos du Grand Carquelin"	75	18,30					87
1.831.044.214	MOULIN-À-VENT "Clos des Thorins"	75	18,30					



# CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTES BIJZONDERE VERKOOPSVOORWAARDEN

Les vins 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 31/05/2023 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 février 2024 et mars 2024, après arrivage des vins en nos chais.

De wijnen met (1) : max. 1 fles per klant.  
De wijnen met (3) : max. 3 flessen per klant.

Nettoprijzen per fles, exclusief BTW (21%), behoudens verkoop en zonder verbintenis en geldig t/m 31/05/2023 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 februari 2024 en maart 2024, na aankomst van de wijnen in onze kelders.

# BON DE COMMANDE PRIMEURS 2021

## BESTELBON PRIMEURS 2021

ENVOYER À / OPSTUREN NAAR [DR@CINOCO.COM](mailto:DR@CINOCO.COM)

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

CODE	DESCRIPTION / BESCHRIJVING	QUANT./ AANTAL	PRIX / PRIJS