DOMAINE
JEAN-MARC MILLOT
NUITS-SAINT-GEORGES - CÔTE-D'OR - FRANCE

Jean-Marc Millot

30.000
7 ha: Pinot Noir

2022	Côte de Nuits Villages « Aux Faulques »	Rosso	Secco	giugno 2024
2022	Savigny-lès-Beaune	Rosso	Secco	giugno 2024; no scheda vino
2022	Côte de Nuits Villages « Les Vaucrains » (no solforosa)	Rosso	Secco	giugno 2024; no scheda vino
2022	Vosne-Romanée	Rosso	Secco	giugno 2024
2022	Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »	Rosso	Secco	max 3 bt a cliente; giugno 2024
2022	Echézeaux Grand Cru	Rosso	Secco	max 3 bt a cliente; giugno 2024
2022	Clos Vougeot Grand Cru « Grand Maupertui »	Rosso	Secco	max 3 bt a cliente; giugno 2024
2022	Grands Echézeaux Grand Cru	Rosso	Secco	max 3 bt a cliente; giugno 2024; no scheda vino

TRACCIARE IL TERROIR CON DELICATEZZA

"Il 50enne Jean-Marc Millot ha ereditato buona parte del domaine da sua madre, nata a Gouroux, di Flagey-Echézeaux. **La vinificazione è tradizionale, nel miglior senso della parola**: rese basse, usando un po' di raspi, e macerazione da 2 a 3 settimane o più. I vini sono pieni, ricchi e solidi. Il Grands-Echézeaux è maturato in barrique nuove 100% ed è concentrato e proviene da vigne vecchie. Ha bisogno di tempo. (...) **Sarà una futura star, credo**." - Clive Couts, The wines of Burgundy

"... lo stile Millot, **vini leggeri ma meravigliosamente puri, precisi ed eleganti ma, attenzione, di grande autorevolezza di sapore**." - Allen Meadows, Burghound.com

Côte de Nuits Villages « Aux Faulques »

Pinot Noir 100%
60 anni
Vendemmia manuale; estrazione leggera; 16 mesi in barrique, nessuna filtrazione.
2.800
15 anni
Pasta al ragù delicato, braciole in salsa.
Deciso a farsi valere, la rustichezza domata da mano gentile, carattere combattivo.
Il piglio senza esitazione.

Vosne-Romanée

Pinot Noir 100%
30-40 anni
n.d.
1.500
oltre 10 anni
Carni rosse, carni bianche se arrostite, cacciagione.
Naso di spezie e frutta a bacca rossa, note terrose, minerali, grande soavità, eccellente lunghezza.
L'eleganza.

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »

Pinot Noir 100%
30-40 anni
Tavola di scelta; barrique di cui 25% nuove.
1.500
oltre 10 anni
Carni rosse, carni bianche se arrostite, cacciagione.
Aromi puri, speziatura, bella tensione, austero ma raffinato. Un classico. Per palati fini.
La discrezione (in gioventù).

Echézeaux Grand Cru

Pinot Noir 100%
30-40 anni
n.d.
5.000
oltre 12 anni
Carni rosse, carni bianche se arrostite, cacciagione.
Ribes rosso, carnoso, terroso. Il marchio dei grandi Borgogna. Splendida la qualità dei tannini.
La speziatura.

Clos Vougeot Grand Cru « Grand Maupertui »

Pinot Noir 100%
30-40 anni
n.d.
2.000
oltre 20 anni
Formaggi a pasta molle, cacciagione, carni piccanti, volatili in salsa.
Vino di razza, bouquet sontuoso, pienezza di sapori, grande precisione del finale.
La struttura.