

BOURGOGNE



P. 23 à 27

AUJOURD'HUI

N°121 - JANVIER/FÉVRIER 2015

POUILLY-FUISSÉ
DÉFIE LE TEMPS !

CHÂTEAU DE BEAUREGARD

DÉGUSTATION
VERTICALE
2002 ▶ 1959

17,5 2002

Château de Beauregard "Les Chardonnets"

Nez très fin, jeune, sur des notes fruitées, florales, des notes grillées, épicées... En bouche, le vin est à la fois riche, dense, gras et «allongé», pur, avec une belle finale minérale saline.

17,5 2000

Château de Beauregard "Grand Beauregard"

Pour réaliser cette cuvée, Frédéric Burrier prend chaque année les douze meilleures pièces du domaine et le vin est élevé trois ans en fûts. Arômes profonds, complexes, nobles, de beurre fondu, de fleurs sucrées, d'iode... Le vin est gras, concentré, affiné par son élevage pour donner un ensemble racé, riche et élégant.

17,5 1998

Château de Beauregard "La Maréchaude"

Robe d'un doré intense. Arômes doux de fruits jaunes compotes, de mirabelle chaude, d'abricot, d'épices... Le vin est suave, plein de soleil, enrobé, gracieux et délicieux à boire aujourd'hui. «Une tuerie», pourrait-on dire aujourd'hui ...



18 1990

Château de Beauregard "Vers Cras"

Robe aux nuances de miel. Arômes à la fois mûrs et très fins de fleur d'acacia, de fruits jaunes confiturés, d'agrumes secs... La texture est gourmande à souhait, enrobée, riche, plantureuse, tout en conservant finesse et précision. Un équilibre de grand vin !

16,5 1971

Château de Beauregard "Vers Cras"

Arômes complexes de fleurs séchées, de fleurs, de miel, de noisette grillée... En bouche, on a un style à la fois sirupeux et tonique, avec une belle longueur, de la matière, une finale fraîche et racée.

16,5 1966

Château de Beauregard

A partir de maintenant, le climat n'est plus mentionné, mais pour Frédéric Burrier, la cuvée provenait pour l'essentiel toujours du même lieu-dit Vers Cras. Le grand millésime 1966 s'exprime avec des arômes de miel d'acacia, de fruits confits, d'écorce d'orange... C'est une très belle bouteille qui frôle les cinquante ans en gardant beaucoup de tonus, avec une belle chair et un fruité-miellé délicieux.

17 1959

Château de Beauregard

Robe d'un doré magnifique. Arômes d'une maturité parfaite, autour d'arômes d'orange confite, d'épices, de miel avec même une touche truffée très noble. Quel vin : gourmand, patiné, savoureux, charmeur au possible et frais.

Joseph  Burrier
Château de Beauregard



JOSEPH BURRIER . CHÂTEAU DE BEAUREGARD . 71960 FUISSÉ - FRANCE

TÉL : (33) (0)3 85 35 60 76 . FAX : (33) (0)3 85 35 66 04

e-mail : joseph.burrier@wanadoo.fr web : www.joseph-burrier.com