

La noblesse des Vignes Franches

AU CŒUR des premiers crus de Beaune, le climat Les Vignes Franches, dont le nom rappelle les privilèges dont bénéficiaient autrefois leurs propriétaires, exemptés de certaines redevances seigneuriales, est situé à mi-coteau sur un terroir argilo-calcaire recouvert d'un fin cailloutis assurant un excellent drainage.

Les Vignes Franches 2020

Le plus racé et le plus complet des millésimes récents, avec une chair, une texture et une saveur en parfait équilibre, qu'on aime dans les plus grands beaunes. Notes de fleurs et d'épices douces, avec des sensations tactiles d'une rare élégance.

96/100

Les Vignes Franches 2003

Étonnante réussite qui confirme la grandeur, mal perçue à sa

naissance, de ce millésime. Il a développé des notes mentholées, propres à ce secteur de Beaune, conférant une sensation de fraîcheur très surprenante et sans rapport avec l'acidité basse des premiers jus qui inquiétait les vignerons. Grande suite en bouche, grand charme, grand vin.

97/100

Les Vignes Franches 1964

Les capacités de vieillissement des meilleurs beaunes sont aussi impressionnantes que celles d'un

grand cru de la côte de Nuits et ce 1964 ravira celui qui a eu la patience de l'attendre. Coup de nez magique, où les notes florales se concentrent en s'associant aux épices douces (muscade, pointe de girofle, macis). Aucun assèchement de la texture. Le bouchon d'époque n'a pas trahi et la droiture de la vinification est préservée. Longueur et classe qui en surprendront plus d'un !

97/100



Directeur du domaine Louis Latour depuis 2017, Christophe Deola en supervise les vinifications, notamment celles des rares cuvées issues du climat des Vignes Franches.