

93-94/100

## Marsannay rouge 2023

Le vin a une couleur rubis pâle. Le premier nez est texturé et gourmand, avec une matière fruitée mûre, voire légèrement sucrée, et de délicates pointes de chocolat noir et de vanille qui apparaissent en ouverture. On retrouve ensuite des arômes de mûre sauvage, griotte, fraise des bois sucrée, coulis de framboise, prune rouge, ainsi que de menthe sauvage, un bouquet aérien de pivoine et de lilas, un fin côté épicé de réglisse, muscade, une pointe de cumin et de cannelle en fond, complété par une touche poivrée après aération, ainsi que des notes de torréfaction de noisette toastée au chocolat, café et fumée en fond, et un côté chocolaté élégant qui apporte profondeur et gourmandise de cerise au chocolat et chocolat à la menthe. La bouche offre de la droiture, une belle structure de tanins moelleux, de la justesse et de la précision dans ses saveurs. On retrouve les notes de mûre sauvage, griotte mûre, fraise des bois, framboise et une pointe de cerise rôtie en fond. Le côté épicé de poivre doux, réglisse et vanille en fond est assez expressif sans dominer et ajoute profondeur et complexité en bouche. On retrouve aussi des notes herbacées de tabac, menthe séchée, de rose fanée, de lilas, ainsi qu'une touche boisée enveloppée de bois toasté, une pointe de noisette toastée et de cacao. Belle texture aérienne, avec de la jutosité et de la mâche, équilibrée par une trame acidulée persistante.

*The wine has a pale ruby colour. The first nose is textural and gourmand, with a ripe, even lightly sweet fruit core and delicate hints of dark chocolate and vanilla appearing on the opening. One then finds aromas of wild blackberry, ripe morello cherry, sweet wild strawberry, raspberry coulis and red plum, together with wild mint, an airy bouquet of peony and lilac, a fine spicy side of liquorice and nutmeg, a hint of cumin and cinnamon in the background, completed after aeration by a peppery touch. There are also roasted notes of chocolate-coated toasted hazelnut, coffee and smoke in the background, as well as an elegant chocolatey nuance that brings depth and gourmandise reminiscent of cherry in chocolate and mint chocolate. The mouth offers straightness, a lovely structure of chewy tannins, precision and accuracy in its flavours. One finds wild blackberry, ripe morello cherry, wild strawberry, raspberry and a hint of roasted cherry in the background. The spicy side of gentle pepper, liquorice and vanilla in the background is expressive without dominating and adds depth and complexity on the palate. There are also herbal notes of tobacco, dried mint, faded rose and lilac, as well as a wrapped woody nuance of toasted wood, a hint of toasted hazelnut and cacao. The texture is airy, with juiciness and chew, balanced by a persistent tangy backbone.*

