

Comme chaque année, voici quelques conseils de dégustation :

1999 À boire : tous les vins peuvent être dégustés.

2000 À boire : ce millésime est arrivé à maturité depuis plusieurs années.

2001 À boire : tous les vins peuvent être appréciés.

2002 À garder où à boire : année de garde, mais tous les vins peuvent être dégustés.
Ouverture une heure avant, sans carafage.

2003 À boire : tous les vins peuvent être dégustés.

2004 À boire : la maturité parfaite peut être maintenant dépassée. Ne plus attendre.

2005 À garder où à boire : millésime de garde. Les vins peuvent être dégustés avec ouverture une heure au préalable sans carafage.

2006 À boire : les vins sont accessibles et particulièrement Bonnes Mares pour les Grands Crus.

2007 À boire : à maturité, plaisir et élégance. En profiter.

2008 À boire : Equilibre, finesse, fraîcheur, vins digestes. Grands Crus : attendre 2021.

2009 À goûter à boire : Grands Crus peuvent attendre encore. Les 1^{er} Crus délivrent beaucoup de plaisir.

2010 À garder à goûter : complets, vieillissement en cours, la finesse de 2010 permet de déguster chaque vin. Leur laisser du temps pour s'exprimer à l'ouverture.

2011 À goûter : le plaisir est au rendez-vous. les Grands Crus commencent de se déguster.

2012 À goûter, à boire : millésime mûr et concentré. Aération recommandée.

2013 À boire ou à garder : vins parfumés avec de la fraîcheur.
Grands Crus : attendre 2023.

2014 À goûter, à garder : élégance sur villages et 1^{er} Crus à goûter.
Grands Crus à goûter à partir de 2022.

DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS

Vins - Biodynamiques

GUIDE DE NOS MILLESIMES

2015 À garder : millésime prometteur, richesse et équilibre.
Le RONCEVIE, lui, est prêt.

2016 À garder, à goûter : concentré, il demande un temps d'aération avant dégustation
A garder en Grands Crus. CLOS DE LA ROCHE, par sa finesse, peut être dégusté.

2017 À garder, à goûter : belle matière et pureté, les villages peuvent s'approcher.
1^{ER} Crus : patienter. Grands Crus attendre car réel supplément d'intensité.

2018 À garder : millésime solaire. Certains villages et 1^{er} crus contrastent par leur richesse, leur matière à attendre, comparé à d'autres déjà très séducteurs.
Les Grands Crus restent très équilibrés, concentrés, élégants et complexe. A garder.

2019 À garder, à goûter si vous êtes impatient. C'est un millésime exceptionnel riche et équilibré. Respect de l'expression de chaque Climat de Bourgogne.