



## DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

REVUE DE PRESSE

# 2020



Janvier est particulièrement doux et février bat des records de chaleur. Les conditions météorologiques de ce début d'année favorisent un débourrement très précoce et le stade de pointe verte est observé sur le Pinot Noir dès le 24 mars. Le monde se confine, la vigne se réveille, il faut se hâter de coucher les baguettes sur les fils. 2020 s'annonce déjà comme une année totalement hors du temps, parmi les plus précoces des 20 dernières années. Début avril, les températures dépassent à nouveau les normales de saison. En une semaine une pousse exceptionnelle nous fait passer du stade d'éclatement du bourgeon à celui 4-5 feuilles étalées. Mi-avril, à la 5ème semaine de confinement, le monde est au ralenti, la vigne quant à elle présente un niveau de précocité rarissime, proche de celui de 1961. L'ébourgeonnage bat son plein, il faut tenir le rythme de cette pousse effrénée. Les vignes sont magnifiques et malgré le déficit de pluie en avril, les sols conservent de la fraîcheur en profondeur. Début juin, malgré un temps un peu plus perturbé la nouaison se fait vite. Les premières baies vérees sont observées mi-juillet, le stade de mi-véraison est atteint le 22.

Dès lors, des températures caniculaires se mettent en place jusqu'à la mi-août. Le manque de précipitations et les fortes chaleurs contribuent à un parfait état sanitaire mais les premiers signes de stress hydrique sont observés. Il est temps ! Les contrôles de maturité sont formels. Les tanins sont soyeux, les baies goûteuses à souhait. Les raisins parfaitement mûrs sont magnifiques, prêts à rejoindre la cuverie.

« Une image de raffinement et de grâce. » Bruce Sanderson, *Wine Spectator*, à propos du *Grands-Echezeaux Grand Cru*

Les rouges sont d'une grande élégance et conservent une belle fraîcheur aromatique. Les tanins sont soyeux et délicats, nés d'une maturité phénolique efficiente et de petits volumes de récolte. Les blancs annoncent de belles richesses et des équilibres prometteurs, les quelques petites pluies de fin août ont apporté complexité aromatique, finesse et fraîcheur.

## NOS RÉCOMPENSES



**BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU  
"LES AVAUX" 2020**



Confrérie des Chevaliers  
Du Tastevin - Tastevinage d'Autonne 110<sup>e</sup> édition  
Septembre 2022



**BOURGOGNE HAUTES-  
CÔTES DE NUITS «LES  
DAMES HUGUETTES»  
2020**

Prix d'Excellence des vins de  
Hautes-Côtes de Nuits et  
Beaune 2022  
Avril 2022



**PERNAND-VERGE-  
LLESSES 1<sup>ER</sup> CRU «LES  
VERGELESSES» 2020**



Burgondia d'Or  
& Coup de Coeur  
Février 2023



**BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU  
«LES AVAUX» 2020**



Concours Général Agricole  
Paris - Médaille d'Or  
Février 2023



**SAVIGNY-LES-BEAUNE  
VILLAGE 2020**



Confrérie des Chevaliers  
Du Tastevin - Tastevinage d'Aut-  
tomne 110<sup>e</sup> édition  
Septembre 2022



**BOURGOGNE  
PINOT NOIR 2020**



Confrérie des Chevaliers  
Du Tastevin - Tastevinage d'Aut-  
tomne 110<sup>e</sup> édition  
Septembre 2022

ILS PARLENT DE NOUS...

**WINE SPECTATOR**

**MARS 2023 - 93 POINTS**

À propos de Savigny-lès-Beaune 1er Cru «Les Narbantons» 2020

Traduction du commentaire de dégustation :  
«Soyeux et harmonieux, ce vin rouge est com-  
plexe et offre des arômes et des saveurs de  
cerise noire, de mûre, de cassis et de violette.  
Parfumé et raffiné, il est d'une belle intensité,  
équilibré et long.»

**WINE SPECTATOR**

**MARS 2023 - 95 POINTS**

À propos de Vosne-Romanée 1er Cru «En Or-  
veaux» 2020

Traduction du commentaire de dégustation:  
«Un vin rouge élégant et bien équilibré aux  
arômes fumés, vanillés et de chêne grillé. Il est  
imprégné de saveurs de cerise noire, de mûre,  
de violette et de fer, soutenues par des tanins  
raffinés et une acidité vive. Tout en classe et  
en harmonie, il a juste besoin de temps pour  
intégrer le chêne.»

**WINE SPECTATOR**

**MARS 2023 - 95 POINTS**

À propos d'Echezeaux Grand Cru 2020

Traduction du commentaire de dégustation:  
«Bien qu'il soit mûr et offre des saveurs de ce-  
rise noire, de mûre, de cassis et d'épices, ce vin  
rouge est marqué par une forte acidité et des  
tanins bien intégrés. Succulent et équilibré, il  
se raffermir au fur et à mesure que la finale  
s'allonge.»

**WINE SPECTATOR**

**MARS 2023 - 95 POINTS**

À propos de Grands Echezeaux Grand Cru 2020

Traduction du commentaire de dégustation:  
«Ce rouge offre une panoplie d'arômes de  
menthe, d'encens, de cerise noire et d'épices  
douces, ainsi qu'une texture onctueuse et des  
saveurs fruitées. Vif et harmonieux, il laisse de  
fines touches de fruits noirs, de bois de santal  
et d'épices. Une image de raffinement et de  
grâce.»

**CONCOURS GÉNÉRAL  
AGRICOLE DE PARIS**

**FÉVRIER 2023 - MÉDAILLE D'OR**

À propos de Beaune 1er Cru «Les Avaux 2020

«Nez complexe, riche et élégant. Belle struc-  
ture et belle longueur.»



**DOMAINE  
MONGEARD-MUGNERET**

16, rue de la Fontaine  
21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE  
Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

FRANCE  
Particuliers : contact@mongeard.com  
Professionnels : info@mongeard.com

INTERNATIONAL  
domaine@mongeard.com  
[www.mongeard.com](http://www.mongeard.com)

