

VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

Appellation : Bourgogne
Nom du vin : Olivier Morin
Dénomination : Chitry Olympe

Type : blanc
Millésime : 2020
Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Un élevage luxueux de 18 mois en fût pour cette cuvée qui déploie de beaux arômes d'amande, de noisette fraîche, de muguet et de fleur d'oranger à l'olfaction. La bouche apparaît élégante et équilibrée, à la fois fraîche, concentrée et bien boisée, soulignée par une fine minéralité jusqu'en finale.

Appellation : Bourgogne
Nom du vin : Olivier Morin
Dénomination : Chitry Constance

Type : blanc
Millésime : 2019
Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Un nez subtil, minéral, citronné et miellé, une bouche ronde et suave, avec une acidité bienvenue en soutien. Un chardonnay facile à aimer.

Appellation : Bourgogne
Nom du vin : Olivier Morin
Dénomination : Chitry Vau du Puits

Type : rouge
Millésime : 2019
Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Au nez, de la finesse autour de petits fruits rouges (groseille, framboise). En bouche, de la fraîcheur, des tanins souples. Au final, un bourgogne bien friand.

Appellation : Bourgogne-aligoté
Nom du vin : Olivier Morin

Type : blanc
Millésime : 2020
Appréciation : 3 étoiles - coup de cœur

Commentaire du guide : Une nouvelle ligne étoilée au palmarès déjà bien fourni d'Olivier Morin. Né sur les marnes argilo-calcaires du kimmeridgien, ce superbe vin s'affiche dans une seyante robe jaune soutenu. Il dévoile au nez de fins arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de safran. Ample, onctueuse et riche, la bouche déploie une longue finale saline et tendue qui lui confère un supplément d'âme et d'énergie. Un aligoté complexe, harmonieux, précis.