

***Mercrey 1<sup>er</sup> Cru Le Clos l'Eveque 2017 (tasted by Tim Atkin)***

**92 / 100**

*This east-facing vineyard on limestone soils tends to produce fresh, upright, refreshing of Pinot at Domaine de Suremain. This has some tannic appealing summer pudding fruit.*

*Drinking Window 2020 – 2024*

*Ce vignoble exposé à l'est, sur des sols calcaires tend à produire un nouveau style de Pinot au domaine de Suremain, doux, frais, droit...*

*On retrouve une base tannique et les 15% de nouveaux fûts apportent à ce vin de légères notes fumées au palet ainsi qu'un séduisant goût de petits fruits d'été.*

*A boire de 2020 à 2024*

***Mercrey 1<sup>er</sup> Cru La Bondue 2017 (tasted by Tim Atkin)***

**92 / 100**

*True to type, and even in a warmer vintage, this stony, shallow-soiled site has yielded a serious, brooding Mercrey 1<sup>er</sup> Cru. It has layers of tannin, smoky oak and dark plum and black cherry fruit, supported by acidity with a bloody, iron-like undertone.*

*Drinking Window 2022-2028*

*Conforme à l'appellation, et même dans ce millésime plus chaud, ce sol pierreux, peu profond a permis de donner un Mercrey 1<sup>er</sup> Cru sérieux et sombre.*

*On y retrouve plusieurs strates de tannins, de bois fumé, de prune sombre et des arômes de cerise noire, le tout soutenu par une acidité et un arrière-goût ferreux.*

*A boire de 2022 à 2028.*

***Mercrey 1<sup>er</sup> Cru En Sazenay 2017 (Tasted by Tim Atkin)***

**92 / 100**

*East-facing and located just above the Suremain holdings in La Bondue, this is another premier Cru that was made to age. Structured and firm with lots of scented wood, sinewy tannins and sappy acidity, it's a wine that need time to ease into itself.*

*Drinking Window 2020-2028*

*Exposé à l'est et localisé juste plus haut que La Bondue, au dessus de l'exploitation, c'est un autre Mercrey 1<sup>er</sup> Cru qui demande à vieillir.*

*Structuré et ferme, avec de nombreux parfums de bois, des tannins musclés et une légère acidité, c'est un vin qui a besoin d'un peu de temps pour s'adoucir.*

*A boire de 2020 à 2028.*