

— AA —

A E G E R T E R

JEAN-LUC & PAUL

Ce qu'ils en disent...



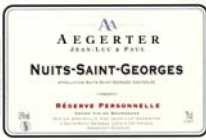
BONNES-MARES 2004
GRAND CRU 17/20

Assez complet, saveur racée, un peu pointue d'épices, boisé remarquablement calculé.



CORTON VERGENNES 2005
GRAND CRU 17/20

Puissance, étoffe, longueur, classe, un vrai Corton !

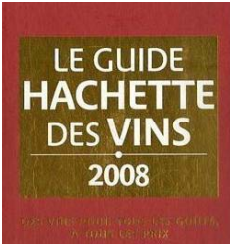


NUITS SAINT GEORGES 2004
Réserve Personnelle 16/20

Très cassissé, typicité remarquable, aucune marque terreuse, long, tanins subtils, texture soyeuse, bravo !

BONNES-MARES 2003
GRAND CRU 18/20

Très grande bouteille, complète, grande sève, grand équilibre.



BONNES-MARES 2004*
GRAND CRU

Rouge Carmin, une robe somptueuse. Des arômes assez classiques : cuir, fourrure, sous-bois, appelant le gibier mariné, le civet ou le fromage de caractère. La violette, également classique, point en rétro-olfaction. Tout en finesse, en élégance, avec un boisé bien fondu, ce vin s'annonce comme une belle réussite.



CLOS VOUGEOT 2004
GRAND CRU

« Vous serez sur la bonne voie si vous rencontrez un vin plein, charnu et de longue garde », indique Michaël Broadbent. Le cas présent. Robe Carmin sur le disque, d'une teinte presque noire en ses profondeurs. Réglisse, châtaigne, le nez s'éveille. Si elle a besoin de s'assouplir, la matière est riche et dense ; sur la réserve et avec raison.



CORTON VERGENNES 2005**
GRAND CRU

Rubis dense, un vin d'une folle maturité, maîtrisée cependant. Le bouquet intense livre des notes de fruits confiturés, de cacao et de tabac blond, avec du cuir et du bois brûlé en fond. Suave, le palais montre des tanins présents mais fondus et finit sur les épices. Un ensemble jeune et prometteur.