

Nos vins sélectionnés par le GAULT & MILLAU

Gault & Millau

2011



**GRANDS ECHEZEUX
GRAND CRU 2008**

19/20

Un nez fruité, boisé et floral. Une bouche puissante et tannique. Ce vin sera à son apogée en 2016



BONNES-MARES GRAND CRU 2008 17/20

Son style est vibrant, vivifiant, élancé et aérien que seules la trame profonde et la richesse fruitée viennent équilibrer. Magnifique tension en suspension entre la fin amer et la volupté savoureuse.



**PERNAND-VERGELESSE PREMIER
CRU Creux de la Net 2008**

17/20

Comment expliquer ce vin mystérieux? Une épopée russe peut être, avec le panache flamboyant de sa chaleur, le romantisme de ces fleurs envoûtantes, la joie exubérante de ces notes d'agrumes. Il faut le goûter pour se faire une idée : c'est du « panoramique ».



**SAVIGNY-LES-BEAUNE 2008
Réserve Personnelle Blanc**

17/20

Le terme de poudré est difficile à décrire, ce vin en fournira un bel exemple avec ces notes vibrantes d'iris, de violette et de « poudre de riz ». La cardamome est au rendez vous sur une bouche chaleureuse et finement amère.



**CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER
CRU Les Baudines 2008 Blanc**

17/20

Tout y est, la densité, la matière, la richesse mais aussi le croquant, les notes de fleurs captivantes et les agrumes, l'anis et les épices douces. Un voyage en première classe ou défile un paysage romanesque et coloré.



**SAVIGNY-LES-BEAUNE 2008
Récolte du Domaine Rouge**

16/20

Il faut savoir attendre un tout petit peu ce vin aux trames savoureuse, croquantes mais un rien ferme. La chaleur vient apporter de la suavité pour l'équilibre. Un bon carafage permettra de l'ouvrir et laissera parler de belles notes de cassis, de noix, de cuir, de framboise et d'épices.

Gault & Millau

2011



**BEAUNE PREMIER CRU Les Reversés
2008 Blanc** *17/20*

Après un boisé luxueux de coco et de vanille apparaissent rapidement des notes de genêt et de pin, puis de pêche et de réglisse. La bouche est ferme et suave à la fois, riche et structurée. Du bel ouvrage.



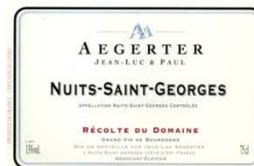
**SAINT-ROMAIN Sous le Château 2007
Blanc** *16/20*

Le bois prend le premier nez mais s'estompe à l'aération pour laisser place à un univers très floral (jasmin, églantine) puis de fruit croquants allant de la poire pour s'étirer vers la clémentine. Sans oublier la cardamome et l'anis sur une bouche vibrante, entre généreuse et vive.



BOURGOGNE BLANC 2008 *15/20*

Pour s'initier au style maison, ce très beau bourgogne donne le ton. Il a de la densité et de la richesse avec de belles notes de jasmin, de clémentine, d'anis, de cardamome sur une bouche qui n'a pas peur d'exprimer un zeste d'agrumes que la chaleur envoûte.



**NUITS-SAINT-GEORGES 2008
Récolte du Domaine** *15/20*

Une cuvée superbe, fraîche, longue, fruitée, avec un nez dominé par les arômes de fruits noirs et quelques notes d'un boisé élégant. En bouche c'est puissant, harmonieux, riche et complexe et les tanins sont présents mais bien éduqués. Finale persistante.