

Nos vins sélectionnés par le GAULT & MILLAU

Gault & Millau

2012



**CORTON CHARLEMAGNE
 GRAND CRU** 18/20

Vin de belle typicité, au nez complexe et vif avec des arômes de fruits blancs et jaunes et de notes miellées, des épices douces et de la badiane. Bouche ample, généreuse, également sur les fruits mûrs mâtinés d'une belle fraîcheur équilibrante. Longue finale délicieusement acidulée. Un beau vin de garde.



**GRANDS ECHEZEUX
 GRAND CRU 2009** 18/20

On approche ici un très grand pinot noir, qui évoque avec beaucoup de subtilité la rose, la framboise et l'airelle. La texture de bouche est féminine, élancée, avec une suavité très délicate.



**CHASSAGNE-MONTRACHET
 PREMIER CRU Blanc**
Les Baudines 2009 17,5/20

Un vin profond et délicat du genre classique et bien racé qui, en bouche comme au nez, ne manque pas de finesse et de minéralité. Le fruit est riche, bien équilibré avec l'acidité, ce qui a pour effet de donner du volume et de l'intensité à l'ensemble. Belle, vive et longue finale.



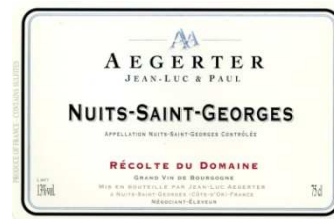
**MARANGES PREMIER CRU
 Clos Roussots 2009** 17/20

Voici un vin généreux, qui s'ouvre par un nez aux arômes de fruits noirs mûrs et frais, avec des notes épicées. L'excès de jeunesse met en relief des tanins encore un peu juvéniles, mais le temps saura les dompter pour nous donner un vin de très belle facture.



**SAINT-ROMAIN
 Sous le Château 2009** 17/20

Un vin séduisant et complet, au nez expressif déployant des arômes de fruits mûrs associés à des notes épicées. En bouche c'est soyeux, l'acidité est belle, il y a du fruit et de la rondeur équilibrée par une belle fraîcheur.



**NUITS-SAINT-GEORGES
 Récolte du Domaine** 17/20

Nez expressif et bien typé, aux riches arômes de baies noires mûres, soutenus par un boisé discret qui renforce l'aspect aromatique de ce vin élégant. La bouche est dense, fruitée, les tanins de belle facture et la finale longue.

Gault & Millau

2012



**PERNAND-VERGELESSES
PREMIER CRU**

Creux de la Net 2009

17/20

Des arômes d'agrumes et de fruits blancs et des notes de fleurs blanches président au nez de ce vin bien structuré, dont l'harmonieuse vivacité, associée à du volume, un fruité subtil et de la persistance, en font un modèle du genre.



SAVIGNY LES BEAUNE

Récolte du Domaine 2009

17/20

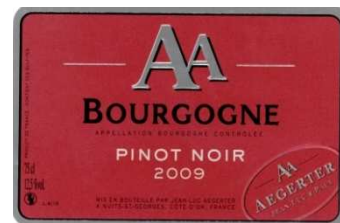
Vin au nez intense et à la palette aromatique de fruits rouges –myrtille, framboise- relevés de notes épicées. La finesse de la bouche se conjugue dans un bel équilibre avec un fruit mûr, de la fraîcheur, de la souplesse, de la suavité et une structure tannique enrobée. C'est une gourmandise qui a de la classe.



**BONNES-MARES
GRAND CRU 2009**

17/20

On se plonge bien volontiers dans un univers sur la cerise et la rose. En bouche, on découvre une merveille de pinot noir qui joue la carte du raffinement de texture et du soyeux.



**BOURGOGNE
PINOT NOIR 2009**

15,5/20

Un pinot noir élégant, au nez bien expressif sur des notes de fruits mûrs (cassis, cerise, fraise, myrtille) complétées par les notes d'un boisé sans excès. Bouche souple et élégante, fruitée, ronde, au juste équilibre. Finale longue et bien structurée, qui propose un plaisir immédiat.