

Nuits-Saint-Georges

92 vins dégustés

Des orages de grêle ont touché en juillet le sud de l'appellation Nuits-Saint-Georges, occasionnant des pertes importantes dans certains climats. Mais au-delà, la grêle a aussi concentré les raisins, l'eau a permis d'éviter le stress hydrique, et la réussite se révèle exceptionnelle, avec des vins impressionnants de profondeur. C'est à Nuits-Saint-Georges que nous avons trouvé le plus de vins harmonieux. Les meilleures bouteilles sont taillées pour une très longue garde. J.-E. S.

18-18,5/20

DOMAINE MARCHAND-TAWSE

● 1^{er} cru Clos des Corvées Pagets

Le nez somptueux mêle à la fois les épices, l'orange sanguine et la cannelle. On est sous le charme de sa sublime bouche raffinée et de sa texture à la fois voluptueuse et nuancée, pleine de vitalité. Ce nuits-saint-georges infusé, persistant et particulièrement harmonieux offre un véritable feu d'artifice de saveurs en finale.

18-18,5/20

MAISON LOUIS JADOT

● 1^{er} cru Aux Boudots

On savoure la superbe fraîcheur de ce jus ciselé et fin : voici un vin digeste, lumineux et mûr qui brille par son éclat et son allonge. Remarquable !

18-18,5/20

DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT

● 1^{er} cru La Richemone

Il exhale une expression florale, laisse en bouche des saveurs de fraise écrasée. Un jus immature et floral de grande envergure, profilé, formidablement juteux et intense. Cette bouteille va vivre une grande évolution lors de son vieillissement.

17,5-18/20

DOMAINE GEORGES CHICOTOT

● 1^{er} cru Les Vaucrains

Un Premier cru au fruit mûr et croquant, particulièrement intense, avec de la sucrosité mais en conservant de la fraîcheur. C'est un nuits-saint-georges vibrant d'énergie, à la superbe matière ouvragée mais très ferme et qui se distingue par une très grande persistance.

17,5-18/20

DOMAINE CHEVILLON-CHÉZEAUX

● 1^{er} cru Les Porêts

Intensité florale et touches de cassis frais et d'iris : un vin assez captivant dans son équilibre entre maturité et fraîcheur, doté d'une intensité de saveurs lancinante. Les Saint-Georges sont superbe également.

17,5-18/20

DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR

● 1^{er} cru Les Poulettes

Nez ravissant (myrtille et violette), grande fraîcheur et vitalité de sève dans cette bouche énergique, charnue et caressante : un vin harmonieux, ciselé, au fruit étincelant.

17-17,5/20

DOMAINE DES PERDRIX

● 1^{er} cru Aux Perdrix

Les 8 Ouvrées

Cerise burlat et fumée au nez ; bouche moelleuse mais dense, concentrée, infusée de zanzibare jusqu'à la finale persistante, dotée de superbes tanins aux notes cacaotées. La cuvée classique Aux Perdrix est également recommandée

17-17,5/20

DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT

● Les Murgers des Cras

D'une grande dimension, ce vin est expressif et subtil, porté par une fraîcheur éclatante. Avec ses notes de fraise, de cerise griotte et sa douceur de texture, il se montre remarquable et monte en puissance jusqu'en finale

17-17,5/20

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

● 1^{er} cru Clos de Thorey

Grande fraîcheur et éclat de fruit dans ce vin parfaitement équilibré et gourmand, construit autour d'une trame svelte et franche. Grande pureté de saveurs, souffle énergétique et précision.

17-17,5/20

MAISON DECELLE-VILLA

● 1^{er} cru Boussetots

Jus frais et vif, assez souple, matière savoureuse et assez tendre. Plein et tonique, ce vin profond se montre très convaincant, son nez affriolant et sa finale lisse et parfumée nous enchantent.

16,5-17/20

JEAN-LUC ET PAUL AEGERTER

● 1^{er} cru les Chaboeufs

Chair friande, finement épicée. Beaucoup de vitalité dans ce vin savoureux, complexe et très long. Beau 1^{er} cru

Rue de Chaux également.

16,5-17/20

DOMAINE DE L'ARLOT

● 1^{er} cru Clos des Forêts Saint-Georges

Vin très mûr à la bouche dense et énergique. La fraîcheur est un peu en retrait. Puissant, concentré, solaire mais équilibré, il faut l'encaver.

16,5-17/20

DOMAINE CHANTAL LESCURE

● 1^{er} cru les Vallerots

Précis et ample, voici un vin juteux et expressif, plein de vitalité. Un milieu de bouche en puissance contenue. La fraîcheur infuse la finale

16,5-17/20

DOMAINE PHILIPPE GAVIGNET

● Vieilles vignes

Nez de violette ; bouche svelte et raffinée, tanins pulpeux, finale épicée et vive, envahie par une fraîcheur mentholée. Le 1^{er} cru Les Chabœufs est également de bon niveau.

16,5-17/20

DOMAINE DE L'ARLOT

● 1^{er} cru Clos de l'Arlet

Profil savoureux, matière expressive et franche, au relief scintillant, finement épicé en finale. Il doit se mettre en place. Très persistant.

16-16,5/20

DOMAINE MARCHAND-TAWSE

● Très joli fruit. La matière est à la fois suave, assez nerveuse, profonde et juteuse. On trouve des tanins croquants dans cet ensemble très cohérent, soigné et plein de vitalité.