

# NOTES & MÉDAILLES

---

# 2020



Jancis Robinson.com

**Les Blancs / White**

Vézelay 2018	15/20
Hautes-Côtes de Nuits <i>Les Petites Corvées</i> 2018	15,5/20
Chablis Grand Cru <i>Vaudésir</i> 2017	16/20
Mâcon-Fuissé 2018	16/20
Meursault 2018	16/20
Pouilly-Fuissé <i>Les Combes</i>	16/20
Bourgogne Aligoté 2018	16,5/20
Bourgogne Chardonnay Domaine 2018	16,5/20
Viré-Clessé 2018	16,5/20



**Les Rouges / Red**

Hautes-Côtes de Beaune <i>Les Belles Roches</i> 2018	15/20
Brouilly 2018	16/20
Vosne-Romanée 2018	16+/20
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru <i>Bélessand</i> 2017	16,5/20
Bourgogne Pinot Noir Domaine 2018	16,5/20
Chorey-lès-Beaune <i>Les Beaumonts</i> 2018	16,5/20
Hautes-Côtes de Nuits <i>Les Petites Corvées</i> 2018	16,5/20
Hautes-Côtes de Nuits <i>Les Dames Huguettes</i> 2018	16,5/20
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru <i>Les Saussilles</i> 2017	16,5/20
Saigny-lès-Beaune Domaine 2018	16,5/20
Clos de La Roche Grand Cru 2017	17/20



**POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES RUGIENS 2017**

Un soupçon de bois grillé fait ressortir des arômes attrayants de diverses baies foncées, en particulier de cerise, avec des notes d'épices et de terre.

Il y a une belle vivacité dans les délicieuses saveurs de poids moyen qui possèdent une belle texture avant de culminer dans une finale veloutée et enrobante qui offre une solide profondeur et persistance.

Bien qu'il y ait une touche de chaleur, l'ensemble est parfaitement respectable, sinon vraiment distingué.

A whiff of wood toast sets off appealingly layered aromas of various dark berries, in particular cherry, along with hints of spice and earth.

There is fine vibrancy to the delicious medium weight flavors that possess a lovely texture before culminating in a velvety and mouthcoating finale that offers solid depth and persistence.

While there is a touch of warmth, overall this is perfectly respectable if not genuinely distinguished. Drink the wine from 2023.»



# Bourgogne White wines

## CÔTES DE BEAUNE

### Domaine du Château de Meursault - Blanchés Fleurs 2017 Beaune, Premier Cru

The nose is mineral, fresh, elegant, racy as well as "clear". It reveals notes of fresh lemon, ripe white peach and small notes of lychee, white flowers associated with fine touches of quince, zests, a hint of flint as well as a very discreet hint of toasted oak and an imperceptible hint of spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a beautiful acidulous frame, a beautiful definition, finesse as well as subtlety. On the palate this wine expresses notes of fresh quince, ripe/fresh peach and small notes of apple associated with touches of white flowers, lemon, flowers as well as hints of pink lychee and caviar lemon zests. Good length.  
 Score : 16.5+/20 (93-94/100)

### Edmond Cornu & Fils 2017 Chorey-Les-Beaune

The nose is fruity. It reveals notes of lemon, crunchy apple and small notes of fresh small yellow plum associated with very discreet hints of honeysuckle. The palate is fresh, mineral, fruity and offers a fine concentration, an acidulous frame as well as a racy minerality. On the palate this wine expresses notes of apple, nectarine and small notes of juicy small plum associated with very fine hints of exotic fruits, minerality and flowers. Good length. A fine tannic sensation on the finish.  
 Score : 15.5+/20 (91/100)

### Domaine Joël Remy - Le Grand Saussy 2017 Chorey-Les-Beaune

The nose is fruity. It reveals notes of quince and flowers (white and yellow) associated with fine touches of Mirabelle plum as well as very fine hints of tilleul/verbena, beeswax/brioche and an imperceptible hint of almond. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy frame, tension, fat as well as a racy minerality. On the palate this wine expresses notes of ripe lemon, zests and small notes of quince associated with a hint of citrus mesocarp, apple as well as fine hints of flowers. Good length. A persistence with slight notes of almond/honey.  
 Score : 15.5/20 (90-91/100)

### Lucien Muzard & Fils 2017 Chassagne-Montrachet

The nose is fruity, mineral and offers a small freshness and finesse. It reveals notes of ripe/fresh apple and small notes of kumquat associated with fine hints of citrus as well as discreet hints of racy minerality. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, juiciness, a fine mineral frame, tension, a good freshness as well as fat. On the palate this wine expresses notes of ripe lemon, ripe/juicy kumquat and small notes of ripe/juicy yellow apple associated with fine touches of small crunchy fruits as well as an imperceptible hint of yellow flowers/zests and beeswax. Good length. Acidulous notes and an imperceptible tannic sensation on the finish.  
 Score : 16.5/20 (93/100)

### Vigne des Hospices de Dijon - Cuvée Maizière 2015 Puligny-Montrachet

The nose is aromatic and offers concentration, a small power, a small intensity as well as straightness. It reveals notes of dry lemon zests, kumquat and small notes of dry orange associated with small touches of crushed yellow fruits as well as discreet hints of sweet spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of juicy lemon, ripe/juicy mandarine and small notes of juicy kumquat associated with fine touches of juicy yellow apple. Good length.  
 Score : 16.75+/20 (94/100)

### Vigne des Hospices de Dijon Cuvée Maizière 2017 Puligny-Montrachet

The nose is aromatic, fruity and offers a small complexity/intensity. It reveals notes of ripe lemon, lemon tree blossom / yellow flowers and small notes of crushed yellow plum associated with fine touches of racy minerality, fresh yellow peach and a very discreet hint of fresh almond. The palate is fruity, well-balanced, racy, elegant and offers a good definition, gourmandize, a very beautiful suavity as well as dynamism. On the palate this wine expresses notes of ripe / juicy lemon, crushed / juicy yellow plum and small notes of plum associated with fine touches of small yellow fruits as well as very discreet hints of minerality and an imperceptible hint of spices. A very fine salinity on the finish.  
 Score : 17.25/20 (94-95/100)

### Aegerter - Reserve Personnelle 2017 Puligny-Montrachet

The nose is aromatic and offers a fine grain as well as power. It reveals notes of quince, kumquat and small notes of crunchy Mirabelle plum associated with fine touches of citrus, flint, yellow flowers as well as very discreet hints of spices. The palate is fruity, well-balanced and offers juiciness, an acidulous frame, well definition as well as elegance. On the palate this wine expresses notes of ripe lemon, kumquat and small notes of juicy/ripe Mirabelle plum associated with very fine hints of crunchy apple, orange zests as well as very discreet toasted hints (in the background). Good length. An imperceptible hint of beeswax on the finish.  
 Score : 17+/20 (94-95/100)

### Lucien Muzard & Fils 2017 Puligny-Montrachet

The nose is elegant, fruity and offers a fine richness as well as a fine deepness. It reveals notes of juicy lemon, acidulous yellow plum and small notes of green apple/nectarine associated with very discreet hints of zests, flint and toasted. On the palate this wine expresses notes of juicy/acidulous lemon and acidulous small yellow plum associated with subtle hints of flat nectarine as well as discreet hints of physalis, racy minerality, beeswax/yellow flowers and an imperceptible toasted hint

Score : 16.75+/20 (94/100)

### Domaine Eric Montchevel 2017 Puligny-Montrachet

The nose is powerful, elegant and aromatic. It reveals notes of lemon zests, flint and small notes of quince associated with small yellow fruits, zests and very discreet hints of spices/gray pepper. The palate is fruity, elegant, gourmand and offers suavity, gourmandize, fat as well as an acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of ripe/juicy lemon, ripe/juicy yellow plum and small notes of crushed nectarine associated with a subtle hint of lychee/Quenette as well as very discreet hints of butter (in the background). Good length.  
 Score : 17/20 (94/100)

### Lucien Muzard & Fils Les Meix Chavaux 2017 Meursault

The nose is fresh, fruity, ract and offers intensity. It reveals notes of fresh/ crunchy mirabelle plum and small notes of crushed yellow peach associated with fine hints of butter, toasted and a subtle hint of brioche. The palate is fruity, juicy, well-balanced and offers definition, juiciness, elegance as well as an acidulous/juicy frame. On the palate this wine expresses notes of juicy lemon, juicy kumquat and small notes of crunchy Mirabelle plum associated with very fine hints of compoted yellow peach as well as a subtle hint of brioche (in the background). Good length and persistence. There is an imperceptible hint of almond or, the aftertaste.  
 Score : 16/20 (92/100)



## Wine reviews

# Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune

### Domaine Rossignol-Trapet 2018 Beaune 1er Cru Les Teurons

The nose is fruity, racy and offers a racy minerality as well as a fine intensity. It reveals notes of fresh raspberry, fresh strawberry and small notes of blackberry associated with touches of violet/cornflower as well as fine hints of Cuban pepper and discreet vanetal hints. The palate is fruity, juicy, well-balanced and offers an acidulous frame, tension as well as minerality. On the palate this wine expresses notes of crunchy cherry, crunchy raspberry and small notes of juicy/crunchy cassis associated with fine touches of violet, ripe almond, nutmeg as well as a discreet hint of liquorice and toasted/vanilla. An imperceptible hint of chocolate in the background/finish.  
 Score : 16.25/20 (92-93/100)

### Camille Giroud - Les Avaux 2018 Beaune 1er Cru

The nose is elegant, racy and offers power as well as a fine grain. It reveals notes of cherry, raspberry, small notes of small red berries associated with touches of blackberry, violet as well as a hint of nutmeg and grey pepper. The palate is fruity and offers a very beautiful finesse of the grain, delicacy as well as a beautiful and slightly acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of raspberry, small red berries and small notes of cherry associated with small touches of violet, blackberry as well as fine hints of liquorice, chocolate and caramelization. Tannins are elegant.  
 Score : 17.25/20 (94-95/100)

### Camille Giroud - Aux Cras 2018 Beaune 1er Cru

The nose is racy and offers power and a beautiful finesse of the grain. It reveals notes of cherry, red berries and small notes of violet associated with small touches of ripe/fleshy plum as well as very fine hints of smoke, camphor and nutmeg. The palate is fruity, well-balanced and offers a beautiful definition, a beautiful finesse as well as tension. On the palate this wine expresses notes of juicy cassis, ripe cherry and small notes of violet associated with a touch of red fruits, racy minerality as well as very discreet hints of fresh cornflower and spices. Tannins are very fine and elegant.  
 Score : 17.5+/20 (95-96/100)

### Camille Giroud - Aux Cretots 2018 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

The nose is fruity, juicy and offers a very fine richness. It reveals notes of juicy plum, juicy raspberry and small notes of juicy blueberry associated with fine hints of liquorice. The palate is fruity, elegant, juicy and offers gourmandize, a very fine firmness, a very slight acidulous frame as well as fleshiness. On the palate this wine expresses notes of juicy blackberry, juicy raspberry and small notes of strawberry associated with fine touches of plum as well as discreet hints of violet. Tannins are elegant and well-built. Good length and persistence on very fine almost saline hints.  
 Score : 15.25+/20 (90-91/100)

### François d'Allaines - Les Concis de Champs 2018 Chassagne-Montrachet

The nose is aromatic, elegant and offers a small power as well as a fine complexity. It reveals notes of rose, wild strawberry and small notes of blackberry associated with fine hints of racy minerality, spices, small crunchy wild fruits as well as discreet hints of Tiaret pepper and nutmeg. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, a good definition, gourmandize as well as deepness. In the mouth this wine expresses notes of fresh black cherry, violet and small notes of crunchy will raspberry associated with small touches of crunchy/fresh strawberry as well as fine hints of tonka bean, cardamom and sweet spices. Tannins are elegant and racy.  
 Score : 17+/20 (94-95/100)

### Domaine Roger Belland - Morgeot-Clos Pitois 2017, Monopole Chassagne-Montrachet 1er Cru

The nose is aromatic and offers power, finesse, intensity as well as a good finesse of the grain. It reveals notes of lily, pistil and small notes of cornflowers, raspberry associated with touches of red berries as well as a hint of rose, redcurrant, blackberry and slight hints of Cuban pepper. The palate is elegant, silky, gourmand and offers straightness, a beautiful structure as well as roundness. In the mouth this wine expresses notes of fleshy red cherry, rose and small notes of pistil associated with touches of acidulous candy, violet plum as well as touches of bud, cassis and toasted. Tannins are elegant, racy and structuring. A very discreet hint of chocolate on the persistence.  
 Score : 17.5/20 (95/100)

### Domaine Fabien Coche - Rouge 2018 Meursault

The nose is fresh and offers power, a fine grain as well as a fine intensity. It reveals notes of fresh raspberry, fresh red berries and small notes of Cuban pepper, lilac/violet associated with fine hints of tea, nutmeg and mild tobacco. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/finely acidulous frame as well as gourmandize. In the mouth this wine expresses notes of crunchy/ juicy red cherry, red berries and small notes of violet associated with touches of plum, liquorice stick, slight hints of nutmeg, mild tobacco as well as an imperceptible hint of spices and chocolate. Tannins are well-built and elegant.  
 Score : 16.25+/20 (93/100)

### Château de Citeaux 2017 Meursault

The nose is aromatic and offers a small power and a very fine concentration. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of plum associated with touches of leather, bergamot, spices as well as a discreet hint of pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers minerality, tension, dynamism as well as a fine acidulous/ juicy frame. In the mouth this wine expresses notes of juicy blackberry, juicy violet plum and small notes of wilted violet associated with fine touches of lily, racy minerality, mild tobacco as well as a discreet hint of tea and spices. Tannins are well-built. An imperceptible hint of chocolate and vanilla on the persistence.  
 Score : 15.25+/20 (90-91/100)

### Aegerter - Les Pins 2018, reserve Personnelle Pernand-Vergelesses

The nose is flowery, aromatic and offers a fine power as well as a small tension. It reveals notes of wild blackberry, cherry and small notes of violet associated with a touch of lily, blossom as well as fine hints of wild blueberry, racy minerality and an imperceptible hint of pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/mineral frame, fat, tension as well as a fine straightness. In mouth this wine expresses notes of crunchy wild blackberry, crunchy/fresh raspberry and small notes of red berries associated with touches of racy minerality, lily, lilac as well as fine hints of flint and wilted rose. Tannins are well-built. A very discreet hint of chocolate on the persistence.  
 Score : 15+/20 (89-90/100)

### Louis Max 2017 Pommard

The nose offers power and a very fine concentration. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of wild small fruits associated with a touch of wild blackberry as well as hints of dry tobacco, wilted flowers and leather. The palate is fruity and offers tension, a small fat, gourmandize as well as a fine acidulous frame. In the mouth this wine expresses notes of fleshy/juicy black cherry, blackberry and small notes of violet associated with fine touches of small crushed red berries as well as hints of liquorice stick, nutmeg and a subtle hint of cardamom. A very discreet hint of dark chocolate/cocoa on the finish/persistence.  
 Score : 16/20 (92/100)



cornflower, violet as well as fine hints of chocolate/tonka bean, cardamom and Bourbon vanilla. Tannins are structuring and very discreetly marked.  
Score : 16,25/20 (92-93/100)

**Domaine Guy & Yvan Dufouleur - En Vaut 2018 Volnay**

The nose is aromatic, elegant and offers a beautiful finesse of the grain. This wine needs to be put in carafe. It reveals notes of crunchy blackberry, violet, small notes of crunchy raspberry associated with fine touches of lilac, crunchy strawberry as well as fine hints of dry mild tobacco and sweet spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy frame, suavity, gourmandize as well as a good definition. In the mouth this wine expresses notes of fleshy/juicy blackberry, juicy questch plum and small notes of violet associated with fine touches of strawberry as well as a subtle hint of lily, mild tobacco, liquorice stick and nutmeg/sweet spices. Tannins are elegant and structuring. A very discreet chew on the persistence.  
Score : 16+/20 (92-93/100)

**Domaine du Château de Meursault - Clos des Chênes 2018 Volnay , Premier Cru**

The nose is elegant, racy and offers a beautiful finesse of the grain, power as well as harmony. It reveals notes of blackberry, violet and small notes ripe cassis associated with hints of crunchy raspberry, crunchy red berries as well as hints of gray pepper and a discreet hint of tobacco. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy / acidulous frame, gourmandize, a good structure as well as finesse. In the mouth this wine expresses notes of fleshy red cherry, juicy / acidulous red berries and small notes of cornflowers, small blue fruits associated with small touches of nutmeg, green cardamom as well as an imperceptible hint of racy minerality dried leaf and chocolate. Tannins are well-built.  
Score : 17+/20 (94-95/100)

**Louis Max L'Or Rouge 2017 Volnay**

The nose is aromatic and offers a fine concentration. This wine needs to be put in carafe. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of small fruits associated with touches of leather as well as fine hints of Cuben/gray pepper and an imperceptible hint of fresh cornflower. The palate is fresh, mineral, fruity, well-balanced and offers a fine acidulous frame, juiciness as well as tension. In the mouth this wine expresses notes of juicy/fresh blackberry, juicy/fresh cassis and small notes of small violet plum associated with fine touches of small red berries, violet/fresh lily as well as fine hints of liquorice stick and a discreet hint of tobacco.  
Score : 14,75+/20 (89/100)

**Aegerter - Réserve Personnelle 2017 Volnay**

The nose is fruity, elegant and offers a small gourmandize / richness. It reveals notes of crushed strawberry, blackberry and small notes of cornflowers associated with touches of small blue fruits as well as fine hints of pistil, tobacco and a discreet hint of dried rose. The palate is fruity, well-balanced and offers minerality, a fine acidulous frame as well as a very fine tension. In the mouth this wine expresses notes of fleshy blackberry, fleshy strawberry and small notes of cornflowers, lily associated with a touch of small blue berries as well as fine hints of dried rose, tobacco and a discreet hint of varietal bitterness. Tannins are very slightly marked / dry.  
Score : 14,75+/20 (88-89/100)

**Christophe Pauchard, Domaine de la Confrérie 2016 Volnay - Santenots, Premier Cru**

The nose is aromatic and offers a small intensity as well as a very fine concentration. It reveals notes of blackberry, strawberry and small notes of violet associated with touches of small blue fruits as well as hints of nutmeg, Cuben pepper, graphite / sense of place and a discreet hint of spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy / slightly acidulous frame, tension as well as a fine gourmandize. In the mouth this wine expresses notes of fleshy cherry, juicy / fleshy plum and small notes of crunchy blackberry associated with small touches of crunchy raspberry / red berries as well as a discreet hint of bud and fresh licorice.  
Score : 15,25/20 (90/100)

lanced and offers a juicy / slightly acidulous frame, tension as well as a fine gourmandize. In the mouth this wine expresses notes of fleshy cherry, juicy / fleshy plum and small notes of crunchy blackberry associated with small touches of crunchy raspberry / red berries as well as a discreet hint of bud and fresh licorice.  
Score : 15,25/20 (90/100)

**Christophe Pauchard, Domaine de la Confrérie 2017 Volnay - Santenots, Premier Cru**

The nose is fruity and offers power as well as a fine/slightly tight grain. It reveals notes of violet, wild blackberry and small notes of small wild fruits associated with fine touches of grey pepper as well as a touch of strawberry, fresh leather and very discreet hints of fresh tobacco. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, gourmandize, tension as well as a fine concentration. In the mouth this wine expresses notes of fleshy/juicy blackberry, fleshy/juicy raspberry and small notes of rose, lilac associated with hints of crunchy/juicy cherry, racy minerality as well as a subtle hint of toasted/sweet spices. Tannins are well built.  
Score : 15,75/20 (91-92/100)

**Christophe Pauchard, Domaine de la Confrérie 2018 Volnay -Santenots**

The nose is fruity, racy and offers a very fine intensity as well as a very fine tension. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of black plum associated with small touches of black pepper, lily as well as fine hints of racy minerality, sweet tobacco and an imperceptible almost vanilla hint. The palate is fruity, well-balanced and offers freshness, minerality, a good definition, juiciness as well as a very fine tension. In the mouth, this wine expresses notes of fleshy / juicy red cherry, fleshy / juicy blackberry and small notes of cornflowers associated with small touches of juicy strawberry, juicy / crunchy blueberries, a subtle hint of lily as well as very fine hints of tobacco (in the background), liquorice, chocolate and a very discreet hint of varietal bitterness on the finish / persistence. Tannins are well-built. Very discreet toasted hint/ toasted almonds and cocoa on the finish / persistence.  
Score : 16+/20 (92-93/100)

**Domaine Rebourgeon-Mure - Caillerets 2018 Volnay 1er Cru**

The nose is fruity and offers concentration as well as a small power / intensity. It reveals notes of blackberry, violet and bud associated with touches of wild berries, a hint of cherry blossoms, crunchy redcurrant as well as a discreet hint of nutmeg and spices. The palate is fruity, well-balanced, racy and offers suavity, juiciness, a good finesse of the grain, harmony, racy minerality as well as a certain dynamism. In the mouth this wine expresses notes of juicy / fresh blackberry, juicy / fresh plum and small notes of crunchy strawberry associated with touches of fresh flowers, hints of crunchy redcurrant, bud as well as very discreet hints of racy minerality (terroir), liquorice stick and a subtle hint of fresh blond tobacco. Tannins are very discreetly marked. Presence of an imperceptible hint of coffee and varietal bitterness on the persistence.  
Score : 16/20 (92/100)

**Domaine Roger Belland 2018 Volnay - Santenots Premier Cru**

The nose is elegant, fruity and offers freshness, a fine concentration/power as well as a very fine richness/gourmandize. It reveals notes of fleshy cherry, blueberry and small notes of plum associated with touches of lilac, lily as well as discreet hints of tea and nutmeg/spices. The palate is fruity, elegant and offers gourmandize, a beautiful definition, creaminess as well as freshness. In the mouth this wine expresses notes of fleshy black cherry, plum and small notes of raspberry associated with touches of violet, lilac, lily as well as hints of small blue fruits and hints of vanilla. Tannins are fine and elegant. Discreet hints of toasted almond and chocolate on the persistence. A beautiful wine!  
Score : 17,25/20 (94-95/100)

**Wine reviews**

**Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits**

notes of ripe strawberry, ripe cherry and small notes of violet associated with small touches of plum as well as very fine hints of tobacco leaf and mocha. Tannins are elegant.  
Score : 16,5+/20 (93-94/100)

**Jérôme Galeyrand - Sur Brochon 2018 Côtes de Nuits Village**

The nose is fruity and offers a very fine intensity. It reveals notes of blackberry, black plum and small notes of violet associated with very fine touches of red cherry as well as fine hints of cornflower and discreet hints of liquorice. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, a beautiful tension as well as a beautiful definition. On the palate this wine expresses notes of blackberry, plum and small notes of cherry associated with fine touches of strawberry and fine hints of violet. Tannins are well built. Good length.  
Score : 15,25/20 (90/100)

**Jérôme Galeyrand - Les retraits en 2018 Côtes de Nuits Villages**

The nose is fruity, elegant and offers a fine grain and a small gourmandize. It reveals notes of black plum, violet, small notes of blackberry associated with small touches of small blue fruits as well as fine hints of liquorice, cornflower and a discreet hint of spices. The palate is fruity, juicy, well-balanced and offers suavity, an acidulous frame as well as a small tension. On the palate this wine expresses notes of acidulous/juicy blackberry, juicy plum and small notes of cornflower associated with fine touches of small red berries as well as fine hints of cassis, toasted and chocolate. A discreet chew on the finish. Good length.  
Score : 16/20 (92/100)

**Domaine Trapet - Le Meix Fringuet 2018 Côtes de Nuits Villages**

The nose is fruity and offers freshness, a small intensity as well as a small deepness. It reveals notes of ripe blackberry, ripe cassis and small notes of blueberry associated with fine touches of fresh strawberry as well as hints of violet/lily and discreet hints of chocolate. The palate is fresh, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame as well as tension. On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, crushed cassis and small notes of crunchy raspberry associated with fine hints of plum, violet, rose as well as discreet hints of cardamom and tea. Tannins are elegant. Good length.  
Score : 16,25+/20 (93/100)

**Domaine Guy & Yvan Dufouleur - Aux Saint-Julien 2018 Nuits-Saint-Georges**

The nose is fruity, elegant and offers a small power as well as harmony. It reveals notes of fleshy plum, fleshy blackberry and small notes of crushed cherry associated with fine hints of violet, racy minerality as well as a discreet hint of rose, crushed red berries and a discreet hint of cardamom/sweet spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, a fine tension, a good definition, a good guideline as well as gourmandize. In the mouth this wine expresses notes of fleshy cherry, crushed blackberry and small notes of plum associated with very fine touches of wild strawberry, violet/rose as well as hints of racy minerality, liquorice and spices. Tannins are elegant and well-built. Good persistence with an imperceptible hint of ripe almond.  
Score : 16/20 (92/100)

**Domaine Guy & Yvan Dufouleur - Clos des Perrières 2018 Nuits-Saint-Georges, Premier Cru**

The nose is fruity and offers power as well as deepness. It reveals notes of blackberry, wild small fruits and wild strawberry associated with fine touches of wild blueberry, violet as well as a discreet hint of cherry candy, Cuben pepper, spices and an imperceptible hint of rose. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/mineral frame, a good definition, precision as well as a beautiful finesse of the grain. In the mouth this wine expresses notes of fresh/juicy blackberry, ripe/juicy plum and small notes of fresh fruits associated with fine touches of crunchy/fresh wild strawberry as well as a subtle hint

of fresh flowers and discreet hints of spices.  
Score : 16,25/20 (92-93/100)

**Domaine Guy & Yvan Dufouleur - Les Crots 2018 Nuits-Saint-Georges, Premier Cru**

The nose is fruity, aromatic, elegant and offers a small richness as well as a fine grain. It reveals notes of wild blackberry, fleshy Questch plum and small notes of Sichuan pepper associated with very fine hints of tonka bean and spices. The palate is fruity, well-balanced and offers richness/juiciness, a fine acidulous frame, elegance, a fine fat as well as a fine grain. In the mouth this wine expresses notes of fleshy/juicy raspberry and small notes of fleshy blackberry associated with fine touches of violet, lily as well as discreet hints of racy minerality and nutmeg. Tannins are very discreetly firm. An imperceptible hint of tonka bean on the persistence.  
Score : 17/20 (94/100)

**Domaine Guy & Yvan Dufouleur - Les Poulettes 2018 Nuits-Saint-Georges, Premier Cru**

The nose is elegant, aromatic and offers minerality as well as freshness. It reveals notes of crunchy wild raspberry, crunchy strawberry and small notes of blackberry associated with touches of rose, lily as well as very fine hints of crushed red berries, sweet spices and nutmeg. The palate is fruity, elegant and offers a good definition, gourmandize as well as a certain delicacy. In the mouth this wine expresses notes of small red berries, rose and small notes of fresh blackberry associated with fine hints of crunchy black cherry, fresh plum as well as a discreet hint of cornflower, tonka bean and spices. Tannins are elegant and well-built.  
Score : 16,5/20 (93/100)

**Aegerter - Les Plateaux 2018 Nuits-Saint-Georges**

The nose is elegant, flowery and offers freshness as well as minerality. It reveals notes of rose, violet and small notes of raspberry associated with fine touches of strawberry, plum, Timut pepper and a very discreet hint of racy minerality. The palate is fresh, mineral and offers a fine concentration, intensity, a good definition as well as precision. In the mouth this wine expresses notes of wilted rose, wilted violet and small notes of crunchy strawberry associated with fine hints of raspberry/small red berries as well as a hint of raspberry/small redberries and a hint of blackberry. Good length.  
Score : 16/20 (92/100)

**Clavelier & Fils 2018 Nuits-Saint-Georges**

The nose is fruity and offers richness/gourmandize as well as a fine power. It reveals notes of crushed/fleshy strawberry, ripe/crushed redcurrant and small notes of violet associated with a subtle hint of lily, blackberry as well as fine hints of graphite, nutmeg, spices and an imperceptible hint of Cuban pepper. The palate is fruity, mineral and offers a very fine tension as well as an acidulous frame. In the mouth this wine expresses notes of fresh raspberry, small fresh/fleshy red berries and small notes of tonka bean associated with touches of violet, tea and cardamom. Tannins are very discreetly firm. An imperceptible hint of vanilla/toasted hazelnut on the finish/persistence.  
Score : 14,75+/20 (89/100)

**Aegerter - Réserve Personnelle 2018 Vosne-Romanée**

The nose is fruity and slightly tight. This wine needs to be put in carafe. It reveals notes of blackberry, small crunchy blue berries and small notes of rose, fresh violet associated with fine touches of blackberry, liquorice, graphite as well as slight hints of sweet spices and pink pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, a good definition as well as gourmandize. In the mouth this wine expresses notes of crunchy red cherry, fleshy/juicy red berries and small notes of rose, violet associated with small touches of juicy blueberry as well as hints of chocolate, liquorice and mild tobacco as well as very discreet hints of sweet spices. Tannins are very discreetly sticky.  
Score : 15,75/20 (90/100)



Wine reviews

# Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits

**Domaine Fabrice Vigot - Les Damaudes 2018  
 Vosne-Romanée**

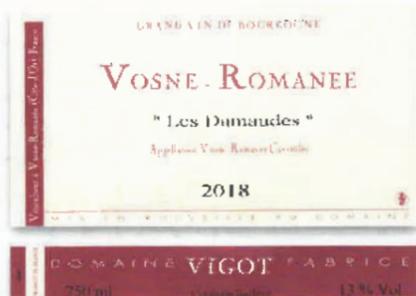
The nose is aromatic, racy and offers a small intensity as well as a fine concentration. It reveals notes of wilted rose, lily and small notes of small wild red berries associated with fine touches of crunchy cherry, crunchy raspberry as well as fine hints of violet and Cuban pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers freshness, minerality as well as a fine tension as well as a beautiful fat. In the mouth this wine expresses notes of fleshy red cherry, rose, lily and small notes of pistil associated with touches of plum, blackberry as well as fine hints of zan, tobacco, minerality/graphite and an imperceptible hint of mocha.  
 Score : 15,75+/20 (91-92/100)

**Domaine Vigot Fabrice - Vieilles Vignes 2018  
 Nuits-St-Georges**

The nose is fruity, aromatic and offers a fine concentration as well as gourmandize. It reveals notes of wild strawberry, plum and small notes of blackberry associated with touches of crushed redcurrant, cornflower, lily as well as discreet hints of Cuban pepper, spices and a imperceptible hint of rose wood. The palate is fruity, juicy and offers freshness, an acidulous frame, tension as well as roundness. In the mouth this wine expresses notes of raspberry, fleshy/juicy red cherry and small notes of juicy/fresh plum associated with fine touches of juicy blackberry, lily, cornflower as well as discreet hints of liquorice stick, an imperceptible hint of tea and cardamom. Tannins are elegant.  
 Score : 15,5/20 (90-91/100)

**Domaine Fabrice Vigot - Les Chalandins 2018  
 Vosne-Romanée**

The nose is elegant, aromatic, complexity as well as a small power. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of rose associated with touches of wild strawberry, fleshy blueberry as well as toasted hints, cocoa and a discreet hint of cardamom/spices. The palate is fruity, fresh, mineral, well-balanced and offers a juicy/mineral frame, finesse of the grain as well as fat. In the mouth this wine expresses notes of fleshy/juicy plum, fleshy/juicy strawberry and small notes of violet associated with a touch of lily/cornflower as well as small hints of blackberry, red berries, bergamot and chocolate. Tannins are elegant and structuring. An imperceptible hint of coffee and toasted almond on the persistence.  
 Score : 16,5/20 (93/100)



**Maison Chanzy - La Croix Blanche 2017  
 Vosne-Romanée**

The nose reveals notes of wild strawberry, small red fruits and spices associated with touches of grey pepper as well as hints of leather. The palate is fruity, well-balanced and offers a mineral frame, fat, suavity as well as roundness. It reveals notes of fleshy red berries fleshy/juicy raspberry and small notes of violet associated with touches of quetsche plum as well as a subtle hint of crushed cassis, cornflower, zan and grey pepper. Tannins are structuring and well built.  
 Score : 16,75/20 (91-92/100)

**Camille Girond - Les Chalandins 2018  
 Vosne Romanée**

The nose is fruity, elegant and offers gourmandize, straightness as well as a fine richness. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of raspberry associated with a touch of iris, toasted and sweet spices. The palate is fruity, elegant, juicy and offers a beautiful definition, an acidulous/juicy frame, finesse as well as gourmandize. On the palate this wine expresses notes of blackberry, raspberry and juicy/crunchy blueberry associated with small touches of strawberry, hints of violet, cornflower as well as very discreet hints of tonka bean and caramélization. Good length. Tannins are elegant.  
 Score : 17/20 (94/100)

**Domaine des Perdrix - Du Dessus 2017  
 Echezeaux Grand Cru**

The nose is elegant, aromatic and offers crunchiness, a small intensity as well as a small deepness. This wine needs to be put in carafe. It reveals notes of Boysen berry, small blue berries and violet associated with touches of crunchy plum, toasted as well as slight hints of gilled bread, toasted hazelnut, nutmeg and spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, a beautiful precision, suavity, gourmandize as well as a fine tension. On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, fleshy strawberry and small notes of raspberry associated with touches of cherry, juicy violet plum as well as hints of violet, lily, lilac and very fine hints of nutmeg, mild tobacco and chocolate. Tannins are elegant and well built. A subtle hint of ripe almond/toasted hazelnut on the finish/persistence.  
 Score : 18/20 (96/100)

**Aegerter 2017  
 Clos de Vougeot, Grand Cru**

The nose is racy and offers power, a fine grain as well as elegance. It reveals notes of faded rose, faded violet and small notes of wild strawberry associated with touches of wild berries, plum, cornflowers as well as very discreet hints of spices, liquorice sticks, hazelnut and a subtle hint of nutmeg. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy / slightly acidulous frame, gourmandize as well as tension. In the mouth this wine expresses notes of crunchy red berries, crunchy cherry and small notes of bud, rose associated with a touch of faded violet, crunchy / acidulous plum as well as slight hints of nutmeg, hazelnut and cardamom / cloves. Tannins are slightly marked.  
 Score : 16,25+/20 (93/100)

**Domaine des Perdrix 2017  
 Echezeaux Grand Cru**

The nose is fruity, racy, elegant and offers a small power, a beautiful finesse of the grain as well as a small richness (full of delicacy). It reveals notes of fleshy strawberry, crunchy plum and small notes of fleshy raspberry associated with fine touches of violet, nutmeg, toasted as well as touches of toasted almond and pepper. The palate is fruity, elegant, gourmand and offers a fine acidulous frame, a good definition, precision, a fine richness as well as finesse. On the palate this wine expresses notes of fleshy/juicy cherry, fleshy/juicy strawberry and small notes of plum, blackberry associated with a touch of cornflower, lilac, violet as well as hints of cardamom, mocha, toasted and a subtle hint of tea/sweet spices. Tannins are well-built and very discreetly firm. A very discreet chew on the finish/persistence. A hint of mocha on the persistence.  
 Score : 17,25/20 (94-95/100)

**Maison Chanzy 2018  
 Clos de Vougeot, Grand Cru**

The nose is aromatic and offers a small richness, power as well as a beautiful touch. It reveals notes of ripe strawberries, ripe blackberry and small notes of violet associated with touches of lily, sweet blond tobacco, butter as well as slight toasted hints, nutmeg, cumin and pepper. The palate is gourmand, elegant and offers a beautiful finesse of the grain, structure as well as a fine richness. In the mouth it expresses notes of fleshy / juicy raspberry, fleshy / juicy cherry and small notes of crushed blackberries associated with small touches of plum as well as hints of violet, nutmeg, cornflowers as well as slight hints butter and vanilla. Good length. A very discreet hint of almond and chocolate on the persistence.  
 Score : 18,75/20 (95-96/100)

**BACCHUS**  
 LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE

**Cosmic Chardonnay 2018**

87 pts



C'est un bon chardonnay de copains qui saura certainement animer le quotidien de beaucoup d'amateurs.

Simple et sans prétention, cette cuvée « Cosmic » est produite par Paul Aegerter qui a fait appel à des vignerons de Loire, de Bourgogne et de Corse qui lui ont offert un peu de leur chardonnay auquel il a assemblé des raisins de ses parcelles en Bourgogne.

Au nez, le vin est à la fois invitant et loquace, dévoilant des arômes de mangues, de pêches, de pommes et d'ananas, ponctués d'une touche épicée. L'attaque est franche, fraîche et gourmande avec une expression aromatique sur les fruits.

C'est une cuvée dynamique, assez légère sur le plan de la structure, mais toujours animée par un bon support acide qui porte la bouche jusque sur la finale.

Servir à 11 °C. Idéal à l'apéritif et délicieux avec les quiches, le poulet au curry, le rôti de porc, les brochettes de poulet, les calmars frits, le fish'n chips, les pâtes aux fruits de mer, ou le jambon.

**AA**  
 A E G E R T E R  
 GRANDS VINS DE BOURGOGNE



### Bourgogne White wines

Corton Charlemagne Grand Cru 2018	94 pts
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru <i>Les Reversées</i> 2018	92 pts
Meursault 2018	92 pts
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <i>Les Morgeots</i> 2018	91 pts
Viré-Clessé 2018	90 pts
Saint-Romain 2018	89 pts



### CONCOURS DES BURGONDIA



### Bourgogne Pinot Noir 2019 Médaille d'Argent



**GUIDE D'ACHAT**

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

**MEURSAULT,**  
VILLAGES ET PREMIERS CRUS, BLANCS ET ROUGES 2018

**RÉSULTATS**  
**LE JOUR ET LA NUIT !**

Pour plusieurs raisons, cette dégustation n'a pas grand-chose à voir avec celle que nous avions organisé au printemps 2019 sur les mêmes vins du millésime 2018, alors en cours d'élevage. C'est même le jour et la nuit... Le nombre d'échantillons présentés à plus que doublé et les résultats ont gagné... 24 points. Il est clair que comparer 102 échantillons en cours d'élevage et 220 en bouteilles n'a guère de sens. En outre, on sentait bien que 2018, millésime abondant allait avoir besoin de temps, de travail en cave et il apparaît donc clairement aujourd'hui que l'année d'élevage en fûts et/ou en cuves qui a suivi notre première dégustation a fait beaucoup de bien aux vins ; ils ont pris de la chair, de volume, du gras tout en se mettant en place, en s'affinant et sans perdre leur fraîcheur. Tous les œnologues vous diront que si la phase d'élevage est importante

en pinot noir, elle est cruciale en chardonnay et nous en avons une fois de plus la démonstration. Au final, 2018 apparaît donc à Meursault comme un beau millésime assez classique, plus sur la longueur, la tension, la pureté, l'équilibre, que le gras et la richesse et chez les (nombreux) bons vigneron du village, ces vins-là iront loin.  
**Meursault villages blancs :**  
**138 vins présentés - 98 sélectionnés**  
**71% de réussite.**  
**Meursault premiers crus blancs :**  
**71 vins présentés - 54 sélectionnés**  
**75% de réussite.**  
**Meursault rouges :**  
**11 vins présentés**  
**9 sélectionnés - 82% de réussite.**  
**Total : 220 vins présentés**  
**161 sélectionnés - 73% de réussite.**

**NOTATION SUR 20**

**18 à 20 :** vin hors normes  
**15,5 à 17,5 :** vin exceptionnel  
**14,5 et 15 :** très bon vin  
Ⓢ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).  
🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

**LES PRIX**

Fourchettes de prix TTC départ cave.  
Premiers crus blancs : à partir de 37 €.  
Villages blancs : 25 à 50 €.  
Rouges : 20 à 30 €.

**AEGERTER**

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 02 88  
**Meursault blanc**  
**Les Clous Réserve Personnelle (60 €) - 16**  
Nez riche sur les fruits jaunes avec des notes beurrées. On retrouve la même richesse en bouche, avec du gras, et des notes grillées en finale.

**AMIOT GUY ET FILS**

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 21 38 62  
**Meursault blanc Sous la Velle (40 €) - 15**

**CHRISTIAN BELLANG ET FILS**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 61  
**Meursault premier cru blanc Les Charmes (37 €) - 15**  
**Meursault blanc (25 €) - 15**  
**Meursault blanc Les Tillets (27 €) - 14,5**

**BRIGITTE BERTHELEMOT**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 68 61  
**Meursault blanc Les Tillets (34 €) - 16,5**  
Belle expression du chardonnay avec des notes de fruits blancs et un boisé fin. La bouche évolue entre richesse et fraîcheur, avec de la tension en finale.  
**Meursault blanc (34 €) - 14,5**

**MAISON ALBERT BICHOT Ⓢ**

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37  
**Meursault rouge (Domaine du Pavillon) - 15,5**  
Nez concentré et mûr. La bouche est dans la lignée, avec des tanins riches et soyeux. Finale sur les fruits rouges.  
**Meursault blanc (Domaine du Pavillon) - 15**

**MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS**

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 80 24  
**Meursault premier cru blanc**  
**Les Gouttes d'Or (59 €) - 16,5**  
Nez frais sur les zests d'agrumes, avec des notes grillées. Bel équilibre en bouche entre une vraie richesse et une fraîcheur qui étire la finale.  
**Meursault premier cru blanc**  
**Perrières (65 €) - 16,5**  
Nez minéral, avec des notes beurrées. La bouche est encore ferme, mais le vin est en devenir, avec une matière solide.  
**Meursault premier cru blanc**  
**Charmes (59 €) - 16**  
Nez raffiné avec des notes d'anis et de vanille. En bouche le vin est suave, avec une belle concentration et une amertume noble en finale.

**Meursault premier cru blanc Genevrières (61 €) - 16**  
Nez mûr avec des notes exotiques. Belle matière en bouche avec un élevage bien géré, une maturité juste et une finale saline.  
**Meursault blanc (31,50 €) - 15,5**  
Belle maturité au nez. La bouche est concentrée, avec une matière pure et une grande longueur.  
**Meursault blanc Les Clous (33 €) - 14,5**

**LAURENT BOUSSEY Ⓢ**

21190 Monthélie - Tél. 03 80 20 02 33  
**Meursault blanc Clos du Pré de Manche (27 €) - 15,5**  
Nez de fruits jaunes, d'épices. Belle bouche avec du corps, du fond, et une belle minéralité en finale.

**PHILIPPE BOUZEREAU**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 20 32  
**Meursault premier cru blanc Perrières - 17**  
Nez fin, élégant sur les fleurs blanches. Belle bouche avec une matière concentrée, un superbe équilibre et une grande longueur.  
**Meursault premier cru blanc Genevrières - 17**  
Nez avec un joli boisé, des notes de pêches blanches, d'oranges et une pointe d'épices douces. Superbe bouche avec de la matière et une belle complexité.

**Meursault blanc Les Grands Charrons - 16**  
Nez fin, frais avec des notes citronnées. Belle bouche minérale avec des amers nobles en finale. Un village à laisser vieillir.  
**Meursault premier cru blanc Charmes - 16**  
Nez fin sur les fleurs blanches, avec des notes d'agrumes et une minéralité marquée. La bouche est cohérente dans un style droit et tendu.  
**Meursault blanc**  
**Vieux Clos du Château de Cîteaux Monopole - 15,5**  
Nez de fruits mûrs, d'épices, avec un élevage noble. La bouche est croquante, avec une longueur toute en finesse.  
**Meursault rouge - 15**

**MICHEL BOUZEREAU ET FILS**

**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**



**Meursault premier cru blanc Perrières - 18**  
Un grand vin très bien né, qui a d'emblée séduit les dégustateurs par sa complexité aromatique : fruité mûr, épices, fleurs blanches... La bouche est superbe, un modèle de race et de pureté, marquée par un caractère minéral indéniable. Grand potentiel de garde et un domaine plus que jamais de référence !

**Meursault blanc Les Tessonns - 17,5**  
Un village de haut vol taillé pour la garde ! Nez profond encore un peu réservé. Grande concentration en bouche, avec une très belle complexité aromatique.  
**Meursault premier cru blanc Blagny - 17**  
Nez frais, fin, avec des notes d'agrumes, de tilleul... La bouche réussit parfaitement l'alliance de la concentration et de la pureté, avec une longueur qui impressionne.  
**Meursault premier cru blanc Genevrières - 16,5**  
Nez racé avec des notes grillées, d'orange, de tilleul. Superbe bouche avec une matière riche et noble. Finale citronnée avec un côté très digeste.  
**Meursault blanc Les Grands Charrons - 16,5**  
Nez fin, doux, « sucré » et épicé. Belle bouche gourmande avec une grande pureté, une finale saline. De la classe...

**VINCENT BOUZEREAU**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 61 08  
**Meursault premier cru blanc Charmes - 17**  
Nez intense sur les agrumes et un boisé grillé noble. Belle bouche intense, avec une matière riche, des notes beurrées. L'idée même que l'on se fait d'un Meursault.  
**Meursault premier cru blanc Goutte d'Or - 16,5**  
Notes de noisettes, avec une aromatique autour des agrumes et une jolie finesse. Bouche entre richesse et fraîcheur, avec une matière mûre, sans excès, bien équilibrée, noble.  
**Meursault blanc Narvaux - 16**  
Notes d'agrumes, de noisettes avec un boisé fin. Belle bouche fraîche, sapide, marquée par un élevage bien maîtrisé. Du potentiel !

**Meursault premier cru blanc Le Poruzot - 15,5**  
Nez fin avec des notes de pêches blanches, de fleurs... Belle bouche gourmande avec une matière riche, mûre, grasse et de l'élégance en finale.  
**Meursault blanc - 15,5**  
Nez délicat avec des notes d'agrumes. En bouche le vin est en cohérence, avec des notes acidulées et une belle complexité.

**HUBERT BOUZEREAU-GRUIÈRE ET FILLES**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 20 05  
**Meursault premier cru blanc Charmes - 16**  
Notes florales raffinées au nez sur les agrumes mûrs. Jolie bouche juteuse avec de la maturité et une longueur acidulée.  
**Meursault blanc Limozin - 15,5**  
Notes de pain grillé, de fruits jaunes... Belle bouche riche et fraîche à la fois, avec une finale saline.  
**Meursault premier cru blanc Genevrières - 15**

**FRANÇOIS BUISSON-BATTAULT**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 29 26  
**Meursault premier cru blanc**  
**Gouttes d'Or - 15,5**  
Notes de fruits bien mûrs, de verveine, de tilleul... Belle bouche avec un boisé fin, une matière riche et fraîche.  
**Meursault blanc Les Criots - 15,5**  
Notes empyreumatiques, de fruits jaunes... La bouche est cohérente avec le nez, avec une belle précision et une longueur citronnée.  
**Meursault blanc vieilles vignes - 15,5**  
Notes grillées au nez avec une aromatique sur les fruits jaunes et les épices. Belle bouche avec de la rondeur et de la fraîcheur en finale.  
**Meursault blanc Le Limozin - 15**  
**Meursault premier cru blanc**  
**Les Genevrières - 14,5**

**CACHAT-OCUIDANT**

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 30  
**Meursault blanc Grands Charrons (35 €) - 16**  
Bouche riche sur les fruits jaunes mûrs avec des notes de caramel. De la richesse, du gras et de l'ampleur en bouche... Un Meursault bien dans son appellation.

**DOMAINE CHAPELLE 🌿**

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 09  
**Meursault blanc Les Malpoliers (30 €) - 14,5**

**JEAN CHARTRON**

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19  
**Meursault blanc - 15,5**  
Nez élégant sur les fruits jaunes, avec des notes fumées. Matière mûre en bouche autour des agrumes, avec une finale saline.

**CHÂTEAU CORTON C**

21420 Aloxe-Corton - Tél. 03 80 26 28 79  
**Meursault blanc Les Narvaux - 16,5**  
Nez mûr sur les fruits jaunes. Belle bouche classique avec du gras, de la richesse et ce qu'il faut de fraîcheur en finale.



**Découverte**  
**PIERRE BOISSON**

Voilà un nouveau visage dans nos pages, auquel il va falloir s'habituer, tant les dégustateurs ont été conquis par les vins de Pierre Boisson, installé depuis 2004 au domaine familial. « Mes parents ont pris leur retraite en 2016, et 2017 est le premier millésime à la tête de mon domaine ». Celui-ci s'étend sur quatorze hectares, avec beaucoup de bourgognes blancs notamment. « Le meursault Grands Charrons est notre cuvée emblématique, climat dans lequel j'exploite 90 ares, répartis en deux parcelles. À la vigne, je fais preuve de bon sens vigneron. Les Grands Charrons sont récoltés tôt. Il s'agit de jeunes vignes précoces. Les cuvées sont élevées en fûts pendant dix-huit mois, que je soutire pièce par pièce. J'aime les vins avec du fond, du caractère. Il faut qu'il y ait de la matière et le respect de l'équilibre, auxquels s'ajoute de la tension et de la finesse ». Le domaine reçoit les particuliers sur rendez-vous.

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 21 66



**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Meursault blanc**  
**Les Grands Charrons - 18**  
Mis en bouteilles après 18 mois d'élevage, le vin affiche une grande profondeur avec des notes d'agrumes nobles. Superbe bouche avec un fruité gras et mûr, tout en gardant une grande pureté et une finale sur la finesse. Un meursault village de grade classe.

**Meursault blanc Les Criots - 17**  
Nez frais avec des notes d'agrumes, de tilleul et un côté mentholé. Belle bouche entre richesse et fraîcheur, avec un équilibre bien maîtrisé.  
**Meursault blanc - 15**

## Burgundy Report



### **Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Petites Corvées» 2018**

*Hmm – now that’s quite a fine and floral nose – such an invitation! Wide and energetic over the palate – super-mouth-watering – structural but not too much, mineral but also not too much – what a wonderful and energetic companion. Completely delicious. Bravo – my pick!*

**Best Value 2018**

### **Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits «Les Petites Corvées» 2018**

*Medium-plus colour. The brighter purity of destemmed fruit – red and very attractive. A tiny touch of CO2, modest tannin too – the line of flavour being fresh and direct before opening and becoming more complex and floral in the finish. Another really great Bourgogne from 2018!*

**Best Value 2018**



### **Pouilly-Fuissé «Les Combes» 2018**

*A more vertical nose, plenty of freshness. More direct, with a silk to the texture, some minerality here, indeed plenty. This has no hard edges but is a little more structural than the last – I think it excellent – a nicely punchy finish here too.*

**AA**  
**A E G E R T E R**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## **BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS LES PETITES CORVÉES 2018**



**AA**  
**A E G E R T E R**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CONCOURS DES VINS  
**Elle à Table**  
2020



Made In Burgundy  
2019

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
*Les Petites Corvées* 2019

Brouilly  
2018

**AA**  
A E G E R T E R  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Concours Mondial des  
**FÉMINALISE**  
- PARIS -

Concours mondial des Féminalise 2020



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
*Les Petites Corvées* 2018

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
*Les Petites Corvées* 2018

**AA**  
A E G E R T E R  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**prix + plaisir** **bettane + desseauve**



**Hauts-Côtes de Nuits  
Belle Canaille  
2019**

**Bourgogne Pinot Noir  
2019**

**Vézelay  
2018**

**AA**  
A E G E R T E R  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**VertdeVin**  
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

**CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR 2017**

Le nez est très finement serré et offre un grain fin/racé et une petite puissance. Ce vin a besoin d'être carafé. On y retrouve des notes de coing, de petits fruits blancs juteux associées à des touches de minéralité, de cire d'abeille ainsi qu'à des pointes d'épices douces.

La bouche est fruitée, bien cadrée, équilibrée et offre de la jutosité, une jolie précision, une finesse du grain, de la fraîcheur, une bonne définition, de la minéralité, une fine suavité et de la précision.

**92 - 93 pts**



## VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

### CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU CÔTE DE LÉCHET 2018



Le nez est aromatique, racé, très finement serré et offre de l'intensité ainsi qu'un grain très fin. On y retrouve des notes de kumquat, de petits fruits juteux et plus légèrement de toasté associées à de fines touches de muscade fraîche ainsi qu'à une discrète pointe d'épices.

La bouche est fruitée, équilibrée, très finement serrée et offre une fine fraîcheur, un grain fin et un fin gras. De très fines pointes presque tanniques et de noisette mûre sur la persistance

92 - 93 pts

## VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

### CHABLIS LES OPALES 2018



Le nez est aromatique et offre une fine puissance ainsi qu'un grain fin. On y retrouve des notes de coing, de petits fruits jaunes sauvages et plus légèrement de zestes de citron frais associées à une touche de fleurs de citronnier, de minéralité racée ainsi qu'à une pointe de fleurs blanches, de zestes de citron vert et à de très discrètes pointes de muscade/clou de girofle.

La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame juteuse/acidulée, de la minéralité racée, une petite suavité ainsi qu'une très fine pointe saline. Bonne persistance.

90 pts

**VertdeVin**

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

**MEURSAULT 2018**



Le nez est fruité, racé, bien mené et offre du dynamisme. On y retrouve des notes de mirabelle fraîche, de coing frais et plus légèrement de citron, associées à une touche de pomme croquante et de muscade. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame fine acidulée, de la jutosité, de la précision et une bonne définition. Bonne longueur.

**94 pts**

**VertdeVin**

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

**PULIGNY-MONTRACHET 2017**



Le nez est aromatique et offre un grain fin ainsi que de la puissance. On y retrouve des notes de coing, de kumquat et plus légèrement de mirabelle croquante associées à de fines touches d'agrumes, de pierre à fusil, de fleurs jaunes ainsi qu'à de très discrètes pointes d'épices. La bouche est fruitée, équilibrée et offre de la jutosité, une trame acidulée, une bonne définition ainsi que de l'élégance.

**94-95 PTS**

# VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS



## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017

Le nez est fin, élégant, racé et offre de la délicatesse.

On y retrouve des notes de coing, de pomme et plus légèrement de pêche, associées à de petites touches d'agrumes mûrs/juteux ainsi qu'à de fines pointes de muscade, d'amande séchée et d'épices.

La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame juteuse/finement acidulée, une jolie minéralité racée et de la précision.

Bonne longueur et persistance.

**94 - 95 pts**

### Les Dégustations

## Le tour de France du vignoble en Bourgogne

### Vins de la Côte de Nuits

Redécouvrez Marsannay !

**Bourgogne**  
Prix maximum fixé à 20 €

**15,5/20**  
**JEAN-CLAUDE BOISSET**  
● *Nature d'Ursulines 2018*  
Nez expressif, finement végétal, avec des notes de myrtille. Sa bouche est dense, moelleuse et ample, avec un fruit plein d'éclat, de la mâche. Un vin très juste, éclatant et plein de tonus. 15,50 €

**14,5/20**  
**LOUIS JADOT**  
● *Le Chapitre 2014*  
Vin nerveux, précis. Jolie évolution du fruit qui a conservé sa fraîcheur. Profil austère, serré mais pourvu de tanins mûrs. Un beau bourgogne à boire dans les quatre ans. 20 €

**14/20**  
**DOMAINE GEORGES CHICOTOT**  
● *Pinot noir 2018*  
Matière assez robuste, très mûre. Le style est assez

Nature d'Ursulines de Jean-Claude Boisset : un bourgogne éclatant et plein de tonus.



rustique. Le vin se montre un peu sec. Il manque un rien de fraîcheur mais reste appréciable. 18 €

**Bourgogne aligoté**  
Prix maximum fixé à 10 €

**15/20**  
**DOMAINE PIERRE AMIOT & FILS**  
● *2018*  
Saveurs de noix de muscade dans une matière ample, charnue et bien droite, qui possède du tonus et de la fraîcheur. Bon niveau. Vin soigné proposé par ce domaine de Morey-Saint-Denis. 10 €

**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits**  
Prix maximum fixé à 27 €

**15,5/20**  
**DOMAINE CHEVILLON-CHÉZEUX**  
● *2018*  
Saveurs de petits fruits frais ; matière assez dense, juteuse, dotée d'une bonne carrure dans ce pinot structuré mais avec de la finesse. Un vin complet, précoce, qui sera prêt rapidement. 14 €

**14,5/20**  
**PROSPER MAUFOUX**  
● *Domaine Vigne au Roy 2018*  
Matière juteuse mais un peu lisse, très soignée ; profil un peu strict mais tendu. Le vin est mûr mais nerveux, avec un caractère consensuel. 15 €

**14,5/20**  
**JEAN-LUC AEGERTER**  
● *Les Dames Huguettes 2018*  
Vin un peu neutre, assez apprêté, construit sur un boisé moelleux, dans un style assez commercial mais soigné et juste. 27 €

**14,5/20**  
**DOMAINE LES COCOTTES**  
● *2018*  
Nez légèrement grillé, de la fraîcheur, du fruit, profil simple mais soigné dans ce vin juste, assez large, un peu chaleureux en finale mais qui présente du relief et de l'allonge. 12,50 €

**14/20**  
**DOMAINE MICHEL GROS**  
● *Fontaine Saint-Martin 2017*  
Notes florales, un peu végétales au nez, qui précèdent une bouche svelte, tendue, austère. Le profil est un peu sévère, sec en finale. Vin assez simple à ce stade. 16 €

**14/20**  
**DOMAINE MANUEL OLIVIER**  
● *2018*  
Assez bon niveau pour ce vin un peu linéaire, manquant un peu de relief et dont le boisé est présent mais contenu.

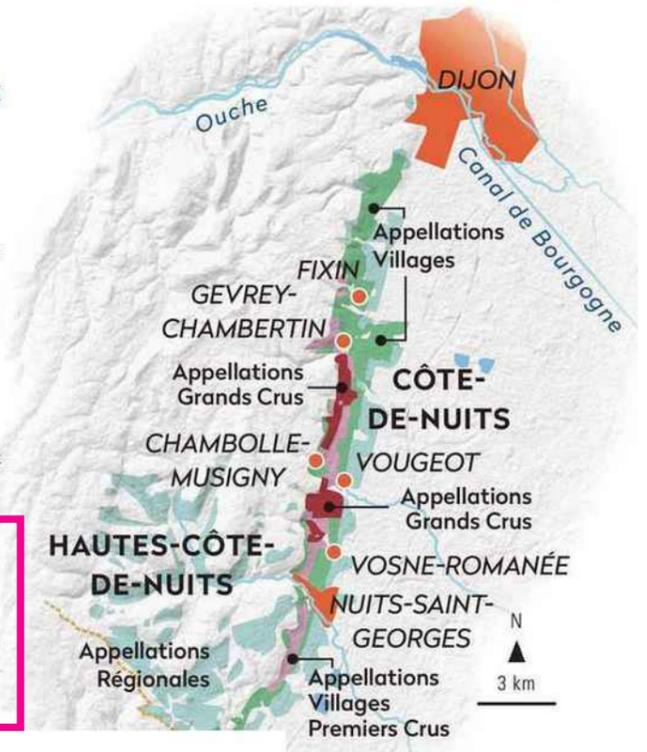
La matière est beurrée, assez amère en finale. 14,50 €

**Chambolle-Musigny**  
Prix maximum fixé à 32 €

**17/20**  
**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**  
● *Vieille vigne 2018*  
Nez complexe de petits fruits noirs. La fraîcheur est admirable, l'équilibre superbe, la matière sévère, tonique et ample. Quelle allonge et quelle classe ! Grande pureté de fruit dans cet excellent vin, à la profondeur moelleuse et réglissée. 31,50 €

**Coteaux Bourguignons**  
Prix maximum fixé à 10 €

**15,5/20**  
**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**  
● *Pur Pinot noir 2018*  
Nez un peu cendré et fumé ; bouche ronde et croquante,



VINS ET ART DE VIVRE

**BOURGOGNE** N°154 7,50 €

**AUJOURD'HUI**

**SPÉCIAL**

**Millésime 2019**

**Des rouges au top !  
 Des blancs « solaires »**

YONNE • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE  
 CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

**GASTRONOMIE**  
 Maxime Kowalczyk  
 Étoile montante  
 Empreinte (Buxy - 71)

Les meilleurs vins et producteurs

L'ESPRIT  
 L28623 - 154 - F : 7,50 € - RD  
 ISSN 1260-1063  
 9 771260 106009

**BEAUNE • CHOREY-LES-BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE**

**BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE,  
 SAVIGNY-LES-BEAUNE,**  
 villages, premiers crus, rouges et blancs

**RÉSULTATS  
 DU BON TRAVAIL !**

Ce résultat se traduit par des pourcentages globalement assez homogènes à quelques points près entre les appellations ce qui n'a rien d'illlogique quand on sait que beaucoup de vigneron et de négociants commercialisent souvent des vins de 2 voire de 3 des villages dans des logiques de gamme : les Choresy sont les moins chers, puis viennent les Savigny et enfin les vins de Beaune.

En pinot noir, il est vite apparu début septembre qu'il fallait attendre pour que les raisins atteignent de bons niveaux de maturité phénolique et c'est finalement ce que beaucoup de producteurs ont choisi de faire. Leurs vins présentent globalement, après fermentations malolactiques, un style plutôt tendre, soyeux, avec un côté « sucré » des tanins et des fruités lié aux niveaux élevés de sucre à la récolte ainsi qu'au recours de plus en plus fréquent à des pourcentages relativement importants de vendange entière en vinification ; c'est une tendance qui à l'évidence se renforce d'année en année en Bourgogne et nous aurons l'occasion d'en reparler.

En chardonnay, la récolte a parfois été divisée par deux par rapport à 2018. Les raisins étaient (bien) mûrs tôt, avant les pinots noirs, et on retrouve dans les meilleurs vins un style « solaire », charmeur, riche, gourmand, avec des équilibres satisfaisants ; ce n'est pas 2014, mais les vins ne sont pas mous.

**Beaune villages et premiers crus :**  
 100 vins présentés (dont 17 blancs)  
 74 sélectionnés (12 blancs) - 74% de réussite.

**Chorey-les-Beaune villages :**  
 28 vins présentés (dont 5 blancs)  
 20 sélectionnés (3 blancs) - 71,5% de réussite.

**Savigny-les-Beaune villages et premiers crus :**  
 95 vins présentés (dont 19 blancs)  
 65 sélectionnés (11 blancs) - 68,5% de réussite (72,5% en rouge, 58% en blanc).

**NOTATION SUR 20**

**18 à 20 :** vin hors normes  
**15,5 à 17,5 :** vin exceptionnel  
**14,5 et 15 :** très bon vin

Ⓢ : L'entreprise à des vins notés 13,5 et 14 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 30 000 vins à ce jour.

🌱 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

**LES PRIX**

Fourchettes de prix TTC départ-cave.  
 Beaune premiers crus : 20 à 50 €.  
 Savigny premiers crus : 17 à 40 €.  
 Villages : 15 à 30 €.

**LE TOP**

**LA MEILLEURE BOUTEILLE**

**CHANDON DE BRIAILLES** 🌱  
 21420 Savigny-les-Beaune  
 Tél. 03 80 21 52 31  
**Savigny-les-beaune rouge Aux Fournaux - 18,5**

Un savigny-les-beaune village rouge d'un charme fou, à la robe pourpre, intense, aux arômes sensuels de violettes, de prunes... Beaucoup de richesse et ce douceur en bouche avec des tanins veloutés, « sucrés », un fruité noir gourmand et une belle finale épicée.

**Des températures extrêmes**

Comme l'ensemble de notre domaine, la vigne de Savigny Aux Fournaux, 2,10 hectares, est conduite en biodynamie et taillée en Guyon-Pousard. L'été très chaud et les températures extrêmes qui l'ont accompagné ont donné naissance à des raisins sains et bien mûrs, contenant très peu de jus, mais de très belle qualité. La cuvée a été vinifiée intégralement en vendange entière et est élevée en fûts, donc 10% de bois neuf. Le rendement moyen s'élève à 36hl/ha, détaille François de Nicolay, propriétaire.

**AEGERTER**  
 21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 02 88  
**Beaune premier cru rouge Bélaissand (45 €) - 16,5**  
 Arômes expressifs, précis, de cassis, de cerises, avec des notes florales. Bouche riche, dense, élégante et d'une belle longueur.

**DOMAINE D'ARDHUJY** 🌱  
 21700 Corgolain - Tél. 03 80 02 98 73  
**Beaune premier cru rouge Champs Pimont (39,90 €) - 15,5**  
 Robe intense, brillante. Arômes riches de fruits noirs, avec une note épicée. Le vin est charnu, gourmand, dense. Un bon premier cru.

**MAISON ALBERT BICHOT** Ⓢ  
 21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37  
**Beaune premier cru blanc Clos des Mouches - 15,5**  
 Arômes fins de fleurs d'oranges, d'agrumes... Le vin est lumineux, bien équilibré, avec du fruit, du gras et une finale fraîche.

BOURGOGNE AUJOURD'HUI - N°154 59

**CÔTE DE BEAUNE**

**SPÉCIAL MILLÉSIME 2019**



Jean Lapratelli

**DECELLE et FILS**

**L'aventure continue...**

Afin de faciliter le retour de ses enfants sur son domaine de la vallée du Rhône, Pierre-Jean Viti a décidé de se retirer du projet bourguignon, initié avec Olivier Decelle. Jean Lapratelli, un ologue formé à Dijon, est depuis le début de l'aventure, la cheville ouvrière de ce domaine unique qui vinifie 85% de ses appellations à partir de ses propres vignes, et complète sa gamme par un peu de négoce. Le domaine va prochainement planter une vigne de deux hectares dans les Hautes-Côtes et quelques ares sur Chorey-les-Beaune, pour arriver à un total de dix hectares. Les raisins, en baies entières, sont encuvés sans être dérasés ou foulés. Jean Lapratelli veut éviter les excès en tout genre et laisser infuser les jus. Pour le millésime 2019, certaines cuvées vont même, mais c'est pignoles. La vendange entière peut attendre les 50 % sur certaines cuvées comme le beaune Les Teurons et le premier cru Clos du Roi, car elle redonne un peu d'acidité, de la finesse et de la complexité aromatique. Le domaine est certifié Bio Écocoop. La construction, retardée à cause des événements sanitaires, et la nouvelle cuverie bioclimatique est en cours à Comblanchien et devrait être opérationnelle en 2022.

**21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 53 74 35**  
**Beaune premier cru rouge Clos du Roi (40 €) - 17,5**  
Le domaine a produit que 2 000 bouteilles de ce magnifique premier cru coloré, aux arômes sensuels, riches, profonds, de fleurs, de confiture de cerises, d'épices. Bouche envoiante, riche, tendre, « sucrée » et élégante.  
**Aux Guettes - 15,5**  
Arômes à dominante florale (violette, pivoine), complétés de notes fruitées-confiturées... Bouche structurée, soyeuse, gourmande, avec une finale épicée très agréable.  
**Beaune premier cru rouge Les Teurons (40 €) - 16,5**  
La vendange avec 40% de vendange entière se fait à la main. Arômes riches, complexes, de fleurs, de fruits confiturés... Le vin est gourmand, riche, tendre, avec des tanins soyeux et une bonne longueur.  
**Chorey-les-beaune rouge Les Poitiers (29 €) - 16**  
80 ares de vignes de 70 ans ont donné cet excellent chorey aux arômes de confiture de fraises, d'épices. Le vin est concentré, charnu, avec la gourmandise et une bonne longueur.  
**Savigny-les-beaune blanc (30 €) - 15,5**  
Robe dorée, laiteuse, (bon) signe d'un vin encore en plein élevage. Arômes beurrés, citronnés... Le vin est à en lait, rond, gourmand, fruité et bien tendu.  
**Chorey-les-beaune rouge Les Beaumonts (29 €) - 14**

**ARNOUX PÈRE ET FILS**

**21200 Chabry-les-Beaune - Tél. 03 80 22 57 98**  
**Beaune premier cru rouge En Genêt (27,50 €) - 16**  
Robe intense, brillante. Arômes riches, précis de cerises noires, de myrtilles... Le vin est encore en blanc, mais concentré, dense, équilibré. Bon potentiel !  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Vergelesses (25,00 €) - 16**  
Issu d'une longue cuvaison de plus de 3 semaines, ce premier cru exprime des arômes riches de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, soyeux, fin et harmonieux.  
**Chorey-les-beaune rouge Les Beaumonts (16 €) - 16**  
Ce domaine de référence exploite 3,29 hectares dans les Beaumonts. Belle robe intense. Arômes de fruits noirs bien mûrs. Bouche fruitée, charnue, avec du corps et un bon équilibre.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Peuillets (25 €) - 15,5**  
Robe intense. Arômes riches de fruits noirs : cerise, cassis, mûres... Le vin est tout en puissance, dense, encore « brut », mais prometteur.  
**Savigny-les-beaune rouge Les Pimentiers (18 €) - 15,5**  
Robe grenat. Arômes expressifs de mûres, de myrtilles... Bouche fruitée à safran, charnue, concentrée et juteuse.

**BRIGITTE BERTHELEOT**

**21190 Meursault - Tél. 03 80 21 68 61**  
**Beaune premier cru rouge Bressandes - 17**  
Robe grenat, intense. Arômes doux, « solaires », élégants de fruits noirs bien mûrs. Superbe bouche, riche, enrobée, soyeuse et racée.  
**Beaune premier cru rouge Clos des Mouches - 16,5**  
Le domaine exploite 73 ares dans le célèbre Clos des Mouches. Il lui fait honneur avec un vin aux arômes doux de cerises confiturées, d'épices... Le bouche est concentrée, charnue, avec un grain gourmand et raffiné.  
**Beaune premier cru rouge Les Grèves - 16,5**  
Arômes doux, expressifs, gèneraux de fruits noirs mûrs à point. Le fruité est omniprésent en bouche, dans un ensemble riche, gourmand, tendre et harmonieux.

**MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET**

**21790 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 61 61**  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Peuillets - 17**  
Premier nez discret, qui s'ouvre sur des notes fruitées, florales, fumées... « Un vin suave, riche, charnu, élégant, qui remplit la bouche de gourmandise », commente un dégustateur sous le charme.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Aux Guettes - 15,5**  
Arômes à dominante florale (violette, pivoine), complétés de notes fruitées-confiturées... Bouche structurée, soyeuse, gourmande, avec une finale épicée très agréable.

**MAISON BOUCHARD AINÉ ET FILS**

**21200 Beaune - Tél. 03 80 24 24 00**  
**Beaune premier cru rouge Clos du Roi - 15,5**  
Belle robe grenat. Arômes concentrés, fruités, épicés... Le vin est tendre, charnu, bien équilibré et d'une bonne persistance en bouche.

**CHRISTOPHE BOUILLOT ET FILS**

**21200 Beaune - Tél. 03 80 25 51 24 17**  
**Savigny-les-beaune rouge Dessus des Vermots (16,50 €) - 15,5**  
Vinifié en vendange entière, ce savigny révèle une robe

intense et de beaux arômes doux de fruits confiturés, de fleurs... Bouche bien équilibrée entre la gourmandise du fruit et un fond minéral fin.

**LAURENT ET KAREN BOUSSEY**

**21190 Montholon - Tél. 03 80 20 02 33**  
**Savigny-les-beaune rouge (18 €) - 15,5**  
Arômes de fruits bien mûrs, légèrement confiturés, de violettes... Le vin est structuré, dense, encore un peu serré, mais prometteur.

**JEAN-MARIE BOUZEREAU**

**21190 Meursault - Tél. 03 80 21 62 41**  
**Beaune premier cru rouge Pertuisots - 16,5**  
Robe rubis, intense, brillante. Arômes précis de fruits rouges et noirs bien mûrs, enrobés par un beau boisé. Le vin est constant, charnu, tendre, élégant. Un très beau premier cru.

**CHRISTOPHE BUISSON**

**21190 Saint-Romain - Tél. 06 64 86 07 29**  
**Savigny-les-beaune rouge (22 €) - 15,5**  
Robe rubis, intense. Arômes frais de fruits rouges bien mûrs. Le vin est bien équilibré, avec des tanins enrobés et un fruité juteux.

**CACHAT-OCQUIDANT**

**21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 30**  
**Beaune blanc Les Monnières - 16,5**  
Arômes de maturité : pêches jaunes, mirabelles, safran... Bouche grasse, dense, pleine de fruit, avec de beaux amers fins en finale.  
**Chorey-les-beaune rouge - 16**  
Voilà un domaine avec lequel on en a toujours pour son argent ! Nouvelle illustration avec cet excellent chorey, aromatique, plein de fruit, charnu et frais.  
**Beaune rouge - 16**  
Arômes bien ouverts de fruits rouges, complétés d'une note de cèdre. Vin complet : charnu, juteux et gourmand, avec du corps.  
**Beaune blanc Saint-Désiré - 15,5**  
Arômes expressifs de fruits exotiques, avec des notes beurrées, florales... Le vin est gras, gourmand, plein de fruit et bien équilibré.

**MAISON CHAMPY**

**21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99**  
**Beaune premier cru rouge Aux Cras - 17**  
Arômes puissants et précis de cerises noires, de myrtilles, de réglisse... Le vin est à l'unisson, concentré, généreux, soyeux et harmonieux.  
**Beaune rouge vieilles vignes - 16**  
Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de fruits noirs. Le vin est riche pour un village, charnu et bien équilibré.

**MAISON CHANSON PÈRE ET FILS**

**21200 Beaune - Tél. 03 80 25 07 97**  
**Beaune premier cru rouge Les Fèves - 17**  
Voilà l'une des cuvées emblématiques de l'appellation beaune. Robe intense, violacée. Arômes riches, fins, de fruits noirs, d'épices, de mûres... Le vin est concentré, charnu, long, élégant. Avenir assuré !  
**Beaune premier cru blanc Les Clos des Mouches - 16,5**  
Arômes concentrés, précis de fruits jaunes bien mûrs : pêches, mirabelles... Le vin est à la fois gras, concentré et équilibré par un beau fruité citronné. Bon potentiel !

**BEAUNE • CHOREY-LES-BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE**

**CHÂTEAU DE SANTENAY**

**21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 67**  
**Beaune premier cru rouge Clos du Roi - 16**  
Robe intense, brillante. Arômes expressifs de fruits rouges et noirs, d'épices... Beau jus en bouche, croquant, riche, avec des tanins encore fermes, mais le potentiel est là !

**BRUNO CLAIR**

**21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 28 95**  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge La Dominode - 16**  
Robe violacée, soutenue... Vinifié avec 40% de grappes entières, ce vin exprime des arômes sensuels de violettes, de pivoines, d'épices douces... Bouche pleine de fruit, dense, gourmande, élégante et harmonieuse.

**EDMOND CORNU ET FILS**

**21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 40 79**  
**Chorey-les-beaune rouge - 15,5**  
Arômes de griottes, d'épices douces... En bouche le vin est bien typé chorey : aigre, enrobé, avec des tanins peu marqués et un fruité gourmand.

**PIERRE CORNU-CAMUS @**

**21420 Echauffourne - Tél. 03 80 21 57 23**  
**Chorey-les-beaune blanc Le Clos Margot 2019 (14 €) - 16,5**  
Excellent rapport qualité-prix pour ce chorey blanc aux arômes de tilleul, de poires fraîches... Le vin est dynamique, frais et gourmand à la fois.

**DOMAINE DES CROIX**

**21290 Beaune - Tél. 03 80 22 41 81**  
**Beaune premier cru rouge Pertuisots - 17**  
Des terroirs hier moins réputés, plus frais, comme Pertuisots retrouvent de l'intérêt avec le réchauffement climatique. Illustrat'on avec ce magnifique premier cru coloré, aux arômes fruités, concentré, enrobé et harmonieux.  
**Beaune premier cru rouge Les Grèves - 16**  
Nez bien ouvert, sur des notes de fruits noirs confiturés, d'épices... Le vin est plein, riche, d'une belle fraîcheur aromatique et long en bouche.  
**Beaune premier cru rouge Les Bressandes - 16**  
Robe intense, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs, de fleurs... Le vin est harmonieux, juteux, dense, avec une belle longueur.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Peuillets - 16**  
Arômes élégants de fruits rouges légèrement confiturés, de fleurs... Le vin est déjà en place, avec un beau fruité, de la matière et un bon équilibre.

**RODOLPHE DEMOUGEOT**

**21190 Meursault - Tél. 03 80 21 28 99**  
**Savigny-les-beaune rouge Les Bourgeois - 17,5**  
Robe grenat, intense. Arômes riches, élégants de fleurs, de fruits rouges, enrobés d'une note boisée-lavandée. Bouche concentrée, opulente, charnue, équilibrée. Un village de niveau premier cru !  
**Beaune rouge Beaux Forgets - 16,5**  
Un superbe beaune village à la robe intense, aux arômes de fruits noirs « sucrés », de fleurs... Le vin est gras, opulent, plein de fruit, structure et harmonieux.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Peuillets - 16**  
Robe intense. Arômes de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices, complétés de fines notes beurrées, biscuitées. Bouche pleine de fruit, dense, juteuse et harmonieuse.

**DUBREUIL-FONTAINE**

**21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 55 43**  
**Beaune premier cru rouge Montrevenots - 16,5**  
Arômes concentrés de fruits rouges et noirs, enrobés de notes chocolatées. Le vin est dense, structuré, avec un fruité charnu, de beaux tanins et un potentiel de garde évident.

**PHILIPPE ET ARNAUD DUBREUIL**

**21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 53 73**  
**Chorey-les-beaune premier cru rouge Les Serpentières (19,50 €) - 15,5**  
Excellent rapport qualité-prix pour ce premier cru à la robe intense, aux arômes de confiture de fraises, de pivoines... Bouche généreuse, soyeuse, tendre, gourmande et délicate.

**GUY ET YVAN DUFOULEUR**

**21790 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 35**  
**Savigny-les-beaune blanc Les Gollardes (27 €) - 17**  
Arômes expressifs, mûrs, précis de poires, d'agrumes, de tilleul... Le vin est bien équilibré avec le gras, la richesse, et une belle finale « vivante » sur les agrumes confits.  
**Savigny-les-beaune rouge Les Gollardes (26 €) - 16**  
Arômes frais de cerises, griottes, framboises... Le vin est harmonieux, juteux, charnu, plein de fruit et bien équilibré.

**JEAN-MICHEL GIBOULOT @**

**21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 52 30**  
**Beaune premier cru rouge Clos du Roi - 16**  
Robe rubis, intense. Arômes élégants de fruits rouges et noirs, avec une touche épicée. Le vin est tout en finesse, avec du corps, de la longueur et un bel équilibre.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Aux Serpentières - 15,5**  
Arômes fins de fruits rouges, d'épices... Bouche pleine de fruit, juteuse, harmonieuse. « Tout est en place pour faire une belle bouteille gourmande », conclut un dégustateur.

**PHILIPPE GIRARD**

**21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 57 97**  
**Savigny-les-beaune blanc (19 €) - 16,5**  
Arômes de fruits jaunes bien mûrs « et frais », précise un dégustateur... Le vin est à la fois généreux, gras et juteux, avec une finale agréab. et sur les agrumes.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Marbantons (22 €) - 15,5**  
Robe violacée. Arômes intenses de petits fruits rouges. Bouche élégante, avec un fruité bien présent, des tanins soyeux et un bon équilibre.

**VINCENT GIRARDIN**

**21190 Meursault - Tél. 03 80 26 81 00**  
**Chorey-les-beaune rouge vieilles vignes (30 €) - 16**  
La maison a produit 1 400 bouteilles de ce chorey aux arômes de griottes, de mûres... Le fruité est omniprésent - juteux, croquant et frais.



Jérôme Faure-Brac

**MAISON JOSEPH DROUHIN**

**Rien n'est laissé au hasard**

Le mot d'ordre de la Maison Drouhin pourrait être la précision : tout est pensé et contrôlé dès le moment du vin, pour arriver à en maîtriser tous les aspects, dès 1988, sous l'impulsion de Philippe Drouhin, les 80 hectares du domaine ont été progressivement convertis à l'agriculture biologique, et à l'agriculture biologique depuis 1997, même si le domaine ne revendique pas ces labels. La qualité des vins est également contrôlée de près par le domaine qui sélectionne directement une partie de ses bois ; le choix de la chauffe des tonneaux est fixé seulement au moment du découpage, ce qui exige une grande réactivité des tonneaux sollicités. Pour Jérôme Faure-Brac, directeur technique et œnologue qui dirige depuis 2007 les vinifications en collaboration avec Véronique Drouhin : « la qualité des vins du millésime 2019 a permis d'alléger le travail à la cave ; il fallait avant tout laisser les fruits dans leur jus, ne mettre une infusion douce du raisin et favoriser une montée progressive des températures des cuvées ». Le beaune premier cru Clos des Mouches, l'un des fleurons du domaine, est issu de deux secteurs géologiques : le haut, plutôt calcaire et le bas plus argileux ; la cuvée finale, sera le résultat d'un assemblage des différentes cuvées, certaines pouvant être parfois écartées, afin de préserver un équilibre entre fraîcheur et la puissance.

**21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88**  
**Beaune premier cru rouge Le Clos des Mouches - 18**  
La maison est impressionnante par sa capacité à produire d'excellentes bouteilles avec son activité de négoce, à l'image de son chorey, comme les crus les plus fins issus de ses vignes et capables de rivaliser avec les meilleurs vigneron. Illustration avec la cuvée « culte » du Clos des Mouches, au nez qui évoque la soie : violette, fruits noirs, épices... Bouche subtile : riche, veloutée, cerise, « sucrée », suave et racée.  
**Beaune premier cru rouge Grèves - 16,5**  
Robe intense. Arômes expressifs, riches, fins, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est soyeux, dense, enrobé, tout en gardant cette élégance que l'on retrouve dans les meilleurs Grèves.  
**Chorey-les-beaune rouge - 16,5**  
Issu d'un achat de raisins auprès de partenaires de la maison, ce très beau chorey présente une robe intense, des arômes complexes de fleurs, de fruits noirs, Bouche riche, charnue, soyeuse et harmonieuse.  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge Fourmeaux - 16**  
Robe grenat, intense. Arômes riches, précis de cerises, de framboises, avec un boisé élégant. Bouche charnue, suave, dense et élégante.  
**Beaune premier cru rouge Aux Cras - 15**  
**Savigny-les-beaune rouge Clos des Godeaux - 15**

**CÔTE DE BEAUNE**

SPÉCIAL MILLÉSIME 2019



Savigny-les-Beaune, en automne.

**PIERRE GUILLEMET**

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 40  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge**  
**Les Jarrons - 16**  
Robe profonde. Arômes de fruits noirs : cassis, mûre, sureau... Le vin est concentré, plein, avec un fruité charnu et de beaux tanins soyeux.

**MAISON LOUIS JADOT**

21200 Beaune - Tél. 03 80 72 10 57  
**Savigny-les-beaune premier cru blanc**  
**Clos des Guettes 2019 - 16**  
Arômes riches, précis de fruits jaunes, de fleurs, complémentés de fines notes boisées-vanillées. Le vin complet : dense, frais, avec un fruité-citronné et une bonne ongueur.

**MARCHAND-TAWSE**

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 20 37 32  
**Beaune premier cru rouge Clos du Roi - 15,5**  
Le domaine exploite 70 ares dans le Clos du Roi qui ont donné que 2 000 bouteilles en 2019. De belles bouteilles, aux arômes de fruits noirs, de moka. Le vin est dense, juteux, équilibré, long. Bon potentiel !  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge**  
**Les Lavières - 15,5**  
Robe grenat, intense. Arômes frais de fruits rouges, de fleurs, d'épices... Bouche soyeuse, riche, avec des tanins gourmands et un bel équilibre.

**ALBERT MOROT @**

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 36  
**Beaune premier cru rouge Les Bressandes - 16,5**  
Robe grenat, violacée... Arômes riches, précis, de fruits rouges et frais. Le vin est généreux, pulpeux, charnu, encore « brut de cuve », mais le potentiel est là et bien à l'œuvre !  
**Beaune premier cru rouge Cent-Vignes - 16**  
Robe soutenue, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs, d'épices, de moka... Le vin est dense, plein, avec un beau fruité et des tanins tendres.

**PASCAL PRUNIER-BONHEUR**

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 66 56  
**Beaune premier cru rouge Les Sizies - 16**  
Arômes riches, expressifs, de cerises, d'épices, avec une touche de pivoines... Bouche veloutée, gourmande, tendre, dense et bien équilibrée.  
**Beaune blanc Clos Saint-Désiré - 15,5**  
Robe or pâle... Beau arômes expressifs d'agrumes, de pain grillé... Bouche avec du force et une belle finale citronnée, tonique.

**RAPET PÈRE ET FILS**

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 59 94  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge**  
**Aux Fourmaux - 17**  
Âgé de plus de 50 ans, la vigne de ce domaine de référence a produit un premier cru superbe, aux arômes fruités, mûrs et précis. Bouche concentrée, charnue, soyeuse, avec une finale élégante sur les épices.  
**Chorey-les-beaune rouge vieilles vignes - 16**  
Arômes expressifs de fruits rouges et noirs... Bouche juteuse, avec toujours ce fruité bien présent, de la structure et un bon équilibre.

**ARMELLE ET BERNARD RION  
BERNARD RION SARL**

21709 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 05 31  
**Beaune rouge Les Beaux Fougets (30 €) - 15,5**  
Robe grenat, brillante. Arômes « solaires » de fruits noirs confiturés, d'épices... Bouche dense, charnue, enrobée, gourmande à souhait.

**ROLLIN PÈRE ET FILS**

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 57 31  
**Savigny-les-beaune rouge**  
**Aux Grands Liards - 16,5**  
Robe pourpre, brillante. Arômes riches de cerises noires bien mûres. Bouche dense, avec un fruité charnu, omniprésent et une belle finale épicée.

**ROUX PÈRE ET FILS**

21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 32 92  
**Chorey-les-beaune rouge**  
**Les Beaumonts (19,90 €) - 15,5**  
Arômes de cerises noires, avec une note florale. Le vin est encore un peu marqué par le boisé, mais l'ensemble est chaipenté, harmonieux, prometteur...  
**Beaune blanc**  
**Champagne de Savigny (28,50 €) - 15,5**  
Arômes frais d'agrumes, à dominante pamplemousses... Bouche avec du fond, une belle énergie, l'équilibre et du potentiel.

**GEORGES ROY ET FILS**

21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 16 28  
**Chorey-les-beaune blanc - 16**  
Arômes tout en douceur autour de notes florales. Le vin est bien équilibré entre rondeur, fruité gourmand et une finale fraîche.  
**Savigny-les-beaune rouge Les Picotins - 15,5**  
Arômes expressifs, précis, de fruits rouges, d'épices... Belle bouche d'agrumes, juteuse, avec des tanins mûrs et un bon équilibre.

**FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY**

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge**  
**Les Feuilles (23 €) - 16,5**  
Robe violacée, intense. Arômes floraux, fruités, torréfiés... Bouche charnue, riche, équilibrée, avec un fruité gourmand, de beaux tanins « sucrés ». Pour 23 €, c'est une affaire !  
**Savigny-les-beaune premier cru rouge**  
**La Dominode (24 €) - 16**  
Le domaine exploite des vignes de 80 ans dans la Dominode. Robe vioacée. Arômes élégants de cerises noires, de mûres... Le vin est riche, charnu, avec des tanins soyeux et une bonne persistance. Du potentiel !  
**Savigny-les-beaune rouge**  
**Serrignysime (19 €) - 15,5**  
Issue de vieilles vignes de 60 ans, ce beau village exprime des arômes fruités mûrs et frais. Bouche juteuse, dense, longue et bien équilibrée.

**DOMAINE DES TERRES DE VELLE**

21190 Auxey-Duresses - Tél. 03 80 22 80 31  
**Savigny-les-beaune premier cru blanc**  
**Aux Vergelesses - 16,5**  
Robe dorée, brillante. Arômes précis où se mêlent des notes de citrons confits, de pâtisserie... Le vin est à la fois charnu, gourmand, plein de fruit et bien tendu, tonique.

**THIERRY VIOLET-GUILLEMARD**

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 49 98  
**Beaune premier cru rouge**  
**Le Clos des Mouches - 16,5**  
Nez profond, parfumé de notes fruitées, florales... Bouche bien typée beaune : riche, tendre, soyeuse, un rien « solaire » tout en gardant beaucoup d'élégance.  
**Beaune premier cru blanc**  
**Le Clos des Mouches - 16,5**  
Arômes riches, purs de fruits jaunes bien mûrs, de fleurs « sucrées »... De la matière, de la chair en bouche, le tout avec équilibre et finesse. Beau potentiel !

**CÔTE DE NUITS**

SPÉCIAL MILLÉSIME 2019

**GEVREY-CHAMBERTIN,**  
villages, premiers crus et grands crus, rouges

**RÉSULTATS  
SPECTACULAIRES !**

Même s'il s'agit de vins en cours d'élevage et même si le résultat ne porte que sur 43 bouteilles, nous n'avons pas souvenir d'avoir déjà enregistré dans nos pages un 95% de réussite, comme pour les premiers crus de Gevrey 2019. Bravo donc aux vigneron et négociants et au final, on frôle les 81% de réussite sur Gevrey-Chambertin, avec un nombre d'échantillons en nette hausse (+ 20% environ) par rapport aux années précédentes. Ce résultat en dit long sur le niveau du millésime en pinot noir ; on trouve bien quelques cuvées étonnamment diluées dans un millésime pourtant peu productif et très ensoleillé, mais la dominante est celle de vins rouges consistants, charnus, pleins, plutôt soyeux après les

fermentations malolactiques tout en gardant de bons équilibres. Si nous avons tendance à considérer qu'il est « normal » aux prix où ces vins sont vendus d'avoir d'excellents résultats en premiers et grands crus, il faut noter les trois-quarts de vins sélectionnés en village ; le vignoble de Gevrey-Chambertin village est vaste, disparate et c'est donc une belle performance.  
**Villages : 8 vins présentés**  
**58 sélectionnés - 74% de réussite.**  
**Premiers crus : 43 vins présentés**  
**41 sélectionnés - 95% de réussite.**  
**Grands crus : 30 vins présentés**  
**23 sélectionnés - 77% de réussite.**

**NOTATION SUR 20**

**18 à 20** : vin hors normes  
**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel  
**14,5 et 15** : très bon vin

@ L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14 qui les normés aux formules « vab » peuvent retrouver dans le base de données en ligne qui compte environ 30 000 vins à ce jour.

🌱 : l'entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

**LES PRIX**

Fourchettes de prix TTC départ cave.  
Villages : 30 à 70 €.  
Premiers crus : 40 à 150 €.  
Grands crus : à partir de 100 €.

**LE TOP**

**LA MEILLEURE BOUTEILLE**



**DOMAINE ARLAUD  
MAISON ARLAUD**

21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 34 32 65

**Gevrey-chambertin premier cru**

**Aux Combottes - 18,5**

« Un grand, très grand premier cru... difficile de s'aligner », résume un dégustateur. Nez riche et fruité avec une grande concentration aromatique. En bouche le vin est dense et charnu, avec des tanins veloutés et un côté pulpeux en finale.

**L'année rêvée**

« Nous exploitons 45 ares dans les Combottes, dont un tiers a été planté en 1925. La vigne est intégralement labourée à cheval depuis 2003, éclaircie et récoltée à la main. 2019 a été une année particulièrement sèche et ensoleillée, qui nous a permis de récolter une vendange à l'état sanitaire parfait, le 15 septembre. Nous conservons 50% de grappes entières pour la vinification. Le vin est élevé pendant 16 à 18 mois, avec 15 à 20% de bois neuf. Nous allons produire 1910 bouteilles, ce qui correspond à un rendement de 32 hl/ha », souligne Cyprien Arlaud.

**Gevrey-chambertin - 16**

La cerise noire domine au nez avec une réduction bien présente. Belle acidité tonique qui porte le vin. L'ensemble est structuré, avec une grande longueur.

**MAISON AEGERTER @**

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 02 80

**Gevrey-chambertin (70 €) - 16**

Notes de fruits rouges mûrs au nez avec un beau boisé. Belle harmonie avec la bouche. Grande profondeur au nez avec de fines notes grillées en finale.

**DOMAINE D'ARDHUY**

21700 Corgolain - Tél. 03 80 62 98 71

**Gevrey-chambertin (46,80 €) - 16,5**

Nez de fruits noirs mûrs délicat. Bel et bouche ample, avec une grande persistance aromatique, de la puissance et une finale soyeuse.

**DOMAINE BART**

21160 Marsannay - Tél. 03 80 51 45 76

**Chambertin clos-de-bèze grand cru - 16,5**

Belle finesse au nez avec des notes de framboise fraîche et de sureau. Texture élégante en bouche, avec des tanins doux et une finale épicée.



**SPÉCIAL MILLÉSIME 2019**

**CÔTE DE NUITS**



Florence Heresztyn et son petit Simon.

**HERESZTYN-MAZZINI**

**Premier millésime bio**

Sur les 5,5 hectares du domaine, l'appellation Gevrey-Chambertin domaine 2019 est un millésime tout Florence et Simon Mazzini se souviendront, puisqu'il s'agit du premier cercle bio. L'année a été globalement serene, même si la vigne a manqué d'eau. On a commenté les vendanges le 18 septembre. C'était du caviar qui restait en cave. Le millésime se prêtait bien à la vendange entière, que l'on a utilisée à 100% sur les Champonnets et les vieilles vignes. Les Songes, et pour moitié dans les Goulots et la Perrière. C'est pour nous une fondation pour le vieillissement, qui apporte aussi de la structure en milieu de bouche et des finales plus longues, sans amertume. Pendant la vinification, nous sommes de moins en moins interventionnistes. On laisse mûrir nos vins. Nous avons un parallèle même travail sur l'élevage, en sélectionnant 4 tonneaux et en adaptant les vins aux fûts, avec des chauffes différentes. Membres d'un groupe de phytothérapie depuis 2017, le domaine va généraliser l'utilisation d'engrais verts.

21229 Gevrey-Chambertin - Tél. 06 22 77 11 44

**Gevrey-chambertin premier cru Les Champonnets - 17,5**

Nez profond, concentré de cerises noires et de myrtilles. Superbe bouche charnue, fruitée, avec une grande fraîcheur en finale.

**Gevrey-chambertin vieilles vignes - 17**

Nez riche, douce avec un bel équilibre. La bouche est concentrée, gourmande, avec des notes de fruits « sucrés » et un bel équilibre.

**Gevrey-chambertin premier cru Les Goulots - 16,5**

Nez riche, profond sur les fruits noirs et les épices. Bouche tendre, opulente avec une belle noblesse des tanins.

**Gevrey-chambertin vieilles vignes Les Songes - 16**

Nez doux, fruité et floral. Jolie chair en bouche avec des tanins veloutés et gourmands. On sent la maturité du fruit.

**Gevrey-chambertin premier cru La Perrière - 14,5**

**Gevrey-chambertin Clos Village - 14**

**BERTHAUT-GERBET**

21220 Fixin - Tél. 03 80 53 45 18

**Gevrey-chambertin premier cru Lavaut Saint-Jacques - 17,5**

Nez floral et élégant. Beaucoup de classe en bouche, avec des notes d'épices et de violettes en finale... Déjà beaucoup de plaisir à ce stade de l'élevage.

**Gevrey-chambertin premier cru Les Cazetiers - 16,5**

Nez élégant avec des notes de framboise et de bourgeon de cassis. La bouche est gourmande et fraîche à la fois, avec une finale harmonieuse.

**LOUIS BOILLOT**

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 16

**Gevrey-chambertin premier cru Cherbaudes - 17**

Nez encore discret avec des notes de griotte. La bouche est dense, concentrée, avec une finale bien marquée par le minéral.

**Gevrey-chambertin Les Evocelles - 16**

Nez pur avec des notes de fleurs et de mûres. En bouche le vin est ample et gourmand, avec des tanins mûrs. Prometteur...

**Gevrey-chambertin premier cru Champonnet - 15,5**

Nez discret sur la cerise noire. La bouche est droite et charnue, avec des tanins pas encore en place. Un joli vin en devenir.

**LUCIEN BOILLOT**

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 85 61

**Gevrey-chambertin premier cru Cherbaudes - 17**

Nez de fruits bien mûrs confiturés et puissants. En bouche le vin est riche et droit à la fois, avec des tanins fins et une ongueur épicée.

**Gevrey-chambertin premier cru Les Corbeaux - 17**

Nez riche, « solaire » sur des notes de mûres et de myrtilles. Belle concentration en bouche avec un côté opulent, et une finale sur la fraîcheur.

**Gevrey-chambertin Evocelles - 16,5**

Fruité intense au nez. Superbe jus pur, croquant en bouche, avec une finale précise, un beau potentiel pour un vilage.

**Gevrey-chambertin premier cru La Perrière - 16**

Notes de cerises noires et de graphite. Belle densité en bouche avec de la profondeur, une texture noble et une grande longueur.

**Gevrey-chambertin - 15,5**

Fruité frais « aérien » au nez. La bouche est ronde, suave, avec des tanins encore un peu serrés mais un réel potentiel.

**RENÉ BOUVIER**

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 52 21 37

**Gevrey-chambertin Racine du Temps - 17,5**

Nez parfumé, doux, fruité, avec des notes de pain d'épices. La bouche est délicieuse, gourmande, avec des tanins envoutants et une grande longueur.

**Gevrey-chambertin Jeunes Rois - 16**

Notes de fruits écrasés et d'iris au nez. Texture suave en bouche, avec une belle rondeur et des tanins fins. Finale qui évoque un sirop de fruits noirs.

**Gevrey-chambertin premier cru Combe au Moine - 16**

Nez doux, fruité, floral. En bouche le vin est riche, gourmand, avec une belle trame minérale et des tanins nobles.

**MAISON CHANSON PÈRE ET FILS**

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 97 97

**Charmes-chambertin grand cru (273,25 €) - 16**

Notes de cerises noires avec un végétal noble. Du fond en bouche avec des tanins veloutés, de l'harmonie et une finale avec des notes de zain.

**CHÂTEAU DE MARSANNAY**

21160 Marsannay - Tél. 03 80 51 71 11

**Gevrey-chambertin premier cru Bel Air (89 €) - 16**

Notes de framboises fraîches au nez avec un goût fin. Belle douceur en bouche, avec des tanins ronds et suaves.

**CHÂTEAU DE SANTENAY**

21590 Santenay - Tél. 03 80 30 61 87

**Gevrey-chambertin premier cru Au Closeau - 15,5**

Nez élégant sur des notes de fruits noirs, avec une touche de violettes. Tonique éminence en bouche avec de beaux tanins fins et du charme.

**BRUNO CLAIR**

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 28 95

**Gevrey-chambertin premier cru Les Cazetiers - 17**

Nez lin de fruits rouges, de caramel au lait. Superbe jus en bouche avec une attaque gourmande, des tanins ronds et une grande longueur.

**Gevrey-chambertin premier cru Clos du Fonteny - 16**

Nez de mûres, de myrtilles, avec une touche de moka et un boisé lin. Bouche équilibrée et tonique avec des tanins agréables. Le vin est promis à un bel avenir.

**Chambertin clos-de-beze grand cru - 15,5**

Nez doux avec des notes de framboises au sucre. À ce stade, le vin est encore « en boue », mais la matière et l'équilibre laissent confiant pour l'avenir.

**DOMAINE DU CLOS SAINT-LOUIS**

21220 Fixin - Tél. 03 80 52 45 57

**Gevrey-chambertin Etoiles - 16,5**

Notes d'épices douces, de vanille et de fruits noirs au nez. La bouche est fruitée, avec un bel équilibre et des tanins mûrs.

**DOMAINE COLLOTTE**

21160 Marsannay - Tél. 03 80 52 24 34

**Gevrey-chambertin Evocelles - 16,5**

Notes de griotte et de framboise au nez. La bouche est suave, avec une grande persistance aromatique, et une belle tension.

**DOMAINE FAIVELEY**

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

**Chambertin clos-de-beze grand cru - 17,5**

Nez fin, frais où les notes de fleurs, violettes et framboises dominent. Texture dense en bouche, avec de la chair et un volume encore retenu. Quel potentiel !

**Gevrey-chambertin grand cru - 16,5**

Nez puissant, concentré sur les fruits noirs et les épices nobles. Belle bouche « sucrée », avec des tanins ronds et une agréable fraîcheur en finale.

**Gevrey-chambertin vieilles vignes - 16**

Notes florales au nez avec un fruité doux. De la chair en bouche, avec des tanins soyeux et une agréable tension en finale.

**Gevrey-chambertin premier cru Clos des Issarts Monopole - 16**

Notes de fruits noirs et de pivoine avec une belle fraîcheur. La bouche est encore sur la réserve, mais il y a un beau fond de vin avec de la tension et des notes de moka en finale.

**MAISON CAMILLE GIROUD**

21206 Beaune - Tél. 03 80 22 12 65

**Gevrey-chambertin premier cru Lavaut Saint Jacques - 17,5**

Nez niche, profond avec une belle complexité aromatique. Beaucoup de classe en bouche, avec de la structure et une grande élégance en finale.

**Gevrey-chambertin Les Crais - 17**

Nez délicat sur les fruits noirs. Bouche solide avec une belle tension de cèpe, des notes de griottes et une grande longueur.

**Charmes-chambertin grand cru - 15,5**

Nez frais sur les fruits rouges avec une belle intensité. Bouche ample, gourmande avec une grande concentration. Prometteur...

**ANTONIN GUYON**

21420 Savigny-lès-Beaune - Tél. 03 80 67 13 24

**Charmes-chambertin grand cru - 16,5**

Nez de fruits noirs composés. Jus concentré avec un bel équilibre en bouche et des tanins élégants. « finale persistante ».

**HARMAND-GEOFFROY**

21229 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 10 65

**Gevrey-chambertin vieilles vignes - 18**

Nez mûr et profond avec des notes de myrtille et de mûre. La bouche est dense, croquante et veloutée à la fois. Grande longueur qui permet d'apprécier un avenir très prometteur pour ce vilage.

**Mazis-chambertin grand cru - 17,5**

Un grand vin en garde au profil harmonieux, avec une bouche riche, profonde. Belle puissance des tanins accompagnée de beaucoup de classe.

**ALAIN JEANNIARD**

21220 Moray-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 53 49

**Gevrey-chambertin (30 €) - 16**

Nez net, précis sur les petits fruits rouges, avec des notes florales. Attaque souple en bouche, avec des tanins fins, équilibrés.

**HERVÉ KERLANN**

21200 Marsannay - Tél. 03 80 26 59 68

**Gevrey-chambertin Billard (45,60 €) - 16**

Nez élégant sur les fruits rouges, avec une touche florale. Belle intensité en bouche avec des tanins fins et des arômes précis.

**Gevrey-chambertin vieilles vignes (41,70 €) - 15,5**

Nez discret qui s'ouvre progressivement sur des notes de pivoine. La bouche est gourmande, fruitée, avec un bel équilibre et des tanins présents, mais mûrs.

**DOMAINE LIPPE BOILEAU**

21220 Brochon - Tél. 06 27 31 35 52

**Gevrey-chambertin (30 €) - 18**

Belle complexité au nez où se mêlent les fruits et les fleurs. Un vin tout en harmonie en bouche, parfaitement vinifié, avec un équilibre qui frôle la perfection.

**GEVREY-CHAMBERTIN**

**MICHEL MAGNIEN**

21220 Moray-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 82 98

**Gevrey-chambertin Aux Echezeaux (70 €) - 16**

Nez complexe avec des notes de romces sauvages, d'épices douces, de mentha et de paine gris. Belle texture en bouche avec des tanins ronds, souples.

**Charmes-chambertin grand cru (220 €) - 16**

Belle intensité au nez avec des notes de roses et de pivoine. La bouche est concentrée, puissante, avec de la « race » et une grande persistance en finale.

**STÉPHANE MAGNIEN**

21220 Moray-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 83 10

**Charmes-chambertin grand cru (99,50 €) - 15,5**

Nez de fruits noirs confiturés avec des notes de chocolat. Joli jus concentré en bouche, avec des tanins denses. En devenir...

**MARCHAND-TAWSE**

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 26 37 32

**Gevrey-chambertin premier cru Champeaux - 16,5**

Nez « sucré » sur les fruits noirs, avec un boisé épicé. Matière sérieuse et noble à la fois, avec des tanins denses et une finale réglissée.

**Gevrey-chambertin premier cru Lavaut Saint Jacques - 15,5**

Nez de fruits noirs et de framboises. Bouche agréable, mûre et gourmande, avec des tanins fins et une jolie longueur.

**GEORGES MUGNERET-GIBOURG**

21700 Vosus-Romanée - Tél. 03 80 61 01 57

**Ruchottes-chambertin grand cru - 18**

Nez doux, floral sur les fruits noirs. Magnifique bouche concentrée, avec des tanins veloutés, frais et nobles à la fois : quel potentiel !

**PHILIPPE NADEF**

21220 Fixin - Tél. 03 80 51 45 99

**Gevrey-chambertin Vieilles Vignes - 16**

Fruité noir frais, avec des notes réglissées et confiturées. Matière simple, ronde, avec un bel équilibre et une finale séductrice.

**Gevrey-chambertin premier cru Les Cazetiers - 16**

Fines notes grillées au nez. Joli jus profond en bouche avec une belle texture et une finale audacieuse qui prolonge la finale.

**PIERRE NAIGEON**

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 46 03

**Mazis-chambertin grand cru Les Mazys Hauts (202 €) - 17,5**

Nez fin, floral avec beaucoup de classe. Beau style en bouche qui évoque une vendange entière, avec des tanins veloutés, gourmands et une grande ongueur.

**Gevrey-chambertin premier cru Lavaut Saint-Jacques (104 €) - 17**

Nez frais, élégant avec des notes de pivoine. Bonne structure en bouche avec une jolie complexité aromatique et des notes florales qui reviennent en finale.

**Gevrey-chambertin Les Marchais (67 €) - 16,5**

Nez riche, profond sur les fruits noirs. Belle texture en bouche, avec des tanins fins et une longueur toute en douceur.

**Gevrey-chambertin En Sylvie (67 €) - 16,5**

Nez expressif, flatteur sur les fruits noirs. La bouche est en cohérence, avec de beaux tanins et une structure solide. Finale choquée.



Frédéric Barot.

**MAISON LOUIS JADOT**

**Rondeur et délicatesse**

Mise en avant ici pour ses Gevrey, la maison Louis Jadot aurait pu l'être dans bien d'autres de nos guides d'achat, avec de nombreux vins sélectionnés sur ce « nouveau » millésime. « La fleur s'est déroulée dans de mauvaises conditions en 2019, provoquant de la coulure et du millerandage », rappelle Frédéric Barot, directeur technique. Il y avait un vrai défi : hydriquer, avec une véraison difficile et des jeunes vignes qui souffraient. J'étais inquiet quant à la qualité du millésime, mais j'ai finalement été agréablement surpris. La concentration s'est faite en fin de maturation et on a aujourd'hui des rouges avec des tanins délicats, de la tendresse, de la rondeur. C'est un millésime que j'ai appris à aimer. Les 4 cuvées sélectionnées ci-dessous sont issues de vignes en propriété, sur les 125 hectares de Moussy à Saint-Désert (Côte Chalonnaise) exploités par le domaine, pour qui l'avenir s'inscrit dans une certification bio.

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

**Chambertin clos-de-beze grand cru - 16,5**

Notes de framboises et de myrtilles fraîches au nez. La bouche est douce, avec des tanins souples, fins, et une longueur élégante.

**Gevrey-chambertin premier cru Estournelles Saint Jacques - 16**

Belle complexité au nez autour du cassis, des épices, avec une touche florale. La bouche est fraîche, juteuse, avec une finale réglissée.

**Chapelle-chambertin grand cru - 16**

Nez fin, élégant avec des notes de fruits rouges et un boisé discret. Bouche équilibrée, équilibrée, avec des tanins raffinés et une belle longueur.

**Gevrey-chambertin premier cru Clos Saint-Jacques - 15,5**

Nez ouvert, « gourmand ». Belle structure en bouche, avec un bon équilibre et une matière fruitée.



**BOURGOGNE RED WINES**  
Autumn 2020



- 93 pts Clos de la Roche Grand Cru 2017
- 93 pts Nuits-Saint-Georges #4 2018
- 92 pts Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru *Les Chaboeufs* 2018
- 92 pts Pommard 1<sup>er</sup> Cru *Les Saussilles* 2018
- 92 pts Maranges 1<sup>er</sup> Cru 2018
- 91 pts Pommard 2017
- 91 pts Gevrey-Chambertin *Croix des Champs* 2018
- 91 pts Beaune 1<sup>er</sup> Cru *Les Grèves* 2018
- 91 pts Nuits-Saint-Georges *Les Plateaux* 2018
- 90 pts Savigny-lès-Beaune 2018
- 90 pts Vosne-Romanée 2018
- 89 pts Volnay 2017



**Nuits-Saint-Georges *Les Plateaux* 2018**



**Savigny-lès-Beaune 2018**



**Chablis *Les Opales* 2018**



**Bourgogne Pinot Noir 2018**



**Chorey-lès-Beaune *Les Beaumonts* 2018**



**Pouilly-Fuissé *Les Combes* 2018**



**Bourgogne Rosé *Made In Burgundy* 2019**

Gevrey-Chambertin 2017 et 2018

# 2017 remporte le match !

*À l'issue de notre dégustation de près de 200 échantillons, ce sont les 2017 qui ont tiré leur épingle du jeu. La raison ? Un style très flatteur chez beaucoup de producteurs et des vins déjà prêts à boire aujourd'hui. Pour autant, les 2018 ne manquent pas d'atouts, et nul doute que ce millésime saura vieillir.*

Les millésimes se suivent et se ressemblent à Gevrey-Chambertin, puisque nous saluons déjà dans notre numéro 143, la qualité des 2015 et 2016, « riches et harmonieux, alliant puissance et élégance ». En 2017, on retrouve des vins avec une bonne structure, des tanins plutôt tendres et des fruités charnus qui étaient déjà apparus lors de la dégustation des vins en cours d'élevage. Il a fait chaud cette année-là, et après plusieurs millésimes de faible récolte, les rendements ont été cette fois généreux. La tentation était forte pour certains de faire preuve d'un peu moins de rigueur mais sans maîtrise, le pinot noir ne pardonne pas ! Même si le nombre d'échantillons présentés pourrait être plus important (On ne peut que regretter que certains domaines ne se prêtent pas ou plus au jeu de nos dégustations à l'aveugle), il faut saluer la réussite des premiers crus et grands crus, avec respectivement 82 % et 92 % de vins sélectionnés. « Il est évident que l'on pourra garder les 2017 mais c'est vrai que c'est un millésime qui se goûte déjà très bien aujourd'hui, avec des vins pleins de charme », témoigne Bernard Bouvier, vigneron à Gevrey-Chambertin. « 2017 est un millésime agréable, très flat-

teur », abonde Pascal Marchand, installé à Nuits-Saint-Georges. « Les vins seront toujours bons au fil des années, mais ils ont moins de fond que les 2018, qu'il faudra savoir attendre ». « 2018 a été un millésime précoce, qui nous a demandé beaucoup de traitements au printemps », se souvient Alexandrine Roy, vigneronne à Gevrey. « Il a fait très chaud, avec un été caniculaire et beaucoup de vent. J'ai commencé à vendanger le 31 août, ce qui nous a permis de rentrer en cuverie des raisins avec de bons équilibres sucres/acidités ». « C'était une année délicate où le suivi parcellaire devait être très poussé pour contrôler les maturités qui pouvaient évoluer très vite », expliquait Bruno Clair, vigneron à Marsannay, dans notre numéro 147. « Le millésime 2018 a permis d'avoir des vins aux tanins généreux, pleins, en chair, avec une certaine sucrosité ; ces vins sont complexes et complets et je n'ai pas de référence d'année proche de celle-là. Peut-être un mélange de 1947 pour la puissance et de 1959 pour la douceur des tanins ». Dès la dégustation des vins en primeurs effectivement, les 2018 s'annonçaient prometteurs avec 70 % d'échantillons sélectionnés, et des « rouges concen-

trés, avec de la classe et un grand potentiel de garde ». Un peu plus réservés le jour de notre dégustation et avec des tanins encore un peu fermes, ils se révélaient pourtant pour beaucoup, intenses, riches et profonds, et dotés d'une belle concentration. Seule ombre au tableau en ce qui concerne l'appellation, les prix. Aujourd'hui, il est devenu très difficile d'accéder à un gevrey-chambertin en dessous de 35 €, et on ne parle que des villages...

Textes : **Elisabeth Ponavoy**  
Photographies : **Thierry Gaudillère**

## REPÈRES

Source : BIVB.

409 hectares de pinot noir dont 81 hectares de premiers crus et 85 hectares de grands crus.

26 climats classés en premiers crus et 9 en grands crus : Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Charmes-Chambertin, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Mazoyères-Chambertin et Ruchottes-Chambertin.



## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

# GEVREY-CHAMBERTIN, VILLAGES, PREMIERS CRUS, GRANDS CRUS, ROUGES 2017 et 2018

## RÉSULTATS OPPOSITION DE STYLES !

Assez étonnement, le millésime 2017 obtient les meilleurs pourcentages de réussite. C'est sur un nombre plus faible d'échantillons dégustés, mais on peut quand même se demander si les rendements n'ont pas eu parfois tendance à déraiper chez certains en 2018. Une hypothèse... On se rend compte également que si 2017 a pour lui les pourcentages de réussite, 2018 détient la palme du plus grand nombre de « grosses notes », un peu comme si c'était tout ou rien, grand ou commun. Faut-il y voir là encore la conséquence de rendements parfois généreux en 2018 ? Une hypothèse... qui tend quand même à se confirmer. Bref, toujours est-il que l'amateur doté de quelques moyens financiers trouvera son bonheur dans les deux millésimes et dans des styles différents. Un début de mois de septembre médiocre en 2017 n'a pas permis aux degrés de s'envoler et les vins présentent un registre plus classique dans

un style qui reste consistant. C'est tout l'inverse en 2018 ; les degrés naturels ont grimpé haut sous le chaud soleil de septembre et le millésime est clairement plus « solaire », plus sudiste, avec des fruités riches, charnus et de bons équilibres en règle générale.

**Villages 2017** : 35 vins présentés  
25 sélectionnés - 71% de réussite.  
**Premiers crus 2017** : 28 vins présentés  
23 sélectionnés - 82% de réussite.  
**Grands crus 2017** : 12 vins présentés  
11 sélectionnés - 92% de réussite.  
**Villages 2018** : 56 vins présentés  
33 sélectionnés - 59% de réussite.  
**Premiers crus 2018** : 33 vins présentés  
25 sélectionnés - 76% de réussite.  
**Grands crus 2018** : 20 vins présentés  
14 sélectionnés - 70% de réussite.

## NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes  
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel  
14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌱 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

## LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.  
Premiers crus blancs : à partir de 37 €. Villages : 30 à 60 €. Premiers crus : 50 à 100 €.

### DOMAINE AEGERTER

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 02 88  
**Gevrey-chambertin 2017 - 15**

### DOMAINE ARLAUD MAISON ARLAUD

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 32 65

**Gevrey-chambertin premier cru  
Aux Combottes 2018 - 18**

Nez sur la cerise noire, avec des notes épicées et une grosse intensité. La bouche est riche et concentrée, avec une grande profondeur et des tanins nobles. Le vin est taillé pour la garde.  
**Charmes-chambertin grand cru 2018 - 17,5**  
Fruité délicat au nez avec des notes florales de belle intensité. La bouche est gourmande, malgré une matière solide et encore un peu ferme. Quelle longueur...

### DOMAINE DES BEAUMONT @

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 87 89

**Mazoyères-chambertin  
grand cru 2018 (135 €) - 16,5**

Nez doux et fruité avec de fines notes de violettes. La bouche est délicate, riche, avec des tanins « sucrés » et un très bel équilibre.

**Gevrey-chambertin vieilles vignes 2018 (36 €) - 16,5**  
Nez riche, concentré sur les fruits noirs avec une note florale intense. Beau fruité sucré en bouche, avec des tanins tendres.

### Gevrey-chambertin premier cru

**Les Cherbaudes 2018 (60 €) - 16**  
Nez puissant, concentré de cerises noires, de myrtilles... Belle bouche avec de la chair et des tanins veloutés. De la finesse en finale.

### Gevrey-chambertin

**vieilles vignes 2017 (36 €) - 15,5**  
Nez frais avec des arômes de fruits rouges, et un boisé léger. La bouche est vive, avec des tanins soyeux et une finale acidulée.

**Mazoyères-chambertin grand cru 2017 (135 €) - 14,5**

### BERTHAUT-GERBET

21220 Fixin - Tél. 03 80 52 45 48

### Gevrey-chambertin 2018 - 17

Notes de mûres, de myrtilles... La bouche est ronde, avec des tanins réglissés et épicés. On est bien à Gevrey, avec un vin solide et structuré.

### Gevrey-chambertin premier cru

**Lavaut Saint-Jacques 2017 - 16**  
Nez de fruits mûrs avec une belle densité. La bouche est en parfaite harmonie, avec une matière riche et des tanins raffinés.

**Gevrey-chambertin 2017 - 15**

### MAISON ALBERT BICHOT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

**Gevrey-chambertin Les Evocelles 2017 - 15**

### LOUIS BOILLOT @

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 16

### Gevrey-chambertin Evocelles 2018 - 17,5

Nez riche, puissant, avec des notes de fruits noirs et de réglisse, que l'on retrouve en bouche. L'ensemble est frais et racé ; top !

### Gevrey-chambertin premier cru

**Cherbaudes 2018 - 17**  
Nez profond sur les épices, les fruits noirs. La bouche est concentrée, fraîche, juteuse, avec une grande longueur.

### LUCIEN BOILLOT @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 85 61

### Gevrey-chambertin premier cru

**Cherbaudes 2018 - 17**  
Nez puissant, concentré sur les fruits noirs. Superbe bouche charnue, pleine, gourmande, avec une grande longueur.

### Gevrey-chambertin 2018 - 15,5

Nez de fruits noirs et d'épices. La bouche est concentrée, juteuse, avec du fond et un côté tonique en finale.

### Gevrey-chambertin 2017 - 15,5

Nez de fruits rouges avec une légère réduction. La bouche est puissante, avec un beau grain et des tanins soyeux.

### Gevrey-chambertin premier cru

**Les Corbeaux 2017 - 15**

### Gevrey-chambertin premier cru

**Cherbaudes 2017 - 15**



## CHABLIS



Chablis <i>Vaudésir</i> Grand Cru 2018	94 points
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru <i>Côte de Léchet</i> 2019	91 points
Chablis <i>Les Opales</i> 2019	90 points
Chablis <i>Bio</i> 2018 	89 points
Chablis <i>Vieilles vignes</i> 2019	88 points