



N° 154 – Spécial Millésime 2019

Edmond Cornu et Fils

Côtes de Nuits Villages– 16.5

« Un vin plein de fruit et de gourmandise », note un de nos dégustateurs. Cerises et framboises se disputent le nez. En bouche, croquant et gourmandise font de ce vin intense et précis, une friandise. !

Corton Bressandes Grand Cru – 17

Grosse puissance au nez avec des notes de mûres, de violettes et de cerises noires confiturées. En bouche, le vin est déjà en place, avec une grande richesse aromatique et du volume.

Chorey-les-Beaune rouge – 15.5

Arômes de griottes, d'épices douces...en bouche le vin est bien typé Chorey : tendre, enrobé avec des tanins peu marqués et un fruité gourmand.

Savigny-les-Beaune rouge - 15

Christian Clerget

Chambolle-Musigny – 17.5

Un remarquable village issu de l'assemblage d'une dizaine de parcelles. Robe intense, vive. Arômes puissants, nobles, d'épices, de fruits noirs... le vin est complet : élégant, dense, juteux, charnu et harmonieux.

Echezeaux Grand Cru – 17

Sous son ossature structurée et sérieuse, le vin déploie des arômes délicieux de framboises et de fraises écrasées ; les tanins réglissés s'intègrent parfaitement au volume du vin. Un grand cru taillé pour la garde.

Vougeot 1^{er} cru Les Petits Vougeot – 14.5

Morey-Saint-Denis rouge – 14.5

Misset-Cheron

Chambolle-Musigny Clos de l'Orme – 15.5

Nez encore fermé, mais on sent un fruité mûr et franc. Bouche ample, charnu, avec des tanins « sucrés », soyeux et une bonne longueur.

Vosne-Romanée « Les Barreaux » - 15.5

Nez riche, sur des notes de fruits noirs avec une touche épicée ; bouche élégante agréable, précise et équilibrée.

Pierre et Jean-Baptiste Lebreuil

Savigny-les-beaune 1^{er} cru Aux Gravains – 17

Robe grenat, brillante. Arômes floraux, fruités, délicats, enrobés de notes boisées-réglissées. Le Vin est complet : ample, soyeux, riche, élégant, avec une belle finale épicée.

Savigny-les-Beaune 1^{er} cru rouge Aux Clous - 16.5

Robe soutenue. Arômes de fruits rouges et noirs compotés, de fleurs... le vin est concentré, plein, tout en gardant un côté juteux et une belle fraîcheur.

Savigny-les-Beaune 1^{er} cru Aux Serpentières – 15.5

Robe pourpre, brillante. Arômes discrets, fins, de fruits noirs, de roses... beau volume en bouche, avec de la chair et de la fraîcheur.

Savigny-les-Beaune blanc – 14.5

Savigny-les-Beaune rouge – 14

Aloxe-Corton -16

Notes de petits fruits rouges écrasés avec un boisé léger. La bouche est riche, dense avec des tanins de qualité.

Vincent et François Jouard

Batard-Montrachet Grand Cru – 16

Les 12.70 ares du domaine en Bâtard ont donné 750 bouteilles de ce beau grand cru aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes... le vin est gras, dense, long, pur. Beau potentiel !

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Les Chaumées – 16

2400 bouteilles sur 56 ares, c'est peu... arômes de grillé, d'agrumes, d'épices. Le vin est concentré, bien tendu par la minéralité, prometteur !

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Les Champs-Gains -15.5

Robe dorée, brillante. Arômes élégants, frais, de mandarines, de crème aux citrons... le vin est bien équilibré, dynamique, long, dense, avec une belle finale saline.

Domaine Bachey-Legros

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru blanc Morgeot – 14.5

Santenay 1^{er} cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes – 17.5

Le vin est encore serré, mais le volume et la texture de bouche annoncent un grand vin, avec une belle profondeur et des tanins nobles.

Santenay 1^{er} cru blanc Les Gravières – 17

Nez doux et fin à la fois, sur les fruits jaunes. La bouche est consistante, avec une grande pureté et de la tension en finale. Du potentiel.

Santenay rouge – 17

Nez riche, concentré. Superbe bouche charnue et fruitée, avec des tanins veloutés. Un village de haute volée !

Santenay 1^{er} cru Clos Rousseau– 16.5

Nez profond sur les fruits noirs compotés, avec une touche chocolatée. Grande pureté du fruit en bouche, avec une finale fraîche et dynamique.

Santenay rouge Clos des Hâtes Vieilles Vignes – 16.5

Nez sucré, épicé, avec des notes de sureau. La bouche est large, avec des tanins fins et une jolie longueur sur la fraîcheur.

Santenay 1^{er} cru La Comme – 15.5

Fruité doux au nez, avec un boisé fin. La bouche est ample, avec une matière concentrée et une finale acidulée.

Michel Briday

Bouzeron Cuvée Axelle – 17

Notes de chèvre-feuille au nez avec un boisé discret. La bouche est pleine, avec une belle dimension et de la richesse.

Rully 1^{er} cru blanc Grésigny – 16.5

Notes d'agrumes confits au nez avec une touche grillée. Belle bouche avec du gras et une jolie finale citronnée.

Rully rouge Les 4 Vignes -15

Rully blanc – 14.5

Domaine du Meix Foulot

Mercurey 1^{er} cru Clos du Château de Montaigu – 17.5

Nez riche sur les fruits noirs et les épices. La bouche est concentrée, pleine, avec des tanins racés. Un vin au potentiel évident !

Mercurey 1^{er} cru Les Saumonts – 16

Nez riche, fruité avec des notes d'épices douces. Belle tendresse en bouche, avec du fond, des tanins riches et soyeux.

Mercurey 1^{er} cru Les Veleys – 15

Mercurey 1^{er} cru – 15

Mercurey blanc – 14.5

Gilles Morat

Pouilly-Fuissé Belemnites – 16.5

Nez complexe, où se mêlent les notes d'agrumes, de tilleul, avec un boisé élégant. Bouche consistante, avec des saveurs citronnées, une minéralité fine et une bonne longueur. Du potentiel !

Pouilly-Fuissé Aux Vignes Dessus – 16

Arômes complexe, purs, d'agrumes, de poivre blanc, de grillé... le vin est généreux, gras, plein, tout en gardant de l'énergie et un bel équilibre.

Domaine de la Feuillarde

Saint-Véran Prestige Maison Rouge – 15

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes -15