

REVUE DE PRESSE
&
RÉCOMPENSES



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

Tél : + 33 (0)6 24 66 38 86
7 Rempart Saint-Jean - 21200 BEAUNE
www.domainefrancoiseandre.fr



SOMMAIRE

REVUE DE PRESSE



RECOMPENSES







Revue de Presse



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



LES DOSSIERS DE LA RVF

• LES DOSSIERS DE LA RVF •



JEUNES TALENTS Le nouveau souffle de la Côte de Beaune

Un vent de fraîcheur souffle en Côte de Beaune, le long de la route des vins. La RVF est allée à la rencontre de douze producteurs âgés de 26 à 40 ans qui incarnent un certain renouveau. Par **Guillaume Baroin**, photos de **Thomas Lambelin**

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION
Les dégustations des cuvées ont eu lieu en novembre dernier aux domaines François André à Beaune, Chevalier à Ladoix et Chevrot à Cheilly-lès-Maranges, en présence de Guillaume Baroin et Denis Saverot.



L'auteur : Guillaume Baroin

Comment aurait-on pu imaginer qu'un jour une femme, qui plus est trentenaire, serait en charge de l'un des plus célèbres vignobles au monde ? La nomination en 2015 de Ludvine Griveau en tant que régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune souligne l'évolution profonde que vit la Bourgogne. Nous sommes allés à la rencontre de la nouvelle génération qui reprend les domaines, notamment dans la Côte de Beaune. Et si nous avons choisi de mettre en avant cinq femmes parmi les douze portraits que nous vous présentons ici, il s'agit de montrer que, même dans une région traditionnelle comme la Bourgogne, les mentalités évoluent. Et il ne s'agit pas de parité, mais d'équité. Croulant sous les demandes, l'association Femmes et vins de Bourgogne, qui regroupe une quarantaine de vigneronnes à la tête de domaines viticoles, doit refuser les nouvelles adhésions. Sans oublier les femmes de vignerons qui œuvrent bien souvent dans l'ombre de leur époux.

Le prix du foncier ne décourage pas

Dans cette Côte que l'on dit d'Or, le vignoble de la Côte de Beaune surfé sur la vague d'une notoriété soigneusement entretenue. Réputé pour ses vins blancs comme pour ses rouges (contrairement à d'autres côtes viticoles bourguignonnes), le prix de son foncier flambe, ce qui pose de nombreux problèmes de transmission. Pourtant, à voir le parcours

de jeunes gens comme Julien Altaber, il est encore possible de s'installer sans être millionnaire ou héritier d'une grande famille vigneronne. Ici, les signes extérieurs de richesse ne sont pas de mise et on ne juge pas les femmes et les hommes à la cylindrée de leur voiture.

Savoir changer de métier

Aujourd'hui à la tête des domaines familiaux, la jeune génération est souvent partie voir à l'autre bout de l'Hexagone, voire du monde, ce qui s'y pratique. Certains ont quitté un métier qui les tenait loin de la vigne, comme Lauriane André, qui a abandonné son poste de directrice des ressources humaines pour reprendre le domaine de son beau-père, Michel André. Et si les problématiques qui interpellent les vigneronnes sont les mêmes quel que soit leur âge (les changements climatiques, la mortalité des vignes, le prix des vins, le Brexit...), la jeune génération s'interroge beaucoup sur le bio, le matériel végétal et les sols.

En replongeant dans la terre, au sens propre, les jeunes vigneronnes ne bannissent pas les intrants chimiques, mais limitent drastiquement les quantités, voire les abandonnent. Les pieds dans la terre, hommes et femmes sont aussi de leur époque.





LES DOSSIERS DE LA RVF

• LES DOSSIERS DE LA RVF •

JEUNES TALENTS DE LA CÔTE DE BEAUNE



Dans la salle chaleureuse du restaurant L'Horloge à Beaune, quatorze vigneronnes ultra motivées à suivre de près.

smartphone à la main pour surveiller la météo, guetter une vague orageuse, confirmer une commande. Toujours connectés, vous entendez parfois derrière leur voix le "fuitt" du sévateur électrique quand vous les appelez pour prendre rendez-vous. Les panneaux « Je suis aux vignes. Appelez-moi au 06... » invitent à comprendre que le vigneron n'attend plus au fond de sa cave. Et que la technologie est une aide indispensable – et dédramatisée – dans la pratique de leur métier. « Les drones vont nous aider dans les analyses des sols. Désormais, celles-ci sont aussi rapides qu'une analyse de sang », reconnaît Alexandre Parigot.

Pas de langue de bois

S'ils partagent leurs vins avec enthousiasme comme leurs parents avant eux, les jeunes vigneronnes ne limitent plus leur horizon aux frontières des appellations de la

Côte de Beaune. C'est leur palais, formé à goûter des vins d'ailleurs, qui les guide, plus qu'une appellation sur l'étiquette. Leur credo est simple : « Révéler le millésime dans la bouteille » pour Sylvain Changarnier, « capter le fruit au plus frais » selon Simon Rollin. Et toujours en respectant les terroirs qu'ils apprennent à comprendre. « À l'école, on ne nous apprenait pas la vie des sols. Le terrain, il n'y a que ça de vrai », souligne Thibault Morey, du domaine Morey Coffinet.

Est-ce leur jeune âge qui fait qu'ils sont sans langue de bois et reconnaissent leurs erreurs ? En fait, elles et ils ne sont que des jeunes femmes et des jeunes hommes de leur époque qui entendent produire des vins de qualité, qu'ils soient filles ou fils de vigneronnes, nouveaux installés ou à la tête d'un petit négoce complémentaire à leur activité. Nous vous invitons à les rencontrer pour mieux savourer la Côte de Beaune. G. B.



LES DOSSIERS DE LA RVF

• LES DOSSIERS DE LA RVF •
DE LA CÔTE DE BEAUNE



Lauriane André (ici avec son chef de cave, Jérôme Després) a quitté son poste de DRH pour reprendre le domaine de ses beaux-parents.

Lauriane André, domaine Françoise André La belle-fille de la Côte

Expert-comptable spécialisé dans la viticulture et installé à Beaune, Michel André parlait chaque jour de vin avec ses clients. Plus le temps passait, plus il voulait faire comme eux.

En 1993, un de ses clients refuse l'achat d'une parcelle. Il lui demande alors l'autorisation de l'acheter. Ce sera la première acquisition d'une longue série. Ses trois garçons travaillant déjà, les 7,5 hectares du domaine sont mis en gestion auprès d'un autre viticulteur... qui déménage en 2009. Aucun enfant ne veut reprendre. C'est Lauriane, la belle-fille de Michel et Françoise, qui, à 29 ans, quitte son poste de DRH dans les transports et prend la suite.

La jeune femme est particulièrement douée. Dans la foulée de son installation comme jeune agricultrice en 2011, après un cursus complémentaire validé au Centre de formation de Beaune, elle débute une certification biologique sur la totalité du domaine. Elle

recrute un chef de cave, Jérôme Després, qui devient son bras droit. De douze mois pour le chorey à dix-huit pour les Grands crus, les élevages prennent leur temps dans des caves de 1899. Dans les bonnes années, le domaine produit 50 000 flacons. Sept rouges et six blancs, allant de 22 € pour le chorey à 110 € pour le corton-charlemagne. En repartant, vous aurez l'impression d'avoir passé un bon moment en famille.

Nous avons aimé :
Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru
Les Vergelesses 2014 (34,80 €
le 2016 à la cave)

C'est la première vigne acquise par la famille André en 1993. Sous un jus doré, de fines touches d'églantine, de sabot de vénus et de genêt vous envoûtent. Le gras des ceps de 80 ans libère une saveur pâtissière de crème à la vanille. À servir avec une aumônière au fromage de Cîteaux.



Ludivine Griveau, Hospices de Beaune Madame le régisseur

Ils étaient quatre finalistes, en 2015, à prétendre au trône des œnologues bourguignons et diriger l'un des plus prestigieux domaines viticoles au monde. Coup de tonnerre dans cette institution très conservatrice : une jeune femme de 37 ans obtient le poste.

« Je m'enracine doucement, ce n'est que ma quatrième feuille », glisse Ludivine Griveau d'une voie posée. Quatre millésimes vinifiés ici, mais onze quand elle était responsable technique de la maison de négoce Corton André, à Aloxe-Corton. Bilingue, elle assure la promotion des Hospices à travers le monde.

Sur les 60 hectares en production, elle est passée « du tout engrais à zéro ». En cave, elle s'est essayée à la vendange entière, à découvrir dans une cuvée de la réserve particulière des Hospices, nommée Guigone de Salins, en vente à côté de l'Hôtel-Dieu.

Nous avons aimé :
Beaune 1^{er} cru Cuvée Guigone
de Salins 2015 (105,50 € le 2014
à la boutique des Hospices)

Un rouge dense et concentré qui dévoile des épices douces (cannelle). Après un roulement en bouche, le jus ressort en salinité. Un classique.



Ludivine Griveau est la première femme à diriger le prestigieux domaine des Hospices de Beaune.



MILLÉSIME 2018 : Les meilleurs vins jugés à l'aveugle



Spécial millésime 2018 Bourgogne Côte de Beaune Grands crus Les Grands crus au top en Côte de Beaune

un grain fin, mais avec ce juste hédonisme d'un millésime riche. 152 €

17,5-18/20
DOMAINE DE LA VOUGERAIE

● Corton
Nez engageant qui évoque queue de cerise et l'orange. Son attaque fine contraste avec une trame tannique serrée. Matière tout en nuance évoque plus la fraîcheur du noyau que la pulpe du fruit. 118 €

17,5/20
DOMAINE DES CROIX

● Corton Les Grèves
Nez somptueux pour ce cru racé, dense et profond avec du poids

en bouche. Sa belle structure portera sur le long terme. 80 €

17/20
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

● Corton Les Renardes
Derrière un nez engageant, rappelant le coulis de framboise, une matière élégante avec un fruit qui s'étire en longueur. 88 €

17/20
DOMAINE DES CROIX

● Corton Les Vergennes
Une note de fruits noirs et une touche de graphite précèdent une bouche à la matière gourmande et aux tanins mûrs, d'où une finale un rien chaleureuse. 80 €

16,5-17/20
JEAN-LUC ET PAUL AEGERTER

● Corton Vergennes
Nez de violette et bouche tout en allonge et en finesse. Corton racé et gracieux. 98-118 €

17-16,5/20
DOMAINE LABELLE DOUDET

● Corton Les Maréchaudes
À demi égrappée, cette cuvée offre des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche affirme la richesse, d'où un fruit un rien sucré et des tanins souples. 50 €

16/20
MAISON LOUIS JADOT

● Corton Pougets
Une bouche franche, des tanins puissants dans une matière longiligne au fruit amadoué par le caractère sucré du millésime. Une pointe de bois remonte en finale. 89-92 €

16/20
DOMAINE MARATRAY-DUBREUIL

● Corton Bressandes
Un corton solide, charnel, doté de tanins gras et d'un joli fruit parfumé et juteux. 40 €

16/20
DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS

● Corton
Malgré une pointe de réduction, on devine un fruit net dans une matière généreuse. 69 €

Vins blancs

19-19,5/20
DOMAINE DE LA VOUGERAIE

● Bâtard-Montrachet
Beau nez profond sur les agrumes avec la force et l'ampleur de son terroir en appui, sans jamais tomber dans la lourdeur. Le plus beau vin, tous crus confondus. Plus de 200 €

Domaine de la Vougeraie LA VALEUR SÛRE Son bâtard-montrachet est époustoufflant !



Depuis 2017, Sylvie Poillot a fait évoluer les vins par petites touches.

Directrice du domaine de la Vougeraie, propriété de la famille Boisset, Sylvie Poillot pilote les interventions sur les vins en étroite complicité avec ses collaborateurs. Cette bonne entente lui a permis de faire évoluer les choses par petites touches : moins de bois neuf, plus de réactivité lors des vendanges (grâce à plus de personnel) afin de ramasser à la maturité idéale. Si la biodynamie reste la clé de voûte à la vigne, certains travaux en cave, tel le bâtonnage, se font dans le même esprit, en lune montante. À l'arrivée, la gamme est exemplaire, avec en tête un bâtard-montrachet époustoufflant. R. P.

atteindre une pleine maturité avec des tanins souples, il fallait attendre, à la fois pour miser sur des degrés peu habituels et pour éviter l'obtention de Grands crus trop durs en rouges. Pour les blancs, même constat. L'acidité est certes importante pour l'équilibre des Grands crus blancs mais, pour obtenir des parfums et de la profondeur, la date de la vendange a été primordiale, surtout avec les rendements généreux de cette année. R. P.

Vins rouges

18,5/20
MAISON PHILIPPE PACALET

● Corton
Tout en élégance et en raffinement : ici, le floral domine. Une belle finesse d'attaque qui s'étire en longueur avec ce fruit net et précis. Un vin majeur à ne pas manquer. 222 €

18/20
JEAN-CLAUDE BOISSET

● Corton Les Renardes
Les 50 % de vendange entière livrent par un parfum floral de toute beauté. Un corton dense, gracieux, élégant et magnifiquement équilibré. 100 €

17,5-18/20
DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES

● Corton Les Bressandes
Un fruit d'une grande pureté, qui évoque la rose fraîche. Un toucher de bouche délicat et



MILLÉSIME 2018 : Les meilleurs vins jugés à l'aveugle



Spécial millésime 2018

Bourgogne Côte de Beaune Grands crus

AUDE

que une int et tout en

pain, une bouche classique sur une note citronnée pour ce cru bâti sur la vivacité d'un fruit acidulé et donc tendu. 380 €

17,5-18/20
DOMAINE JEAN CHARTRON
 ● *Bâtard-Montrachet*
 Nez sur la fleur blanche, belle attaque franche avec un fruit acidulé. Un bâtard qui mise sur la finesse, même si la puissance de ce terroir arrive en fin de bouche. 150 €

17,5/20
MAISON PHILIPPE PACALET
 ● *Corton-Charlemagne*
 Un nez finement épicé, avec une touche de masepain. Bouche généreuse, très pure, longue et ample avec de beaux amers tirant sur le zeste de pamplemousse. 229 €

17,5/20
DOMAINE DE LA VOUGERAIE
 ● *Charlemagne*
 Un nez qui évoque la croûte de pain et la poire. Une bouche qui s'affirme par son caractère légèrement acidulé où domine une note de cédrat. Une vivacité de bon aloi pour ce charlemagne qui devrait s'étoffer en cours d'élevage. 131 €

17/20
VINCENT GIRARDIN
 ● *Bâtard-Montrachet*
 Une pointe de réduction et une note de crème anglaise dominant au nez. Un bâtard plaisant pour son caractère doux et souple, mais exempt de cette puissance et de cette sève que l'on attend d'un tel cru. 420 €

17/20
DOMAINE MOREY-COFFINET
 ● *Bâtard-Montrachet*
 Un fruit frais, vif et ciselé, au caractère légèrement acidulé, plus long que large, avec une finale saline. N. C.

Maison Philippe Pacalet LE COUP DE CŒUR Il a calé son travail sur la luminosité du ciel



Philippe Pacalet : il ne possède pas de vignes mais révèle des terroirs.

Négociant éleveur, Philippe Pacalet signe une série de vins d'une rare élégance en 2018. Pour ce millésime éprouvant physiquement, il a vendangé uniquement le matin afin de conserver des raisins frais. Selon lui, l'année a été marquée par une luminosité très supérieure à la normale. D'où un taux d'acide tartrique élevé, tandis que la chaleur a dégradé l'acide malique. Il était donc important de vendanger bien mûr afin de préserver les équilibres. À l'arrivée, tous ses vins sont somptueux, avec un magnifique potentiel de garde. R. P.

16,5-17/20
DOMAINE ROGER BELLAND
 ● *Criots-Bâtard-Montrachet*
 Un nez de fruit exotique, une bouche dense et séveuse, aux délicats amers. Volume et mordant pour ce vin encore légèrement gagné par son élevage, mais rien d'inquiétant. 230-240 €

16,5-17/20
DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS
 ● *Corton-Charlemagne*
 Joli nez fin avec une touche florale. Bouche dense, juteuse et sapide. Une allonge agréable sur de fins amers. 90 €

16,5-17/20
DOMAINE FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY
 ● *Corton-Charlemagne*
 Parfum complexe sur l'écorce

d'agrumes et touche vanillée. Beau vin sphérique dont l'attaque est équilibrée avec la salinité et la rapidité en finale. 65 €

16-17/20
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
 ● *Corton-Charlemagne*
 Derrière un rien de réduction, le floral prend le dessus. Un corton-charlemagne tout en volume, plein, avec des amers puissants, mais pas disgracieux et une finale chaleureuse. 112 €

16-17/20
DOMAINE CHAMPY
 ● *Corton-Charlemagne*
 Nez légèrement fermentaire sur la poire juteuse. Beaucoup de puissance et d'intensité avec un fruit cristallin mais charnel, et une pointe de gaz qui renforce l'intensité du fruité. 144 €



SPÉCIAL MILLÉSIME 2017



CÔTE DE BEAUNE

MILLÉSIME 2017

CHANDON, CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, LADOIX, PERNAND-VERGELESSES,

Premiers crus, grands crus, rouges et blancs

LA LIGNE DES CORTONS

Les pourcentages de réussite se tiennent dans un mouchoir de poche entre les différentes appellations et les différents villages de production. C'est l'effet colline des Cortons. Par ici, tout le monde exploite des vignes un peu partout, dans son village et généralement aussi dans les villages voisins. Dans ce vaste vignoble, les situations viticoles sont très variables entre les expositions, les cépages et les altitudes ; un bon vigneron ou négociant est logiquement bon partout et ils sont nombreux dans ce cas !

En vins rouges, les cortons se présentaient particulièrement bien le jour de la dégustation (début mars). Ils n'avaient pas gelé en 2016 et les rendements étaient donc très raisonnables en 2017 avec à la clef des vins charpentés, aux fruités charnus, « sucrés » et bien équilibrés. Le niveau

d'ensemble est également très convaincant en chardonnay avec des vins à la fois expressifs, aromatiques et frais.

Corton grand cru rouge : 31 vins présentés - 23 sélectionnés - 74% de réussite.

Corton-Charlemagne et Corton grands crus blancs : 25 vins présentés - 19 sélectionnés - 76% de réussite.

Aloxe villages et premiers crus rouges : 37 vins présentés - 25 sélectionnés - 68% de réussite.

Ladoix villages et premiers crus, rouges et blancs : 25 vins présentés - 17 sélectionnés - 68% de réussite.

Pernand villages et premiers crus, rouges et blancs : 57 vins présentés - 40 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 les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 20 000 vins à ce jour.

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

LES PRIX

Prix de vente au public TTC départ de cave

Corton : 45 à 120 €
Corton-charlemagne : 50 à 150 €
Premiers crus : 20 à 45 €
Villages : 15 à 30 €

LE TOP

LA MEILLEURE BOUTEILLE

CHANDON DE BRIAILLES 🌱

21200 Noyen-les-Beaune - Tél. 03 80 24 21 65

Corton grand cru rouge

Bressandes - 18

Nez raffiné avec de fines notes florales et un fruité frais. En bouche, le vin se révèle pleurant, gourmand et puissant, avec des tanins tendres et raffinés, une finale sucrée. Une des plus belles réussites du millésime.

L'effet biodynamie

Le domaine possède 4 parcelles dans les Cortons pour un total de 1,45 hectare. Le secteur a gelé en 2016 et malgré tout la sortie de vendange est importante en 2017. Nous n'avons récolté que 38-39 hl/ha dans les Bressandes, mais c'est le plus que d'habitude. Le corton blanc a été vendangé le 1^{er} septembre, mais le print noir n'est qu'à deux semaines. Les rendements sont meilleurs et nous avons commencé le 9. On observe que la biodynamie, pratiquée au domaine depuis 2010, a permis d'obtenir des vins plus équilibrés entre sucre et acidité, de mieux vieillir et il est possible d'attendre 10 jours que la maturité soit optimale avant l'entrée en cave. Grâce à cela, le potentiel

Corton-charlemagne grand cru - 17

Nez fin et élégant avec des notes d'agrumes et un boisé vanillé de qualité. En bouche on perçoit tout de suite un vin bien né, équilibré et riche, et avec

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Lie des Vergelesses - 16,5

Nez gourmand sur les fruits rouges qui évoque vendange entière. Bel équilibre en bouche avec une belle raffiné et des tanins élégants.

BOURGOGNE AUJOURD'HUI
N° 141 – Bimestriel – Page 50



SPÉCIAL MILLÉSIME 2017



VINS NOTES 14,5 et 15

FRANÇOISE ANDRÉ 🍀

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 65

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Vergelles - 14,5

CHRISTIAN BELLANG ET FILS @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 61

Savigny-les-beaune blanc (17 €) - 15

ÉLIE BERTHOD

21200 Beaune - Tél. 03 80 21 46 50

Chorey-les-beaune rouge - 14,5

CHRISTOPHE BUISSON

21100 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 21 22 61

Chorey-les-beaune rouge Vieilles Vignes - 15

Beaune blanc Les Monnières - 14,5

Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Peuillets - 14,5

Savigny-les-beaune rouge Les Bourgeots - 14,5

MA

Savi

Aux

CH

BOIS

Savi

Choi

CH

211

Bea

CO

210

Bea

Drouhin

DENIS PÈRE ET FILS @

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 50 91

Chorey-les-beaune rouge - 15

ISABELLE DOUDET

Beaune premier cru rouge Clos du Roy - 15

GUY ET YVAN DUFOULEUR

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 35

Savigny-les-beaune rouge

Les Gollardes (19 €) - 14,5

Savigny-les-beaune blanc

Les Gollardes (19 €) - 14,5

DOMAINE DE LA GALOPIÈRE

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 46 50

Savigny-les-beaune rouge - 14,5

MICHEL GAY ET FILS

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Vergelles - 14,5



SPÉCIAL MILLÉSIME 2017



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2017 • BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE GRANDS CRUS

des Grands crus de la Côte de Beaune

BEAUNE CRUS
réussites. Dans certains rouges, sur lesquels les vigneron ont pratiqué des fins de macération à chaud pour masquer la verdeur des tanins, nous retrouvons des notes disgracieuses de pruneau. La colline de Corton offre de beaux vins ; la qualité y est plus homogène en rouge qu'en blanc. Autour du Montrachet, on trouve des blancs dotés d'un beau potentiel de garde. R. P.

Les vins rouges

18,5
MAISON PHILIPPE PACALET
Corton. Nez d'un grand raffinement avec une touche florale. Une bouche sculptée en profondeur, dense, mais présentant une texture d'une grâce absolue. Exemple. 219 €

18
JEAN-CLAUDE BOISSET
Corton Les Renardes. Une superbe réussite : un joli parfum de vendange entière, un fruit d'une magnifique pureté pour ce Grand cru qui valorise davantage la finesse que la puissance. Somp tueux. 69 €

17,5
DOMAINE DES CROIX
Corton La Vigne au Saint. Nez de cerise noire juteuse et de mine de crayon. Il possède de l'étoffe, du fond et une belle charpente. Le fruit est bien équilibré. N. C.

17,5
DOMAINE DES CROIX
Corton Les Grèves. Un nez de fruit noir presque confit, qui offre une grande sensation de richesse. Puis l'on découvre une structure solide, aux tanins parfaitement mûrs et fins. Voici un corton souple et plein en bouche. N. C.

17
DOMAINE RAPET PÉRE
Corton Les Renardes. En place, les tanins sont doux et n'ont rien de dur. Il est très équilibré et très agréable à boire. Joli fruit.

17
DOMAINE GUYOT
Corton Clos du Chapitre. Nez d'un grand raffinement avec une touche florale. Une bouche sculptée en profondeur, dense, mais présentant une texture d'une grâce absolue. Exemple. 219 €

16
DOMAINE D'AUVENAY
Bâtard-Montrachet. Il a fallu quatre ans de vinification pour obtenir ce Grand cru. Nez d'un grand raffinement avec une touche florale. Une bouche sculptée en profondeur, dense, mais présentant une texture d'une grâce absolue. Exemple. 600 €

15,5-16
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
Corton Les Renardes. Il présente de l'énergie, du volume et un fruit lumineux. Long et intense, avec un joli grain de tanin, il nous séduit par son équilibre, même si une touche boisée laisse apparaître une note de caramel. À suivre. 86 €

Les vins blancs

16
MICHEL COMTE
Corton Les Renardes. Nez d'un grand raffinement avec une touche florale. Une bouche sculptée en profondeur, dense, mais présentant une texture d'une grâce absolue. Exemple. 219 €

20
DOMAINE D'AUVENAY
Bâtard-Montrachet. Il a fallu quatre ans de vinification pour obtenir ce Grand cru. Nez d'un grand raffinement avec une touche florale. Une bouche sculptée en profondeur, dense, mais présentant une texture d'une grâce absolue. Exemple. 600 €

DOMAINE D'AUVENAY LA VALEUR SÛRE

Les secrets de Lalou bientôt sur le papier

Chez Lalou Bize-Leroy, la biodynamie a tout changé. En 2013, son domaine d'Auvenay fait l'acquisition d'une parcelle de Bâtard-Montrachet. Un Grand cru alors en dessous des autres vins de la cave. Mais après quatre ans de grands soins à la vigne, il s'est hissé au plus haut niveau. Tandis que les domaines Leroy et d'Auvenay fêtent leurs 30 ans en biodynamie, la vigneronne retrace son parcours et explique ses méthodes dans un manuel. Un présent aux générations à venir, qui comprendront ainsi le travail de cette grande dame. Vins non dégustés à l'aveugle. R. P.



Les deux blancs de Lalou Bize-Leroy sont parmi les plus beaux 2017 de la Côte de Beaune.



SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE



Le vin est délié, souple, mais très équilibré. N. C.

15-15,5
MAISON CHANSON PÈRE ET FILS
 La Dominode. Il dégage un nez puissant d'épices et de boisé, avec des notes de fruits noirs. Ferme et concentré en bouche, il devra civiliser ses tanins, mais le fond est là. 51 €

14,5-15,5
DOMAINE D'ARDHUY
 Aux Cloux. Un savigny solidement constitué, avec du fond et une matière noble. Nous aimons son caractère épicié et sa bouche qui s'effrite longuement. N. C.

14,4-15,5
DOMAINE JEAN-PHILIPPE MARCHAND
 Il est dense, avec une bouche très ferme qui se dégage avec gourmandise. Rond et charnu, il se

14,4-15
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
 Ez Connardises. Bien tramé, avec une bouche droite et un fruit joliment expressif, ce vin évoluera bien sur une décennie. Cette cuvée est une valeur sûre. N. C.

Vins blancs

14,5-15
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
 1^{er} cru Les Vergelesses. Son style est agréable, fin et souple. Le vin offre une agréable tenue en bouche et son accès est déjà très avenant. 34 €

15-16
DOMAINE PIERRE GUILLEMOT
 1^{er} cru Aux Serpentières. Nous sommes immédiatement séduits par la jolie expression de son fruit, avec des notes de fruits jaunes et un beau gras. Ce savigny blanc, mûr et charnu, nous offre déjà beaucoup de plaisir. 21 €



Le domaine d'Arduy à Corcelles, une valeur sûre en Bourgogne.

SAINT-ROMAIN

Peu d'échantillons présentés. La plupart des vins sont à boire sur leur jeunesse et leur croquant. O. Pls

(15 vins dégustés)

Vins rouges

14,5
DOMAINE JEAN-PIERRE LAURENT PRUNIER
 Combe de Bazin. Une belle fraicheur et de la fraîcheur. Ce vin ne manque ni d'éclat ni de saveurs. 18 €

15-14,5
DOMAINE IRISTOPHE BUISSON
 caractère friand et souple, avec une jolie tenue et du ressort en bouche. Une belle gourmandise. 22 €

Vins blancs

15-15
DOMAINE IRISTOPHE BUISSON
 1^{er} cru Les Vergelesses. Ce vin qui affiche une classe en bouche. Il se distingue par sa persistance et sa finale qui révèle sa noblesse. 22 €

14-15
DOMAINE ALAIN GRAS
 Dans un registre frais et net, ce saint-romain brille par son superbe

éclat et la touche de citron vert qui ressort en finale. 18 €

SAINT-AUBIN

Moins riches et plus hétérogènes qu'en 2015, les vins de Saint-Aubin affichent des matières mûres qui mettent les fruits jaunes en lumière. Le secteur haut, côté Montrachet, avec sa réserve minérale, est aujourd'hui au sommet. G. B.

(19 vins dégustés)

16,5-17,5
DOMAINE MARC COLIN ET FILS
 1^{er} cru La Chaterrière. Équilibré et soigné, il dégage un volume sensoriel au fruit d'abricot envoi. Tout l'esprit de Saint-Aubin est dans ce vin. 38 €

16-17
DOMAINE ANDRÉ MOIGEON ET FILS
 1^{er} cru Sur Garray. Sous le parfum attirant (lys, subépine) s'effrite une saveur qui laisse venir le grain salin du sol. Le minéral est là. 15 €

15-16
DOMAINE HENRI DE VILLAMONT
 1^{er} cru Les Champlois. Un nez sur la pulpe du fruit. De la mâche et du fond. Le terroir est plus présent que Riveage. 35 €

Il n'y a pas eu de miracle : Savigny a été ravagé par la grêle. Le peu de vins produits montre un profil très agréable, gourmand et bien structuré. La plupart des vins dégusteront sur leur jeunesse, mais elles seront capables d'évoluer avec le temps. G. B.

(36 vins dégustés)

Vins rouges

15-16
DOMAINE BRUNO CLAIR
 1^{er} cru La Dominode. Bien bâti, avec une belle tenue et du jus, ce vin impose une grande ampleur et sa bouche de caractère. N. C.

15-16
DOMAINE BRIGOT
 1^{er} cru Les Vergelesses. Une superbe définition et un beau grain d'éclat. Ce vin séduit par la finesse de ses tanins et son intensité. 29 €

15-16
DOMAINE PIERRE GUILLEMOT
 1^{er} cru Aux Serpentières. Nous sommes immédiatement séduits par la jolie expression de son fruit.

15-17,5 ou 15-16 : nos notes s'entendent sur 20.



SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

MILLÉSIME 2016 •

BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE



plus en délicatesse qu'en puissance brute, avec un beau raffinement dans la matière. Ce vin possède un très bel équilibre. N. C.

15-16 DOMAINE CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL

On se régale de son équilibre et de l'éclat de son fruit. La structure est fine, mais dense à la fois, avec surtout une très belle persistance en finale. 42 €

15-16 DOMAINE LAURENT PÈRE ET FILS

Les Vignots. Le volume de bouche est beau, avec des notes de fruits rouges bien marquées et une persistance intéressante. Creplet. 35 €

15-16 DOMAINE DE LA MOUGERAIE

Les Vignots. Il possède une belle dimension, avec de la chair et du muscle. Un pomard classique et très agréable. 42 €

15-15,5 DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

Les Vaumuriens. De densité moyenne, il affiche une très belle définition aromatique et une bouche étirée à souhait. Il offre une magnifique précision dans l'expression de son fruit. N. C.

DOMAINE DODOLPHE DEMOUGEOT

Les Vignots. Le nez introduit un droit et équilibré. Le vin est agréable en bouche, avec une belle définition et de l'allonge. Nous apprécions sa persistance. 36 €

14,5-15,5 DOMAINE PARIGOT

Un vin très solidement construit, mais avec du moelleux en bouche et une belle épaisseur du fruit qui persiste. N. C.

PULIGNY- MONTRACHET

En cette année de disette pour la Côte de Beaune, seule Puligny semble avoir été épargnée par le gel du 28 avril. Malgré un rendement supérieur, les meilleurs villages rivalisent de qualité avec les Premiers crus. Par leur équilibre, les plus belles cuvées rappelleront les mythiques 2010. G. B.

(39 vins dégustés)

18-19

DOMAINE BRUNO COLIN
1^{er} cru La Truffière. Le jus est tendu, nerveux. Sa texture racinaire affiche des notes de calcaire et de silice. Sa fraîcheur mentholée éclate en fin de bouche. Supérieur au 2015, il part dans la cave ? 108 €

18-19

DOMAINE
FRANÇOIS CARILLON
Champs Gains. Ses arômes de fleur d'orange libèrent

une trame serrée qui s'ouvre en triangle sur une base large. Déjà formé, ce puligny offre ce qu'on attend d'un Premier cru. N. C.

17-17,5

DOMAINE
DUPONT-FAHN
1^{er} cru Las Folatières. Au végétal en bouton répond une matière large et dense. La texture de ce vin est dotée d'une amplitude minérale et d'une présence pure. N. C.

17-17,5

DOMAINE
LAURENT BOUSSEY
Doré tendre, nez en pâte d'amande. Sa bouche soufflante et mûre tend la langue et la tient. Quelle persistance pour un village... 28 €

17-17,5

MAISON
CHANSON PÈRE ET FILS
1^{er} cru Champs Gains. Le fruit est bon, savoureux même, avec son nez sucré de verveine, de tilleul. Il termine par une finale large et magnifique qui choque. 75 €

PREX
ne addition
aujourd'hui plus salée

Mais où s'arrêtera l'envolée des prix en Bourgogne ? L'accumulation d'accidents climatiques ces dernières années et la forte demande internationale ont fait flamber les tarifs à des niveaux jamais atteints. Le consommateur subit de plein fouet cette hausse qui devrait se poursuivre pour les 2016, dont la récolte a été compromise par le gel. « Monter les prix est, hélas, notre seule manière de faire face à nos charges », regrette un vigneron de Pommard dont la cave est à moitié vide suite au gel. Les tarifs des appellations principales ont presque doublé en une dizaine d'années. Une flambée qui se double d'une spéculation sur les plus prestigieux domaines et qui pourrait bien déboucher sur un "Bourgogne bashing", si la région n'y prend garde. O. Pls

► Coordonnées des producteurs sur www.lrvvf.com

LA REVUE N° 612 - JUIN 2017 - 131



LES DÉLICIEUX EN CÔTE DE BEAUNE



MEURSAULT

Disons-le franchement : le niveau global est moyen. Touchée de manière très inégale par le grand écart en ce qui concerne la qualité, les vins insipides et sans force (trop nombreux) côtoient de grandes cuvées nobles et précieuses. Le tri s'impose. O. J.

(63 vins dégustés)

17,5-18,5 DOMAINE MICHEL BOUZEREAU

1^{er} cru Perrières. Le profil du vin est droit, avec la tension nécessaire pour équilibrer une matière de bon volume. La finale est précise et étincelante. 70 €

17-18 MAISON VINCENT GIRARDIN

1^{er} cru Les Charmes. Il s'impose comme un des meilleurs vins de la série, avec une ampleur et surtout une persistance magnifique. Il s'éternise en bouche, sans jamais s'élourdir. Les Perrières, quoique plus serré, est du même acabit. 100 €

18,5-17,5 MAISON CHANSON PÈRE ET FILS

1^{er} cru Perrières. Le volume et l'ampleur sont là, avec une matière qui se

ÉSIME 2014
CÔTE DE BEAUNE

Cinq vins délicieux en Côte de Beaune



- **Domaine Françoise André, beaune 1^{er} cru Les Reversés** : élégant
- **Pierre Brisset, chassagne-montrachet 1^{er} cru Les Grandes Ruchottes** : parfumé
- **Domaine Roger Belland, santenay 1^{er} cru Gravières** : pour sa matière large
- **Domaine François Carillon, puilly-montrachet 1^{er} cru Champ-Gain** : arômes délicats
- **Domaine Jean Guittenon et fils, ladoux 1^{er} cru La Corvée** : pour ses tanins doux

depuis les premiers colliers. Un vin de très grande persistance. 123 €

16,5-17,5 DOMAINE LAURENT

1^{er} cru Le Poruzots. Difficile à aborder en primeur, il a un potentiel de matière remarquable et une très grande densité. Il s'allonge et persiste longuement. 65 €

16,5-17,5 DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT

1^{er} cru Perrières. La classe en bouche est immédiate : une intensité remarquable, mais surtout une fraîcheur de toute beauté. Long et complet. 79 €

16-17 DOMAINE BATAULT

1^{er} cru Charmes. Il possède une jolie ampleur et une bouche bien contrainte sur une fraîcheur menthaie, avec une longueur digne d'un Premier cru. Notons la belle réussite des autres cuvées de la maison. 40 €

16-17 DOMAINE BITOUZET-PIEUR

1^{er} cru Santenots. Il a su préserver une belle vivacité de bouche et un côté équilibré dans son fruit. La finale est sapide à souhait. 56 €

16-16,5 DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

1^{er} cru Les Charmes. Avec son petit côté noiseté et sa bouche bien effilée, il se montre charmeur et bien plein. Un vin au profil plutôt large. 53 €

15,5-16,5 MAISON DECELLE-VILLA

La bouche est franche, dans un registre très agrume et dotée d'une belle tension. Un meursault qui file droit et offre une très belle constitution. 46 €



Meursault, Côte de Beaune



HOMMAGE AUX VIBRANTS 2016

LE MILLÉSIME 2016 •

BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE

Les vins vibrants 2016 de la Côte de Beaune



1^{er} cru Les Fourmières. Du jas profond et une mûche au tannin nerveux ferment un volume de bouche souple et racé à la fois. 45 €

17-18
CHÂTEAU CORTON C
1^{er} cru Les Pettes Lolières. Un rouge intense au nez suave de lys et de lilas. La texture est sapide et les tanins gominés. Une grande bouteille moderne et réussie. N. C.

AUXEY-DURESSES

De belles matières, avec des fruités charnus et un beau volume de fruit. L'appellation est plutôt homogène et les meilleurs vins sont vraiment séduisants. O. Pls

(38 vins dégustés)

Vins rouges

15-15,5
DOMAINE DU MOULIN AUX MOINES
Clos du Moulin aux Moines. Pinot un village, il impressionne par sa dimension et sa profondeur. Construit et superbement persistant, il a beaucoup de tenue en bouche. 32 €

14,5-15,5
DOMAINE CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL
Ce vin possède du nerf et de la tension. Sa bouche est droite, épurée et précise. Une belle évolution est à prévoir. N. C.

14-15
DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE
Difficile de résister au charme de ce vin très séduisant, qui propose un fruit lumineux et très préservé. Une gourmandise à la finale finement saline. Les Premiers crus vont encore plus loin dans la densité du fruit (15-15,5/20). 48 €

14-14,5
DOMAINE JEAN-PIERRE ET LAURENT PRUNIER
Cuvée d'Antan. Ce village ne manque pas de charme ni de distinction. Il affiche une bouche de

belle ampleur, et de la douceur dans ses tanins. 15 €

Vins blancs

14-14,5
DOMAINE JEAN-PIERRE ET LAURENT PRUNIER
Vieilles vignes. Il séduit par ses arômes de fruits blancs et d'épices. Tendu, bien équilibré, il offre un bon volume et une finale croquante. N. C.

14-14,5
MAISON DECHELE-VILLA
De la tension en bouche et une finale nerveuse et épurée. 37 €

BEAUNE

Les maisons et les domaines de l'appellation figurent un millésime de qualité. Le vin est hétérogène : Beaune a parfois eu du mal à compter

la maturité et l'acidité. Les meilleures cuvées, à la pulpe charnue, vieilliront parfaitement. O. Pls

Vins rouges

16-17

Vins rouges

16-17
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
1^{er} cru Les Reverées. Noir d'encre, boisé fin libérant la violette. Fruité élégant et terroir sont déjà en place malgré 12 hl/ha de rendement. 45 €

1^{er} cru Clos des Mouches. Des notes de poivre de Sichuan, de bergamote et de citrons confit. Finement ourlé, le fruit respecte un pinot habillé et

DOMAINE PARIGOT LE DOMAINE À SUIVRE

On aime les prix de ce Parigot !

Alexandre Parigot, millésime 1983, est un des jeunes vignerons actifs de la Bourgogne. Sur le domaine familial de 17 hectares, il produit une majorité de hautes-côtes-de-beaune : une cuvée gourmande et croquante à souhait (non présentée dans ce dossier car goûtée hors contexte, mais que nous vous recommandons fortement). Que ce soit en blanc ou en rouge, les vins sont sérieux et toujours généreux en fruit. L'autre grand point fort du domaine réside dans la politique tarifaire ultra-raisonnable et dans l'accueil au domaine, dans la pure tradition bourguignonne. Il faut en profiter. O. Pls



Alexandre Parigot, produit des bourgognes aux prix modérés. Une cuvée rare...



LES MODESTES QUI TUTOIENT LES GRANDS



avec bien des Premiers crus ; bien vinifiés, leurs arômes les hissent au niveau du Charlemagne. Quant aux prix, autour de 20 €, ils restent honnêtes vu la qualité des vins. Toujours en blanc, Ladoix, sur la partie haute du coteau, livre des vins aux arômes qui renvoient aussi au Charlemagne, son voisin. S'ils n'ont ni la profondeur ni la capacité de garde de leur suzerain, ils offrent des chardonnays légers, à boire dans les trois ans et surtout trois fois moins chers. Dans Aloxe, il y a aussi Corton. Ici, les rouges exhalent plus le graphite, la gouache que bien des cortons. Plus massifs, moins fins, ils se vendent cher car aptes au vieillissement. Savigny, plus excentré, offre des rouges juteux aux tanins fins, équilibrés, ils pourront être bus tôt ou bien reposer en cave. Pour une vingtaine d'euros, ne vous privez pas. Benjamin de la fratrie, Chorey n'abrite aucun Premier cru, contrairement à tous les autres. Vendus autour de 15 €, ces vins offrent une franche expression du pinot.

Aloxe, Pernand, Chorey, Ladoix et Savigny, les rejetons du roi Corton

Elles sont cinq à revendiquer leur parenté avec le Grand cru voisin au travers de vins rouges et blancs souvent bluffants. C'est à coup sûr le moment d'en profiter.

17/20

DOMAINE MICHEL ÉCARD

Savigny Premier cru Les Serpenières 2014
Du fond et du fruit, avec un volume de bouche équilibré qui met en valeur le terroir. Bon rapport prix/plaisir. 21 €

17/20

FRANÇOIS DE NICOLAY

Ladoix Les Vris 2014
Porté par un jus gourmand, le chardonnay emballé les sens. Un ladoix unique par sa tension et son fruité vivants. 29 €

17/20

DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS

Pernand-Vergelesses Les Cloux 2015
Robe blond platine. Son nez libère une multitude d'arômes de petites fleurs des murets (églantine, aubépine). Sa bouche commence légère puis s'affine dans une finale envoi-vante à la longue "résine" de village au niveau des Premiers crus. 21 €

16/20

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Chorey Les Beaumonts 2014
Générosité du fruit, ce vin massif à garder quelques années. Ladoix-corton Les Chaillots 2013 (16,5/20, 21 €) charme par son jus velouté et sa finale fraîche. Il sera à son sommet dans un an. Côte blanc, goûtez le pinot pernard-vergelesses Les Cloux 2015 (17/20, 18,50 €), 14 €

16/20

DOMAINE HENRI CAUVARD

Chorey 2015
Un vin de fruit surprenant de jeunesse et de gourmandise par son aspect gouleyant. Une cuvée à mettre entre toutes les bouches. Tout comme l'aloxe-corton 2014 (16,5/20, 29 €) qui brille par sa texture fine et soyeuse et sa finale équilibrée. 14 €

16/20

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT

Savigny Premier cru Les Feuillots 2015
Note pure de violette. Bouche à l'expression pleine du cru : du croquant tannique et du pep's. Un vin déjà bon au riche potentiel. 29 €

16/20

DOMAINE LÉONARD PÉRE ET FILS

Pernand-Vergelesses 2015
Touché délicat de nervette grillée et

15,5/20

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

Savigny Ez Cornardes 2014
Au nez, mousse et primevère annoncent les petites fleurs. Joli toucher de bouche. Grâce à sa vinification, ce rouge est au niveau d'un Premier cru. Quant à l'énergique chorey Les Tue-Bœufs 2013 (16,5/20, 21 €), sa structure lui garantit quelques années de garde. 25,50 €

15,5/20

DOMAINE MAISON MAFFELIN

Chorey 2015
Beau pinot de compotée de fraises et au fruit mûlé. Son corps souple est pressé et serré. Un chorey plaisant. En blanc, le ladoix 2015 (15/20, 15,20 €) est vive pour sa nervosité et sa fraîcheur. À point dans deux ans. 19,30 €

15,5/20

DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT

Savigny 2015
Robe carmin pur. Au nez, les arômes de framboise et de violette se côtoient. Son jus équilibré et franc corsète le millésime avec classe. Les autres rouges du domaine sont tout aussi séduisants, tel le généreux chorey 2015 (15,5/20, 14 €), 15 €

15,5/20

DOMAINE JEAN GUITON ET FILS

Savigny Premier cru Les Hauts Jarrons 2013
Fin, équilibré et délicatement épice (muscade, poivre blanc), un vin complet au sommet de sa forme. M. C.

15,5/20

DOMAINE CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL

Chorey 2014
"Rouge franc au parfum de fraise mûre et au boisé doux. Son jus sirupeux glisse avec une digestibilité suprême. Le style passe avant le terroir. Avec sa matière aux tanins enrobés, le savigny 2014 (16/20, 28 € chez les cavistes) est aussi très plaisant. Prêt à boire. 25 €

15,5/20

MAISON MAFFELIN

Chorey 2015
Beau pinot de compotée de fraises et au fruit mûlé. Son corps souple est pressé et serré. Un chorey plaisant. En blanc, le ladoix 2015 (15/20, 15,20 €) est vive pour sa nervosité et sa fraîcheur. À point dans deux ans. 19,30 €



SPÉCIAL COLLINE DE CORTON

GUIDE D'ACHAT



CORTON-CHARLEMAGNE, rouges et blancs, 2013 et 2014
CORTON, LADOIX, PERNAND-SSES, villages et premiers crus blancs 2014 et 2015.

Cortons dans cette dégustation sont finalement dans la lignée de ceux enregistrés sur les précédents millésimes. Plus de 70% de réussite globale, il fallait quand même le faire qui plus est sur deux millésimes aussi délicats que 2013 et 2014. Chapeau bas ! Ce sont là deux « millésimes de vigneron », deux millésimes classiques, qui ne pardonnaient rien et les producteurs du secteur ont su faire ce qu'il fallait pour produire de belles à grandes bouteilles. Côté tarifs la hausse est globale, mais avec surtout une tendance à avoir un vignoble à deux vitesses où les écarts sont de plus en plus importants. On trouve désormais des producteurs chez lesquels les prix s'envolent, parfois au-delà des 100 euros la

bouteille de grand cru et d'autres qui restent très raisonnables, où l'on peut encore s'offrir d'excellents cortons rouges autour de 40 € la bouteille.

Corton grand cru : 49 vins présentés / 37 sélectionnés - 75% de réussite.
Corton-charlemagne : 25 vins présentés / 20 sélectionnés - 80% de réussite.
Aloxe-corton : 41 vins présentés (dont 17 premiers crus) - 28 sélectionnés (dont 11 premiers crus) - 68% de réussite (65% en premiers crus).
Ladoix : 41 vins présentés (dont 12 premiers crus) - 31 sélectionnés (dont 11 premiers crus) - 76% de réussite (92% en premiers crus).
Pernand : 55 vins présentés (dont 29 premiers crus) - 42 sélectionnés (dont 23 premiers crus) - 76% de réussite (79% en premiers crus).

NOTATION SUR 20

Les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont faites avec le verre Revea'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

Notation :
18 à 20 : vin très remarquable
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel
14,5 et 15 : très bon vin

📍 L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse email suivante : extwin@ectwin.fr

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

LES PRIX

fourchettes de prix TTC départ-cave.
 Grands crus : 40 à 150 €
 Premiers crus : 25 à 50 €
 Villages : 18 à 30 €.

FRANÇOISE ANDRÉ 🍇

21200 Basilly - Tél. 03 80 24 21 67

Pernand-vergelesses
premier cru blanc Sous Frétille 2014 - 16,5
 Nez frais sur les fleurs blanches. Joli volume en bouche. L'ensemble est marqué par des arômes d'agrumes avec une finale épicée.

Pernand-vergelesses
premier cru rouge En Caradeux 2014 - 14,5

DOMAINE D'ARBHUY 🍇

21700 Corgoloin - Tél. 03 80 62 98 73

Ladoix premier cru blanc
Le Rognet 2014 (31,50 €) - 16
 Nez de miel et de baies avec des notes de fruits exotiques. En bouche, vin très dynamique, avec du gras et un léger effet de succion.

Aloxe-corton premier cru rouge
Les Chaillots 2014 (34,50 €) - 15,5
 Nez de fruits noirs avec des notes de framboise. La bouche est fraîche, avec des tanins encore fermes qui vont se fondre dans les 2 à 3 ans.

Ladoix rouge 2015 - 15
Ladoix premier cru rouge
Bas-Mourottes 2014 - 15
Ladoix blanc 2015 - 14,5
Corton-charlemagne grand cru
Le Signe Dieu 2014 (95,00 €) - 14,5

ARNOUX PÈRE ET FILS

21200 Chagny-la-Beune - Tél. 03 80 22 57 98

Corton grand cru rouge Le Rognet 2014 - 17
 Nez profond avec des notes épicées et fumées. En bouche le vin est riche, avec une matière solide et déjà très élégante. Quelle longueur...

Aloxe-corton premier cru rouge
Les Fournières 2014 - 17
 Nez fin et élégant avec des notes de pivoine, de rose et un côté kirsché. Jolie texture en bouche, avec des tanins souples et une finale réglissée.

Pernand-vergelesses blanc
Les Combottes 2015 - 15
Aloxe-corton rouge Les Chaillots 2014 - 15
Corton grand cru rouge Le Rognet 2013 - 15

DOMAINE BERTAGNA

21640 Vougeot - Tél. 03 80 62 06 04

Corton grand cru rouge
Les Grandes Lolières 2014 (113 €) - 17,5
 Nez de fruits noirs bien mûrs avec des notes de cacao. La bouche témoigne d'un bel élevage, avec un beau fond, une matière puissante et une grande longueur.



SPÉCIAL SAVIGNY & CHOREY-LES-BEAUNE

DEGUSTATIONS / ACHAT

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Clos-de-Vougeot • Vougeot • Crus du Mâconnais
Chorey-lès-Beaune • Savigny-lès-Beaune

UNE RENTRÉE 2017 POUR TOUS LES BUDGETS!

RENCONTRE
ERIC CARRIERE
DU FOOT AU VIN

PALMARÈS
Découvrez nos
Bourguignons
de l'année
2016

TERROIRS
Mercurey
accueille
la Saint-Vincent
Tournante
28 et 29 janvier 2017

CHOREY-LES-BEAUNE, villages rouges 2014, 2015 et 2015
CHOREY-LES-BEAUNE, villages et premiers crus, blancs 2014 et 2015

on bons et ces deux des valeurs de milieu de gamme pour la réputation. Pour ce qui est de la qualité des vins, les meilleurs premiers crus de Savigny-lès-Beaune pourraient surprendre au milieu d'autres bouteilles bien plus prestigieuses. En AOC village, chorey-lès-beaune joue parfaitement son rôle avec des vins charnus, bien équilibrés, agréables à déguster jeunes, en rouge comme en blanc. Cette dégustation portait essentiel-

ment sur 2014, millésime qui reste hétérogène tout en affichant les qualités que l'on connaît déjà : fruités frais, charnus et bons équilibrés. Après 6 mois à un an de bouteille, on l'impression que les vins commencent de se mettre en place et quelques bouteilles présentent même des concentrations étonnantes.

Savigny-lès-beaune : 116 vins présentés
74 sélectionnés - 64% de réussite.
Chorey-lès-beaune : 24 vins présentés
17 sélectionnés - 71% de réussite.

NOTATION SUR 20

Les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont faites avec le verre flûte (up (45 cl) de la maison Chef & Sommelier.

Notation :

- 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. Vous pouvez demander ses notes à l'adresse e-mail suivante : ecrivain@ecrivain.fr

🌿 : Entreprise certifiée au cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.
Villages : 12 à 25 €
Premiers crus : 20 à 35 €

FRANÇOISE ANDRÉ 🍷

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 27 65

Savigny-lès-beaune premier cru

blanc Les Vergelles 2014 (32,50 €) - 16

Nez pur et frais avec des notes d'agrumes secs. Du volume et de la puissance en bouche, avec un bel équilibre en finale.

Chorey-lès-beaune rouge

Les Tués 2014 (19,50 €) - 15,5

Nez ouvert sur les fruits noirs. La bouche est riche, tendue, avec un caractère solide et une finale sur la pureté.

Chorey-lès-beaune blanc

Les Tués 2014 (22,80 €) - 15

Savigny-lès-beaune rouge

Les Connardises 2014 (23,80 €) - 14,5

DOMAINE D'ARDHUY 🍷

21200 Corgoloin - Tél. 03 80 62 18 73

Savigny-lès-beaune premier cru

Les Nardes 2014 (22,50 €) - 15

Savigny-lès-beaune premier cru

rouge Aux Cloux 2014 (23 €) - 15

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Savigny-lès-beaune premier cru rouge

Les Peuillots 2014 - 15,5

Nez de fruits noirs et d'épices. La bouche est pure, avec un beau jeu concerté et des tanins bien associés.

LAURENT BOUSSEY

21100 Moreuil - Tél. 03 80 21 28 42

Savigny-lès-beaune blanc Les Saucoirs 2015 - 14,5

MAISON CHAMPY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 08 99

Savigny-lès-beaune premier cru

rouge Les Vergelles 2014 - 16

Nez riche avec des notes de cerise noire. La bouche est fraîche, avec de la chair et un côté gourmand.

CHATEAU DE MEURSAULT 🍷

21200 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Savigny-lès-beaune blanc 2014 (25 €) - 16,5

Nez riche avec des notes de fruits noirs et une pointe de vanille. La bouche est ample, avec du relief et de la longueur de la classe.

Savigny-lès-beaune premier cru rouge

Les Peuillots 2014 (29 €) - 15

MAISON DECALLE-VILLA

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 33 74 33

Savigny-lès-beaune rouge 2014 (26 €) - 16

Reduction noble au nez, encore discret, mais avec de délicates notes de fruits noirs. Belle bouche, avec des tanins présents, de vin ambieux.

Chorey-lès-beaune rouge 2014 (25 €) - 15

Savigny-lès-beaune blanc 2014 (26 €) - 15

RODOLPHE DEMOUGEOT

21200 Aigremont - Tél. 03 80 21 28 89

Savigny-lès-beaune premier cru

rouge Les Peuillots 2014 - 15,5

Nez frais et fin sur des notes de petits fruits rouges. La bouche est tonique, précise, avec des tanins agréables et une finale dynamique.

DENIS PÈRE ET FILS 🍷

21400 Pernand-Vergèsses - Tél. 03 80 21 30 91

Chorey-lès-beaune rouge 2014 (14 €) - 14,5

DOUDET-NAUDIN 🍷

21200 Savigny-lès-Beaune - Tél. 03 80 21 32 79

Savigny-lès-beaune premier cru rouge

Aux Guettes 2014 - 15,5

Nez riche dominé par les fruits noirs. La bouche est dense, constante, avec une belle longueur qui apporte de la fraîcheur.

Savigny-lès-beaune blanc

Dessus les Vermots 2014 - 15,5

Nez net et pur sur les agrumes que l'on retrouve en bouche. L'ensemble est droit, avec une finale cristalline.

DOMAINE DE LA GALOPIÈRE

21200 Savigny-lès-Beaune - Tél. 03 80 21 40 91

Savigny-lès-beaune rouge 2014 - 15



LES BONNES NOTES

DOMAINE Françoise ANDRE

- 98-100 Classique Le summum de la qualité.
- 94-97 Superbe Une grande réussite.
- 90-93 Excellent Hautement recommandé.
- 87-89 Très bon Souvent une bonne valeur; bien recommandé.
- 83-86 Bien Convient pour la consommation quotidienne; souvent une bonne valeur.
- 80-82 Acceptable Peut être utilisé dans des circonstances décontractées et moins critiques.



• WINE ENTHUSIAST 93 points

Domaine Françoise André 2015 Les Reverses Premier Cru (Beaune)

Un vin structuré, plein de tanins et de bonne concentration. Le vin est juteux, apportant de l'acidité et des notes de prune rouge et de petits fruits avec les tanins. C'est un vin qui aura besoin de vieillissement. Buvez ce vin puissant à partir de 2023.

- RV Publié 11/1/2017

• WINE ENTHUSIAST 90 points

Domaine Françoise André 2015 Les Vergelless Premier Cru (Savigny-lès-Beaune)

Ce vin fumé est mûr avec un bel équilibre entre les tanins et les fruits rouges riches. Il est chaud, arrondi et agréablement épicé. La structure et le noyau sec permettront au vin de vieillir. Buvez à partir de 2022.

- RV Publié 11/1/2017

• WINE ENTHUSIAST 89 points

Domaine Françoise André 2015 Savigny-lès-Beaune

Ce vin épicé et grillé présente plus de bois que de fruits. Des notes de fruits jaunes sont déjà là, donc la texture devrait s'ouvrir pour donner un vin plus mûr, plus fruité. Donne-le jusqu'en 2020.

- RV Publié 11/1/2017

• WINE ENTHUSIAST 89 points

Domaine Françoise André 2015 Premier Cru sous Frétille (Pernand-Vergelesses)

Les arômes de bois donnent un caractère grillé qui domine le fruit. Il faudra du temps pour que les saveurs de pomme et de poire apparaissent. Buvez à partir de 2020.

- RV Publié 11/1/2017

• WINE ENTHUSIAST 88 points

Domaine Françoise André 2015 Chorey-lès-Beaune

Croustillant, agrumes et acidité attrayante marquent ce vin. Les saveurs de vanille lui donnent un caractère arrondi tandis que l'acidité et les fruits verts ajoutent de la fraîcheur. Buvez à partir de 2019.



GOOD SCORE



- RV Publié 11/1/2017

DOMAINE Françoise ANDRE

98-100 Classic The pinnacle of quality.
 94-97 Superb A great achievement.
 90-93 Excellent Highly recommended.
 87-89 Very Good Often good value; well recommended.
 83-86 Good Suitable for everyday consumption; often good value.
 80-82 Acceptable Can be employed in casual, less-critical circumstances
 Products deemed Unacceptable (receiving a rating below 80 points) are not reviewed



WINE ENTHUSIAST 93 points

Domaine Françoise André 2015 Les Reverses Premier Cru (Beaune)

A structured wine, full of tannins and with good concentration. The wine is juicy, bringing acidity and red-plum and berry fruits together with the tannins. It is a wine that will need aging. Drink this powerful wine from 2023.

WINE ENTHUSIAST 90Points

Domaine Françoise André 2015 Les Vergelless Premier Cru (Savigny-lès-Beaune)

This smoky wine is ripe with a fine balance between tannins and rich red fruits. It is warm, rounded and attractively spicy. The structure and dry core will allow the wine to age. Drink from 2022.

WINE ENTHUSIAST 89Points

Domaine Françoise André 2015 Savigny-lès-Beaune

This spicy, toasty wine currently shows more wood than fruit. Hints of yellow fruits are already there, so the texture should open to give a riper, fruitier wine. Give it until 2020.

WINE ENTHUSIAST 89Points

Domaine Françoise André 2015 Sous Frétille Premier Cru (Pernand-Vergelesses)

Wood aromas provide a toasty character that dominates the fruit. It will take time for the apple and pear fruit flavors to show. Drink from 2020.

WINE ENTHUSIAST 88Points

Domaine Françoise André 2015 Chorey-lès-Beaune

Crisp, citrus fruit and attractive acidity mark this wine. Vanilla flavors give it a rounded character while the acidity and green fruits add freshness. Drink from 2019.



LE TOP SPECIAL 2015

SPECIAL MILLESIME 2015

CÔTE DE BEAUNE

CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, LADOIX, PERNAND-VERGELESSES, Premiers crus, grands crus, rouges et blancs



coline des Corton importante et du terme (des vignes et des altitudes des AOC des Corton peut considérer la haute marche du podium en 2015. Tous les dégustateurs ont été émerveillés par les vins, des plus simples des villages aux grands crus les plus sophistiqués avec une mention très spéciale pour l'extraordinaire série de corton grands crus rouges ; des vins concentrés à souhait, riches, frais et élégants, au niveau de ceux des grands crus de Côte de Nuits. Nous ne pouvons pas souvent mis en avant les efforts réalisés depuis 20 ans dans un secteur qui en avait bien besoin et il ne manquait finalement que

le grand millésime pour faire décoller la fusée ; 2015 est ce grand millésime !

- Corton grand cru rouge** : 38 vins présentés, 30 sélectionnés - 79% de réussite.
- Corton Charlemagne et corton grands crus blanc** : 28 vins présentés - 18 sélectionnés - 64% de réussite.
- Aloxe-corton (100% rouge)** : 43 vins présentés, 33 sélectionnés - 76,5% de réussite.
- Ladoix rouge** : 22 vins présentés, 14 sélectionnés - 63,5% de réussite.
- Ladoix blanc** : 15 vins présentés - 12 sélectionnés - 80% de réussite.
- Pernand-Vergelesses rouge** : 26 vins présentés, 16 sélectionnés - 61,5% de réussite.
- Pernand-Vergelesses blanc** : 38 vins présentés, 25 sélectionnés - 66% 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. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

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

Les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont faites avec le verre Beaul'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.
Corton : 40 à 100 €
Corton-Charlemagne : 50 à 130 €
Premiers crus : 15 à 35 €
Villages : 12 à 25 €

LE TOP

FRANÇOISE ANDRÉ 🌿📍

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 65

Corton-charlemagne grand cru blanc - 10,5

Nez frais, doux et pur sur des notes de tarte au citron ; bouche volumineuse, dense et serrée avec une jolie rondeur en finale. Du volume, de la puissance, de la classe.

Pernand-vergelesses premier cru blanc Sous Frétille - 10

Nez expressif sur des notes de fleurs et d'agrumes. La bouche est équilibrée, avec un fruité bien enrobé. Un vin gras et frais, d'un volume remarquable.

DOMAINE D'ARDHUY 🌿📍

21200 Corgoloin - Tél. 03 80 62 98 73

Aloxe-corton premier cru rouge

Les Chailots

Nez aux arômes de myrtille et de réglisse douce ; bouche aux tanins serrés, avec un volume évident ; vin solide, droit.

ARNOUX PÈRE ET FILS

21200 Charey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 57 98

Corton grand cru rouge Le Rognet - 18

Robe noir et dense ; nez intense, concentré et complexe de fruits rouges. La bouche est dense, ample et grasse ;

vin puissant de grande classe, bien dans le millésime.

Aloxe-corton village rouge - 16

Robe noire ; nez réservé qui démontre cependant une belle finesse et une certaine fraîcheur. La bouche est ample, aux tanins fermes, un vin fait pour la garde.

DOMAINE LUDOVIC BELIN 📍

21400 Pernand-Vergelesses - Tél. 06 86 41 34 30

Pernand-vergelesses village blanc

Les Cloux - 16

Nez or vert ; nez intense, frais et fin ; bouche nerveuse, du caractère avec une bonne persistance aromatique ; typique du climat.

Corton-charlemagne grand cru blanc - 15,5

Nez sur les épices douces, avec des notes de safran ; bouche riche, dense, volumineuse ; vin tout en chair, solide et frais.

MAISON ALBERT BICHOT 📍

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Aloxe-corton premier cru rouge

La Maréchaude - 17

Nez réservé qui révèle des arômes de cerise en clafoutis et des notes grillées ; la bouche est dense, les tanins sont serrés et gras, avec une finale ciselée ; très belle matière.

LA MEILLEURE BOUTEILLE

DOMAINE FAIVELEY

21200 Meilly-Saint-Germain - Tél. 03 80 91 04 03

Corton grand cru rouge

Clos des Cortons Faiveley - 18,5

Robe sombre, nez mêlant le pain rûlé, la violette et les fruits noirs, le tout enrobé par un boisé net et frais ; bouche riche, fraîche (même sauvage), structurée et dense. Un très grand vin !

Un vin concentré et frais

« Le fait marquant en 2015, c'est la petite récolte, une trentaine d'hectolitres à l'hectare, qui est la conséquence de la grêle tombée en 2014. La plante ne s'en est pas complètement remis. Nous avons vendangé 150, dès le 4 septembre ; les raisins étaient déjà à plus de 13 degrés naturels et nous ne voulions pas de 14 ! La vinification s'est faite comme chaque année dans deux cuves, une en bois, l'autre en inox, avec égrappage et 3 semaines environ de macération. Le vin est très concentré, mais le plus remarquable en 2015, c'est de constater que ce corton, comme les autres vins d'ailleurs, conserve beaucoup de fraîcheur », Jérôme Flou, directeur technique.





MEILLEURS GRANDS CRUS 2015



MILLÉSIME 2015 •

DE BEAUNE GRANDS CRUS

te évidente et une juste maturité de fruit, avec une petite touche de fraîcheur très rafraîchissante. La trame solide porte ce corton-charlemagne en termes d'arômes. Env. 70 €

16-16,5
DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES
Corton-Charlemagne. Le vin déploie une matière impressionnante, avec une petite touche de sucrosité apportée par le bois. L'ensemble s'équilibre en finale et se retend. 153 €

16-16,5
DOMAINE VINCENT ET SOPHIE MOREY
Bâtard-Montrachet. Introduit par un nez discret, il se déploie ensuite en bouche et révèle sa longueur et son ampleur. L'élevage le sert bien et le porte comme il se doit. Env. 160 €

15,5-16,5
DOMAINE DAVID BUTTERFIELD
Corton. Très racé, il offre une matière profonde et intense, affiche beaucoup de volume en bouche, aucune lourdeur et termine avec beaucoup de fraîcheur et de subtilité. N. C.

15,5-16,5
DOMAINE FLEUROT LAROSE
Montrachet. Nous sommes ici très proches du fruit, avec un vin qui n'a pas encore trouvé son souffle. Nous aimerions un peu plus d'envolée pour un montrachet. N. C.

15-16
DOMAINE JEAN CHARTRON
Chevalier-Montrachet. Il impressionne par sa densité et son allonge, avec des saveurs fines et intenses, très bien mises en lumière par un élevage habilement mené. 200 €

15-16
DOMAINE FLEUROT LAROSE
Bâtard-Montrachet. Un vin au profil

Cinq bouteilles à oublier en cave



- **Domaine Jean-Claude Bachelet et fils, bienvenues-bâtard-montrachet** : un très grand classique en devenir, à oublier en cave
- **Domaine de la Vougeraie, corton-charlemagne** : une expression racée et intemporelle de l'appellation
- **Domaine Vincent et Sophie Morey, bâtard-montrachet** : toute la race du terroir en bouteille
- **Maison Albert Bichot, corton Clos des Maréchaudes** : vibrant et terriblement expressif
- **Edmond Cornu & Fils, corton-bressandes** : pour sa sève et son formidable potentiel.

plutôt droit et longiligne, où l'équilibre du fruit est porté par une fine acidité ciselée. Nous aimons sa finale à la fraîcheur réjouissante. N. C.

15-16
DOMAINE PRIEUR-BRUNET
Bâtard-Montrachet. Il porte l'empreinte du millésime et de son terroir, avec une bouche opulente, crémeuse et charnue. Un bâtard-montrachet dans la largeur, dont la finale s'étire longuement. Env. 120 €

15-16
DOMAINE DE LA VOUGERAIE
Corton-Charlemagne. Le vin possède une belle ampleur, du fond et une matière solide. Le fruit est présent, avec une finale grande tenue. Ce corton-charlemagne est un beau classique de l'appellation. Env. 110 €

15-16
MAISON CHANZY
Corton-Charlemagne. Les éléments sont déjà bien en place dans ce blanc, qui affiche du volume et une bonne vibration du fruit. Un vin très

Corton, avec une présence d'extrait sec importante en finale. N. C.

15-15,5
DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES
Corton. Issu du terroir des Bressandes, ce vin offre de la finesse et montre une belle largeur en bouche. Facile et d'une jolie définition, il sera consensuel. 102 €

14,5-15,5
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
Corton-Charlemagne. Monobloc, il faut aller le chercher. Ce vin est largement constitué, avec beaucoup de chair et d'intensité dans les arômes, ce qui signe sa classe de Grand cru. Env. 90 €

14,5-15,5
MAISON DECELLE-VILLA
Corton-Charlemagne. En plein élevage, l'échantillon était marqué par une note vanillée impressionnante. La matière est fine et jolie, avec beaucoup d'allonge et de fraîcheur mentholée. Il faudra revoir ce corton-charlemagne. 90 €

► Coordonnées des producteurs sur www.larvf.com

LA RVF n° 602 - JUIN 2016 ■ 115



DOMAINE A SUIVRE

MILLÉSIME 2015 •

LA BOURGOGNE

Meilleurs vins de la Côte de Beaune



côté juteux, évoque plutôt le Premier cru Valozières. 23 €

15,5-16,5
**MAISON ALBERT BICHOT-
 DOMAINE DU PAVILLON**
 Clos des Maréchaudes 1^{er} cru. Jus savoureux d'un fruit noir épais et généreux en diable. Grande bouteille de joie. 58 €

AUXEY-DURESSES

Le pinot noir passe devant le chardonnay par sa pureté de fruit. Auxey prend ici des notes de pinot de la Côte de Nuits avec une trame tannique soyeuse qui gomme le côté "rustique" de l'appellation. Les meilleurs blancs rivalisent avec les voisins de Meursault. G. B.

(41 vins dégustés)

Vins rouges

17-17,5
**DOMAINE
 JEAN-MARC VINCENT**
 Les Bretterins 1^{er} cru. 30 % de vendange entière. Pivoine et violette amènent un nez chic. Jus intense porté par une vinification maîtrisée de A à Z. Futur classique. 24,50 €

16-16,5
DOMAINE ALAIN GRAS
 Très vieilles vignes. Nez de tarte aux myrtilles, boisé fin. Attaque dense et équilibrée sur les petits fruits noirs, il reste digeste et long. Un auxey de 104 ans pas prêt de rider. 20 €

16-16,5
**DOMAINE
 MICHEL PRUNIER ET FILLE**
 Myrtille et pruneau coiffent un boisé charmant. Enveloppe douce et fraîcheur imposante. 17 €

16-16,5
**DOMAINE PASCAL
 PRUNIER-BONHEUR**
 Les Duresse 1^{er} cru. Belle réduction, pureté aromatique des petits fruits, équilibre et finesse. Travail de vinification réussi. 24 €

15,5-16,5
**DOMAINE JEAN-LOUIS
 MOISSENET-BONNARD**
 Les Duresse 1^{er} cru. Un jus violet, aux senteurs de bois de rose, de santal. Plein et authentique, voilà un auxey qui fera date. N. C.

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ LE DOMAINE À SUIVRE

Adieu le transport, bonjour la vigne !



Lauriane André est épaulée au domaine par Jérôme Desprès.

Noir à Beaune, Michel André acquiert, au début des années 80, quelques hectares de vignes dont il délègue l'exploitation, les vins étant commercialisés sous le nom de domaine des Terrogelesses. Aucun de ses trois fils ne souhaitant reprendre le vignoble, c'est Lauriane, sa belle-fille qui, après une première vie de DRH d'une société de transport, reprend le volant du domaine. Après une formation à vive allure, elle crée en 2010 le domaine Françoise André. Épaulée par Jérôme Desprès, elle vinifie les 6 ha sur Auxey-Duresse, Savigny-lès-Beaune, Corton-Charlemagne et Pommard. Les premiers millésimes sont encourageants, le style des 2015 apparaît équilibré. O. Pls



MEILLEURS 2015

MILLÉSIME 2015 •

LA BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE



Jean-Baptiste Bouzereau, grand maître à Meursault.

À 45 ans, Jean-Baptiste Bouzereau maîtrise parfaitement son sujet. Sa vision des vins de Meursault, qui doivent combiner équilibre et profondeur, le conduit à chercher une juste maturité des raisins. Il en résulte une série de 2015 qui nous ont bluffés par leur précision et leur côté ciselé. Des vins élevés avec justesse, taillés pour une belle garde et qui ont évité les pièges du millésime. Perrières et Charmes sont au top, mais l'on peut aussi recommander les autres cuvées de ce domaine qui s'est hissé au rang des meilleurs. Autre bonne nouvelle, les prix ne se sont pas envolés de façon déraisonnable. O. Pls

15-16
DOMAINE LAURENT PÈRE ET FILS
 Les Vergennes 1^{er} cru. Il possède le volume et la matière qui forcent le respect. 25 €

15-15,5
DOMAINE LAURENT PÈRE ET FILS
 Les Vergennes 1^{er} cru. Bien enrobé et charnu, avec une

LA VALEUR SÛRE

es et
 u sommet

bouche certes mûre, mais sans mollesse. Notes d'amande en finale. Très grand potentiel. 25 €

14,5-15,5
DOMAINE DAVID BUTTERFIELD
 Un équilibre tel que nous les aimons, avec un joli volume bien accompagné d'une fine acidité aux saveurs d'agrumes. Belle persistance. 24 €

PERNAND-VERGELESSES

Amateurs de belles affaires accessibles, tournez-vous vers cette appellation qui a produit une série de jolis vins. L'été chaud a été ici une chance, amenant une belle maturité dans les vins rouges. O. Pls

(37 vins dégustés)

Vins rouges

15-16
DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES
 Les Vergennes 1^{er} cru. Son volume impressionne, avec des notes de fruits rouges bien mûrs et une touche de poivre qui signe la présence d'une partie de vendange entière. Finale juteuse. L'île des Vergennes se montre, quant à lui, plus serré et nécessitera plus de patience. N. C.

15-15,5
DOMAINE DENIS PÈRE ET FILS
 Les Vergennes 1^{er} cru. Tout en fruit avec une bouche soyeuse et de jolis tanins. Il s'agit d'une très élégante interprétation de Pernand. Suave. 20 €

14,5-15,5
DOMAINE LALEURE-PIOT
 Les Vergennes 1^{er} cru. Sur la réserve, mais avec une grande densité du fruit et des tanins qui s'assoupliront à l'élevage. Un joli potentiel. N. C.

14,5-15,5
DOMAINE CHANSON
 Les Vergennes 1^{er} cru. Dense et charnu, il joue dans un registre construit, avec une belle expression du fruit que l'élevage devra accompagner. Belle profondeur. 36 €

Vins blancs

15,5-16
DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES
 L'île des Vergennes 1^{er} cru. Travaillé sur une fine réduction. Subtiles notes de grillé au nez. La bouche est toute fois plus soignée et charnue, avec un côté juteux et minéral en finale. N. C.

15-16
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
 Sous Frétille 1^{er} cru. Évidente opulence et maturité poussée pour ce vin qui tapisse le palais avec un gros imposant, mais aussi une tension bienvenue en finale. 37,50 €

15-15,5
DOMAINE CHANSON
 Les Caradeux 1^{er} cru. Sur la tension et dans un joli registre floral. Il fera une jolie bouteille à la très belle expression minérale et fine. 42 €

14-15
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
 Les Pins. On perçoit une recherche de maturité élevée, mais le vin ne bascule pas. Ample et charnu, avec de la pulpe, il joue dans un registre généreux. 37,50 €

POMMARD

Le millésime 2015 marque la fin de la malédiction qui frappait l'appellation depuis trois millésimes, avec des épisodes de grêle destructeurs à répétition. Les vigneronns de Pommard retrouvent donc un peu de sérénité, même si les rendements sont encore loin



INCONTOURNABLE

GOGNE : CÔTE DE BEAUNE GRANDS CRUS



16-17 Domaine Jean-Claude Bachelet

Bienvenues-Bâtard-Montrachet. Tension et beau vin au citron, finale subtile.

17-18 Domaine Bachelet-Monnot

Bâtard-Montrachet. Attaque généreuse et épicée qui reste équilibrée. Une finale subtile sur un crémeux de haute volée. 180 €

17-18 Domaine Chandon de Briailles

Corton-Charlemagne. Moins personnel que le corton, mais d'un fort caractère, entier, typé par les épices. Un vin de grande garde. Env. 153 €

17-18 Domaine Marc Colin

Bâtard-Montrachet. Tout est homogène et harmonieux dans ce jus délicat. Ce bâtard-montrachet est d'une rare pureté minérale, dont on découvre la forte densité qu'en dernière fin de bouche. 240 €

17-18 Philippe Pacalet

Corton-Charlemagne. Plus complexe que les autres, Philippe Pacalet produit pourtant quelques blancs complets d'une rare personnalité, qui demandent du temps pour se faire. Long, fin et salin, il va prendre du volume et du gras d'ici dix ans. N. C.

16,5-17,5 Domaine de la Vougeraie

Corton-Charlemagne Le Charlemagne. Sa prise de bois douce et délicate accompagne une matière ferme, dotée d'une forte acidité. Amez-vous de patience pour boire ce cru à son meilleur. Env. 110 €

16,5-17,5 Domaine Jean Chartron

Bâtard-Montrachet. Jus tout à la fois tendu et crémeux, accessible et retenu. Un bâtard savoureux et lisse qui a gagné en muscle dans ce millésime. Sa finale est pure. Une grande réussite. 175 €

16-18 Domaine Rapet Père & fils

Corton-Charlemagne. Superbe corton-charlemagne fin, tendu, sur des nuances d'anis et d'agrumes doux. Il garde une haute tension froide, de bout en bout, sans dureté. 70 €

16-16 Domaine Philippe Colin

Chevalier-Montrachet. Crémeux, juteux et sans heurt : le fondu de

l'élevage à ses prémices est exemplaire. Bouche en velours qui se tend doucement en finale. Beauté consensuelle. N. C.

16-17 Domaine Antonin Guyon

Corton-Charlemagne. D'une richesse enveloppante dans son attaque, ce vin s'étire avec longueur sur des notes citronnées toniques. Persistant. N. C.

16-17 Bouchard Père & Fils

Chevalier-Montrachet. D'un profil svelte, ce chevalier n'en possède pas moins une trame et une finale compactes qui permettent de s'élever dignement sur au moins vingt ans. 199 €

15,5-16,5 Domaine Françoise André

Corton-Charlemagne. Délicate et dense, sans le fard du boisé, cette cuvée déroule en bouche une remarquable fraîcheur nuancée et menthoilée. Grande classe. 83 €

15,5-16,5 Domaine Lucien Muzard

Corton-Charlemagne. Une réduction qui évoque le sel de mine, les pierres sèches et les agrumes jaunes. De moyenne densité, son jus est fin, frais et chic. 75,90 €

15,5-16,5 Domaine Escoffier

Corton-Charlemagne. Un vin avec une chair plus construite que la moyenne et une bonne maturité. Peu protégé en soufre, l'échantillon présentait une pointe d'oxydation. 70 €

15,5-16,5 Domaine d'Ardhuy

Corton-Charlemagne. Discret en saveurs et sans notes boisées, ce corton-charlemagne s'exprime par sa densité de matière. Il confirme son potentiel grâce à une longueur tout en finesse. 75 €

16-17 Domaine Laleure-Piot

Maison Champy Corton-Charlemagne. Ce cru livre une mâche lisse et gracieuse. Sa prise de bois sévère et généreuse devra respecter cette tannicité fine. Un vin qui doit s'allonger. 97 €

Les 10 bouteilles à mettre en cave



- ① Domaine Jean-Claude Bachelet, bienvenues-bâtard-montrachet, *sec et harmonieux*
- ② Domaine Hubert Lamy, criots-bâtard-montrachet, *fin et dense*
- ③ Domaine de la Vougeraie, bienvenues-bâtard-montrachet, *pur et équilibré*
- ④ Domaine des Comtes Lafon, montrachet, *équilibré et classique*
- ⑤ Domaine Chandon de Briailles, corton Le Clos du Roi, *crèmeux et fin*

et aussi

- ◇ Domaine Marc Colin, montrachet, *illuminé et ferme*
- ◇ Domaine Antonin Guyon, corton Clos du Roi, *fruité et souple*
- ◇ Bouchard Père & Fils, corton Le Corton, *épilé et savoureux*
- ◇ Domaine Étienne Sauzet, chevalier-montrachet, *et fin*
- ◇ Domaine Henri et Gilles Buisson, Le Rognet et Corton, *élegant et racé*



INTERNATIONAL



Lagen im Burgund wird besondere Aufmerksamkeit geschenkt (wie hier im Batard Montrachet)

Die Côte d'Or, das Herzstück des Anbaugebiets Bourgogne, teilt sich in die nördliche Côte de Nuits, die bis Dijon reicht, und die Côte de Beaune, die sieben Kilometer südlich von Nuits Saint-Georges mit dem berühmten Grand Cru Corton beginnt. Von dort erstreckt sie sich über 30 Kilometer in südwestlicher Richtung bis nach Santenay. Während im Norden fast ausschließlich Pinot Noir angebaut wird, zeigt sich die Côte de Beaune abwechslungsreicher. Zum einen Heimat des Montrachet und anderer großartiger Chardonnays, triumphiert in manchen „climats“, wie dort die Lagen genannt werden, Pinot Noir.

Ich fragte Roland Masse, den Leiter der Domaine des Hospices de Beaune, deren Weine seit 153 Jahren am dritten Sonntag im November versteigert werden, wo man denn Chardonnay und wo man Pinot Noir pflanze. „Das ist eine Sache des Tongehalts“, erwiderte er. „Wenn die Tonarten rot sind, handelt es sich eher um Terroirs für Pinot Noir, sind sie aber hell, sind es eher weiche für Weißweine.“ Dabei prägt der höhere Anteil an Kalk die Böden der großen Chardonnays. „Übrigens“, meint der am meisten im Rampenlicht, jedoch fest auf dem Boden stehende Winzer, „ist es nach meinem Geschmack auf dem Hügel von Corton keine gute Idee, Weißweine zu machen.“ Aber – so will es die Legende – befahl Karl der

Große, den oberen Teil des Hangs mit weißen Reben zu bestocken, weil es seiner Gemahlin Hildegard nicht gefiel, dass sein Bart vom reichlichen roten Burgunder verfärbt wurde.

Natürlich schwören Winzer und Häuser, die ihn erzeugen, auf den Corton Charlemagne.

»Chardonnay oder Pinot Noir – das ist eine Sache des Tongehalts«

Roland Masse

Fest steht, dass er sich stark von den anderen weißen Grands Crus unterscheidet, nämlich durch Kraft, Volumen, Struktur, die eher Attribute von Rotweinen sind. So wie Bouchard Pinot Noir, aber beeindruckt nach zehn oder zwölf Jahren Alterung. Er bleibt ein absolut außergewöhnlicher Wein, der gerade in den kleinen Jahren mit verblüffender Ausgewogenheit zu brillieren vermag. Wie jetzt der 2004er von Albert Bichot. Wein, der als Weißweinfreund, dem der Wein jung genug sein kann, in die Côte de Beaune vorwagt, muss radikal umdenken. In der wirkliche Güte und ihren wahren Charakter enthüllen die großen Weißen der Bourgogne erst nach Jahren an Flaschenreife. Übrigens, gilt das generell für die besten Weißen der Burgund, auch die aus dem Mâconnais oder dem Beaujolais.

Die Domaine Chandon de Briant hat den oberen Teil ihrer Parzelle des Corton Charlemagne mit Chardonnay bepflanzt. Ursprünglich eines

raren, verblüffend offenen und opulenten Corton Blanc. Dagegen kehrt der weiße Pernand Vergelesses Premier Cru Ile de Vergelesses Frische und feinen Schmelz hervor. Doch François de Nicolay und seine Schwester Claude, diplomierte Oenologin, erzeugen auf ihren 14 Hektar zu 85 Prozent Rotweine, seit 2005 biodynamisch. Während demnächst die Weißen 2012er herauskommen, ist es bei den Roten der Jahrgang 2011, dem wir überall begegnen. „Für mich ist eine Frucht, wenn sie direkt vom Baum kommt, am besten“, betont er. „Je länger man wartet, umso weniger gut ist sie. Deshalb ziehe ich es vor, sofort nach der Lese zu ernten. Mit minimalen Eingriffen. Die Weine sind mit maximaler Saftkraft und wenig Neuholz bereitet. Die Roten tatsächlich nah an der Frucht und nah am Terroir, dabei lebendig und ausgewogen. Beispielhaft.“

Auch die Parzellen der Domaine Françoise André, früherer Domaine de Terregelesses, liegen vorwiegend im Umkreis der Montagne de Corton und an ihren Hängen. Aus Begeisterung für den weißen Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Vergelesses, beschloss Steuerberater Michel André, 1983 ein Weingut zu gründen. Über die Jahre auf gut 8,5 Hektar angewachsen, wollte sich keiner der drei Söhne darum kümmern. Also übernahm Schwiegertochter Lauriane nach einem Intensivkurs in Weinbau um 2010 die Leitung und stellte auf Bioanbau um. Gleich im ersten Jahr gelang ihr mit dem Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Caradeux ein großer Wurf. A rising star. Der ist



INTERNATIONAL

ROUSSE GRAND UND PREMIERS CRUS

Domaine Chandon de Briailles
2011 Corton Grand Cru
Tiefes Gold; komplexe, dichte Nase mit
Beeren, Laub und Erde; samtige Textur,
gute Frische, Pflaumen und Kirschen, feine,
straffe Tannine, viel Zukunft.

Domaine Françoise André
2010 Pernand-Vergelesses 1er Cru
Les Caradeux
Leuchtendes Rubin; Röst- und Würz-
aroma; saftige Beerenfrucht, viel Finesse,
Relief, gute Tanninstruktur, Potenzial.

Domaine Seguin-Manuel
2011 Corton Grand Cru
Tiefes Rubin; intensiv und mitreißende
Kirschfrucht mit feiner Würze; viel Volumen
und Dichte; spannende Struktur.

Richard Père et Fils
2011 Chevalier-Montrachet Grand Cru
Helles Goldgrün; feine Blauschöne,
Mandarine, Pfirsich und Röstnoten; sehr
mineralisch, große Tiefe, zugleich kraftvoll
und fein, viel Potenzial.

Maison Joseph Drouhin
2011 Chassagne-Montrachet 1er Cru
Morgeot Marquis de Laguiche
Blasses Gold; intensiv, komplex, Zitrus-
früchte, Nussnote; jetzt sehr fruchtig mit
feiner Frische und Mineralität, dabei
opulent, spannend und sehr lang.

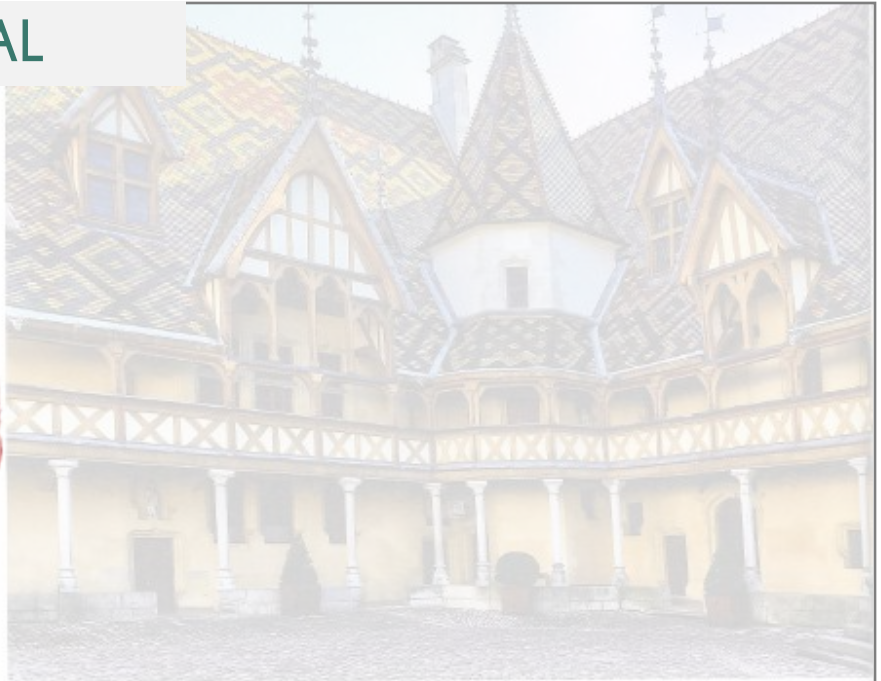
Albert Bichot
2011 Pommard 1er Cru Les Rugiens
Schönes Rubin; hinreißendes Bukett mit
Veilchen, Rose, Himbeere; seidiger Ansatz,
viel Frucht, exzellente Tannine.

Domaine de Courcel
2006 Pommard 1er Cru Grand Clos
des Epenots
Leuchtendes Rot; Großartige Nase von
Veilchen, Kirsche und Kirschkern; samtige,
dichte Textur mit viel Frucht, körnige
Tannine, dann unvergleichlich belebend.

Jean-Marc Boillot
2002 Puligny-Montrachet 1er Cru
Champ Canet
Brillantes Gold; sehr feine Zitrus- und
Kräuternoten, Nuss, Butter, ein Hauch von
Honig; seidig-voller Ansatz, superbe
Frische mit Zitrusaromen, dezente
Mineralität, große Länge und Potenzial.

Domaine des Comtes Lafon
2012 Montrachet Grand Cru
Helles Goldgrün; sehr komplex, Wild-
kräuter, gelbe und Zitrusfrüchte, edle
Gewürze; seidig-samtige Textur, äußerst
vielschichtig, enormes Volumen, raffinierte
Struktur und sensationelle Länge.

Domaine Leflaive
2001 Puligny-Montrachet 1er Cru
Les Pucelles
Volles Gold; intensiv, Haselnuss und
Mandel, leicht Honig, frische Zitrusnote;
sehr komplex mit Aromen von Nuss,
Zitrone, Feuerstein und Tabak.



Das Hôtel Dieu in Beaune ist ein Meisterwerk der mittelalterlichen Architektur

mit großartiger Präzision ein. Dabei kehren die Weine die Vielfalt ihrer raffinierten Aromen und den ganzen Reichtum der sich so unterschiedlich zeigenden Tannine hervor, für die dieser große Rote berühmt ist. Weine für Liebhaber, die ihnen Jahre und Jahrzehnte Zeit lassen wollen und können. Jean-Marc Boillot dagegen schwört aufs Entrappen. Seine Pommards, Volnays und Beaunes bestechen durch Frucht, feste und pfeifrige, immer aber schön eingehüllte Tannine. Eine besondere Hand hat er für die Weißen im Allgemeinen und die verschiedenen Puligny-Montrachets im Besonderen. Sie verbinden elegante Aromen mit seidiger Textur und mineralischem Finale. Hervorragend der von Jean-Marcs Großvater gepflanzte Premier Cru Champ Canet.

Am Rande von Meursault steht die berühmte Domaine des Comtes Lafon. Dominique Lafon hat schon Mitte der 1990er Jahre auf Bioanbau umgestellt und arbeitet inzwischen biodynamisch. Große Aufmerksamkeit wird den Weinbergen gewidmet, wo man Parzellen nur noch mit Massenselektion erneuert. „Alle Techniken, die im Weinberg beschleunigen wollen, sind schlechte Techniken“, bemerkt Gutsdirektor Stéphane Thibodaux und ergänzt: „Ein guter Winzer ist ein fauler Winzer ... im Keller, im Weinberg dagegen arbeitet er sehr viel.“ In seinem Keller probieren wir die 2012er. Jeder Wein besitzt ein eigenständiges Profil, ganz besonders die Meursault Premiers Crus. Genevrières ist voll Spannung und schwebender Finesse, Charmes feinkörnig und schmelzend, Perrières seidig mit superber Mineralität. Aber der Montrachet überflügelt, ganz Grand Cru. Der enorm strukturierte Volnay Champans und der herrlich florale Volnay San-

tenots-du-Milieu bestätigen das Fingerspitzengefühl Dominique Lafons.

Es herrscht wunderschönes Wetter und die Winzer waren in den Weinbergen fleißig. In den Grands Crus von Puligny wurde gepflügt. Mit Pferden. Im Chevalier-Montrachet der Domaine des Comtes Lafon hat man am Werk. Die Weinberge werden länger umgepflügt. Eric Remondet hat sein Weingut von einem Pferd den am besten einbringt. Anne-Claire hat ihren vier Puligny-Montrachets an Spannung und Potenzial. Im Jahr wird der Keller der Architektur. Ausschließlich. Komplex. Ein noch mehr. ohnehin.

Cousin des Comtes Lafon hat sein Puligny-Montrachet nicht nur ein eigenes Weingut und Handelshaus, sondern auch ein feines Hotel und seine Table d'hôtes. Dort kann man zu einem einfachen, aber schmackhaften Menü drei Serien von fünf, sieben oder neun Weinen probieren. Ein sympathischer Ort, um sich von der Côte de Beaune begeistern zu lassen, falls das nicht bereits geschehen ist.





CONSECRATION



奉獻 葡萄酒樽について

明治天皇御製
よきをとりあしきをすてて外國に
おとらぬくにとすすよしもがな

「和魂洋才」を語とし、わが國の伝統のころを
守りつつ、西洋の優れた文物を採り入れた明治時
代、御在世中、まさに國民の模範となつて近代化
を推し進められた明治天皇は、新製、洋装をはじめ
め、衣食住の様々な分野において西洋文化を積極
的に採り入れられました。御文化においても率先
して洋食をお召し上がりになり、西洋酒としては
特に葡萄酒をお好みになられました。

ここに奉獻されております葡萄酒樽は、ブルゴー
ニュ乗取事務所代表でブルゴーニュ名産市長、シ
ヤトー・ドゥ、シャイホテル、オナーでもあ
る佐多保氏の寄付けにより、葡萄酒樽として
て名高いフランス共和国ブルゴーニュ地方は醸造
元各社より献納されたものであります。ご樽によ
り高く海を隔えご奉獻頂いた方々に衷心より感謝
を申し上げますとともに、御祭神の世界友好への
深い御心を鑑み、わが國とフランスとの親交が一
層深まりますよう祈念致します。

明治神宮

Provenance of the Bourgogne Wine for Consecration at Meiji Jingu.

By gaining the good and rejecting what is wrong,
it is our desire that we'll consort favourably
with other lands abroad.

Feeling by Emperor Meiji

The Meiji period was an enlightened period during which a policy of "Japanese Spirit and Western Knowledge" was adopted, to learn from the best of Western culture and civilization while keeping Japan's age-old spirit and revered traditions. Emperor Meiji led the way in promoting modernization by embracing many features of western culture in his personal life, such as wearing his spunk and desiring western skills, and in many other aspects of daily living. Among these departures, his Majesty set an example by taking western food and in particular by enjoying wine with it.

The barrels of wine to be consecrated at Meiji Jingu have been offered by the celebrated wineries of Bourgogne in France in the initiative of Mr. Tsunehiko Sato, Representative, House of Burgundy in Tokyo, Honorary Consul of Bourgogne and owner of the Chateau de Chailly Hotel-Golf. Psychopoint gratitudes is due to the winemakers who have so generously contributed to this precious gift to be consecrated here to the spirit of world peace and unity, with the earnest prayer that France and Japan will enjoy many more fruitful years of friendship.

Meiji Jingu



SANCTUAIRE MEIJI JINGU (JAPON)

Sanctuaire shintoïste au cœur de Tokyo



MEILLEURS 2013

SPECIAL MILLESIME / 2013

TE DE BEAUNE



Jean-Marc et David Cachat.

QUIDANT 21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 39

exploitent un domaine de 10,5 hectares, situé principale-
Chorey et Savigny. Ils produisent une majorité de vins
us en plus en chardonnay sur Ladoix, « pour répondre à
en blanc ». Quand on évoque avec eux le millésime 2013,
de soulagement : « On a été relativement épargné par les
du domaine, on est à -15 % de récolte ; on a fait du vin !

tout est vendangé à la machine et la récolte passe ensuite sur une table de tri. Cela nous per-
met d'être réactifs. On a débuté la récolte avec les chardonnays. L'étaît sanitaire était bon mais
il ne fallait pas trop attendre ». Jean-Marc Cachat fait des vins blancs comme il les aime, « avec
de la rondeur et du gras ». Les vins rouges sont élevés avec 50 % de bois et tous logés à la même
enseigne : « Nos vins sont traités de la même façon, du village au grand cru et restent 11 mois
en fûts. Après, c'est le terroir qui fait la différence ».

Corton grand cru rouge Clos des Vergennes - 17,5

Vin riche, puissant et fin à la fois. Nez complexe : fraises, groseilles, épices et cacao. Bouche sérieuse mais
déjà très soyeuse ; un grand vin !

Ladoix village blanc - 17

Très beau vin, avec des notes épicées et de fruits mûrs. La bouche est grasse et opulente, avec de la
longueur.

Ladoix village rouge Les Madonnes Vieilles Vignes - 15

Aloxe-corton premier cru - 14,5

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. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante :
ecrivin@ecrivin.fr

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

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.

Corton : 35 à 100 €.

Corton-charlemagne : 45 à 130 €.

Premiers crus : 15 à 35 €.

Villages: 12 à 25 €.

DOMAINE MARATRAY-DUBREUIL @

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 41 09

Corton grand cru rouge Bressandes - 17,5

Fines arômes épicés au nez. Texture veloutée en bouche,
des tanins délicats et tendres. Grand potentiel !

MAISON LOUIS MAY

FRANÇOISE ANDRÉ 🌿

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 03

Pernand-vergelesses premier cru blanc

Sous Frétille - 16,5

Nez riche avec un boisé aux notes de noisette. Beau-
coup de caractère en bouche, avec de la tension et
des arômes citronnés en finale.

Corton grand cru rouge Bressandes - 16,5

Nez frais, fin et expressif à la fois. La bouche est ar-
mée avec de la rondeur et des tanins déjà bien fondus.

DOMAINE PAVELOT 🌿 @

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 26 13 65

Pernand-vergelesses premier cru blanc

Sous Frétille - 18

Nez très profond et complexe sur la vanille, la pêche
et l'abricot. Texture précise et satinée en bouche
avec de la longueur... Un grand vin !

DOMAINE PRIN @

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 83

Ladoix village rouge - 15,5

Nez dense et riche. La bouche est structurée et puissante.
Joli vin de caractère qui doit se patiner avec les années.

RAPET PÈRE ET FILS

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 59 94

Corton grand cru rouge - 17

Nez plein et profond sur les épices et la cerise noire.
La bouche allie puissance et longueur, avec des
tanins riches et fermes.

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Ile des Vergelles - 16,5

Nez ouvert sur les fruits noirs. Bouche racée et enrobée, avec
des tanins qui doivent encore se fondre. Du potentiel !

Corton-charlemagne grand cru - 15,5

Nez d'agrumes et de fleurs blanches avec un boisé
léger. La bouche est profonde, riche et racée.

ROLLIN PÈRE ET FILS

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 57 31

Pernand-vergelesses premier cru blanc

Sous Frétille - 16

Nez frais avec des notes d'agrumes. Belle matière en
bouche, avec une finale longue et minérale.

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Ile des Vergelles - 15,5

Nez franc et intense sur des notes de cerises bien
mûres. La bouche est riche et concentré, avec une
belle matière à affiner.

FRANÇOISE ANDRÉ 🌿

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 03

Pernand-vergelesses premier cru blanc

Sous Frétille - 16,5

Nez riche avec un boisé aux notes de noisette. Beau-
coup de caractère en bouche, avec de la tension et
des arômes citronnés en finale.



MEILLEURS 2013

BEAUNE / SAVIGNY-LES-BEAUNE / CHOREY-LES-BEAUNE



Philippe et Arnaud Girard

Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 57 97

Philippe et Arnaud Girard sont sur Savigny-les-Beaune. En 2007, ils ont repris le domaine familial. « Sur certains premiers crus, je n'ai pas eu de grêle, mais sur d'autres, ça a été très localisé. Heureusement, la machine à vendanger a permis de récolter les raisins secs de tomber ». Satisfaits par la qualité de la vendange, Philippe et son fils Arnaud, arrivé sur le domaine en 2007, ont opté pour des macérations de 10 à 15 jours. L'objectif est de produire des vins gourmands et riches en fruit. L'ensemble des cuvées est élevé en fûts, pour une durée de 10 mois, ce qui nous permet de mettre en bouteilles juste avant les vendanges ». Avec le millésime 2013, le domaine proposera une nouvelle appellation : Savigny-les-Beaune premier cru rouge Les Narbentons. L'occasion également d'entretenir une cuverie, en construction dans la zone industrielle de Savigny. Pour découvrir les vins du domaine, un caveau de dégustation est ouvert du lundi au samedi.

Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Narbentons - 16,5
Le nez allie notes fruitées et épicées. La bouche est racée, opulente, avec des tanins fermes. Belle élégance d'ensemble.

Savigny-les-beaune premier cru rouge Les Peuillets - 15

Savigny-les-beaune village rouge Vieilles Vignes - 14,5

PIERRE ET JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

Savigny-les-beaune village rouge - 15

MAILLARD PÈRE ET FILS

21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 10 67

Chorey-les-beaune village rouge - 15

DOMAINE MAILLARD-LOBREAU

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 13 55

Savigny-les-beaune premier cru rouge Aux Guettes - 15

CHRISTOPHE PERTUZOT @

21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 06 81 39 65 69

Savigny-les-beaune village rouge - 15

ROMAIN PERTUZOT @

21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 73 67

Chorey-les-beaune village rouge Les Beaumonts - 15

MICHEL PRUNIER ET FILLE

21190 Ancy-Doreuses - Tél. 03 80 21 21 05

Chorey-les-beaune village rouge Les Beaumonts - 14,5

PASCAL PRUNIER-BONHEUR

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 66 56

Beaune village rouge Les Prévailles - 15

FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY @

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75

Savigny-les-beaune premier cru rouge Clos Dominode - 15

FRANÇOISE ANDRÉ @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 65

Chorey-les-beaune village rouge - 14,5

Savigny-les-beaune village rouge - 14,5

MAISON HENRI DE VILLAMONT @

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 59

Savigny-les-beaune premier cru rouge Clos des...

L'AVIS DE



LAURENT MICHELET,
œnologue chez Burgundia Œnologie.

« L'année 2013 a été compliquée, notamment pour Savigny où le vignoble n'a pas été épargné par la grêle, avec un épisode important le 23 juillet. Je ne m'attendais pas à un tel niveau lors de la dégustation, la première de la série des primeurs pour Bourgogne Aujourd'hui. J'ai goûté de très bons vins, avec une aromatique précise et des tanins de qualité. La végétation a su se recomposer après cet incident climatique précoce. Les baies victimes de la grêle sont tombées, ce qui a permis de rentrer en cuverie des raisins sains et concentrés. Cette année encore, les vigneronniers méticuleux lors du tri ont tiré leur épingle du jeu. Le même constat peut s'établir à Beaune et Chorey. 2013 est un millésime qui va gagner en élevage et qui réserve de belles surprises. Côté chardonnay, le cépage a bien réagi et le millésime s'annonce très bon en blanc, avec des vins riches et des notes muscatées intéressantes sur certaines cuvées ».



MEILLEURS 2013

The new supermarket wine list

Jane MacQuitty



Is there any difference in the route that a female wine buyer for a supermarket — as opposed to a male — takes to entice you to fill your trolley? I think there is. There are dozens of women buying wine for merchants, chains and supermarkets. However, as more than 80 per cent of the wines we drink at home are bought in a supermarket, it is these omnipotent buyers who determine the wines we buy, the countries we buy them from and the price we pay. As with other areas, a fair few female wine buyers come and go with marriage and children. Others disappear into less demanding roles because of the whistle-stop travel required by quality control and sourcing issues. No doubt others, due to the ubiquitous glass ceiling, feel that work will be more rewarding elsewhere.

Two leading female supermarket wine buyers have quietly got on with the job of sniffing, slurping and spitting for a living and are at the top of their game: Laura Jewell from Tesco and Philippa Carr from Asda. Both are Masters of Wine, two of the 93 women among a total of 321. Neither is a shouty personality, but get them talking about their latest purchases and it's hard to get a word in. Both started at the less glitzy end of the trade, and, curiously, both did a stint at Spar, the global retail chain. Dealing with wine worth millions of pounds seems not to faze either of them. Jewell joined Tesco in 2010 and, from the outset, the quality of bottles on its shelves improved. Carr joined Asda in 2005, since when I have consistently



Supermarkets supply more than 80 per cent of the wine we drink at home

recommended its wines, not just the cheap and cheerful but better bottles too. Both women have had to be tenacious and passionate — and, I'd say, superior to their male counterparts — to get to the top. They also share a down-to-earth-and-don't-make-it-too-stuffy approach. As Carr puts it: "We leave our egos outside the tasting room door." Above all, what gives both a head start is empathy for customers, of whom 80 per cent are women. I don't like every one of their wines — there is a special place in wine hell for Tesco's Finest Pignoletto and Asda's Pierre Darcys Champagne — but with Jewell having upped Tesco's Finest range from 83 to 117 and Carr upping Asda's Extra Special wines from 20 to 50, there are lots of options.

Current steals include Tesco's delicious, inky, sloe, herb and plum-laden 2012 Finest Douro Red, £6, and racy, aromatic, floral, herbily verdant 2012 Finest Godello, £7.49, plus the luscious crème brûlée and baked peach and pineapple-licked 2008 Finest Dessert Semillon, half bottle £6.79. Buy four bottles of each and the prices drop to £4.80, £5.99 and £5.43 respectively. At Asda, scoop up their gorgeous, savoury, black pepper and game-laden 2008 Extra Special Crozes-Hermitage, £8.75, and the gentle, fat, silky, fruity, spiced cherry redolent 2011 Extra Special Barbera, £8. Biased? You tell me.

“It is the buyers who decide the wines we buy and the price we pay”

This week's best buys



2013 Waitrose Fairtrade Chenin Blanc, Western Cape, South Africa
Waitrose, down to £5.59 until March 11
Scoop up this light but lively night-harvested, gently oak-chipped chenin blanc with punchy, Golden Delicious apple-licked fruit to the fore.



2013 Days of Summer Muscat, Miguel Torres, Chile
Majestic, £9.99, or 2 for £6.99 each; Co-op, £7.49
Lip-smacking, juicy, easy-swiggling, off-dry, floral, grapey fruit makes a good grey-day bottle.



Duval-Leroy, Fleur de Champagne, Premier Cru Champagne, France
Waitrose, down to £19.99 until March 11
A wedding coming up? Pick this impressive chardonnay-dominated 1er cru bubbly whose lemony zing and floral, nutty finish is a winner.



2011 Passimento, Pasqua, Italy
Majestic, £11.99, or 2 for £8.99 each
Enjoy this magnificent mini amarone bursting with inky, sour-cherry fruit, made from merlot and corvina grapes left to raisin and lightly oaked.

The keeper



2010 Chorey-lès-Beaune, Domaine des Terregeesses, Françoise André, Burgundy, France
Jascots 020-8965 2000, £21.65
Françoise André's rich, plump 2009 vintage of this starry red burgundy bowled me over, and this 2010 is almost as dazzling. Chorey gives you some of the oomph of Beaune, its grander, southern neighbour, but it is a lighter and less pricey option. Dive into this delicious, vibrant, fleshy, raspberry and rose-perfumed pinot noir now and savour its many layers of complex, bold, inky, gamey fruit, ideally with coq au vin or a game pie. Alternatively, tuck it away until 2017 and beyond for all sorts of moreish leather, truffle and roast game flavours to emerge.



ESPOIR DE L'ANNÉE

DOMAINE DES TERREGELESSES

Un heureux équilibre entre ambition et modestie. C'est en substance ce qu'écrivait Jean-Philippe Chapelon dans notre numéro (BA 111) sur la colline de Corton. Le propos résume parfaitement l'état d'esprit de Laurianne André, gérante, et de Jérôme Desprez, régisseur. Et dès à présent la tête du domaine bascule avec le millésime 2012 et il ne lui a pas fallu très longtemps pour se faire remarquer. « C'est avant tout la récompense d'un travail d'équipe », explique Laurianne André. Les priorités, les bonnes, ont été fixées d'emblée de jeu. Recourir au travail du sol, sélectionner bien les raisins. Les résultats n'ont pas manqué de se percevoir rapidement dans les vins. « Aujourd'hui, nous avons trouvé notre vitesse de croisière même s'il nous reste encore beaucoup à faire », poursuit la jeune vigneronne. En attendant, les vins figurent déjà parmi ce que la Côte de Beaune peut donner de meilleur...

22209 Beaune - Tél. 03 80 24 21 65

DENIS JEANDEAU

L'alchimie est particulièrement réussie. Une bonne dose de volonté, une pincée d'instinct et un peu d'expérience. C'est un jeune vigneron de 36 ans qui la réalise : Denis Jeanneau. Il fallait davantage que la vente du domaine familial, en 2005, pour lui faire renoncer à sa vocation de vigneron. Le jeune homme a repris un hectare sur Viré-Clessé et procède par achats de raisins (équivalent de quatre hectares) pour exercer ses talents. Ainsi s'ajoutent à la culture deux cuvées de pouilly-fuissé et un saint-éman. Des vins de caractère (la cuvée « Secret Minéral » en particulier) et de garde. La moitié de la production est certifiée bio. Dans la totalité des cas, les vignes, âgées, sont labourées et récoltées manuellement en petites caisses. Le jeune homme n'a pas de projets, une nouvelle cave notamment. Il se verrait surtout reprendre des vacances, tout en restant à dimension humaine. Son ambition : garder la parfaite maîtrise de son travail. Le pif, le bon, est pris...

71960 Fuissé - Tél. 03 85 40 97 55



Les nominés



BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Volnay • Pommard
Pouilly-Fuissé...

DES GRANDS VINS
SANS SE RUMER !

300 BOUTEILLES DE 0,75 L

BOISSONS DE L'ANNÉE
Vins et Dégustation
Benoit LEROUX
LA CÔTE
CHALONNAISE
AU TOP !

ACTUALITÉ
VENDANGES
2013
LES MILLÉSIME
DES TENDONS

MAXIME CHEURLIN

Printemps 2012 (BA 112), la dégustation se termine dans les caves du Domaine Georges Noëllet. Les vins sont impressionnants de précision, de concentration et de complexité. Un jeune vigneron, rencontré pour la première fois, développe un discours, une vision de son travail, plein de bon sens et d'assurance. Ce n'est pourtant que son deuxième millésime. Il s'appelle Maxime Cheurlin. Il a pris la suite de sa grand-mère au domaine familial (5,5 hectares). Un patrimoine de vieilles vignes, des terroirs superbes sur Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges sont certes un point de départ rêvé. Au moins, ils sont entre de bonnes mains se dit-on. Une dernière question avant de remonter l'escalier : « Et vous avec quel âge ? ». Réponse : « 22 ans ! ». Non décidément, la valeur n'attend pas le nombre des années...

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 11 03

De gauche à droite :
Nicolas Perrault,
Lauriane André
Maxime Cheurlin,
Nicolas Jeanneau.



DEGUSTATION

TE DE BEAUNE • SAVIGNY-LES-BEAUNE

DOMAINE DU PRIEURÉ @

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 54 27

Beaune premier cru rouge

Les Champs Pimont (19,50 €) - 15

DOMAINE PRUNIER-BONHEUR @

21190 Neureuil - Tél. 03 80 21 66 56

Beaune premier cru rouge Les Sizies - 16

Arômes intenses de fruits noirs bien mûrs. En bouche, le vin est ample, charnu, bien équilibré, fin, très agréable à déguster aujourd'hui.

Beaune village rouge Les Prévales - 14,5

RAPET PÈRE ET FILS

21420 Fernand-Vergelesse - Tél. 03 80 21 59 94

Savigny-les-beaune village rouge Aux Fournaux - 15,5

Robe intense, vive. Nez expressif, fin de fruits rouges, de torréfaction. Le vin est ample, structuré, charnu, avec une finale un peu plus ferme, typée 2011. Un peu de patience...

Savigny-les-beaune premier cru rouge Aux Fournaux - 15,5

Vinifié à 30% en vendange entière, le vin exprime des arômes de rose, de fruits confiturés, d'épices. La bouche est charnue, gourmande, tout en gardant une belle fraîcheur et beaucoup de finesse.

Beaune premier cru rouge Les Bressandes (29 €) - 14,5

DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET 🍷

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 87 26

Beaune premier cru rouge Les Teurons - 14,5

GEORGES ROY ET FILS

21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 16 28

Savigny-les-beaune village rouge Les Picotins - 14,5

FRANÇOISE MARIE-LAURE SERRIGNY @

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75

Savigny-les-beaune village rouge

Se-vignysse (16 €) - 16,5

Après millésime, les sœurs Serrigny font progresser leur domaine. Cette cuvée riche, soyeuse, gourmande et fine en est une bonne illustration.

DOMAINE DES TERREGELESSES

Savigny-les-beaune village rouge

Les Vergelesse (16 €) - 16,5

Après millésime, les sœurs Serrigny font progresser leur domaine. Cette cuvée riche, soyeuse, gourmande et fine en est une bonne illustration.

Beaune premier cru blanc

Les Vergelesse - 16

Arômes flatteurs de fleurs blanches, de pain grillé, de fruits jaunes...

Le vin, à du corps, un beau fruité gourmand, le tout enrobé par un boisé de qualité.

Les Vergelesse - 16

Arômes flatteurs de fleurs blanches, de pain grillé, de fruits jaunes...

Le vin, à du corps, un beau fruité gourmand, le tout enrobé par un boisé de qualité.

TOLLOT-BEAUT ET FILS

21300 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 16 54

Beaune premier cru rouge Les Grèves - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes riches de fruits noirs et d'épices. En bouche, le vin est rond, gourmand, tout en conservant en finale des tanins un peu plus fermes, typés 2011. À déguster dans quelques années.

Chorey-les-beaune village rouge - 15

MAISON HENRI DE VILLAMONT @

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 59

Savigny-les-beaune village rouge - 15

DOMAINE DE LA VOUGERAIE 🍷

21700 Premaux-Prissey - Tél. 03 80 62 48 25

Meilleure note de la dégustation

Beaune village blanc (23 €) - 18,5

Vigne de 40 ans, sur sol argileux, vinification en cuve inox et élevage long de 18 mois comme pour tout grand vin blanc qui se respecte... Pierre Vincent, le régisseur du domaine nous propose la un remarquable beaune blanc à la fois riche, concentré à souhait et osé par la minéralité. Du très beau travail !

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Marconnets (22 €) - 16

Arômes riches et élégants de fruits noirs légèrement compotés. Le vin est délicat, frais, avec un fruité croquant et une bonne longueur en bouche.

Beaune premier cru rouge Les Grèves (39 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes riches et délicats à la fois de fleurs et de fruits confiturés. En bouche, le vin est soyeux, riche, suave et intense.

Beaune village rouge La Montée Rouge (22 €) - 14,5



LES DÉGUSTATEURS

Jean-Paul Bailly (amateur), Aline Beauné (œnologue), Jan Castings (œnologue), Maxime Cronin (vigneron), David Croix (maison de négoce), Daniel Duffeux (œnologue), Philippe Duffourd (enseignement agricole), Charles Germain (amateur), Laurence Jobard (amateur), Frédéric Mortier (amateur), Emmanuel Mical (tonnelier), René Naudin (amateur), Didier Saint-Vignes (courtier), Christophe Tupnier (œnologue), Jennifer Walter (œnologue).





DECOUVERTE

LES VINS CACHÉS DE LA CÔTE DE BEAUNE

CHOREY-LES-BEAUNE

Née en 1970, l'appellation Choresy-les-Beaune étend ses 133 hectares au pied de la colline de Corton. Les alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux déposées au fil du temps sont parsemées de "chailles" (petits cailloux plats) du côté d'Aloxe-Corton. Plantée à 95 % de pinot noir, Choresy est encadrée par quatre autres appellations (Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune et Beaune). La dégustation de ses vins révèle une grande irrégularité de la production. Avec une chair patinée et un élevage soigné, seul un tiers des cuvées dévoile une vision précise du terroir. Le reste pêche par un manque évident de fruité et une grande rusticité. À vrai dire une partie de l'appellation ne devrait pas être classée en village mais bien en simple bourgogne.

DOMAINE DES TERREGELESSES

LA DÉCOUVERTE

Lauriane André

Son choresy brille dans les deux couleurs

En 2009, Françoise André fonde le domaine des Terregelesses, installé au pied des remparts de Beaune. Depuis, elle en a confié la gestion à sa bru, Lauriane. Secourue par Jérôme Desprès, le régisseur, cette dernière a entamé la conversion du vignoble en agriculture biologique. Ici le choresy est traité avec les mêmes égards que le charlemagne. Issu du climat Tue-Bœuf où le domaine possède 2,5 ha, il procure un plaisir intense dans les deux couleurs. Une très belle affaire !

Choresy-les-beaune 2010. Son or clair brille sous un vent de noisettes fraîches et de fleurs épineuses. En bouche, la matière séduit par son jus franc de poire verte. Sa finale, aussi large que longue, valorise le chardonnay.
Note : 16/20. Bouteilles : 1 100. Prix : 18,80 €.

Choresy-les-beaune 2010. Sa chair de cerise burlat se complait dans un profil aromatique soutenu par un fin boisé. Un vin gourmand, plein de vie à partager sans attendre.
Note : 16,5/20. Bouteilles : 3 600. Prix : 16 €.



LAURIANE ANDRÉ. Avec elle, choresy et charlemagne ont droit aux mêmes soins.



en parachute, c'est très agréable. Un flacon typé et finement vinifié qui mérite l'intérêt des œnophiles.
Nombre de bouteilles : 10 000
Prix : 21 €

16/20
■ MAISON ANTONIN RODET
Domaine Jobard 2011

Rouge. Les mûres virevoltent avec des fraises de bois pour former un volume fruité. Dans ses bagages, on trouvera ces juteux petits fruits rehaussés par un tanin franc et qui rappelle les vins d'Aloxe-Corton, l'appellation voisine.
Nombre de bouteilles : 13 000
Prix : 11,90 €

15,5/20
■ DOMAINE MICHEL PUILLEAU PÈRE ET FILS
2011

Rouge. Robe d'un grenat franc ; nez gourmand aux notes de mûres et de

fraises ; bouche à la texture enjôleuse, avec des tanins qui flattent les papilles. Cette cuvée généreuse en fruit met également en valeur le terroir marno-calcaire de Choresy-les-Beaune.
Nombre de bouteilles : 2 650
Prix : 14 €

15,5/20
■ DOMAINE TOLLOT-BEAUT
Pièce du Chapitre 2011

Rouge. Cette cuvée est joliment parée de pourpre. Au nez, un parfum de bâton de réglisse domine avant de se poser sur de belles notes de myrtilles et de sous-bois. La prise en bouche est souple, sur la mûre, avant de s'élargir sur un tanin ferme. Ce vin mérite que l'on l'attende. Mettez-le en cave un an au minimum.
Nombre de bouteilles : 9 700
Prix : 25 €

15,5/20
■ MAISON CHAMPY
2011

Rouge. Au nez, s'expriment la fraise des bois et une haute maturité. Le tout se combine dans une matière assise sur un tapis de tanins. Bien construit et gourmand, il est finement souligné par l'élevage.
Nombre de bouteilles : 7 000
Prix : 21,20 €

15/20
■ DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE
Clos Margot 2011

Blanc. Robe or clair ; nez d'églantine et d'aubépine ; attaque mordante avec une saveur tendre à la terminaison saline et épicée (poivre blanc). Une vinification juste et équilibrée qui se bonifiera après deux ans passés en cave.
Nombre de bouteilles : 2 900
Prix : 11 €



MEILLEURS 2012

LA COLLINE DES CORTONS



Arbitres de gauche à droite :
 Jean-François Bouchet (président), André
 François Moutonnet,
 Jean-Marc Moutonnet (président),
 Gérard Cachat (président), Grégoire
 Oussel (président), Laurence André
 (président des Terroirs),
 Patrick André (président), Michel
 André, Jean-Baptiste Gaudrey
 (président), Denis Fournier (président),
 Olivier Kuhn (président), Julien Pons
 et Fils, Christophe Gervin
 (président), Daniel Christian Gagnier
 (président), Fabrice Fontaine,
 Philippe Gaudin (président), Joseph
 Desobry, Lucien Gervin
 (président), Pierre André,
 François Fils (président),
 Frédéric Arbet (président), Daniel Fournier
 (président), Jean-Claude
 Geyssier (président), Alexandre Geyssier
 (président), Antoine Geyssier,
 Pierre-François Geyssier (président),
 Christophe Geyssier, Pierre Geyssier
 (président), Jérôme Geyssier et Fils,
 Jean-Charles Thomas (président),
 Louis Lottin, Pascal Lottin
 (président), Antoine Fils et Fils,
Accompagnés : Frédéric Marnier
 (président), Lucien Marnier,
 Vincent Roger (président), Roger Roger
 et Fils, Lucien Fils,
 Pierre-François Marnier (président),
 Jean-François Marnier, Frédéric
 Marnier (président), Louis Marnier,
 Pierre-François Marnier (président).

VINS NOTÉS 14,5 ET 15

DOMAINE DES TERREGESESSES FRANÇOISE ANDRÉ

27000 Bourgueil - Tél. 03 89 24 21 67

Corton-Charlemagne grand cru blanc - 14,5

MAISON PIERRE ANDRÉ

Aloxe-corton rouge Paulands - 14,5

PIED DU MONT CHAUVÉ

21100 Bourgogne-Montrachet - Tél. 03 80 21 21 77

Corton grand cru rouge Clos du Roi - 15

Corton-Charlemagne grand cru blanc - 15

DOMAINE LUDOVIC BELIN

Corton-Charlemagne grand cru blanc

vieilles vignes - 15

Pernand-vergelesses village blanc

Les Belles Filles - 15

Pernand-vergelesses premier cru blanc

Sous Frétille - 14,5

DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT

Aloxe-corton village rouge - 14,5

DOMAINE CAPITAINE-GAGNEROT

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 41 36

Corton-Charlemagne grand cru blanc - 15

Ladoix premier cru blanc

Gréichons et Foutrières - 15

Aloxe-corton premier cru blanc

La Courtière - 14,5

CHANDON DE BRIAILLES

Corton grand cru rouge Clos du Roi - 15

Pernand-vergelesses premier cru blanc

Ile des Vergelesses - 14,5

JEAN CHARTRON

21190 Pilly-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19

Corton-Charlemagne grand cru blanc - 14,5

CHÂTEAU DE MEURSAULT

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Aloxe-corton village rouge - 15

CHEVALIER PÈRE ET FILS

Ladoix premier cru blanc Les Gréichons - 15

Ladoix village blanc - 15

Corton-Charlemagne blanc - 14,5

BRUNO CLAUDE

21160 Marsannay

Corton-Charlemagne

PASCAL CLAUDE

21420 Sauvigny-le-Marchais

Pernand-vergelesses

Les Combottes

EDMOND CLAUDE

Aloxe-corton

Ladoix village

DENIS PÉRE

Pernand-vergelesses

Corton-Charlemagne

DOMAINE CLAUDE

Ladoix village

DOMAINE FOLLIN-ARBELET

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Les Fichots - 15

Aloxe-corton premier cru rouge

Clos du Chapitre - 14,5





MEILLEURS 2012

ES-BEAUNE / CHOREY-LES-BEAUNE

JEAN-MICHEL GIBOULOT @

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 53 30

Beaune premier cru rouge Clos du Roi - 15

VINCENT GIRARDIN

21190 Meursault - Tél. 03 80 20 81 00

Savigny-les-beaune village blanc

Les Vermots-Dessus - 14,5

MAISON LOUIS JADOT

Beaune premier cru rouge

Clos des Ursules - 15

PATRICK JAVILLIER

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 27 87

Savigny-les-beaune village rouge

Les Grands Liards - 15

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Serpentières - 14,5

PIERRE ET JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 52 95

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Aux Gravains - 14,5

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Aux Serpentières - 14,5

SYLVAIN LOICHET VINS

21200 Chœrey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 38 60

Chœrey-les-beaune village blanc - 15



David Croix.

Valeur sûre

DOMAINE DES CROIX 21200 Beaune - Tél. 09 65 23 46 88

"J'ai une ambition : mettre en valeur les différents terroirs de Beaune. C'est une appellation qui a un grand potentiel", assure David Croix. Sous sa conduite, le Domaine des Croix, né en 2005 grâce à des investisseurs d'outre-Atlantique, poursuit son remarquable parcours. En 2009, l'exploitation s'est enrichie de grands crus de la colline de Corton. David Croix et son collaborateur David Vérot ont acquis une meilleure compréhension de leur vignoble. Les changements cultureux (pas de désherbant ni autre produit de synthèse) font également sentir leurs effets bénéfiques. En vinification, l'œnologue qui se distingue par la finesse de son approche, a toujours la main heureuse pour trouver le bon compromis entre concentration et élégance. Les 2012 ne font pas exception. "Je veux faire des vins qui donnent du plaisir et qui parlent de là où ils viennent", conclut David Croix.

Beaune premier cru rouge Les Cent Vignes - 17

David Croix ne cesse de faire progresser son petit domaine. Ce Cent Vignes exprime des arômes discrets de fruits noirs. En bouche, le vin est plein, tendre suave, gourmand et délicat.

Beaune premier cru rouge Bressandes - 16

Nez profond, sur des notes fruitées, épicées, avec une fine note boisée-grillée qui ajoute à la finesse de l'ensemble. En bouche, la texture est dense, pure et soignée.

Beaune premier cru rouge Pertuisots - 14

ALBERT MOROT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 35 39

Beaune premier cru rouge Teurons - 14

Savigny-les-beaune premier cru rouge

La Bataillère aux Vergelesses - 14,5

NUITON-BEAUNOY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 01 03

Savigny-les-beaune village rouge - 14,5

DOMAINE PIGUET-CHOUET @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 25 78

Beaune village rouge Les Bons Feuvres - 14,5

MICHEL PRUNIER ET FILLE

21190 Auxey-Duresses - Tél. 03 80 21 21 05

Chœrey-les-beaune village rouge

Les Beaumonts - 14,5

MAISON REINE PÉDAUQUE @

21420 Aloxe-Corton - Tél. 03 80 26 44 25

Beaune village rouge - 15

FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75

Savigny-les-beaune village rouge - 14,5

DOMAINE DES TERREGELESSES

FRANÇOISE ANDRÉ

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 65

Beaune village rouge - 14,5

Chœrey-les-beaune village rouge - 14,5

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

21704 Premessa-Prissey - Tél. 03 80 62 48 25

Beaune premier cru rouge Grèves - 15

Beaune premier cru rouge Clos du Roi - 15

Beaune village rouge Montée Rouge - 15

NOTATIONS

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. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

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

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.

Premiers crus : 16 à 30 €.

Villages : 9 à 18 €.



Serpentières - 14,5

RENÉ MONNIER

Beaune premier cru rouge

Les Toussaints - 14,5



REGARD D'EXPERT

COLLINE DES CORTONS 2010, LA BONNE INSPIRATION

À Pernand, Aloxe et Ladoix, 2010 a donné des vins exceptionnels, dont la qualité culmine dans les grands crus. Mais la petite production a asséché les stocks et il faut vite profiter des vins encore disponibles....

Et si Dimitri Bazas avait raison ? L'œnologue de la Maison Champy (Beaune - 21) lance un débat iconoclaste dans une région, la Bourgogne, très attachée à l'identité de ses terroirs. Dimitri Bazas s'interroge sur l'opportunité d'assembler les vins issus de différentes parcelles de cortons rouges pour obtenir une cuvée plus "complète" et plus représentative du caractère des pinots noirs de la colline. "Qui a dit que l'orthodoxie du corton rouge est de faire du parcellaire ? Est-ce qu'en assemblant les différents climats exploités par chaque producteur, on ne ferait pas de meilleurs vins ?" L'œnologue s'appuie sur le résultat des assemblages qu'il réalisait lui-même dans les années 2007, 2008 ou 2009 pour sa maison de négoce. Sa cuvée d'assemblage brillait régulièrement dans les dégustations. "Chez nous, le Rognet est sur la longueur, longiligne et frais, avec des saveurs de menthe, de basilic. Le Bressandes est une boule de densité, avec de la cerise, du kirsch, mais moins long. Si je réunis la longueur et la concentration, j'obtiens peut-être le corton le plus complet et le plus complexe..." Le Domaine de La Romanée-Conti, qui a repris les vignes du Prince de Mérode, s'inscrit dans la même démarche, avec ses quatre climats appelés à ne donner qu'un seul corton. Un débat à suivre, même si l'on imagine mal demain des étiquettes de Cortons ne portant plus les mentions Renardes, Bressandes, Clos du Roi ou Grèves... En 2010, la "colline inspirée" s'est montrée à la hauteur de sa réputation. À Pernand-Vergelesses, à Aloxe-Corton, à Ladoix-Serrigny, les trois villages sentinelles posés au pied de la célèbre "montagne", et dans les grands crus (Corton et Corton-Charlemagne), on a produit des vins qui figurent parmi les références de ces vingt dernières années. On peut donc parler sans exagération de millésime exceptionnel.

"Les rouges allient concentration et profondeur, grâce aux petits rendements dus à la coulure au moment de la fleur. Les blancs se révèlent très salins, très iodés, avec un superbe volume", expose Simon Rollin (Domaine Rollin, à Pernand-Vergelesses). Lauriane André (Domaine des Terregelles-Françoise André) parle d'un "millésime d'école pour le pinot noir" dont l'autre caractéristique est de fournir une parfaite lecture des terroirs et des niveaux d'appellation. "Les villages, affirme-t-elle, peuvent être ouverts dès maintenant. Il faudra attendre deux ou trois ans les premiers crus et ne pas déboucher les grands crus avant cinq ans, en blanc comme en rouge..." Les 2010 affichent un très bon potentiel de garde, supérieur, dans la plupart des cas, à celui des 2009. En matière de protection des terroirs, la promotion des bonnes pratiques se poursuit sous l'égide de l'association "Paysages de Corton". Elle a permis à des étudiants et à des chercheurs de travailler sur les écosystèmes locaux. Des arbres et des haies ont été replantés sur la crête et dans les vignes pour y apporter de la biodiversité. L'autre association active dans le vignoble "Terroirs de Corton" témoigne des liens existant entre les trois villages. Lors des Grands Jours de Bourgogne, elle joue un rôle important de promotion des vins de la colline. À noter que les producteurs de Pernand-Vergelesses ont déposé une demande de classement de la totalité des Caradeux en premier cru, une demande de promotion en premier cru du Devant des Clous et une demande de dextension du premier cru Sous Frâtille, alors qu'une petite extension du vignoble est en projet à Ladoix. ♦

Texte : Jean-Philippe Chapelon
Photographies : Lionel Georgeot

REPÈRES

Grands crus : 148 hectares.
Corton-charlemagne : 53 ha
(100% vins blancs).
Corton : 90 ha en rouge et 5 en blanc.

Aloxe-Corton : 117 hectares.
Premiers crus : 37,5 hectares en rouge
et quelques ares en blanc.
Villages : 78 hectares en rouge
et 1,7 ha en blanc.

Ladoix : 94,5 hectares.
Premiers crus : 16 hectares en rouge
et 9 en blanc.
Villages : 58 hectares en rouge
et 11,5 ha en blanc.

Pernand-Vergelesses : 145 hectares.
Premiers crus : 44 hectares en rouge
et 17 en blanc.
Villages : 49 hectares en rouge
et 35 ha en blanc.





DECOUVERTE

COLLINE DES CORTONS

USSEY
21190 Meursault - Tél. 03 80 21 28 42
Aloxe village rouge 2010 (19 €) - **14,5**

VINCENT BOUZEREAU
21190 Meursault - Tél. 03 80 21 61 08
Corton grand cru blanc Clos des Fières 2010 - **15**

DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON @
21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 22 22
Corton grand cru rouge Le Rognet et Corton 2010 - **14,5**

DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT
21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 30
Corton grand cru rouge Clos des Vergennes 2010 (35 €) - **16**
Nez profond avec une belle maturité du fruit et une légère touche de poivre. La bouche est ample avec des tanins fins et beaucoup de rondeur. À ce niveau de qualité, ce vin est aujourd'hui l'un des grands crus les moins chers de Bourgogne.
Ladoix village rouge 2010 (13 €) - **15**
Aloxe village rouge 2010 (20 €) - **14,5**
Ladoix village blanc 2010 (16 €) - **14,5**

CHANDON DE BRIAILLES @
21420 Savigny-lès-Beaune - Tél. 03 80 21 52 31
Pernand premier cru rouge Ile des Vergelles 2010 - **17**
Nez riche et complexe, avec des notes gourmandes de fraises bien mûres. La bouche est riche et bien extraite, les tanins racés, délicats. Superbe !
Corton grand cru rouge Les Bressandes 2010 - **14,5**
Corton grand cru blanc 2010 - **14,5**

CHÂTEAU DE MEURSAULT
21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75
Corton grand cru rouge 2010 (75 €) - **14,5**

CHEVALIER PÈRE ET FILS
21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 46 30
Corton grand cru rouge Le Rognet 2010 (45 €) - **15**
Ladoix premier cru rouge Le Clou d'Orge 2010 (25 €) - **14,5**

BRUNO CLAIR
21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 28 95
Pernand village blanc 2010 (23,50 €) - **16**
"Belle bouteille à boire dans les 3 ou 4 années à venir", précise un dégustateur. Attaque riche en bouche. Le vin est concentré avec une minéralité agréable en finale.
Corton-Charlemagne grand cru blanc 2010 (83,50 €) - **15**

DOMAINE CORNU @
21700 Magny-les-Villers - Tél. 03 80 62 92 05
Pernand village blanc 2010 - **15,5**
Vin bien construit et typique de Pernand-Vergelesses, alliant minéralité et puissance. Belle pureté au nez et en bouche, malgré un élevage encore un peu trop présent. Patience...
Ladoix village rouge 2010 - **15**
Corton grand cru rouge 2010 - **14,5**



LAURIANE ANDRÉ
ET JÉRÔME DESPREZ

Découverte

DOMAINE DES TERREGELESSES-FRANÇOISE ANDRÉ @
Lauriane André, gérante, et Jérôme Desprez, régisseur du Domaine des Terregelesses-Françoise André, marient deux qualités rarement réunies : la modestie et l'ambition. Modeste, lorsqu'il s'agit de parler d'eux et de leur réussite dans les dégustations comparatives. "Il me reste encore beaucoup à apprendre", affirme Lauriane, jeune maman de deux petites filles, ex-DRI dans une société de transport, venue au vin en 2000 par son mariage avec un Bourguignon, fils des fondateurs du domaine. Mais aussi ambitieux pour les vins produits sur les huit hectares de la propriété, que le duo n'a de cesse de faire progresser, en s'inspirant du travail des deux modèles de Lauriane, Patrick Bize et Jean-François Coche-Dury. Corrigé bio depuis 2012, le domaine fait porter ses efforts sur le travail des sols et la maîtrise des rendements. En cave, le levurage est prosaïque et les élevages sont longs, avec un peu de fûts neufs (30 % maxi). Les vins, ciselés, sont à découvrir d'urgence, sur rendez-vous.

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 21 61
Corton-Charlemagne grand cru blanc 2010 (74,40 €) - **15,5**
Nez puissant et épicé. Belle bouche sapide, droite et minérale. Beaucoup de profondeur sans lourdeur. Un beau vin de garde.
Pernand premier cru rouge Caradeux 2010 (24,90 €) - **15**
Pernand premier cru rouge Les Fichots 2010 (24,90 €) - **15**
Pernand village blanc 2010 (20,50 €) - **14,5**
Pernand premier cru blanc Sous Frétille 2010 (30,10 €) - **14,5**

EDMOND CORNU ET FILS @
21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 40 79
Corton grand cru rouge Les Bressandes 2010 - **11**
Vin bien constitué et bien extrait, avec des notes de coulis de nez. Tanins raffinés en bouche. L'ensemble est frais et concentré. Un des domaines les plus réguliers et sérieux de la colline des Aloxe premier cru rouge Les Valozières 2010 - **15**
Ladoix premier cru rouge La Corvée 2010 - **15**
Ladoix village blanc 2010 - **15**
Aloxe village rouge 2010 - **14,5**

DOMAINE DES CROIX
21200 Beaune - Tél. 09 65 23 46 88
Corton grand cru rouge Les Grèves 2010 (58 €) -
Un grand cru digne de ce nom, à la vinification par maîtrise par David Croix. Nez de cerises noires, complètement torréfiées, épicées, florales... De la chair et des tanins : bouche. La classe !
Corton grand cru rouge La Vigne au Saint 2010 (56 €) -
Notes toastées au nez avec une belle finesse du fruit. De la chair en bouche, avec de la fraîcheur et beaucoup d'élégance en finale.

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

1970-2011 AUJOURD'HUI

NUMÉRO DOUBLE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS

COLLINE
DES CORTONS
LES IMMANQUABLES !

ALOXE-CORTON - LADOIX
PERNAND-VERGELESSES
LES MEILLEURS 2010 À PARTIR DE 12 €

DÉGUSTATIONS
• CHABLIS 2010-11
TELLEMENT
ABORDABLES
• MERCUREY
20 ANS
DE RENOUVEAU

RENCONTRE
PIERRE MASSON
"BIODYNAMISTE"
SUR LA TERRE
COMME AU CIEL



PRESENTATION

S VIGNES

TÊTES DE CEP



Françoise André, l'esprit de famille

ON PEUT SE FRAYER UN CHEMIN DANS LE VIGNOBLE BOURGUIGNON, AVEC PATIENCE ET GOÛT, SANS ÊTRE NÉ ENTRE DEUX CEPES. C'EST CE QUE PROUVE L'HISTOIRE DU DOMAINE DES TERGELESSES, REBAPTISÉ DU NOM DE FRANÇOISE ANDRÉ POUR ACCOMPAGNER UN CHANGEMENT RADICAL QUI DOIT TOUT À L'ESPRIT DE FAMILLE.

Par Dominique Bruillot - Photo : Michel Joly

C'est une belle histoire, une romance d'aujourd'hui. La façon dont la famille André s'est constituée autour du vin rappelle, si besoin en est encore, qu'on ne capitalise pas sur le terroir comme on le ferait pour la plupart des autres secteurs. A l'origine du domaine, Françoise et Michel, les parents, issus d'un univers moins terrien mais néanmoins très terre-à-terre, l'expertise comptable. Un couple cependant très au fait des avancées et des défis liés à la viticulture. Qui passera à l'acte avec sérénité, progressivement, comme on fait les bons vins.

Chacun son rôle

En 1983, c'est l'achat des premières vignes. Des savigny 1^{er} cru les vergelesses. Sylvain Pitiot, qui ne connaît pas encore la gloire du Clos de Tart, est alors sollicité pour les premières vinifications. Le domaine se développera

par petites touches et s'appellera Les Tergelesses. Ce qui marquera le début d'une nouvelle ère pour les André viticulteurs. Le rapprochement pour un long temps avec le Comte Philippe Senard, l'acquisition de caves et la création d'une cuverie au cœur de Beaune, sous le rempart Saint-Jean... tout cela jalonnait pratiquement 20 années de la lente construction d'une maison qui trouvera en 2009 son émancipation avec la venue providentielle de Lauriane, la belle fille de Françoise et Michel André. Inscrits dans une évolution que l'on pourrait qualifier du même « tonneau », la deuxième génération fait corps dans cette affaire.

Les André ont eu trois fils dont les parcours complémentaires semblent façonner à eux seuls le destin du domaine. Thierry a rejoint son père à la direction du cabinet d'expertise comptable, il sait donc compter. Frédéric est notaire, il connaît bien les lois et les actes juridiques. Quant

à Rodolphe, le plus commercial des trois, il est l'ambassadeur bourguignon d'un bouchon (voir notre encadré) assez révolutionnaire. Lauriane, comme disent les Québécois, est « tombée en amour du vin ». Diplômée en Ressources humaines, elle n'a pas hésité à suivre une formation de huit mois en œnologie au CFFPA pour relever le défi de gérer au quotidien ces ressources viticoles. Un vrai casting de choc.

Une biodynamique familiale

Une histoire finit, une autre commence, comme en témoigne le plus radical des changements, avec la nouvelle



Rodolphe et ses bouchons

Avec AS Elite (historiquement Guala), Rodolphe André mène une croisade sensible dans le monde du vin. Esthétique, ce bouchon est fait de matériaux compressibles qui le rapprochent instinctivement du liège. Il est surtout le fruit d'une technologie complexe qui assure la perméabilité aux gaz, une grande durabilité et « l'absence d'interactivité entre le vin et la surface du bouchon. » Certains viticulteurs prestigieux l'ont adopté. Nous avons pu nous-mêmes apprécier son impact lors d'une dégustation comparée face au liège et sur une même cuvée. Sera-t-il capable de briser certains tabous ?

➔ **Zaegel, pôle conotechnique, 64 rue d'Epemay, 21220 Morey-Saint-Denis. Tél. 03.80.52.55.44**

appellation du domaine devenu 100 % (voire plus) familial, et qui prend symboliquement le nom de la maman, Françoise André. Lauriane a en charge la gestion des vins et leur commercialisation.

De la fraîcheur

Elle s'appuie désormais sur la sensibilité de Jérôme Després, un ancien du Domaine de la Folie (accessoirement le fils du sommelier de Jacques Lameloise), et d'une équipe de six personnes au total. Sur 7,5 hectares, les appellations sont intégralement concentrées sur la Côte de Beaune (pennand, chorey, savigny) avec de nombreux premiers crus (Fichets, Cardeux,

Vergelesses, Sous Fretille) et un grand cru qui fait la fierté de tout ce petit monde, le corton charlemagne. Inscrits dans leur époque, avec une forte implication biodynamique, les vins de Françoise André commencent à trouver leurs marques chez les amateurs et les premiers critiques. La finesse et l'élégance, avec un respect du fruit et une indéniable volonté de fraîcheur sont les caractéristiques qui émanent déjà des premières dégustations. A croire que rien ne remplace jamais les vertus de la famille. ■

➔ **Domaine Françoise André, 7, rempart St-Jean, 21200 Beaune. Tél. 06.24.66.38.86**
www.domaineferzelesses-francoisandre.com



DECOUVERTE 15/20

BEAUNE / SAVIGNY-LES-BEAUNE / CHOREY-LES-BEAUNE

VINS NOTÉS 14,5 ET 15

MAISON PIERRE ANDRÉ
Beaune premier cru rouge
Clos des Avaux - **14,5**

DOMAINE D'ARDHUY @
21700 Conglains-Tél. 03 80 62 98 73
Savigny premier cru rouge Les Clous - **14,5**
Beaune premier cru rouge
Les Champs Pimonts - **14,5**

CHRISTIAN BELLANG ET FILS @
21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 61
Chorey rouge Poirier Malchaussé - **15**
Savigny blanc - **14,5**

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET
21700 Nuits-Saint-Georges-Tél. 03 80 62 61 61
Chorey rouge - **14,5**
Beaune premier cru blanc
Vignes Franches - **14,5**

LAURENT BOUSSEY
21190 Monthélie - Tél. 03 80 21 28 42
Savigny rouge - **15**

CAMUS-BRUCHON ET FILS
Beaune premier cru rouge
Clos du Roi - **14,5**
Savigny rouge - **14,5**

CHANDON DE BRIAILLES
Savigny premier cru rouge Lavières - **14,5**

FRANÇOIS CHARLES ET FILS
Beaune premier cru rouge
Les Boucherottes - **14,5**

CHÂTEAU GÉNOT-BOULANGER
21190 Meursault-Tél. 03 80 21 49 20
Savigny premier cru blanc
Aux Vergelesses - **15**

CHÂTEAU DE MEURSAULT
Savigny premier cru rouge
Les Peuillets - **14,5**

PIERRE CORNU-CAMUS
21420 Echevonne-Tél. 03 80 21 57 23
Chorey rouge - **15**



Loarine André et Hélène Degros, à gauche, œnologues.

Découverte

DOMAINE DES TERREGELESSES / FRANÇOISE ANDRÉ

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 38 00

Le Domaine des Terregesses a pris un nouveau départ. Ce millésime 2011 concrétise une évolution entamée en 2009. La famille André a repris l'exploitation directe de ce domaine de 7,5 hectares auquel elle avait donné naissance en 1983. Loarine André et sa belle-mère Françoise ont pris les commandes. Elles se sont adjointes les services de Jérôme Dupuis pour la direction technique. Les ambitions qualitatives sont clairement affichées. À la rigueur, le domaine a entamé une conversion à la viticulture biologique (biodynamie). Côté cave, des investissements sont également menés pour franchir ce nouveau cap (table de tri, caves thermorégulées, etc.). Dans un but de simplification, le nom du domaine change également. Les vins seront étiquetés Françoise André. Les effets de cette nouvelle dynamique n'ont pas eu le temps de se faire sentir.

Savigny premier cru blanc Les Vergelesses - 16

Le vin était "troublé" par son élevage le jour de la dégustation, mais l'ensemble est riche, pur, soutenu par une bonne minéralité. **Françoise A.**

Chorey rouge - 14,5

Beaune rouge - 13,5

DOMAINE DES CHOIX @
21200 Beaune - Tél. 03 80 22 41 81
Beaune premier cru rouge Pertuisots - **14,5**

MAISON DECELLE-VILLA @
21700 Nuits-Saint-Georges-Tél. 03 80 53 74 35
Savigny rouge Les Gollardes - **15**

RODOLPHE DEMOUGEOT
Savigny premier cru rouge Peuillets - **15**
Beaune rouge Les Beaux Fougets - **15**

BERNARD DUBOIS @
21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 06 73 06 68 74
Beaune premier cru rouge Les Aigrots - **15**
Chorey rouge - **14,5**

MAISON ALEX GAMBAL
21200 Beaune - Tél. 03 80 22 75 81
Savigny rouge - **15**
Beaune premier cru rouge Grèves - **14,5**
Chorey rouge - **14,5**

MICHEL GAY
Chorey rouge - **14,5**

PIERRE GUILLEMET
Savigny rouge - **15**

ANTONIN
Chorey rouge

MAISON J
21200 Beaune
Beaune premier cru rouge
Sur Les Grèves

CLAUDIE J
21150 Demigny
Beaune premier cru rouge

DANIEL LA
21200 Chorey-les-Beaune
Beaune premier cru rouge





INTERNATIONAL

October 13, 2012

Food + Drink 13

French need to fight for their terroir

Jane MacQuitty
Midi wines



Eagle-eyed wine drinkers will have already spotted that it is all change again in France. With effect from the 2010 vintage, out went the old four-tier wine classification system and in came a new three-tier version. Top-dog appellations of origine contrôlée (AOC) wines have become AOP or appellations d'origine protégée. The next rung down, VINO, is being phased out, which leaves vin de pays remaining as the unlovely-sounding Indication Géographique Protégée, or IGP, while the old bottom rung of Vin de Table is now to be known as Vin de France.

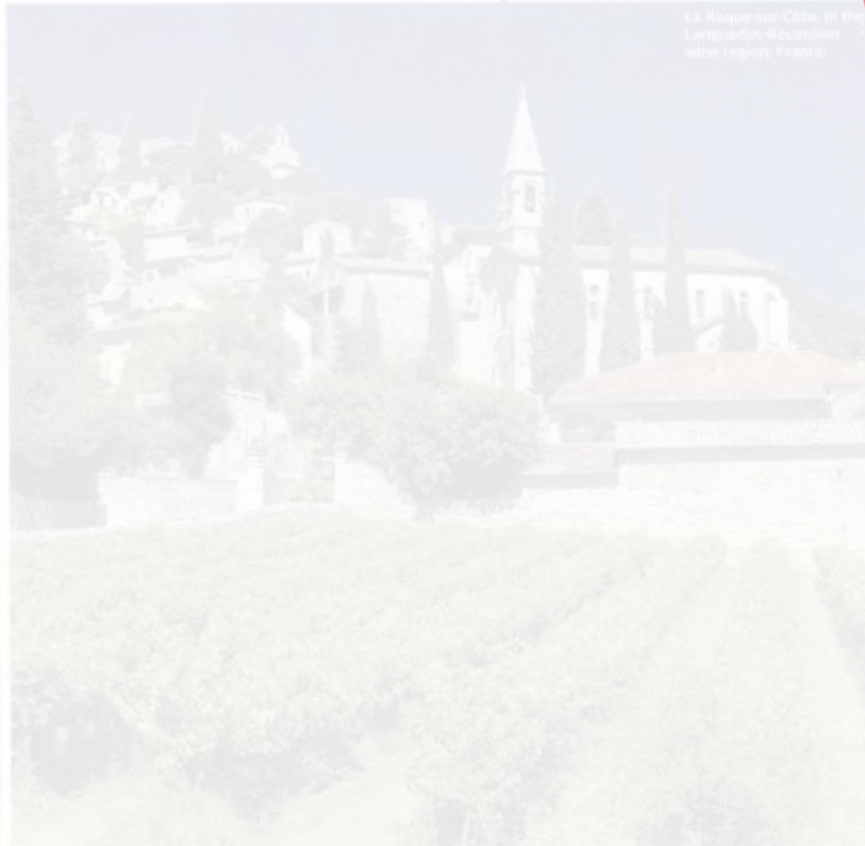
The latter could come from anywhere in France, while AOP and IGP wines must come from a specific geographical site, that sacred French notion of terroir.

The overhaul was part of a grand plan by the former president, Nicolas Sarkozy, an attempt to shore up falling French wine sales by abolishing the old, restrictive regime so everyday Gallic bottles could compete with those of the New World. Not much has changed at the top AOP end, but step down to the IGP level and look at the Languedoc-Roussillon region, say, better known to you and me as the Midi, and you will see what a red wine picture the changes have created. This mosaic of areas, responsible for about 770 million bottles annually made from 16 authorised grape varieties, is no longer Vin de Pays d'Oc, but the two-tier Pays d'Oc, Indication Géographique Protégée.

It's all for winemakers in this vast wine territory, which hugs the Mediterranean from the Rhône delta right round to the Pyrenees, having the same freedom as winemakers in Wagga Wagga, but some of the new regulations are daft.

It's great that quality-minded Midi winemakers can use any grape varieties grown anywhere in the region, and vinify using oak chips instead of expensive oak barrels. It's good too that, if needed, they can finish their wine off with the same enhancing additions such as tannin and acidity that the rest of the world's inexpensive wine producers use. But give the green light, as this law has done, to chaps who IGP Midi winemakers to lose that vital French sense of terroir and blend wines and grapes from one end of this huge 90,000ha area to the other, and the opportunity for skull-duggery is huge.

Muddying the waters further has been the fact that some Midi producers continued to bottle their 2010 wines under the old Vin de Pays d'Oc title, not the new Pays d'Oc, Indication Géographique



La Roque-sur-Corbières, in the Languedoc-Roussillon wine region, France.



The keeper

2009 Beaugres, Domaine Françoise André
Beaugres (AOC-1993, 2009)
IGP IGP
2009 is a watershed vintage for Françoise André and her daughter-in-law Laurence as the domaine has returned to bottling its own top-quality Burgundy wine to table. Adored for its sumptuous, lively, straw-tasty richness, Beaugres (Clos de la Grande) has long been a favourite for some of the finest vintners of the Côte de Beaune.

Protégée. Hey-ya, that's French bureaucracy for you.

In the end, French wine drinkers who have seen wine law reforms come and go should remember that this new title will never be a guarantee of quality for wine drinkers. Indeed, at the recent Pays d'Oc IGP tasting, I noticed as many dull, dodgy Midi wines as usual. Still, let's be grateful for the new IGP experiment of allowing, from 2011, the white, seductively perfumed Vioigner grape to be blended with the burly, spicy syrah, producing such a stylish offering as the 2011 Paul Mas Estate Syrah-Vioigner, a delicious, beguilingly spiced, inky, peppery red (Majestic, £8.99, two for £6.99 each).

Meanwhile, Gérard Bertrand's handsome new 2011 Natsume Cabernet Sauvignon overflowed with wonderful, crunchy, fat, plum and cassis flavours (Miles & Spence, £9.99).

Languedoc-Roussillon's white wines have also shifted up a gear in quality. Check out the 2011 Les Pierres Bordes white, a blend of marsanne and viognier, bursting with exotic, bold, floral grapey, leafy spice, and all that for just £5.50 at The Wine Society (01438-741377). After chardonnay, sauvignon blanc is the most widely planted white Midi variety and the 2011 Domaine de l'Esperance Sauvignon Blanc (Ockfins, £9.75), is made exclusively from this variety and oozes ripe, juicy, white currant-styled fruit.

This week's best buys

<p>2011 Casillero del Diablo, Chardonnay, Chile Aosta & Sains October 23 Price: £5.49 A delicious, crisp, lemon and orange-scented, easy-drinking, easy-drinking Chardonnay. All that for just a few quid and a great buy when white</p>	<p>2011 Casillero del Diablo Merlot, Concha y Toro, Chile Aosta & Sains October 23 Not as big as you might expect, the chardonnay, yet so much ripe, velvety plum and oak-scented richness. All that for just a few quid and a great buy when white</p>	<p>2011 Château du Chéray Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie, France Majestic, £8.99, two for £6.99 £7.99 each A new wine brought with it some of the best quality grapes, ripe, juicy, floral, Grassy with charged muscadet, and five stars.</p>	<p>2010 Quinta da Bacalhois, Peninsula de Setúbal, Portugal Majestic, £11.45, two for £10.99 each This classic cabernet sauvignon comes with red, topped up with muscadet, of bold, spicy, plum and cassis flavours.</p>
---	--	--	---



DÉGUSTATION

DE BEAUNE

DÉGUSTATION B

CORTON DOMAINE PARENT



Grand Cru
2015 11° C ▲ 2028

Robe : or pâle, limpide, brillante. **Nez :** aromatique, épice, poivré, iodé. **Bouche :** attaque sur les agrumes et le coing. Calcaire, délicate et chaude. **Finale** longue, sur le beurré et le boisé. **Accords mets et vins :** carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire :** un vin racé et puissant, avec beaucoup de style.

Visual aspect: pale gold hue, limpid, brilliant. **Nose:** aromatic, spicy, peppery, iodine. **Palate:** citrusy and quince first taste. Limestone, delicate and warm. **Long finish** with butter and woodiness. **Match with food:** scallops carpaccio. **Comment:** a classy and powerful wine, with a lot of style.

CORTON LES RENARDS DOMAINE D'ARDHUY



Au Clos des La
Grand Cru
2011

Robe : intense, soutenu, de fruits noirs bien mûrs, de réglisse et de brûlé ample. **Structure** veloutée. **Jolie finale**, longue et savoureuse. **Accords mets et vins :** bœuf

Visual aspect: intense, steady and deep. **Nose:** ripe black fruits, smoked, liquorice and burning note. **Palate:** fleshed, ample. **Velvety structure**, melted tannins. **Nice finish**, long and savoury. **Match with food:** Stroganoff beef.

Clos des Langres - 21700 Corgoloin
Tél. : 03 80 62 98 73 - www.ardhuy.com

Si Sommeliers INTERNATIONAL
SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

DOMAINE ALBERT GRIVAULT
fascinant terroir...

VOYAGES DU MOIX
LA TASMANIE

ACQUEVINS
- Les foires aux vins
- Bordeaux Fête le Vin

NOUVEAUX SPIRITUEUX
- Rhum Baccardi
- Rhum Klara
- Gin Confidential
- Cognac Hennessy

DOSSIER SPÉCIAL BOURGOGNE
- Femmes à Vins de Bourgogne
- Portraits de vigneron
- Dégustation par régions :
- Méconnais
- Côte de Beaune
- Côte de Nuits
- Chablis...

GOLFARDE
L'OR NOIR
MADE IN FRANCE

PARTENAIRE OFFICIEL DE LA SOMMELIÈRE INTERNATIONALE

21630 Pommard CORTON LES RENARDES DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Grand Cru
2015 16° C ▲ 2028

Robe : rouge soutenu, intense et brillante. **Nez :** riche et complexe, sur les petits fruits rouges et noirs accompagnés de réglisse. Un boisé fin. **Bouche :** élégante à la chair ample et suave, sur des tanins précis. **Longue finale**, tout en finesse et délicatesse. **Accords mets et vins :** du jambon à la truffe. **Commentaire :** un grand avenir !

Visual aspect: steady red hue, intense and brilliant. **Nose:** rich and complex, with small red and black fruits and liquorice. **Fine woodiness.** **Palate:** elegant with ample and suave flesh, precise tannins. **Long finish**, finesse and delicacy. **Match with food:** ham with truffle. **Comment:** a great future!

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 86
domaineterregelees-francoiseandre.com

71 rue de la République - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 86
www.domaineterregelees-francoiseandre.com

CORTON LES RENARDES DOMAINE MARIUS DELARCHE



Grand Cru
2014 15° C ▲ 2030

Robe : rouge sombre, magenta, limpide. **Nez :** bouquet fruité (groseille, kirsch). **Fin** et boisé. **Bouche :** puissante, charpentée. **Note florale** (violette) et animale, réglisse. **Arômes** miellés et beurrés. **Accords mets et vins :** foie gras mi-cuit.

Visual aspect: dark red hue, magenta, limpid. **Nose:** fruity bouquet (red currant, kirsch). **Fine and woody.** **Palate:** powerful, well-structured. **Floral note** (violet), animal, liquorice. **Honeyed and buttery aromas.** **Match with food:** semi-cooked foie gras.

3 rue Jacques Copeau - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 21 57 70 - www.domainedelarche.fr



DÉGUSTATION

Si Sommeliers INTERNATIONAL
 SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

DOMAINE ALBERT GONVAULT
 fascinant terroir...

VINOLES DU MONDE

LA TASMANIE

ACTUALITE

- Les foires aux vins
- Bordeaux Fête le Vin

MONUMENTS SPIRITUELS

- Rhum Bacardi
- Gin Confidential
- Cognac Hennessy

DOSSIER SPÉCIAL BOURGOGNE

- Femmes & Vins de Bourgogne
- Portraits de vigneron
- Dégustations par régions :
 - Mâconnais
 - Côte de Beaune
 - Côte de Nuits
 - Chablis...

GOURMETS

L'OR NOIR
 MADE IN FRANCE

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELIERIE INTERNATIONALE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

Les Vergelesses 1^{er} Cru
 2015 12° C 2025

Robe : jaune pâle, brillante, reflets verts.
Nez : palette aromatique complexe, mêlant des notes de fruits (pomme), d'épices et arôme de miel. **Bouche** : très bel équilibre, légèrement beurrée. Attaque franche. Minéralité de base et agréable. **Accords mets et vins** : poisson de rivière sauvage.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant, green tinges. **Nose**: complex aromatic range, mingling fruits notes (apple), spices and honey aroma. **Palate**: very nice balance, slightly buttery. Frank first taste. Delicate and pleasant minerality. **Match with food**: wild river fish.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 88
www.domainetervegelesses-francoiseandre.com

SANTENAY

MAINE CLAUDE NOUVEAU

Le Chainey
 2016 11° C 2025

Robe : brillante, jaune pâle aux reflets verts.
Nez : expressif, un côté brioché, miel. Une belle fraîcheur au nez rappelant le silex.
Bouche : discrète, sur une belle fraîcheur et une joie acidité. La côte pierre à luis domine. **Accords mets et vins** : turbot en croûte de pommes de terre. **Commentaire** : une belle cuvée avec du potentiel. Un joli millésime, à attendre.

Visual aspect: brilliant, pale yellow with green tinges. **Nose**: expressive, a brioche side, honey. A beautiful freshness reminding the flint. **Palate**: discreet, with a beautiful freshness and a nice acidity. The flint side dominates. **Match with food**: turbot in a potatoes crust. **Comment**: a beautiful cuvée with potential. Nice vintage, to await.

1-dit Marcheseuil - 21340 Change
 : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

JEAN GUITON

Les Barrons 1^{er} Cru
 2015 15° C 2025

Robe : couleur rubis, brillante, avec de belles larmes. **Nez** : chaud, épicé, boisé, finement vanillé. **Bouche** : attaque franche, sur des saveurs de myrtilles et de cassis bien mûrs. Sur des effluves légèrement boisées. **Finale** longue. **Accords mets et vins** : agneau aux petits oignons. **Commentaire** : un vin déjà agréable mais qui aura besoin de quelques années pour être à son apogée.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant, with beautiful tears. **Nose**: warm, spicy, woody, finely vanilla. **Palate**: frank first taste, ripe blueberries and blackcurrants flavours. Scents slightly woody. Long finish. **Match with food**: lamb with small onions. **Comment**: a still pleasant wine but will need some years to be at its peak.

4 route de Pommard - 21200 Bligny-lès-Beaune
 Tél. : 03 80 26 82 88



DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

BOUR

DOMAINE ANDRÉ BONHOMME

Les Prêtres de « Quintaine » 2014

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE DES TERREGEELLES - FRANÇOISE ANDRÉ

Les Vergoelles 1^{er} Cru 2014

DC
AN
Ler
20



Service : 12° C - Garde / Apéritif : 2020

Robe : dorée, brillante. **Nez :** fruits frais, une pointe exotique et boisée. **Bouche :** une attaque franche, fraîche, sur de très beaux fruits. Belle finale. **Accords mets et vins :** un homard grillé à la plancha. **Commentaires :** un vin équilibré et harmonieux.

Visual aspect: golden hue, brilliant. **Nose:** fresh fruits, an exotic and woody touch. **Palate:** pure first taste, fresh, with beautiful fruits. **Nice finish.** **Food & wine pairings:** lobster grilled à la plancha. **Comments:** a well-balanced and harmonious wine.

7 rempart Saint-Jean
21200 Beaune
Tél. 06 24 66 38 86
domaineterregeelles-francoisandre.com



Service : 12° C - Garde / Apéritif : 2017

Robe : jaune paille. **Nez :** minéral, coquille d'huîtres, floral. Légèrement vanillé, boisé. **Bouche :** attaque ample. Bouche grasse et fraîche, d'une belle persistance aromatique. **Finale dense.** **Accords mets et vins :** un plateau de fruits de mer. **Commentaires :** un vin de belle minéralité.

Visual aspect: straw-yellow hue. **Nose:** mineral, oyster shell, floral. Slightly vanilla-scented, woody. **Palate:** ample first taste. Fat and fresh palate, with a nice aromatic persistency. **Dense finish.** **Food & wine pairings:** a platter of seafood. **Comments:** a wine with a nice minerality.

Rue Jean Large - Cedex 208
71260 Virey
Tél. 03 85 27 93 93
www.virockaisebonhomme.fr

VOLNAY

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL

Vieilles Vignes 2013



Service : 16° C - Garde / Apéritif : 2017

Robe : rubis, éclatante. **Nez :** intense, envoûtant. Sur un fruité soyeux, épicé, boisé, très plaisant. **Bouche :** bonne attaque gourmande, suave, élégante. Avec du volume, sur de beaux fruits mûrs et finement boisés. **Finale harmonieuse et dense.** **Accords mets et vins :** des côtelettes de chevreuil poêlées aux échalotes. **Commentaires :** une très belle expression de Volnay, tout en équilibre.

Visual aspect: ruby-red, gleaming. **Nose:** intense, charming. With a silky fruity note, spicy, woody, very pleasing. **Palate:** delicious first taste, smooth, elegant. With volume, beautiful ripe fruits and finely woody aromas. **Harmonious and dense finish.** **Food & wine pairings:** rack of venison pan-fried with shallots. **Comments:** a very nice expression of Volnay, very well-balanced.

Rue de la cave
21190 Volnay
Tél. 03 80 21 62 95
www.sainson-rossignol.com

DOMAINE

Aux Rêves

VIGNES DOMANÉES



Service : 16° C - Garde / Apéritif : 2017

Robe : rubis, éclatant. **Nez :** élégant, fruit pur, épicé, poché, doucement boisé. **Bouche :** complètement suave, d'une grande harmonie. **Friande, gourmande,** sur des notes boisées, fumées et vanillées, poivrées. **Finale longue et savoureuse.** **Accords mets et vins :** tournedos Rossini. **Commentaires :** un vin distingué, élégant.

Visual aspect: ruby, gleaming. **Nose:** elegant, pure fruit, spicy, peppery, slightly woody. **Palate:** completely smooth, very harmonious. **Moreish, delicious palate,** with woody, smoked, vanilla and pepper aromas. **Long and savoury finish.** **Food & wine pairings:** Rossini's tournedos. **Comments:** a distinguished wine, elegant.

La Gardelle - 5, Grande rue
21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
www.af-gres.com



DÉGUSTATION



Service : 17° C - Garde / Aging : 2017

Robe : rubis intense. **Nez :** pur, d'intensité noble, du relief, ample. **Bouche :** attaque souple et ronde, ample, dotée d'une chair concentrée. **Finale** fraîche et trépidante, d'une longueur magistrale. **Accords mets et vins :** légers à la royale. **Commentaires :** un très joli vin, d'une persistance royale.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose:** pure, with a noble intensity and distinction, ample. **Palate:** supple and round first taste, ample, with a condensed flesh. **Fresh and fruity finish,** a magnificent length. **Food & wine pairings:** here à la royale. **Comments:** a beautiful wine, with a remarkable persistency.

6 rue Jacques Coppeau
21420 Pernand-Vergelesses
Tél. 03 80 21 51 71

CORTON-CHARLEMAGNE
DOMAINE CHEVALIER PÈRE & FILS
Grand Cru 2014



Service : 11° C - Garde / Aging : 2017

Robe : très belle couleur or pâle, brillante. **Nez :** superbe, fin, délicat. Sur de beaux arômes de fruits blancs (pêche, poine) et d'agrumes. **Bouche :** attaque fraîche, pleine, grasse. **Texture** riche et soignée, tout en finesse. **Finale** volumineuse et longue. **Accords mets et vins :** langoustines grillées. **Commentaires :** un Corton-Charlemagne minéral, dense et de grande classe.

Visual aspect: beautiful pale gold hue, brilliant. **Nose:** superb, fine, delicate. Lovely aromas of white-fleshed fruits (peach, pear) and citrus. **Palate:** fresh fruit taste, full, fat. **Rich and easy structure,** very delicate. **Voluminous and long finish.** **Food & wine pairing:** grilled langoustines. **Comments:** a mineral, dense, very classy Corton-Charlemagne.

2 Grande Rue de Buisson
21550 Ladoix-Serrigny
Tél. 03 80 26 46 30
www.domaine-chevalier.fr

CORTON-CHARLEMAGNE
DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS
Grand Cru 2014



Service : 11° C - Garde / Aging : 2017

Robe : brillante, vert pâle. **Nez :** agrume frais, intense, minéral. **Bouche :** puissante, équilibrée. **Soutenu** par une belle minéralité. **Finale** grasse, bien portée par des notes d'agrumes. **Accords mets et vins :** filet de Saint-Pierre aux champignons. **Commentaires :** un Corton-Charlemagne expressif et puissant.

Visual aspect: brilliant, pale green hue. **Nose:** fresh citrus, intense, mineral. **Palate:** powerful, well-balanced. **Backed by nice minerality.** **Fat finish,** with beautiful citrusy notes. **Food & wine pairings:** John-Dory fillet with champignons. **Comments:** an expressive and powerful Corton-Charlemagne.

6 rue Jacques Coppeau
21420 Pernand-Vergelesses
Tél. 03 80 21 51 71

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE DES TERREGELESSES - FRANÇOISE ANDRÉ
Grand Cru 2014



Service : 12° C - Garde / Aging : 2022

Robe : jaune or pâle, limpide et brillante. **Nez :** note de fruits blancs, fleurs blanches et amandes fraîches. **Soufflé** par un boisé fin. **Bouche :** attaque droite, minérale et rigoureuse. **Bouche** pleine de promesses. **Accords mets et vins :** langouste grillée aux épices. **Commentaires :** un très beau potentiel.

Visual aspect: pale gold colour, limpid and brilliant. **Nose:** white-fleshed fruits, white flowers and fresh almonds. **Underlined by a fine woodiness.** **Palate:** straightforward, mineral and strong first taste. **Full of promises.** **Food & wine pairings:** grilled lobster with spices. **Comments:** a very nice potential.

7 rempart Saint-Jean
21200 Beaune
Tél. 06 24 66 38 86

domainesregelleses-francoiseandre.com



DÉGUSTATION

BOURGOGNE

DÉGUSTATION



CORTON

DOMAINE PIERRE

2013



Service : 17° C - Garde / Aging : 2017

Robe : rubis intense. **Nez :** pur, d'intensité noble, du relief, ample. **Bouche :** attaque souple et ronde, ample, dotée d'une chair concentrée. **Finale** fraîche et trépidante, d'une longueur magistrale. **Accords mets et vins :** légers à la royale. **Commentaires :** un très joli vin, d'une persistance royale.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose:** pure, with a noble intensity and distinction, ample. **Palate:** supple and round first taste, ample, with a condensed flesh. **Fresh and fruity finish,** a magnificent length. **Food & wine pairings:** here à la royale. **Comments:** a beautiful wine, with a remarkable persistency.

6 rue Jacques Coppeau
21420 Pernand-Vergelesses
Tél. 03 80 21 51 71

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE CHEVALIER PÈRE & FILS

Grand Cru 2014



Service : 11° C - Garde / Aging : 2017

Robe : très belle couleur or pâle, brillante. **Nez :** superbe, fin, délicat. Sur de beaux arômes de fruits blancs (pêche, poine) et d'agrumes. **Bouche :** attaque fraîche, pleine, grasse. **Texture** riche et soignée, tout en finesse. **Finale** volumineuse et longue. **Accords mets et vins :** langoustines grillées. **Commentaires :** un Corton-Charlemagne minéral, dense et de grande classe.

Visual aspect: beautiful pale gold hue, brilliant. **Nose:** superb, fine, delicate. **Lovely aromas** of white-fleshed fruits (peach, pear) and citrus. **Palate:** fresh fruit taste, full, fat. **Rich and easy structure,** very delicate. **Voluminous and long finish.** **Food & wine pairings:** grilled langoustines. **Comments:** a mineral, dense, very classy Corton-Charlemagne.

2 Grande Rue de Buisson
21550 Ladoix-Serrigny
Tél. 03 80 26 46 30
www.domaine-chevalier.fr

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS

Grand Cru 2014



Service : 11° C - Garde / Aging : 2017

Robe : brillante, vert pâle. **Nez :** agrume frais, intense, minéral. **Bouche :** puissante, équilibrée. **Soutenu** par une belle minéralité. **Finale** grasse, bien portée par des notes d'agrumes. **Accords mets et vins :** filet de Saint-Pierre aux champignons. **Commentaires :** un Corton-Charlemagne expressif et puissant.

Visual aspect: brilliant, pale green hue. **Nose:** fresh citrus, intense, mineral. **Palate:** powerful, well-balanced. **Backed by a nice minerality.** **Fat finish,** with beautiful citrusy notes. **Food & wine pairings:** John-Dory fillet with champignons. **Comments:** an expressive and powerful Corton-Charlemagne.

6 rue Jacques Coppeau
21420 Pernand-Vergelesses
Tél. 03 80 21 51 71

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE DES TERREGELESSES - FRANÇOISE ANDRÉ

Grand Cru 2014



Service : 12° C - Garde / Aging : 2022

Robe : jaune or pâle, limpide et brillante. **Nez :** note de fruits blancs, fleurs blanches et amandes fraîches. **Souigné** par un boisé fin. **Bouche :** attaque droite, minérale et rigoureuse. **Bouche** pleine de promesses. **Accords mets et vins :** langouste grillée aux épices. **Commentaires :** un très beau potentiel.

Visual aspect: pale gold colour, limpid and brilliant. **Nose:** white-fleshed fruits, white flowers and fresh almonds. **Underlined by a fine woodiness.** **Palate:** straightforward, mineral and strong first taste. **Full of promises.** **Food & wine pairings:** grilled lobster with spices. **Comments:** a very nice potential.

7 rimpont Saint-Jean
21200 Beaune
Tél. 06 24 66 38 86
domaineterregelesses-francoiseandre.com



DÉGUSTATION



PERRE MADDY ET FILS

Sous Frétille 1^{er} Cru

Première-Vosgeslesse

2014

14°C

2025

Robe : dorée. Nez : très aromatique, marqué par des parfums de pain grillé et des effluves de bœuf anglais. Bouche : riche, grasse. Soutenue par une belle matière et une touche minérale. Finis d'une belle longueur, légèrement boisée. Accords mets et vins : un suprême de poulet aux truffes. Commentaires : un vin élégant et frais.

Visual aspect: golden hue. Nose: very aromatic, marked by toast flavours and scents of candies. Palate: rich, fat. Supported by a nice material and a mineral touch. Finish of good length, slightly woody. Match with food: a fattened chicken suprême with truffles. Comments: an elegant and fresh wine.

PERRE MADDY ET FILS
5 rue de la République
54100 VILLERS-LEZ-NANCY

DOMAINE DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ

Sous Frétille 1^{er} Cru

Première-Vosgeslesse

2011

10°C

2024

Robe : pâle, reflets argentés. Nez : très fruité, dévoilant des parfums de pomme. Bouche : souple et grasse. Dotée d'un joli relief. Finis intense. Accords mets et vins : cuisses de grenouille. Commentaires : un vin bien élevé et fin.

Visual aspect: pale, silvery tinges. Nose: very fruity, revealing scents of apple. Palate: supple and fat. With a nice relief. Intense finish. Match with food: frog's legs. Comments: a well-matured and fine wine.

DOMAINE DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ
7 rue de la République - 54200 Geaune - Tél. 06 24 66 38 86
www.domainefrancoiseandree-francoiseandree.com

BOURGOGNE | TASTING

ROUGE / RED

DOMAINE J.M. BOILLOT

Domaine J.M. Boillot

POMMARD

2014

10°C

2021

Robe : rubis très net, dense, concentrée. Nez : ouvert, dominé par des arômes de petits fruits noirs. Évolue sur des notes de vanille, de bois. Bouche : ample, pleine, équilibrée et grasse. Soutenue par des tannins présents et fins. Finis élégante, d'une belle longueur. Accords mets et vins : lapin aux pruneaux. Commentaires : un joli vin riche en matière, construit sur la finesse.

Visual aspect: very neat ruby-red colour, dense, concentrated. Nose: open, dominated by small black fruits aromas. Evolves towards notes of vanilla, woodiness. Palate: broad, full, well-balanced and fat. Supported by present and fine tannins. Elegant finish, with a good length. Match with food: rabbit with prunes. Comments: a nice rich material, built up on a fine structure.

ROUGE / RED

Jarollières 1^{er} Cru

POMMARD

2014

10°C

2025

Robe : profonde, reflets violets. Nez : riche, ouvert, exhale des arômes de petits fruits rouges et noirs. Bouche : ample, fruitée. Révèle des saveurs réglissées et épicées. Finis longue et prometteuse. Accords mets et vins : côte de bœuf. Commentaires : un vin magnifique.

Visual aspect: deep colour, purplish tinges. Nose: rich, jammy, exhaling aromas of small red and black fruits. Palate: broad, fruity. Reveals liquorice and spicy flavours. Long and promising finish. Match with food: prime rib of beef. Comments: a magnificent wine.

DOMAINE J.M. BOILLOT
2 rue de Beaune - 21630 Pommard - Tél. 03 80 22 71 29
www.jmboillot.com



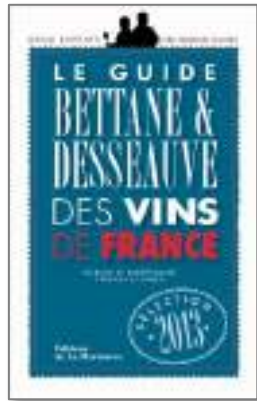
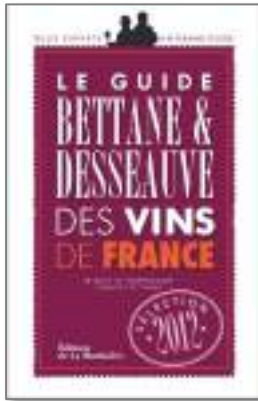
Récompenses



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



GUIDE BETTANE & DESSEAUVE





PRODUCTEURS ESSENTIELS

Ces producteurs notés de à pour leur qualité et leur régularité ont été sélectionnés pour l'ensemble de leur gamme ou pour certains vins bien réussis. Retrouvez l'intégralité de leur production sur Capli Grand Tasting.

DOMAINE GUY AMIOT ET FILS



Figure truculente, Thierry Amiot plus connu sous le nom de « Thésée », déploie une grande énergie. Il produit des vins francs et sincères de belle dimension.

- Chassagne-Montrachet premier cru Caillinet 2016 | Sec | 2016-17 | NC | 16,5/20
- Chassagne-Montrachet premier cru Les Champes Gaies 2015 | Sec | 2016-15 | NC | 15,5/20
- Chassagne-Montrachet premier cru Les Vergers 2015 | Sec | 2016-17 | NC | 16,5/20
- Chassagne-Montrachet Premier cru Macherelles 2015 | Sec | 2016-14 | NC | 15/20

13, rue de Grand-Ruis, 21190 Chassagne-Montrachet • Tél. 03 80 21 38 62 • domaine.guyamiot@orange.fr • www.guyamiot.com

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine avec un vignoble de 9,5 hectares situé majoritairement au nord de la côte de Beaune et cultivé selon les préceptes biodynamiques. Les rouges 2016, avec une extraction modérée, pourront être consommés assez rapidement. Bonne réussite en blanc, notamment le grand sous-frétilles.

COUP DE CŒUR

- Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2016 | Sec | 2016-13 | 20,00 € | 16,5/20
Récemment promu en premier cru pour sa production en blanc (en 2000), ce climat donne un vin tendu, très frais, élané, réussi. On pourra même le voir sur un plateau de fruits de mer, ce qui n'est pas l'usage habituel des chardonnays.
- Beaune premier cru Les Reversés 2016 | Sec | 2016-17 | 47 € | 15/20
- Corton-Bernardes grand cru 2016 | Sec | 2016-18 | 94,20 € | 15,5/20
- Pernand-Vergelesses Les Pils 2016 | Sec | 2016-10 | 25,00 € | 14/20
- Pommard Les Vauxcorbons 2016 | Sec | 2016-16 | 41 € | 14/20
- Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelles 2016 | Sec | 2016-14 | 25,20 € | 15,5/20

2, rueport Saint-Jean, 21200 Beaune • Tél. 03 80 24 21 65 ou 06 76 66 38 38 • andrie.foa@wanadoo.com • www.domainesregales-sf-francoiseandre.com • Vente - sur rendez-vous.

DOMAINE D'AUVENAY



Les superlatifs manquent pour qualifier la grandeur des vins issus de ces 4,80 hectares de terres aux vignes sacrées, guidées sous pratique biodynamique avec la plus grande minutie. Les vins blancs dégagent une énergie, une pureté et une complexité insurpassables. Les vins rouges sont d'une grâce absolue, ils possèdent un parfum envoûtant et une qualité de texture qui donne des frissons. Le bonne-mares en devient même musigny en 2016.

COUP DE CŒUR

- Bonne-Mares grand cru 2016 | Sec | 2016-15 | NC | 20/20
Quand un bonne-mares lorgne vers le musigny, la puissance terrienne habituelle du climat devient taffectée. Ce 2016 est un souffle de pinot à l'envolée racée, aérienne, un sommet de délicatesse.
- Ailly-Darasseaux Boutsanières 2016 | Sec | 2016-19 | NC | 17/20
- Bâtard-Montrachet grand cru 2016 | Sec | 2016-15 | NC | 19/20
- Chevalier-Montrachet grand cru 2016 | Sec | 2016-16 | NC | 19/20
- Croix-Bâtard-Montrachet grand cru 2016 | Sec | 2016-19 | NC | 18,5/20
- Chablis-Chamberlin grand cru 2016 | Sec | 2016-16 | NC | 19,5/20
- Aurosaill premier cru Gouttes d'Or 2016 | Sec | 2016-18 | NC | 18,5/20
- Meursault Les Carvoux 2016 | Sec | 2016-18 | NC | 18/20

SEAVI.COM

MARK BETTANE+DESSEAUVE

423

LES MEILLEURS VINS ACCESSIBLES
 DE PALMARES • DE VINS BIO

**GUIDE
 DES VINS**

**bettane +
 desseauve**

2018
**NOUVELLE
 FORMULE !**

Flammarion

LES VINS DE LA CÔTE DE BEAUNE DE L'ANNÉE

Les vins au sommet de la qualité ou particulièrement remarquables, ceux qui nous ont émus, qui se sont révélés, qui confirment, qui sont une parfaite expression de leur terroir ou à l'inverse qui surprennent ainsi que ceux que les dégustateurs de B+D vont mettre dans leur cave personnelle.



**PERNAND-VERGELESSES PREMIER
 CRU SOUS FRÉVILLE 2015 (DOMAINE
 FRANÇOISE ANDRÉ)**
 SEC | BLANC | 2015-2025 | 35 €
 16/20

Opulent dans le millésime, sans se départir d'une fine acidité et d'une amertume gourmande. Arômes de citron, de gingembre et de fruits jaunes bien mûrs.

**AUXEY-DONNOLLES PREMIER CRU 2015
 (DOMAINE D'AUVENAY)**
 SEC | BLANC | 2017-2027 | NC
 17/20

Plus meursault qu'auxey mais le plus long des auxey dégustés au domaine. Longueur superbe sur le miel, les petits fruits jaunes délicats, mûrs et racés, d'une grande élégance.

**MEURSAULT PREMIER CRU GOUTTES
 D'OR 2015 (DOMAINE D'AUVENAY)**
 SEC | BLANC | 2017-2027 | NC
 16,5/20

Meursault d'anthologie, d'une race que personne ne sait égaler, dynamique, complexe, racé, d'une finesse absolue.



**MARANGES PREMIER CRU LES CLOS
 ROUSSOTS 2015 (DOMAINE BERTRAND
 BACHELET)**
 SEC | ROUGE | 2017-2027 | 17,50 €
 17/20

Élégant, dans un style distingué, il se déploie sur une matière aux tannins serrés de velours. Un premier cru moderne et droit dans ses bottes.

**PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU
 SOUS LE PUIITS 2015 (JEAN-CLAUDE
 BACHELET)**
 SEC | BLANC | 2017-2025 | 48 €
 17/20

La race des grands pulignys, texture aérienne et fraîche, à peine beurrée, portée par des fruits jaunes délicats. La noisette fraîche, mais dans une expression très différente de la puissance d'un corton-charlemagne. Ici tout est suggéré, intensément mais rien n'explose. Grand style.

**MARANGES PREMIER CRU CLOS DE LA
 BOUTIÈRE 2015 (DOMAINE BACHELET
 MONNOT)**
 SEC | ROUGE | 2018-2024 | 20 €
 15,5/20

Le nez pinote généreusement avec du cassis surmûri, la charpente solide porte un vin puissant et équilibré bâti pour la garde.

**SAINT-AUBIN PREMIER CRU EN REMILLY
 2015 (DOMAINE BACHELET MONNOT)**
 SEC | BLANC | 2017-2027 | 30 €
 14/20

Une expression exemplaire du terroir de Saint-Aubin. Le nez intensément minéral est complété par une pointe lactique et des accents fumés. La bouche présente une texture dense et une finale d'une belle maturité, alliant matière et tension.

**SANTENAY PREMIER CRU LA COMME
 2015 (DOMAINE BACHEY-LEGROS)**
 SEC | ROUGE | 2017-2025 | 28 €
 16,5/20

À mi-coteau de ce climat, sur des terres profondes et un vin d'une



LES PRODUCTEURS ESSENTIELS

Producteurs notés de à pour leur qualité et leur régularité ont été sélectionnés pour l'ensemble de leur gamme ou pour certains vins bien réussis. Retrouvez l'intégralité de leur production sur l'appli Grand Tasting.

DOMAINE GUY AMIOT ET FILS



Château de la Chapelle, Thiers, Allier

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Blancs très réussis grands amers, équilibres subtils.

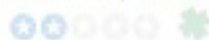
- Corton - Charlemagne grand cru 2015 | Sec | 2020-30 | 100 € **16,5/20**
- Corton - Renardes grand cru 2015 | Sec | 2020-30 | 95 € **15,5/20**

- Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2015 | Sec | 2019-25 | 35 € **16/20**
- Pommard Les Vaumuriens 2015 | Sec | 2019-26 | 38 € **16/20**
- Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelles 2015 | Sec | 2017-25 | 33,40 € **16/20**

7, rempart Saint-Jean, 21200 Beaune • Tél. 03 80 24 21 65 ou 06 24 66 38 86 • andre.lauriane@yahoo.com • www.domainetergelesses-francoiseandre.com • Visite : sur rendez-vous.

18, rue du Grand-Puits, 21190 Chassagny-Montrachet • Tél. 03 80 21 38 67 • domaineamiotguyetfils.com • Visite : Sur rendez-vous.

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Blancs très réussis grands amers, équilibres subtils.

- Corton - Charlemagne grand cru 2015 | Sec | 2020-30 | 100 € **16,5/20**
- Corton - Renardes grand cru 2015 | Sec | 2020-30 | 95 € **15,5/20**

- Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2015 | Sec | 2019-25 | 35 € **16/20**
- Pommard Les Vaumuriens 2015 | Sec | 2019-26 | 38 € **16/20**
- Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelles 2015 | Sec | 2017-25 | 33,40 € **16/20**

7, rempart Saint-Jean, 21200 Beaune • Tél. 03 80 24 21 65 ou 06 24 66 38 86 • andre.lauriane@yahoo.com • www.domainetergelesses-francoiseandre.com • Visite : sur rendez-vous.

DOMAINE D'ARDHUY



Vaste domaine doté de vignes tant sur la côte de Beaune que sur celle de Nuits, dont le joli clos de Langres qui marque la séparation entre les deux côtes.

- Aïxe-Corton premier cru Les Chaillets 2014 | Sec | 2017-23 | 35,40 € **16,5/20**
- Beaune premier cru Petit Clos Blanc des Theurons 2015 | Sec | 2019-27 | 34,50 € **16,5/20**
- Corton - Renardes grand cru 2014 | Sec | 2015-32 | 85 € **17,5/20**
- Côte de Nuits-Villages Clos des Langres Monopole 2015 | Sec | 2017-25 | 36 € **14,5/20**
- Côte de Nuits-Villages Clos des Langres Monopole 2014 | Sec | 2017-25 | 29 € **15/20**
- Cuvée d'adoix 2015 | Sec | 2017-27 | 19,50 € **15,5/20**
- Cuvée d'adoix premier cru Le Rognet 2015 | Sec | 2017-31 | 33 € **16/20**
- Cuvée d'adoix Les Chagnots 2015 | Sec | 2017-25 | 28,50 € **15/20**
- Cuvée d'adoix Noyonnet premier cru Sous le Puits 2015 | Sec | 2017-27 | 35 € **16,5/20**
- Cuvée d'adoix Savigny-lès-Beaune 2015 | Sec | 2017-25 | 16,50 € **15/20**
- Cuvée d'adoix Savigny-lès-Beaune premier cru Aux Clous 2015 | Sec | 2017-28 | 26 € **16/20**
- Cuvée d'adoix Savigny-lès-Beaune Clos des Godeaux 2015 | Sec | 2018-27 | 22 € **15,5/20**
- Cuvée d'adoix Vinay premier cru Frémiets 2015 | Sec | 2017-30 | 53 € **17/20**
- Cuvée d'adoix Côte-Romanée premier cru Les Chaumes 2014 | Sec | 2016-28 | 79 € **16/20**

Clos des Langres, 21700 Langdon • Tél. 03 81 62 96 73 • domaineardhuy.com • www.ardhuy.com • Visite : de 9h à 18h.

DOMAINE BERTRAND BACHELET



Jeune vigneron installé depuis 2011, Bertrand Bachelet vinifie une gamme qui se caractérise par des vins au fruité mûr et intense.



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



LE DOMAINE : Le domaine des Terregelesses, créé en 1983, est devenu domaine Françoise André pour signifier le retour à une exploitation familiale. Fait rare, c'est une belle-fille de la famille, Lauriane, qui en a repris les rênes en 2009, épaulée par Jérôme Després, régisseur du domaine à partir de l'année suivante. Avec modestie et enthousiasme, ce duo ne manque pas d'ambition. Il travaille aujourd'hui un vignoble de 9.5 hectares situé majoritairement au nord de la Côte de Beaune et cultivé sous les préceptes biodynamiques.

LES VINS : 2014 marque l'arrivée d'une nouvelle cuvée (corton-renardes) dans la gamme, et le début d'une phase de rénovation de la cuverie aux cuves thermo-régulées rutilantes. Les blancs du millésime démontrent une presse ambitieuse, qui apporte ici un aspect séveux et confère de la verticalité aux vins infusés de notes salines, florales, et d'agrumes. Les rouges brillent par leur concentration de fruit évidente relevée par une mâche de tannins dense et énergique, agrémentée de notes de graphite et de poivre.

COUP DE CŒUR

■ **Beaune premier cru Les Reversés 2014** | Sec | 2017>22 | NC | 14,5/20
Première récolte du domaine de cette vigne de 40 ans qui signe ici un vin à la maturité de fruit marquée, aux notes de cassis, myrtilles, graphite, et tourbe iodée.

- **Beaune premier cru Montée Rouge 2014** | Sec | 2017>22 | NC | 14/20
- **Beaune Les Bons Feuvres 2014** | Sec | 2017>22 | NC | 14/20
- **Corton - Charlemagne grand cru 2014** | Sec | 2017>28 | NC | 16,5/20
- **Corton - Renardes grand cru 2014** | Sec | 2017>27 | NC | 16,5/20
- **Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2014**
| Sec | 2017>21 | NC | 14,5/20
- **Pommard Les Vaumuriens 2014** | Sec | 2017>24 | NC | 16/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelesses 2014**
| Sec | 2017>21 | NC | 14/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelesses 2014**
| Sec | 2017>22 | NC | 13,5/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelesses 2011**
| Sec | 2016>18 | NC | 15/20
- **Savigny-lès-Beaune Ez Connardises 2013** | Sec | 2016>22 | NC | 15/20

7, rempart Saint-Jean, 21200 Beaune • Tél. 03 80 24 21 65 ou 06 24 66 38 86 • Fax : 03 80 24 21 65 •
andre.lauriane@yahoo.com • www.domaineterregelesses-francoiseandre.com • Visite :
Sur rendez-vous.



DOMAINE DES TERREGELESSES FRANÇOISE ANDRÉ



LE DOMAINE : Le domaine des Terregelesses est devenu le domaine Françoise André pour signifier le retour à une exploitation familiale. Fait rare, c'est une belle-fille de la famille, Lauriane, qui a repris les rênes, reconvertie de DRH en vigneronne. Avec modestie et enthousiasme, épaulée par Jérôme Després le régisseur, ce duo ne manque pas d'ambition. Il travaille aujourd'hui sur 7,5 hectares, un vignoble situé au nord de la côte de Beaune et cultivé en démarche biodynamique.

LES VINS : En blanc, le point d'orgue est le corton-charlemagne 2013 et sa délicatesse florale, nous en aimons la longueur et la précision. En rouge, ce millésime a été bien réussi ici, la délicatesse a été recherchée et bien captée. Le pernard sous-frétille, le corton-charlemagne et le beaune les bons-feuvres sont à rechercher en 2012.

COUP DE CŒUR

■ **Corton - Charlemagne grand cru 2012** | Sec | 2015>29 | 82 € | 17/20
Salin, complexe, noiseté à souhait, vertical dans le style des charlemagnes. Il correspond à ce que l'on peut atteindre dans ce cru quand la vinification est précise.

- **Beaune premier cru Montée Rouge 2013**
| Sec | 2017>25 | 20,10 € | 15,5/20
- **Beaune Les Bons Feuvres 2013** | Sec | 2015>22 | 20,10 € | 15/20
- **Beaune Les Bons Feuvres 2012** | Sec | 2015>18 | 19,60 € | 15,5/20
- **Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2012**
| Sec | 2015>25 | 33,20 € | 15,5/20
- **Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2011**
| Sec | 2015>20 | 33,40 € | 14,5/20
- **Pommard Les Vaumuriens 2013** | Sec | 2017>25 | 28,50 € | 16/20

7, rempart Saint-Jean, 21200 Beaune • Tél. 03 80 24 21 65 ou 06 24 66 38 86 •
Fax : 03 80 24 21 65 • www.domaineterregelesses-francoiseandre.com •
andre.lauriane@yahoo.com • Visite : Sur rendez-vous.





Beaune très typique, bien représentatif de son terroir avec la gourmandise possible du cru. À boire vite mais sans ennui sur sa longueur gourmande.

Note: 14.5

Apogée: de 2014 à 2020

Prix: 19.50€



Dans le même style que le Savigny-Vergelesses, délicat, floral, avec la même approche vers la noisette fraîche. On aura intérêt à le laisser vieillir un peu et à le carafer. Personnalité un peu à part mais longueur indéniable.

Note: 16.0

Apogée: de 2016 à 2025

Prix: 78.90€



Agréable cru de Pernand 2011, en version délicate et fraîche.

Note: 14.0

Apogée: de 2014 à 2020

Prix: 31.90€



DOMAINE DES TERREGELESSES FRANÇOISE ANDRE

LE DOMAINE : Le domaine des Terregelesses a accolé à son nom celui de sa propriétaire. Il travaille aujourd'hui sur 7,5 hectares, un vignoble situé au nord de la Côte de Beaune. Il vinifie en démarche biodynamique différentes appellations situées autour de la célèbre colline de Corton.

LES VINS : Les blancs ne ressemblent pas à leurs pairs. Souvent réduits et donc à carafes, ils affichent une délicatesse florale, nous en aimons la longueur. En rouge, un joli beaune délicat et sensuel.

COUP DE CŒUR

- Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelesses 2011
 | Sec | 2015-21 | 29,70 € 15/20
- Beaune 2012 | Sec | 2014-20 | 19,50 € 14,5/20
- Corton - Charlemagne grand cru 2011 | Sec | 2016-25 | 78,90 € 16/20
- Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2011
 | Sec | 2016-20 | 31,90 € 14/20
- Savigny-lès-Beaune premier cru Les Vergelesses 2012
 | Sec | 2014-18 | 30 € 13/20

21200 Beaune • Tél. 03 80 24 21 65 ou 06 24 66 38 86 • Fax : 03 80 24 21 65 •
 andre.lauriano@yahoo.com • www.domaineterregelesses-francoiseandre.com •
 Visite : Sur rendez-vous.

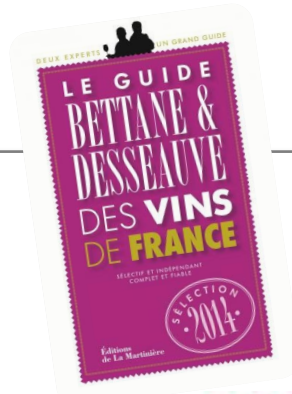


Ce vin que l'on doit aérer avant de servir pour évaporer sa légère réduction laisse place à une très jolie matière, élégante et florale. Très joli style.

Note: 15.5

Apogée: de 2013 à 2016

Prix: 16.00€



FRANÇOISE ANDRÉ - DOMAINE DES TERREGELESSES

7, rempart Saint-Jean • 21200 Beaune
Tél. 06 24 66 38 86 • Fax : 03 80 24 21 44
andre.lauriane@yahoo.com

www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

Visite : Sur rendez-vous.

Françoise André signe désormais ses vins qui étaient auparavant vendus par le Domaine du Comte Sénard. Son premier millésime a donné des vins au caractère de terroir et de ferment bien marqué.

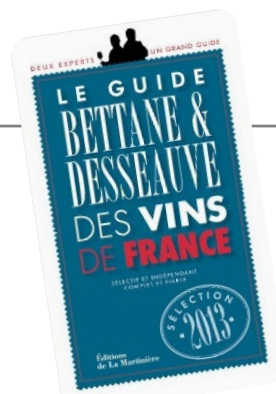


Même réduction que sur le Savigny, forme plus intense, grande longueur, grand caractère mais ce style trop typé peut déplaire à certains. Grande persistance.

Note: 17.0

Apogée: de 2018 à 2025

Prix: 72.00€

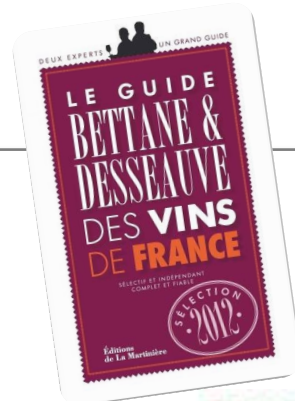


Forte réduction sur la noisette, mais beaucoup de longueur et de personnalité.

Note: 15.5

Apogée: de 2016 à 2020

Prix: 27,40€



De la tension et une droiture liée au terroir évidente en fin de bouche, agréable et subtil.

Note: 14.0

Apogée: de 2013 à 2016

Prix: NC

**FRANÇOISE ANDRÉ -
DOMAINE DES TERREGELESSES**

7, rempart Saint-Jean • 21200 Beaune

Tél. 06 24 66 38 86 • Fax : 03 80 24 21 44

andre.lauriane@yahoo.com

www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

Visite : Sur rendez-vous.

GUIDE HACHETTE





LA CÔTE DE BEAUNE / CORTON-CHARLEMAGNE

chardonnay – cépage qui a aujourd'hui totalement remplacé l'aligoté, autorisé jusqu'en 1948, il tire son nom de l'ancien nom de la commune, dit-on, aurait fait planter des vignes blanches pour ne pas tacher sa robe. La plus grande partie de la production vient des communes de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton. Vins de garde, les corton-charlemagne atteignent leur plénitude après cinq à dix ans.

DOM. FRANÇOISE ANDRÉ 2014 ★

Gd cru	1200	III	+ de 100 €
--------	------	-----	------------

Un domaine de 9 ha (en bio certifié depuis 2012), créé en 1983 par Françoise André, l'un des derniers à avoir ses caves derrière les remparts de Beaune. Auparavant confiée au comte Sénard, la gestion est assurée depuis 2009 par Lauriane André, belle-fille de la propriétaire. Fin et élégant, le nez de ce grand cru associe un bon boisé toasté et épicé aux fruits à noyau et au miel. La bouche est très riche, dense, veloutée, une impression renforcée par des arômes généreux de coulis de pêche, une pointe d'amertume apportant un surcroît de fraîcheur en finale. **2019-2027** **T** taigne de lotte

→ DOM. FRANÇOISE ANDRÉ, 7, rempart Saint-Jean, 21200 Beaune, tél. 03 80 24 21 65, andre.lauriane@yahoo.com **T** **F** **R** **V**

Gd cru	4 000	III	50 à 75 €
--------	-------	-----	-----------

domaine familial fondé en 1872 par un ancien vigneron agricole à Aloxe-Corton. Depuis 1985, le domaine est dirigé par Françoise Anne-Marie André, qui commande le vin jusqu'en 1997 par une activité de négociant. Le bouquet de ce grand cru apparaît très fin et d'une belle complexité : notes briochées, fleurs blanches, agrumes, pêche et pierre à fusil. Une attaque souple et ronde, sur des nuances beurrées, précède un palais vil, tonique, minéral et long. Un vin élégant et dynamique, qui vieillira bien. **2021-2027** **T** sole meunière

→ MAURICE CHAUFUIS, 3, rue Boufmeau, 21420 Aloxe-Corton, tél. 03 80 26 40 99, info@domainechaufuis.com **T** **F** **R** **V**

DOM. CHEVALIER PÈRE ET FILS 2015 ★ ★

Gd cru	n.c.	III	50 à 75 €
--------	------	-----	-----------

Installé en 1994 sur ce domaine créé en 1850 par son arrière-grand-père Émile, Claude Chevalier exploite avec trois de ses filles – Chloé à la vigne et au chai, Julie au commercial et Anaïs à la comptabilité – un vignoble de 15 ha situé au pied et sur les pentes de la montagne de Corton. Une valeur sûre de la Côte de Beaune.

De prime abord discret, ce 2015 s'ouvre à l'aération sur des notes iodées, épicées (curry, vanille) et fruitées (agrumes, ananas). En bouche, il se révèle ample, riche, consistant, soyeux, avec en soutien un bonisé racé et une fine minéralité. De la réserve pour la garde. **2021-2030** **T** ris de veau à la crème

→ SCEA CHEVALIER PÈRE ET FILS, 2, Grande-Rue-de-Buisson, Cidex 38, 21550 Ladois-Serrigny, tél. 03 80 26 46 30, contact@domaine-chevalier.fr **T** **F** **R** **V**

DOM. CLOS DE LA CHAPELLE 2014

Gd cru	1000	III	
--------	------	-----	--

Le Clos de la Chapelle faisait partie à l'origine de la Bousse d'Or, dont une parcelle était la propriété de la confrérie du Saint-Sacrement et une autre de la confrérie des Carmélites de Beaune. Après la Révolution, il entre dans la famille Piron. Il est repris par Victor Boillot puis Louis Boillot, trois partenaires – Philippe Boillot, Pierre Maury et Mark M. O'Connell – ont racheté le domaine de poche (3,25 ha conduits en bio) et confié les vinifications à Denis Meugy, œnologue de la maison de négociant à Champigny.

En un abord feutré, ce grand cru livre ses parfums d'harmonie : agrumes, fruits secs, boisé, miel. En bouche, il possède le gras propre au millésime, joue plutôt sur la fraîcheur que sur la puissance. **2019-2026** **T** turbot à la crème

→ PIERRE MEUGY, 25, bd Clémenceau, 21200 Beaune, tél. 03 81 83 29 04, meugy@domaine-closdechapelles.com

DOM. DENIS PÈRE ET FILS 2015

Gd cru	2 500	III	
--------	-------	-----	--

En 1985, Raouf Denis, vigneron des Hautes-Côtes, comme l'étaient son père et son grand-père, reprend le vignoble familial (3 ha). Son fils Christophe tient le flambeau depuis 1992. Plutôt timide au premier nez, ce grand cru s'agitte de délicates notes minérales et aromatisées d'un bonisé discret. En bouche, il est gras, dense, généreux, avec en soutien une pointe saline qui lui apporte du tonus et une belle longueur. **2020-2027** **T** gratin de homard

→ DOM. DENIS PÈRE ET FILS, 4, chem. des Vignes-Blanches, 21420 Pernand-Vergelesses, tél. 03 80 21 50 91, denis-pere-et-fils@wanadoo.fr **T** **F** **R** **V**

DOM. FAVELEY 2015

Gd cru	3491	III	
--------	------	-----	--

Cette maison de négoce fondée à Beaune par Georges en 1825 est un nom de prestige en Bourgogne, depuis sept générations. Depuis 2005, Erwan Faveley, qui a rejoint la famille, est épaulé par Bernard Faveley, père François, est épaulé par Bernard Faveley, directeur général. Aujourd'hui, c'est Erwan Faveley qui dirige les importants propriétaires de vignes en Côte de Beaune, Côte de Nuits, dont 10 ha en grand cru et 25 ha en 1^{er} cru.

Ce grand cru s'ouvre sur un joli bouquet agrémenté de quelques notes de pêche. En bouche, il se montre frais, tonique et ferme, avec une belle longueur. Le temps doit faire son œuvre. **T** saumon à l'oséole

→ DOM. FAVELEY, 8, rue du Tribourg, 21700 Auxy-Saint-Gobain, tél. 03 80 61 04 35, contact@domainefaveley.com



CORTON-CHARLEMAGNE

Le grand cru corton-charlemagne provient de la partie haute de la "montagne de Corton", propice au chardonnay - cépage qui a aujourd'hui totalement remplacé l'aligoté, autorisé jusqu'en 1948 [dans l'ancienne appellation charlemagne]. Il tire son nom de l'empereur carolingien qui, dit-on, aurait fait planter ici des vignes blanches pour ne pas tacher sa barbe. La plus grande partie de la production vient des communes de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton. Vins de garde, les corton-charlemagne atteignent leur plénitude après cinq à dix ans.

Un domaine de 9 ha (en bio certifié depuis 2012) créé en 1983 par Françoise André et l'un des derniers à avoir ses caves derrière les remparts de Beaune. Auparavant confié au Comte Sénard, la gestion est assurée par Lauriane André, la belle-fille de la propriétaire



COUP DE CŒUR 



C'est avec le millésime 2012, année de la certification bio de son domaine, que Lauriane André obtient son premier coup de cœur. Pour son vin or soutenu, mêlant un grillé flatteur héritier du fut à des nuances de fruits blancs confits et d'épices d'une rare élégance. Particulièrement gras et ample à l'attaque, il évolue sur des notes de fruits bien mûrs et offre une finale à la fois fraîche, fin et longue : un superbe équilibre.

Note: **

Apogée: de 2020 à 2025

Prix: 75 à 100€



Après un coup de cœur pour son Corton-Charlemagne 2012, la famille André signe un 2013 qui, s'il n'atteint pas les sommets de son aîné, reste remarquable. La robe est superbe, d'un jaune doré limpide. Le nez, délicat et complexe, associe le raisin mûr, les fleurs blanches, le beurre frais et un boisé discret. Une attaque souple et minérale introduit de la belle manière une bouche ample, tendre et dense, avec en soutien une fraîcheur impeccablement ajustée. Une puissance maîtrisée, de l'élégance, de l'équilibre, les attributs du grand cru sont réunis

Note: **

Apogée: de 2020 à 2030

Accord : Sole meunière

Prix: 75 à 100€

RECOMPENSES HACHETTE 2016 & 2017



PERNAND-VERGELESSES

Situé à la réunion de deux vallées, exposé plein sud, le village de Pernand est sans doute le plus "vigneron" de la Côte. Rues étroites, caves profondes, vignes de coteaux, hommes de grand coeur et vins subtils lui ont fait une solide réputation, à laquelle de vieilles familles bourguignonnes ont largement contribué. Il possède le bois de Corton, ainsi qu'une partie des terroirs en grand cru de la célèbre "montagne". Parmi les 1ers crus, le plus réputé est l'Île des Vergelesses, qui donne des vins tout en finesse.

Un domaine de 8,5 ha (en bio certifié depuis 2012) créé en 1983 par Françoise André et l'un des derniers à avoir ses caves derrière les remparts de Beaune. Auparavant confié au Comte Sénard, la gestion est assurée par Lauriane André, la belle-fille de la propriétaire



D'une belle parcelle de vingt-sept ans d'âge exposée plein sud, Lauriane André a extrait un Charlemagne plein de relief et de charme; un vin qui a connu un élevage luxueux de 24 mois en fût, où le bois reste pourtant mesuré.

Au nez, de fines fragrances de fleurs, d'agrumes confits et de pierre à fusil se mâtinent d'un toasté léger.

Le palais se montre généreux, gras, onctueux et très long, stimulé jusqu'en finale par une juste fraîcheur aux accents du terroir

Note: *

Apogée: de 2017 à 2024

Prix: 75 à 100€



Des onze 1ers crus que compte Pernand, le *climat* Sous Frétille fait partie des meilleurs : ce 2011 arrive en finale des coups de cœur.

Ses arguments : des parfums bien mariés de pain grillé et de fleurs blanches, de la rondeur, du volume et un fruité délicat en bouche, de la persistance et beaucoup d'équilibre.

Note: **

Apogée: de 2014 à 2019

Accord : Carpaccio de Saint-Jacques à l'aneth

Prix: 20 à 30€



Proposé par Lauriane André, belle-fille de Françoise, la propriétaire, ce domaine de 7,09 ha est l'un des derniers à abriter sa cave et sa cuverie dans les remparts de Beaune. Elles proposent un 1^{er} cru couleur jaune citron intense, aux senteurs de grillé et d'agrumes, rond, boisé et de bonne longueur en bouche, une finale saline concluant la dégustation.

Note:

Apogée: A boire dès cet automne
 Accord : Risotto aux fruits de mer
 Prix: 20 à 30€



La vigne de Corton-Charlemagne fut offerte par l'empereur Charlemagne en 775 à la Collégiale Saint-Andoche de Saulieu. Trente-cinq are de cet illustre héritage ont échu à ce domaine familial géré par Lauriane André, belle-fille de Françoise, qui a engagé la conversion bio de l'exploitation. Le chardonnay donne naissance au fleuron de la gamme. Le 2010 doit être sollicité pour libérer ses parfums, de subtiles fragrances d'agrumes et un boisé épicé et grillé légué par un élevage en fût de vingt-quatre mois. Après une attaque ronde et souple, des impressions de vivacité s'imposent. Un ensemble riche, présent et équilibré, qui mérite d'attendre deux ans pour que son boisé se fonde.

Apogée: vers 2015

Accord : Tartare de saumon et de crabe avec son gaspacho d'agrumes
 Prix: 75 à 100€



CHOREY-LÈS-BEAUNE

Situé dans la plaine, près de Savigny-lès-Beaune et d'Aloxe-Corton, en face du cône de déjection de la combe de Bouilland, le village produit une majorité de vins rouges friands et facile d'accès.



« Les vrais gourmands lisent en remuant les lèvres pour déguster les mots », selon Yvan Audouard ; les dégustateurs du Guide n'ont pas cherché leurs mots pour décrire ce vin. Un vin de femmes : Françoise André et sa belle-fille Lauriane, qui gère 7,9 ha du domaine dont cette imposante parcelle de 2.28 ha de Chorey. Épaulées en cave par Jérôme Desprès, elles signent un 2009 lumineux dans sa robe rouge cerise, intense dans ses parfums de myrtille, de mûre et de cassis nuancés de notes florales et d'un boisé léger. Le palais offre beaucoup de mâche, de gras et de rondeur, soutenu par tanins fondus. Une gourmandise à découvrir

Note: **

Apogée: Dès l'automne ou à revoir dans quatre ou cinq
 Accord : Lapin en gibelotte
 Prix: 11 à 15€





CORTON-CHARLEMAGNE

Le grand cru corton-charlemagne provient de la partie haute de la "montagne de Corton", propice au chardonnay - cépage qui a aujourd'hui totalement remplacé l'aligoté, autorisé jusqu'en 1948 [dans l'ancienne appellation charlemagne]. Il tire son nom de l'empereur carolingien qui, dit-on, aurait fait planter ici des vignes blanches pour ne pas tacher sa barbe. La plus grande partie de la production vient des communes de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton. Vins de garde, les corton-charlemagne atteignent leur plénitude après cinq à dix ans.



Voici la première étoile dans le Guide pour l'équipe de Françoise André qui, sous la conduite de sa belle-fille, Lauriane, a repris le domaine des Terregelesses.

2009 marque aussi le début de la conversion en biodynamie des 7 ha du vignoble, 30 ares consacrés à ce grand cru.

Ce dernier se distingue par son délicat bouquet d'agrumes, de poire et de fleurs blanches agrémenté d'un léger boisé.

En bouche, il se révèle ample, suave et fin, vivifié par une belle finale acidulée

Note: *

Apogée: de 2014 à 2019

Prix: 75 à 100€





A large rectangular area containing multiple horizontal dotted lines for writing notes.



**Découvrez toute l'actualité du domaine
via notre site internet
www.domainefrancoiseandre.fr**

**7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune FRANCE
Téléphone : +33 (0)6 24 66 38 86
Contact : Lauriane ANDRE
Mail : andre.lauriane@domainefa.fr**

