

# Les domaines incontournables en Côte chalonnaise

## Bouzeron et Couchois

Les vins de Bouzeron constituent la belle surprise du millésime avec un grand nombre de cuvées retenues. Le Couchois fait une percée dans notre sélection. **R. S.**

(17 vins dégustés)

### 15-16 Domaine A. et P. de Villaine

**Bouzeron.** Belle tension, soulignée à ce stade par une présence marquée du gaz carbonique. Les vieilles vignes (65 ans) parlent ! N. C.

### 14,5-15,5 Les Champs de Thémis

**Bouzeron Les Clous.** Une découverte. Cette première vendange de Xavier Moissenet incarne à elle seule la belle réussite d'ensemble de l'ali-goté sur ce secteur. 11 €

### 13,5-14 Domaine de l'Écette

**Bouzeron Les Corcelles.** Nouvelle appellation pour ce domaine de Rully. À découvrir sans tarder pour profiter de la spontanéité du fruit. 9 €

### 13-14 Château de Couches

**Côtes du Couchois.** Une appellation à découvrir, qui gagne peu à peu ses lettres de noblesse. En voici une parfaite illustration. N. C.

### 13-13,5 Maison Louis Jadot

**Bouzeron.** Un élevage en fûts (15 mois) qui procure gras, longueur... et langueur. N. C.

## Givry et Montagny

Tant à Givry qu'à Montagny, les premiers crus marquent leur différence et confortent la

hiérarchie théorique. Aux alentours de 15 à 18 €, on n'aura en réalité que l'embaras du choix. **R. S.**

(81 vins dégustés)

## Vins rouges

### 16-17,5 Vincent Lupp

**Givry 1<sup>er</sup> cru Clos Jus.** Très coloré, intense, boisé. Extraction poussée, mais nulle sensation de sécheresse ou d'amertume. Une cuvée qui ira loin. 16,50 €

### 16-17 Guillemette et Xavier Besson

**Givry 1<sup>er</sup> cru Les Grands Prétans.** Très belle cuvée où l'harmonie le dispute à la distinction et à la suavité. Pas d'opulence artificielle, juste du fruit. 16 €

### 15-16 Vincent Lupp

**Givry 1<sup>er</sup> cru Clos du Cras Long.** Paraît plus en finesse à ce stade que le Clos Jus du même producteur. Même patte dans l'élaboration, même densité. Même prix ! 16,50 €

### 15-16 Domaine Ragot

**Givry 1<sup>er</sup> cru Clos Jus.** Boisé très élégant parfaitement intégré au vin. Tendre, moelleux, sans aspérité. 19 €

### 14,5-16 Domaine du Cellier aux Moines

**Givry 1<sup>er</sup> cru Cellier aux Moines.** Tel un moine cistercien, ce vin reste sur la réserve, son nez ayant fait vœu de discrétion. Mais cette phase transitoire ne va pas durer : concentré, il explosera d'ici deux ans ! 28 €

### 14,5-15,5 Domaine Mouton

**Givry 1<sup>er</sup> cru La Grande Berge.** Un fruité parfaitement préservé. Beaucoup de fond qui demande encore un peu de temps pour s'exprimer pleinement. 16,50 €

### 14,5-15 Michel Sarrazin et Fils

**Givry 1<sup>er</sup> cru Les Grands Prétans.** Main de fer dans un gant de velours. Va encore gagner en complexité au fur et à mesure que les vignes prendront de l'âge. 15 €

### 13,5-14,5 Domaine de la Ferté

**Givry 1<sup>er</sup> cru Servoisine.** Tout y est, mais pas encore totalement en place. L'élevage devrait fondre et harmoniser les différentes composantes. 27 €

## Vins blancs

### 16,5-17 Stéphane Aladame

**Montagny 1<sup>er</sup> cru Les Maroques.** Beaucoup d'impact immédiat. Mais la puissance n'occulte pas la subtilité de la construction. 17 €

### 15,5-16,5 Laurent Cognard

**Montagny 1<sup>er</sup> cru Le Clos du vieux château.** L'élevage en contenants de 500 litres a permis de trouver ici un juste dosage du boisé. 18 €

### 15-16 Propriété Desvignes

**Givry 1<sup>er</sup> cru Les Grandes Vignes.** Malgré l'âge relativement jeune des vignes (15 ans), cette cuvée a bien des atouts pour séduire, notamment son attaque. 14 €

### 14,5-16 Domaine Masse

**Père et Fils Montagny 1<sup>er</sup> cru Les Terroirs.** C'est une cuvée de négoce vinifiée de main de maître. On serait surpris du contraire, s'agissant de l'ancien régisseur des Hospices de Beaune. 15,50 €

### 14-15 François Berthenet

**Montagny 1<sup>er</sup> cru Vieilles vignes.** Savant élevage qui surfe habilement sur cuves, demi-muids et fûts plus ou moins neufs. 15 €

### 13,5-14,5 Maison Pascal Clément

**Montagny 1<sup>er</sup> cru Les Coères.** Une trame fine et une minéralité calcaire qui se libère sur des arômes d'agrumes (zeste de citron, pomelo). Prix attractif. 11,50 €

### 13-14 Maison Joseph Drouhin

**Montagny.** Bon compromis entre profondeur et vivacité, qui valide ainsi *a posteriori* les achats de raisins et de moûts. 15 €

## Mercurey et Rully

C'est dans cette zone qu'on trouvera les meilleurs vins rouges. Attention toutefois, car "la roche tarpéienne est proche du Capitole" en matière d'extraction, avec des finales qui risquent de sécher à terme. **R. S.**

(145 vins dégustés)

## Vins rouges

### 16,5-17 Domaine Lorenzon

**Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos des Champs Martin Carline.** De l'allonge, de la sveltesse. Une ambition évidente d'aller chercher le maximum du raisin, tout en le respectant. 27 €

### 16-17 Domaine Tupinier-Bautista

**Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos du Roy.** 4 000 bouteilles seulement de ce petit bijou. Les tanins sont enrobés, le fruit bien préservé. 20 €

### 15,5-17 Domaine Ménand

**Père & Fils Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Croichots.** Vin imposant pour le millésime. Très belle robe. Carrure d'athlète... mais pas d'haltérophile ! 18 €