



## GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

# BOURGOGNE, BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE, BOURGOGNE CÔTE-D'OR, BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ET DE BEAUNE, rouges et blancs 2019

## RÉSULTATS DU CLASSIQUE

On peut en effet parler de résultats « classiques » en 2019 pour les Bourgognes (sauf vins de l'Yonne avec mention géographique), en ce sens que sur un millésime chaud, un de plus, les rouges tirent mieux leur épingle du jeu comme on peut d'ailleurs le constater dans la quasi-totalité de nos dégustations. La raison est connue : l'acidité, la fraîcheur, à notre avis un peu, un peu... moins importante dans l'équilibre global des vins en rouge qu'en blanc et qui a sans doute fait défaut à des cuvées de blanc qui manquaient de tonus. On sait que la maturité a toujours été historiquement la clef de la réussite en Bourgogne ; c'était vrai partout, mais sans doute un peu plus encore en appellations régionales où les rendements sont légalement plus élevés, les terroirs globalement moins « favorables » et donc les bons degrés

plus difficiles à atteindre. Si le millésime 2019 n'a pas été très généreux en rendements, il l'a en revanche été en ensoleillement et les raisins étaient donc mûrs et sains chez tout le monde. Notons une fois de plus que la Côte Chalonnaise domine les débats dans les deux couleurs avec... 90% de vins sélectionnés. Il fallait le noter. C'est un secteur où les appellations régionales sont largement plantées sur de beaux côteaux qualitatifs, où un travail de fond a été fait dans l'encépagement et où elles sont entraînées dans la dynamique globale « ambitieuse » des crus. Il n'y a jamais de hasard !

**Rouges** : 132 vins présentés  
87 sélectionnés - 66% de réussite.  
**Blancs** : 97 vins présentés  
55 sélectionnés - 57% de réussite.

## NOTATION SUR 20

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

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

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

## LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.  
10 à 30 €.

### MAISON AMBROISE @ 🌿

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380623019

**Bourgogne Côte-d'Or rouge (11 €) - 16**

Agréable nez fruité avec un floral sucré. La bouche est veloutée, gourmande, avec des tanins tendres et une jolie longueur.

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits rouge (13,90 €) - 15**

### AMIOT-SERVELLE @ 🌿

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 0380628039

**Bourgogne Côte-d'Or rouge - 18**

Nez puissant, concentré sur la mûre, la myrtille, le cassis. La bouche est riche, charnue, avec des tanins veloutés. Un superbe bourgogne, riche et fin à la fois.

### DOMAINE D'ARDHUY 🌿

21700 Corgoloin - Tél. 0380629873

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc**

**Les Perrières (18 €) - 15,5**

Notes d'agrumes mûrs avec un boisé tendre au nez. Du caractère en bouche avec une matière saline et de la fraîcheur en finale.

### DOMAINE DES BEAUMONT

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 0380518789

**Bourgogne rouge (12,50 €) - 14,5**

### BERGER-RIVE

71150 Cheilly-les-Maranges - Tél. 0385911381

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc**

**Clos des Dames (15,40 €) - 15**

### DOMAINE BONNARDOT @

21700 Villers-la-Faye - Tél. 0380629127

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge**

**Sur Evelle (19,80 €) - 15,5**

Notes de mûres, d'épices, avec une touche de cassis. Beau fruité en bouche avec des tanins doux et une grande buvabilité.

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits blanc (9,50 €) - 15**

### LAURENT ET KAREN BOUSSEY

21190 Monthélie - Tél. 0380200233

**Bourgogne Côte-d'Or rouge (12 €) - 14,5**

### JEAN-FRANÇOIS BOUTHENET

71150 Cheilly-les-Maranges - Tél. 0385911429

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge**

**Au Paradis (9,50 €) - 15**

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc**

**Sur Mercey (9,50 €) - 14,5**

### PHILIPPE BOUZEREAU 🌿

21190 Meursault - Tél. 0380212032

**Bourgogne Côte-d'Or rouge - 16**

Belle extraction au nez autour des fruits noirs. Matière solide en bouche avec de la chair, des tanins veloutés et une finale en douceur.

### CAVE DE LUGNY @

71260 Lugny - Tél. 0385332285

**Bourgogne rouge La Part des Anges (8,80 €) - 15**

### DOMAINE DES CHAMBRIS @

21220 Chevannes - Tél. 0380614477

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits blanc (12 €) - 15**



### CHÂTEAU DE CHAMILLY

71510 Chamilly - Tél. 0385872224

**Bourgogne Côte Chalonnaise rouge - 16,5**

Belle intensité au nez autour des fruits noirs et des épices. La bouche est en cohérence, avec des tanins charnus et un bel équilibre.

### CHÂTEAU DE COUCHES

71490 Couches - Tél. 0674776362

**Bourgogne Côtes du Couchois rouge**

**À la folie - 15,5**

Notes fumées et de fruits noirs au nez. La bouche est solide, avec un beau volume, des tanins charnus et une finale réglissée.

**Bourgogne Côtes du Couchois rouge - 14,5**

### CHÂTEAU DE LABORDE

HERVÉ KERLANN

21200 Meursanges - Tél. 0380265968

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge**

**En Cuillery (18,15 €) - 14,5**

**Bourgogne Côte-d'Or rouge**

**Au Prunier (21,60 €) - 14,5**

### CHÂTEAU DE MARSANNAY

21160 Marsannay - Tél. 0380517111

**Bourgogne Côte-d'Or rouge**

**du Château (20 €) - 16,5**

Nez de fruits noirs avec une touche réglissée. Belle bouche dans un style raffiné, avec des tanins élégants et bien fondus.

### CHÂTEAU DE ROUGEON

71390 Bissesey-sous-Cruchaud - Tél. 0385920254

**Bourgogne rouge Hommage - 17**

Nez doux, « sucré » marqué par des notes de myrtilles. La bouche est délicieuse, toujours caractérisée par la sucrosité du fruité, avec beaucoup de croquant en finale.

**Bourgogne Côte Chalonnaise blanc**

**Gryphées - 15,5**

Nez frais sur les agrumes avec une minéralité bien présente. Jolie bouche dans un style frais et mûr à la fois. Finale acidulée.

### CHÂTEAU D'ETROYES @

71640 Mercurey - Tél. 0385451084

**Bourgogne blanc (12,20 €) - 14,5**

### CHÂTEAU DE MEURSAULT

21190 Meursault - Tél. 0380262275

**Bourgogne blanc Pinot Beurot (25 €) - 16,5**

Belle fraîcheur au nez avec des notes d'agrumes : citrons, clémentines... La bouche est fine, racée, avec une belle trame minérale et des notes salines en finale.

**Bourgogne blanc (19 €) - 16**

Notes d'agrumes mûrs au nez. Beaucoup de pureté en bouche pour un vin dans un style raffiné, avec une grande longueur pour un « simple » bourgogne.

**Bourgogne blanc Terroir d'Exception (39 €) - 16**

Nez doux sur les fruits jaunes et blancs. La bouche est gourmande, avec une belle précision et une finale saline. Un Bourgogne de garde !

**Bourgogne blanc Clos du Château (33 €) - 15**

### DOMAINE DE LA CONFRÈRIE

21340 Nolay - Tél. 0687392907

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Beaune rouge (12 €) - 15,5**

Floral doux et « sucré » au nez. La bouche est toute en douceur, avec une belle texture et des tanins enrobés.

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Beaune blanc (12 €) - 14,5**

### COSTE-CAUMARTIN

21630 Pommard - Tél. 0380224504

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Beaune rouge - 16,5**

Nez de petits fruits rouges. Belle bouche ample avec des notes de fraises, une bonne structure et de l'harmonie en finale.

### VINS COUDURIER-JUNG @

21200 Beaune - Tél. 0680613979

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits blanc (16 €) - 15,5**

Nez mûr et doux de citron jaune. Belle rondeur en bouche, avec une matière tonique et une tension acidulée en finale.

### VINCENT DAUX

71150 Rully - Tél. 0385912152

**Bourgogne**

**Côte Chalonnaise rouge (10 €) - 17**

Nez intense sur les fruits noirs et de fine notes florales. La bouche est riche, tendre, avec des tanins veloutés et une touche épicée en finale.

### DOMAINE DIGIOIA-ROYER

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 0380614958

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits rouge (14 €) - 15**

### DOUDET-NAUDIN

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 0380215174

**Bourgogne Côte-d'Or blanc (13 €) - 15**

### SYLVAIN DUSSORT @

21190 Meursault - Tél. 0380212750

**Bourgogne Côte-d'Or rouge - 17,5**

Grande concentration au nez autour des fruits noirs, que l'on retrouve en bouche. Matière mûre avec des tanins doux et veloutés... « Un délice » commente un dégustateur.

### JEAN FÉRY ET FILS

21420 Echevromme - Tél. 0380215960

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Beaune rouge - 17,5**

Nez de fruits noirs, de réglisse, avec une touche grillée. La bouche est juteuse, pleine de fruit, avec un bel équilibre et une grande longueur.



Alain Serveau

## MAISON ALBERT BICHOT

Des entrées de gamme soignées

Chez Albert Bichot, maison beaunoise de taille moyenne, à la tête d'un vignoble de plus de 100 hectares et commercialisant chaque année 5 millions de cols, les entrées de gamme -bourgognes, bourgognes Côte-d'Or, bourgognes Hautes-Côtes-de-Beaune et Hautes-Côtes-de-Nuits- ne sont jamais négligées. La maison en produit 1,5 million de bouteilles d'une qualité régulière. C'est particulièrement vrai de la gamme *Secret de Famille*, créée en 2007, issue exclusivement de vignes bien situées en Côte-d'Or. « Tous les rouges viennent de la Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny ou Marsannay. Quant aux chardonnays, ils sont issus de la Côte de Beaune, notamment de Meursault, Puligny-Montrachet et Saint-Romain », expose Alain Serveau, directeur technique. Il poursuit : « cette gamme de régionales constitue l'antichambre des appellations villages. Nos bourgognes *Secret de Famille* sont issus de rendements bas, travaillés puis vinifiés comme des villages ». Ces régionales soignées -des le bourgogne « de base » élevé pour 15 % en fûts- sont à découvrir chez les cavistes, la maison ne possédant pas de structure dédiée à l'accueil des particuliers.

21200 Beaune - Tél. 0380243737

**Bourgogne Côte-d'Or rouge**

**Domaine du Clos Frantin - 16**

Nez doux, fruité, épicé, avec une belle richesse. Matière riche, dense en bouche, avec des tanins veloutés et un grand équilibre.

**Bourgogne Côte-d'Or rouge Secret de Famille - 14,5**

**Bourgogne Côte-d'Or blanc Secret de Famille - 14,5**

**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits**

**Les Dames Huguettes rouge - 14,5**



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Yvan Dufouleur

#### GUY ET YVAN DUFOULEUR

« Époustoufflé par 2019 »

Yvan Dufouleur, à la tête d'un domaine familial de 31,5 hectares, dont près de la moitié en bourgognes Hautes-Côtes-de-Nuits, ne tarit pas d'éloges sur le millésime 2019 : « Je suis époustoufflé par ce millésime. Les vins se révèlent équilibrés, frais et mûrs, et je crois qu'on ne pourra guère à l'avenir aller au-delà de ce niveau de qualité ». Yvan Dufouleur a vendangé tous ses hautes-côtes-de-nuits, essentiellement cultivés en vignes hautes, parfaitement mûrs entre 13° et 14°2. Ils ont bénéficié des mêmes soins que les vins plus prestigieux produits par le domaine (nuits-saint-georges 1er cru, corton-renardes...) : enherbement partiel du vignoble, effeuillage, vendange manuelle triée et réceptionnée par gravité, levurage par des levures bourguignonnes sélectionnées pour privilégier le fruit et la fraîcheur. Les rouges ont été élevés un an dans des fûts de 500 litres, puis un mois en cuves, et les blancs, dix mois, également en fûts de 500 litres. Le domaine reçoit volontiers la clientèle particulière.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 0380610935

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

##### Les Dames Huguette (21 €) - 16

Nez séducteur marqué par des notes de fruits rouges. La bouche est riche, avec des tanins souples et un côté très digeste.

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

##### La Réserve de Cyprien (23 €) - 16

Nez frais avec des notes de framboises et une touche kirschée. La bouche est plaisante, avec un beau volume et des tanins bien en place.

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc

##### 16<sup>e</sup> Génération (18 €) - 15,5

Nez fin, frais avec une belle maturité des fruits blancs. La bouche est croquante, juteuse, avec du tonus en finale.

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc

##### Les Dames Huguette (22 €) - 15,5

Notes de poires, avec une légère touche vanillée au nez. Belle tonicité en bouche portée par la maturité des fruits blancs.

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

##### 16<sup>e</sup> Génération (18 €) - 15,5

Notes de fleurs (pivoines, violettes...) et de fruits rouges. La bouche est plaisante, avec des tanins souples et une finale épicée.

#### MICHEL GROS

21700 Vosne-Romanée - Tél. 0380610469

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

##### Au Vallon (15 €) - 15,5

Nez flatteur sur les petits fruits noirs. La bouche est souple, avec des tanins élégants et une finale épicée.

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

##### Fontaine Saint Martin Monopole (16 €) - 15

#### MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 0380221057

#### Bourgogne

##### Côte-d'Or rouge (15,70 €) - 15

#### PATRICK JAVILLIER @

21190 Meursault - Tél. 0380212787

#### Bourgogne Côte-d'Or blanc

##### cuvée Oligocène - 15,5

Nez frais, discret avec des notes de fleurs blanches. La bouche est plaisante, vive, acidulée, avec une bonne persistance.

#### ALAIN JEANNIARD @

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 0380585349

#### Bourgogne rouge Quintessence - 15,5

Nez marqué par des notes de fruits rouges, de violettes. La bouche est agréable avec un côté gourmand, des tanins ronds. Jolies notes de cacao en finale.

#### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc - 14,5

#### GEORGES JOILLOT

21630 Pommard - Tél. 0380242026

#### Bourgogne

##### Hautes-Côtes de Beaune rouge (16 €) - 15

##### Bourgogne Côte-d'Or rouge (14 €) - 15

#### PIERRE LABET

21200 Beaune - Tél. 0380628613

### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



#### Bourgogne blanc - 17

Jolie richesse au nez sur les fruits jaunes avec une belle intensité. Bouche dans un style gras, opulent, sans lourdeur toutefois, avec des notes de citrons confits et une superbe dynamique en finale.

#### Bourgogne rouge - 14,5

#### DOMINIQUE LAFON

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 0380212217

#### Bourgogne blanc - 15,5

Notes de pêches et d'abricots mûrs au nez. Bouche plaisante avec un fruité gourmand et de beaux amers en finale.

#### JEAN FOURNIER

21160 Marsannay - Tél. 0380522438

#### Bourgogne

##### Côte-d'Or rouge (15,50 €) - 16

Nez séducteur sur les fruits rouges. La bouche est tendre, gourmande, avec une jolie matière et une touche fumée en finale.

##### Bourgogne blanc Origines (15,50 €) - 15

#### FLORENT GARAUDET

21190 Monthélie - Tél. 0687770128

#### Bourgogne rouge - 15

#### MAISON CAMILLE GIROUD

21200 Beaune - Tél. 0380221265

#### Bourgogne blanc - 15

#### MAISON GOUFFIER

71150 Fontaines - Tél. 0385914966

#### Bourgogne Côte Chalonnaise blanc

##### Madeleine (15 €) - 16,5

Nez doux avec des notes de pêches blanches, d'ananas. La bouche est délicate, gourmande et sans lourdeur, avec une finale sur l'ananas frais.

#### Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

##### Ferdeveau (15 €) - 16,5

Nez fruité, épicé, avec une belle intensité. La bouche est riche, croquante, marquée par des notes de cerises, avec une belle finesse en finale.

#### Bourgogne Côte Chalonnaise blanc

##### Les Malpertuis (15 €) - 15,5

Nez de caractère marqué par des notes fumées. Jolie bouche dans un style frais, avec une minéralité bien affirmée et de l'éclat en fin de bouche.

**BOURGOGNES**

**VINCENT LATOUR**

21190 Meursault - Tél. 0380212249

**Bourgogne blanc - 15,5**

Nez « sucré », délicat marqué par des notes florales. Fruité croquant, juteux en bouche, avec du gras. Un vin à apprécier dès aujourd'hui.

**Bourgogne Côte-d'Or rouge - 15**

**Bourgogne Côte-d'Or blanc Héritage - 14,5**

**Bourgogne Côte-d'Or blanc - 14,5**

**SÉBASTIEN MAGNIEN @**

21190 Meursault - Tél. 0380212857

**Bourgogne rouge - 15,5**

Nez frais avec des notes de cassis, de myrtilles. La bouche est juteuse, pleine de fruits, avec un côté croquant.

**Bourgogne blanc - 14,5**

**CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL**

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 0380214437

**Bourgogne Côte-d'Or rouge cuvée**

**Gravel (21 €) - 15**

**BRICE MARTIN**

21700 Comblanchien - Tél. 0604505374

**Bourgogne rouge La Corvée Guichard - 15,5**

Fruité mûr assez intense au nez. La bouche est dense, avec des tanins encore un peu serrés, mais l'élevage est ambitieux. Prometteur !

**FAMILLE MASSE**

71640 Barizey - Tél. 0385443673

**Bourgogne Côte Chalonnaise blanc**

**Clos de Chenoves - 16,5**

Notes de pêches et d'ananas au nez. La bouche est délicieuse, riche, gourmande, sans lourdeur, avec de la tonicité en finale.

**Bourgogne Côte Chalonnaise blanc**

**vieilles vignes - 16**

Nez fin avec un fruité frais. La bouche est tendre, avec une bonne minéralité. L'ensemble est harmonieux, avec de beaux amers en finale.

**Bourgogne Côte-d'Or rouge Clos Margot - 14,5**

**Bourgogne Côte Chalonnaise rouge**

**Vieilles Vignes - 14,5**

**Bourgogne Côte Chalonnaise rouge**

**Clos de Chenoves - 14,5**

**DOMAINE DE MAUPERTHUIS**

89440 Massangis - Tél. 0386338624

**Bourgogne rouge Grande Réserve (11 €) - 16**

Belle richesse au nez avec des notes de mûres, de cerises noires, de cassis. Tanins frais en bouche, avec de la rondeur et une finale réglissée.

**Bourgogne blanc Renouel (12 €) - 15**

**Bourgogne rouge Les Brulés (10 €) - 15**

**Bourgogne blanc Les Truffières (9 €) - 14,5**

**DOMAINE PARENT**

21630 Pommard - Tél. 0380221508

**Bourgogne Côte-d'Or rouge - 16**

Nez frais avec des notes de fruits rouges. La bouche est ronde, avec de l'ampleur et des tanins soyeux.



Quentin, Sylvie et Vincent Joussier.

**DOMAINE DE L'EVÊCHÉ  
QUENTIN & VINCENT JOUSSIER**

**Toujours sur le podium**

Si vous recherchez de beaux bourgognes, d'un épatant rapport qualité/prix, vous êtes à la bonne adresse ! Sylvie et Vincent Joussier, rejoints en 2018 par leur fils Quentin, produisent depuis de nombreuses années des vins parmi les plus réguliers de la Côte Chalonnaise. Ils « cartonnent » logiquement en 2019, avec des « régionales » au sommet, en rouge comme en blanc. Le domaine couvre quatorze hectares, dont dix de bourgogne Côte Chalonnaise, situés entièrement sur la commune de Saint-Denis-de-Vaux. Les sols sont labourés, et l'important travail réalisé dans les vignes permet de préparer le passage de la nouvelle machine à vendanger respectant mieux l'intégrité des baies. Le blanc Reviller est vinifié puis élevé en fûts de 500 litres pendant dix mois. En rouge, le Clos de L'Evêché panache foudres, fûts de 500 litres et de 228 litres pendant douze mois. La nouvelle cuvée *édition limitée*, créée par Quentin, et issue de la sélection

des meilleures parcelles, est élevée entièrement en fûts neufs pendant un an. On peut acheter et déguster au domaine les 2018, les 2019 et les premiers 2020.

71640 Saint Denis de Vaux - Tél. 0385443043

**Bourgogne Côte Chalonnaise rouge**

**Clos de l'Evêché (11,20 €) - 18,5**

Nez profond avec des notes de cerises noires et un floral élégant. La bouche est délicate, gourmande, tendre, pleine de fruit... Un Bourgogne de haut niveau à un rapport qualité-prix difficile à battre !

**Bourgogne**

**Côte Chalonnaise rouge (8,60 €) - 16,5**

Notes de mûres, de griottes et de réglisse au nez. La bouche est ronde, suave, avec des tanins délicats et une belle longueur.

**Bourgogne Côte Chalonnaise rouge**

**Edition Limitée (19 €) - 16,5**

Nez pur et frais avec un boisé fin et des notes de violettes, de mûres... Belle bouche dans un style délicat, avec un fruité frais et précis.

**Bourgogne Côte Chalonnaise blanc**

**Reviller (12,50 €) - 16**

Beau nez de fruits jaunes mûrs. La bouche est en cohérence, « avec une matière riche et un bel élevage », comme le souligne un dégustateur.

**Bourgogne Côte Chalonnaise blanc (9,20 €) - 15,5**

Nez intense avec des notes de pêches blanches. Fruité mûr en bouche avec une belle harmonie et une finale saline.

**ALEXANDRE PARIGOT**

21190 Meursault - Tél. 0380260170

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge**

**Clos de la Perrière (18 €) - 14,5**

**JÉRÔME PATRIARCHE**

21190 Meursault - Tél. 0380203480

**Bourgogne Côte-d'Or rouge**

**La Monatine - 14,5**

**DOMAINE DES PERDRIX**

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 0385452161

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits blanc (27,70 €) - 15**

**Bourgogne rouge Le Renard - 14,5**

**Bourgogne rouge (24,80 €) - 14,5**

**Bourgogne blanc Le Renard - 14,5**

**PERNOT PÈRE ET FILS**

21220 Brochon - Tél. 0380520759

**Bourgogne Côte-d'Or rouge - 14,5**

**ROMUALD PETIT**

71570 Saint-Vérand - Tél. 0661149499

**Bourgogne blanc (9 €) - 16**

Nez de fruits mûrs avec une touche florale. Bel équilibre en bouche avec de la rondeur et une finale saline.

**VINCENT RAVAUT**

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 0380265228

**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge**

**Les Dames Huguettes (15 €) - 15**

**HENRI ET GILLES REMORQUET**

21700 Nuits-saint-Georges - Tél. 0380612484

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits rouge (14 €) - 15**



## GUIDE D'ACHAT

### DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Dans le vignoble de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise.

#### NATHALIE RICHEZ

71150 Chagny - Tél. 0647279692

**Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge**

**La Justice - 16,5**

Notes de cerises, de myrtilles et d'épices au nez. Superbe bouche fruitée, juteuse, avec du corps et un côté croquant en finale.

**Bourgogne Côte Chalonnaise rouge**

**Petites Combes - 15**

#### DOMAINE ROYET @

71490 Couches - Tél. 0385496401

**Bourgogne Côtes du Couchois rouge**

**Expression - 16**

Nez de fruits noirs avec des notes de cacao au nez. La bouche est tendre, charnue, avec un bel équilibre et une finale dynamique.

#### THEVENOT-LE-BRUN ET FILS @

21700 Marey-les-Fussey - Tél. 0380629164

**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc**

**Clos du Vignion (14 €) - 16**

Nez intense sur les fruits jaunes frais. La bouche est croquante, avec des notes de poire et de pêche, et une grande fraîcheur en finale.

**Bourgogne**

**Hautes-Côtes de Nuits blanc (11 €) - 14,5**

#### DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 0380236792

**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc**

**La Montagne (20 €) - 15,5**

Nez mûr et frais à la fois, avec d'agréables notes citronnées. La bouche est gourmande, avec une agréable pureté en finale.

**Bourgogne blanc (16 €) - 15,5**

Notes citronnées qui dominent au nez. La bouche est plaisante, avec un beau fruité frais et un côté désaltérant.

**Bourgogne rouge**

**Les Chaillots vieilles vignes (18 €) - 15,5**

Nez de fruits mûrs avec une touche épicée. Bon équilibre en bouche avec des tanins soyeux et de la fraîcheur en finale.

**Bourgogne rouge (16 €) - 15**

#### TUPINIER-BAUTISTA

71640 Mercurey - Tél. 0385452638

**Bourgogne blanc La Garenne - 15**

**Bourgogne rouge - 14,5**

#### JEAN VAUDOISEY

21190 Volnay - Tél. 0648063572

**Bourgogne rouge (10 €) - 14,5**

#### DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE @

21160 Marsannay - Tél. 0380521243

**Bourgogne rouge (12 €) - 15,5**

Nez intense avec des notes de fruits noirs mûrs. Structure solide en bouche, avec de beaux tanins bien élevés.

#### DOMAINE DE VILLAINE

71150 Bouzeron - Tél. 0385912050

#### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



**Bourgogne  
Côte Chalonnaise rouge**

**La Digoine - 20**

Après s'être posé la question : « que peut-on attendre de plus, de mieux, d'une appellation régionale rouge ? », le jury a répondu : rien ! » Cette cuvée emblématique du domaine de Villaine est une véritable « pépite », avec un nez riche, précis sur les fruits noirs, les épices et la rose. La bouche est superbe, pleine, charnue, avec des tanins d'une rare élégance et une grande longueur. À noter également qu'une fois de plus, c'est la Côte Chalonnaise qui décroche la meilleure note en Bourgogne rouge.

#### Les dégustateurs

Denis Couvert (amateur), Gabrielle Hallifax (communication-marketing), Jean-Philippe Lefils (courtier en vin), Roland Masse (œnologue), Norbert Puzenat (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Elisabeth Ponavoy et Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

