

RENÉ BOUVIER @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 0380522137

Chambolle-musigny premier cru

Les Fuées - 17,5

Le nez exprime le meilleur d'une vinification en vendange entière maîtrisée, avec ce mélange de plaisir et d'élégance, d'arômes de violettes, de fruits rouges et noirs « sucrés ». Le grain en bouche est riche, gourmand, soyeux, plein de fruit, élégant et harmonieux.

Morey-saint-denis rouge - 17

Arômes doux de violettes, d'épices, de confiture de cerises, de myrtilles... Le vin est d'une gourmandise absolue, avec un fruité « sucré », des tanins enrobés, tendres, la longueur et l'élégance.

Chambolle-musigny vieilles vignes - 16

Robe violacée, intense. Au nez, c'est un méli-mélo de notes de fleurs, de framboises écrasées, d'épices... Bouche gourmande, délicate, avec un fruité généreux et des tanins soyeux.

CHRISTOPHE BUISSON

221190 Saint-Romain - Tél. 0664860729

Chambolle-musigny premier cru

Aux Echanges - 16

Arômes expressifs d'épices, de fruits noirs, de moka... Le vin est dense, charnu, juteux, long, avec la gourmandise et la fraîcheur.

DOMAINE CASTAGNIER

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 0608066779

Clos de la roche grand cru - 16,5

Robe violacée, brillante. Arômes riches et frais de fruits noirs, enrobés par un boisé-grillé discret. Le vin est consistant, juteux, frais, long, racé. Du potentiel !

Morey-saint-denis premier cru rouge

Aux Cheseaux - 16,5

Sur ses 20 ares, le domaine ne va sortir que 500 bouteilles environ en 2020. Des rendements minuscules pour un vin aux arômes de cerises, de myrtilles, à la bouche charnue, concentrée et juteuse.

Clos-de-vougeot grand cru - 16

Vigneron sérieux, chaleureux, Jérôme Castagnier a produit un beau Clos 2020 aux arômes riches de fruits noirs compotés, d'épices... Le vin est opulent, charnu, équilibré, logiquement pas encore en place, mais très prometteur !

Chambolle-musigny - 15,5

Jérôme castagnier exploite 35 ares plantés en 1921 en Chambolle village. Robe soutenue, « noire ». Arômes riches, précis, de fruits, de cacao... Bouche toute en douceur, soyeuse, veloutée et d'une bonne longueur.

CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

21590 Santenay - Tél. 0380206187

Chambolle-musigny premier cru

Les Baudes - 15,5

Robe grenat, soutenue. Arômes bien ouverts, précis, de framboises, de cerises... Le vin est dense, bien équilibré, soyeux, avec une finale fraîche.

Chambolle-musigny - 15,5

Le château exploite 56 ares de Chambolle village. Son 2020 est prometteur, avec des arômes de garrigue, de fruits noirs, un beau boisé. Bouche en finesse, avec un fruité « sucré », gourmand et une bonne persistance.

JÉRÔME CHEZEUX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 0380612979

Clos-de-vougeot grand cru - 15,5

Arômes expressifs, précis, de fruits noirs bien mûrs, de violettes... Le vin est bien dans le style du domaine, plein de richesse, soyeux, velouté et d'une belle longueur en bouche.

CHOPIN ET FILS

21700 Comblanchien - Tél. 0380629260

Clos-de-vougeot grand cru (180 €) - 16

Arômes riches, élégants, de fruits noirs confiturés, de violettes, de moka... Le vin est complet : juteux, dense, pulpeux, avec une belle finale pure.

Vougeot premier cru rouge Les Petits

Vougeots (75 €) - 16

Le domaine exploite 40 ares dans ce premier cru. Arômes floraux, épicés, précis, élégants. Le vin est enrobé, soyeux, avec de la matière, du fond et une belle harmonie.

BRUNO CLAIR

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 0380522895

Bonnes-mares grand cru - 16,5

Le domaine exploite près de 1,65 hectare de vieilles vignes de 65 ans dans les Bonnes Mares. Arômes de fruits noirs mûrs à points, de moka... Le vin est plein, charnu, velouté, long, raffiné, déjà presque délicieux à déguster, alors que le potentiel de garde est immense.

Chambolle-musigny premier cru

Les Charmes - 15,5

Aromes élégants, charmeurs, de violettes, de pivoines, d'épices... Bouche veloutée, gourmande, avec des tanins soyeux et un fruité généreux.

Morey-saint-denis blanc

En La Rue De Vergy - 15,5

Le domaine exploite 57,80 ares de chardonnay dans ce climat réputé. Arômes expressifs de fruits jaunes, d'agrumes... Le vin est juteux, frais, avec un fruité agréable et un bon équilibre.

CHRISTIAN CLERGET

21640 Vougeot - Tél. 0380628737

Chambolle-musigny Aux Croix - 17

Issue de l'assemblage d'une dizaine de parcelles, cette cuvée est un beau reflet du terroir de Chambolle en village. Robe soutenue. Arômes fruités, épicés, avec une fine note boisée-grillée. Le vin est concentré, soyeux, charnu, harmonieux. « Très gros potentiel », s'enthousiasme un dégustateur.

Morey-saint-denis blanc Les Crais - 16

Arômes riches et précis de fleurs sucrées, de fruits jaunes, de tilleul, avec une note grillée. Le vin est charnu, gras, plein, tout en conservant de l'énergie et une belle finale saline.

DOMAINE DU COUVENT

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 0380343030

Chambolle-musigny

Quarante Ouvrées (45 €) - 17

Philippe Chéron est toujours aux commandes de ce domaine (ex Misset-Chéron) qui a déménagé à Gevrey après la reprise d'une partie du domaine des Varoilles. Arômes fruités, floraux, épicés... Le vin est dense, juteux, avec des tanins soyeux, une belle longueur et beaucoup d'élégance.



Léon Amiot.

AMIOT ET FILS

Un domaine à suivre

Le Domaine Amiot et Fils est issu de la reprise de cinq hectares de vignes du Domaine Pierre Amiot par Jean-Louis Amiot et son fils Léon. Il a produit son premier millésime en 2020 et a d'emblée placé la barre assez haut sur ses quatorze appellations dont deux grands crus, Clos de la Roche et Charmes-Chambertin. « 2020 est un millésime de rêve qui a donné de beaux raisins, petits, à la matière naturellement concentrée », explique Léon Amiot. Soucieux de protéger l'environnement et de revitaliser ses sols, le néo-vigneron revendique la plupart de ses pratiques en bio et il projette de planter dès cette année des arbres et des haies sur une parcelle de morey blanc. Dans la cuverie flambant neuve, les raisins sont triés, encuvés par gravité et travaillés avec une proportion de vendange entière (jusqu'à 40% sur les grands crus). Les vins sont élevés en fûts jusqu'à dix-huit mois, avec 30 à 50% de bois neuf sur les premiers crus et les grands crus. Le jeune vigneron a aussi conduit un essai de vinification sans soufre sur son morey blanc. « Le résultat est vraiment intéressant, ça apporte de la complexité ». Le domaine vend les 2018 et les 2019 du Domaine Pierre Amiot. Ses 2020 seront disponibles, avec de nouvelles étiquettes et dans de nouvelles bouteilles, au printemps 2022.

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 0380529557

Morey-saint-denis premier cru rouge Les Ruchots - 16

Robe grenat, intense. Arômes expressifs de cerises, d'épices, de moka... Le vin est dense, velouté, avec un fruité généreux et une belle harmonie.

Morey-saint-denis rouge - 16

Arômes fins de fruits rouges et noirs, complétés de notes de violettes. Le vin est juteux, cerisé, dense, frais et élégant.

Clos de la roche grand cru - 15

Morey-saint-denis premier cru rouge Aux Charmes - 14