

BOURGOGNE

N°100 6 €

AUJOURD'HUI

MILLÉSIME 2010 LA GRANDE CLASSE !

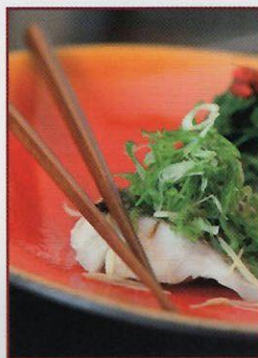
CHABLIS
CÔTE DE NUITS
CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE
MÂCONNAIS

LES MEILLEURS
VINS

LES MEILLEURS
PRODUCTEURS



ŒNOTOURISME
MUSIQUE
ET VIN
LES FESTIVALS
DE L'ÉTÉ



GASTRONOMIE
CUISINE
JAPONAISE
NOS BONNES
ADRESSES

N°100 BIMESTRIEL - DOM : 6,9 € - BELGIQUE : 7 € - LUX : 7 €
ITALY : 6,95 € - CH : 12 FS - CAN : 10,95 \$ - D : 7 €
N CAN/US 850 clp - POU/S : 950 clp

L 18623 - 100 - F : 6,00 € - RD



CHÂTEAU DE MEURSAULT

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Volnay premier cru Clos des Chênes - 17

Robe intense, à reflets violacés. Le boisé marque encore un peu au nez, mais la texture en bouche est riche, charnue, charpentée et très pure. Millésime après millésime, la montée en puissance du Château de Meursault se confirme.

CHÂTEAU DE POMMARD

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 12 59

Pommard - 15,5

En 2010, le grand vin du Château de Pommard présente un style concentré, plein, riche, soutenu par un beau boisé, harmonieux. Très prometteur !

DOMAINE DU COMTE ARMAND ★

21630 Pommard - Tél. 03 80 24 70 50

Volnay - 17

Arômes fruités riches et frais. En bouche, le vin est concentré, croquant, fin et harmonieux. Superbe volnay village !

CYROT-BUTHIAU

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 06 56

Volnay - 15,5

Arômes fins, épicés, fruités... Le vin est droit, classique, pur, dense, encore serré, mais promis à une belle évolution.

HENRI DELAGRANGE ET FILS @

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 64 12

Volnay premier cru les Santenots - 18,5

Les Santenots font partie des terroirs pour lesquels nous avons un faible. Les meilleures cuvées associent une richesse veloutée, soyeuse, dense, à une grande finesse et c'est le cas ici !

MAISON JOSEPH DROUHIN ★

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Volnay premier cru Clos des Chênes - 16

Arômes complexes de fruits noirs, de sureau, d'épices... Bouche ample, riche, pleine et pure. Très prometteur !

DUBREUIL-FONTAINE @

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 55 43

Volnay - 15,5

Arômes flatteurs, frais, fins de fruits noirs bien mûrs : cassis, myrtille, cerise... Le vin est riche, plein, tout en conservant une délicatesse très typée volnay.

CHÂTEAU GÉNOT-BOULANGER

211190 Meursault - Tél. 03 80 21 49 20

Volnay - 17

Superbe robe pourpre. Arômes de cerises noires mûres à point. La texture est veloutée, charnue, tout en restant très fraîche.

BERNARD ET THIERRY GLANTENAY @

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 20

Volnay premier cru Les Santenots - 16,5

Que de progrès ont été faits au domaine depuis quelques années, le tout avec beaucoup d'humilité. Illustration avec ce Santenots réservé, mais riche, profond, fin, long en bouche, au potentiel plein de promesses.

Pommard premier cru Saucilles - 16,5

Arômes superbes, flatteurs de cerises noires bien mûres. Le vin est structuré, dense, enrobé, élégant et très long en bouche.

Volnay - 17

Très joli nez de fruits noirs mûrs et frais. Le vin est charnu, plein, gourmand, sur un fond fruité très pur, suave et précis.

GEORGES GLANTENAY ET FILS

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 82

Volnay premier cru les Brouillards - 16,5

Le vin était marqué par une prise de boisé le jour de la dégustation, mais l'ensemble est charpenté, suave, équilibré et les dégustateurs ont bien cerné le potentiel prometteur de ce premier cru.

Pommard premier cru Les Rugiens - 16

Arômes fruités frais et intenses. La bouche est ample, dense, avec de beaux tanins nobles et une finale charnue, suave et pure.

JEAN GUITON

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 82 88

Pommard - 16,5

Robe intense, vive. Arômes de fruits rouges bien mûrs, sur un fond boisé discret. Le vin est rond, riche, charnu, harmonieux et déjà très agréable

Volnay les Petits Poisots - 16

Nez pur, élégant, sur des notes de griottes. Le vin est bien équilibré entre la vivacité et la gourmandise du fruit bien mûr.

JEAN-LUC JOILLOT

21630 Pommard - Tél. 03 80 24 20 26

Pommard premier cru Charmot - 16,5

Robe d'un rubis intense, aux reflets violacés. Le premier signe d'une concentration que l'on retrouve ensuite au nez comme en bouche, avec beaucoup de chair, de volume et un fruité croquant, frais.

DOMAINE LATOUR-LABILLE

MAISON VINCENT LATOUR

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 49

Volnay vieilles vignes - 17,5

Nez éclatant de fruits noirs frais et bien mûrs. Le vin est charnu, plein, enrobé et pur. Superbe village !

Maison

Volnay - 17

Rouge ou blanc, Vincent Latour est aussi à l'aise dans les deux couleurs. Voici un magnifique volnay village, au nez de cerise noire, à la texture charnue, gourmande et fine.

Domaine

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. Notre site étant en cours de construction, 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.

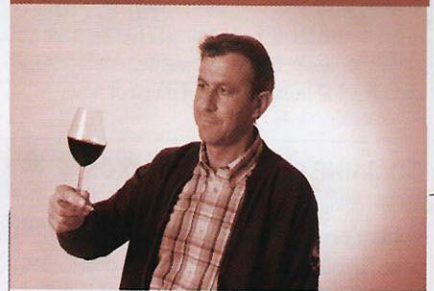
LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Premier crus : 20 à 40 €

Villages : 15 à 25 €

L'AVIS DE



FRANÇOIS PAUCHARD

courtier en vins

"De façon globale, il faut d'abord noter que les petits rendements ont été la clef de la réussite du millésime. Le vignoble de Volnay, surtout dans les premiers crus, est toujours en avance par rapport au reste de la côte, alors dans une année d'ensoleillement moyen comme 2010, j'ai l'impression que la différence s'est fait sentir de façon encore plus nette ; à Volnay, les raisins ont à l'évidence atteint des niveaux de maturité excellents et les vins présentent des structures gourmandes, charnues, complétées de beaux arômes de fruits noirs. A ce stade, Pommard semble un peu plus hétérogène. Toutefois, nous avons également goûté de belles cuvées et les terroirs précoces ont donné des vins de très bon niveau."