

BOURGOGNE

N°103 6 €

AUJOURD'HUI

De gauche à droite :
Benoit DROIN,
vigneron à Chablis
et Roger SAUMAIZE,
vigneron à Vergisson.

PALMARÈS

LES BOURGUIGNONS
DE L'ANNÉE

Vignerons • Négociants
TOUT EN HAUT DE L'AFFICHE !

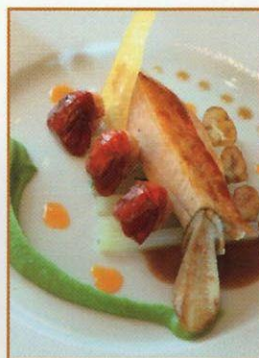


GUIDE D'ACHAT

**VOLNAY
POMMARD**

"STARS"
DE LA CÔTE DE BEAUNE

CRUS DU MÂCONNAIS
TOUJOURS DU NOUVEAU !



GASTRONOMIE

VOLAILLE DE BRESSE

LES RECETTES DE FÊTES
DE TROIS GRANDS CHEFS

N°103 BIMESTRIEL - DOM : 6,9 € - BELGIQUE : 7 € - LUX : 7 €
ITAPORT : 6,95 € - CH : 12 FS - CAN : 10,95 \$ca - D : 7 €
N CAUS 850 cfp - POUJ : 950 cfp

L 18623 - 103 - F. 6,00 € - RD





Thomas Bouley

Incontournable

JEAN-MARC ET THOMAS BOULEY @

"Ma finalité, c'est de donner de l'émotion. Faire un bon vin, c'est facile, faire un grand vin qui donne de l'émotion, c'est du travail et du feeling", annonce Thomas Bouley. Le domaine n'a plus rien à envier aux plus grands tant sa régularité à très haut niveau est remarquable. Le fruit d'un labeur patiemment fourni. "En 2008, j'ai vraiment ressenti tout le bénéfice du travail du sol dans la qualité de définition de chaque terroir". Avec son père Jean-Marc, il a donc abordé 2009 très sereinement. Les rendements étaient maîtrisés, les raisins très sains et bien constitués. Thomas Bouley a donc vinifié tout en douceur pour garder de la rondeur au vin. "Je ne voulais pas refaire des 2005", explique-t-il. Des élevages longs, dix-huit mois, étaient pour lui indispensables pour révéler le caractère de chaque terroir. Le résultat est plus que concluant.

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33

Volnay premier cru Les Carelles - 18

Notes d'épices et de fruits noirs. En bouche le vin a de la chair, révèle un fruité mûr et des tanins soyeux. La signature d'un grand vigneron !

Volnay premier cru les Caillerets - 17,5

Grande richesse au nez. La bouche est pleine, suave, riche, gourmande et précise à la fois. Magnifique !

Volnay premier cru Clos des Chênes - 16,5

"De la classe", commente un dégustateur. La bouche est bien équilibrée, autour de tanins fins et délicats.

Volnay vieilles vignes - 16

Nez ouvert sur les fruits noirs et des notes fumées. Matière mure et dense en bouche, avec des tanins élégants.

Pommard premier cru Les Fremiers - 15,5

Le nez est tout en finesse. Belle structure en bouche, avec de la chair et une certaine rigueur. Un joli classique pour l'appellation.

Pommard premier cru Les Rugiens Bas - 15

Pommard - 14,5

Pommard Les Petits Noizons - 14

MAISON CHAMPY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99

Pommard - 17

Un grand pommard, avec de la matière et une structure équilibrée, enveloppée par un fruité charnu. Le vin est issu de deux parcelles : Les Cras et Lambeaux.

Pommard premier cru les Grands Epenots - 16

Fruité très élégant au nez, sur des notes de framboise et de cerise. La bouche est pleine, ronde et gourmande.

Volnay premier cru Taillepieds - 15

DOMAINE DU CERBERON

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 65 00

Volnay premier cru Clos des Chênes - 14,5

DOMAINE DU COMTE ARMAND

21630 Pommard - Tél. 03 80 24 70 50

Pommard premier cru Clos des Epeneaux monopole - 17,5

Nez intense et puissant, sur des notes épicées et réglissées. En bouche le grain est patiné, généreux et gourmand. Superbe finale épicée. Le Clos est au niveau auquel on l'attendait.

Volnay - 16,5

Nez discret, sur des notes de fruits noirs. En bouche, le vin est magnifique, à la fois charnu, suave et précis.

DOMAINE DES COMTES LAFON

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 17

Volnay premier cru Santenots du Milieu - 18

Un vin avec un grand potentiel de garde, complexe, dense et racé, marqué par des arômes d'épices et de fleurs. Magnifique !

Volnay premier cru Champans - 17

Nez compact de fruits noirs, avec un boisé discret. En bouche le vin est magistral, riche et plein, tout en conservant beaucoup de pureté.

Volnay premier cru Clos des Chênes - 15,5

La bouche est encore un peu serrée, sur les tanins, mais avec une belle densité. Le fruit est en retrait mais l'évolution sera belle.

COSTE-CAUMARTIN

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 45 04

Pommard la Rue au Port - 15,5

Nez riche et puissant, sur des notes de fruits noirs et de fleurs. En bouche le vin est plein, charnu, et conserve une certaine rigueur.

Pommard premier cru les Boucherottes (30,40 €) - 15

Pommard (21,50 €) - 14,5

CHÂTEAU DE LA CRÉE @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 63 36

Volnay premier cru les Angles (35 €) - 18

Le Château de la Créée exploite une parcelle de 14 ares et produit 650 bouteilles de cette cuvée qui à chaque millésime est d'excellent niveau. Le 2009 est un grand vin, typique de l'AOC volnay premier cru, qui combine élégance, finesse et ampleur.

CYROT-BUTHIAU @

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 06 56

Volnay - 14,5

HENRI DELAGRANGE ET FILS

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 64 12

Volnay vieilles vignes - 18,5

"Un super village, qui marie fraîcheur, élégance et finesse de la structure. À mettre entre toutes les bouches", commente un dégustateur.

Volnay premier cru Santenots - 16,5

Nez discret. Joli fruité en bouche, avec un côté minéral et une finale saline, pure.

Pommard les Vaumuriens Hauts - 15

Volnay premier cru Clos des Chênes - 15