

2010 : BOURGOGNE

Domaine Stéphane Magnien à Morey Saint Denis

Le fils de Jean Paul, Stéphane, a bien pris ses marques sur ces terroirs: il a su évoluer et rajouter sa touche personnelle, en gardant la viticulture traditionnelle du papa. En effet, comme son père, il ne désherbe pas, toutes les vignes sont labourées « *Il faut respecter la nature, dit-il, comme mon père l'a toujours fait* ». S'il conserve des vinifications traditionnelles, pigeages quotidiens, fermentations avec quelques remontages seulement, et élevage en bois neuf, il a su évoluer dans ses vinifications et offre désormais un style encore plus élégant, sans renier sa recherche de texture par la maîtrise des fermentations. De l'avis général, Stéphane Magnien fait partie, désormais, de ceux dont on dit : "celui-là c'est un tout bon!".



Morey St Denis 1^{er} cru les Faconnières O : 2013 G : 12 ans

17 – Nez expressif de groseille, violette, cassis, fraise des bois, plein de grâce. Il est harmonieux, on y retrouve, associées, la finesse féminine de Chambolle avec la solidité des Gevrey.



Chambolle Musigny les Sentiers 1^{er} Cru ♥ O : 2014 G : 12 ans

17,5- Doit son nom au fait que c'est un chemin sous la route des grands crus ; ce 1^{er} cru digne de son rang offre une belle complexité très élégante, des notes traditionnelles des Chambolle, cerise griotte, violette, une remarquable longueur en bouche dans une queue de paon en arômes chatoyants.



Clos St Denis Grand Cru O : 2014 G : 20 ans

18- Le climat de St Denis est celui qui a apporté son nom prestigieux au village de Morey. Robe sombre et colorée. Le nez sérieux sur du zan, réglisse, rose rouge, très fin, subtil. Bouche racée, élégante les arômes sont mûrs, le corps de soie, une belle longueur finale très savoureuse.



Charmes Chambertin Grand Cru O : 2015 G : 20 ans

18,50 – Robe rouge soutenu grenat. Beau nez très expressif, cassis, fruits noirs et rouges, notes réglissées des Gevrey. Bouche tendue, étayée, avec un toucher racé et tendre, une belle charpente, des tanins très fins et une longueur digne de son rang de grand cru.

Domaine Michel Juillot à Mercurey

Pour la seconde année consécutive, les Juillot ont pu gérer leur vignoble et leurs vinifications sans soucis climatiques, obtenant des Blancs très aromatiques, nuancés d'amande et de beurre frais aptes à bien évoluer en bouteille, et des rouges mûrs, croquants, élégants. Une année somme toute sans problèmes avec la fraîcheur des nuits d'été si favorable à la conservation des arômes, et la maturité d'un automne exceptionnel



Mercurey rouge O: 2013 G: 8 ans

16 – Nez expressif et frais. Souple en bouche, beau fruit, un vin très gourmand avec cependant du fond..



Mercurey 1^{er} cru Clos des Barraults rouge O : 2014 G : 10 ans

16,50 – Nez aromatique, notes classiques de cassis et de poivre, très mûres. Bouche dense et vive, très éclatante, avec un finale racée d'un rang de premier cru.



Corton Perrières Grand Cru rouge O : 2015 G : 15 ans

17,5- Bouquet fin et puissant, cassis, fruits rouges et vanille de bois neuf. Bouche élégante charnue, étoffée, longue avec beaucoup de race de la fraîcheur et la finesse de son rang.



Merceury blanc 1^{er} cru « Les Champs Martin » O : 2013 G : 5 ans

17- Nez élégant attirant, beurre frais, amande grillée, léger toasté. Bouche suave, avec de la fraîcheur, minérale et charnue, très gourmande



Corton Charlemagne blanc ♥ Grand Cru O : 2015 G : 20 ans

18,50 /19. Puissance caractéristique et intensité éblouissante, équilibré, impressionnant, avec un nez crémeux, nuancé d'épices douces et de pain beurré, très belle allonge en finale, interminable, fraîche et texturée !

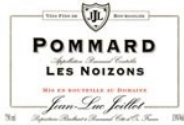
Domaine Jean Luc Joillot à Pommard 

Reconnu comme une sorte d'archétype de l'appellation Pommard, ce domaine est conduit en lutte raisonnée. « *De plus mes choix de vinification, dit Jean Luc Joillot, tamisage systématique, extraction modérée, oxygénation, sont très bien adaptés à un millésime tel que celui que nous venons de vivre, après un 2009, et aussi beau!* » L'élevage est essentiel, fait en pièces en partie neuves. « *Je resterai comme l'an dernier sur des élevages assez longs en fût, le vin le mérite,* conclut Jean Luc »



Pommard 1^{er} cru les Charmots ♥ O : 2014 G : 15 ans

De 17,5/18 - Nez puissant cassis, poivre, élégant, attaque en bouche franche, tanin fin beaucoup de fruit et longueur en bouche, sur le fruit, corpulent et frais.



Pommard Les Noizons O : 2014 G 12 ans

La parcelle juste au dessus, qui se nomme aussi les Noizons, est classée 1^{er} cru.

17,5- nez intense et frais, nuancé de cassis et d'épices, boisé bien fondu, bouche souple mais tendue, , riche et parfumée, de beaux tanins prometteurs, et la finale, charpentée reste vive. Vin de garde qui saura séduire assez jeune.



Pommard En Brescul O : 2014 G : 10 ans

17- Joli nez de fruits mûrs, réglissé, cassis, la bouche est étoffée, du corps, de la rondeur, une agréable finale confiturée et fraîche.