



GUIDE HACHETTE 2011

Une étoile:

- **Volnay 1^{er} cru rouge Les Caillerets 2007** – Domaine Bitouzet-Prieur ★

Avec trois 1^{er} crus retenus, ce producteur, qui compare son métier à celui de chef d'orchestre, réussit sa partition de volnay 2007, pourtant réputée difficile. *Son Volnay 1^{er} cru Les Caillerets* – climat célèbre, côté Meursault se distingue d'emblée par sa jolie robe violine, par son équilibre subtil, tant au nez qu'en bouche, entre fruit (cerise) et boisé, par ses tanins fins et fondus, par sa puissance et sa persistance. Comptez trois ans d'attente. Le *Volnay 1^{er} cru 2007 Les Pitures* décroche aussi une étoile pour son nez soutenu de fruits rouges et pour son palais gras, long et vigoureux. Deux ans de plus et il sera prêt. Cinq ans de garde seront par contre nécessaires pour le dense et tannique *Volnay 1^{er} cru 2007 Clos des Chênes*, cité.

- **Puligny-Montrachet Les Levrans 2007** – Domaine Bitouzet-Prieur ★

François Bitouzet se définit comme un chef d'Orchestre qui met en musique les interprètes que sont le terroir et le cépage. Ses Levrans, diminutif de lièvres au XIV^e siècle, ne sont pas sans rappeler un autre climat de Puligny, La Garenne, situé plus haut et classé en 1^{er} cru. Sous un or pâle, les subtils arômes de beurre frais et de miel captivent le nez de nos dégustateurs. Si l'attaque est nerveuse comme il se doit, la bouche s'enrobe d'un gras qui finit sur le minéral du silex. Un village plaisant dès aujourd'hui, que deux ou trois ans d'attente bonifieront encore.