



Pierre et Marie Jacqueson.

Valeur sûre

DOMAINE JACQUESON

À la question, « qu'est-ce qui a changé depuis votre arrivée à la tête du domaine ? » Marie et Pierre Jacqueson, qui ont succédé à leur père Paul en 2015, apportent toujours la même réponse : « rien, notre objectif est d'abord de maintenir le niveau de nos vins ». Il est vrai qu'avec un grand-père, Henri, qui a participé à la relance de Rully au lendemain de la guerre, comme précurseur de l'élevage en fûts et du travail en vert, et un père qui fit du domaine l'un des plus réputés de la Côte Chalonnaise, le challenge de la nouvelle génération est moins de révolutionner les pratiques que de peaufiner les détails. Marie et Pierre poursuivent ainsi leur travail sur les rouges, avec notamment l'allongement des préfermentations à froid pour extraire plus de couleur et préserver la gourmandise du fruit. Raçon du succès -et d'un rapport qualité/prix toujours attractif-, la période de commercialisation des vins débute en novembre et s'achève en mars avec l'épuisement des stocks à la propriété. Le domaine exploite 18,5 hectares sur Rully, Mercurey et Bouzeron. Il a acquis en février 2016 près de cinq hectares de vignes de l'ex Domaine Brelrière, en rully 1^{er} cru rouge Les Préaux, rully blanc et rully rouge.

71150 Rully - Tél. 03 85 91 25 91

Rully premier cru blanc Grésigny 2015 - 17

Nez intense et fruité, avec un joli boisé. La bouche est riche, avec un côté tendre et des notes d'abricot bien enrobées.

Rully premier cru rouge Cloux 2015 - 16

Nez de fruits rouges écrasés, droit et franc. La bouche est fraîche, avec un beau volume et des tanins élégants.

Mercurey premier cru rouge

Les Champs Martin 2015 - 15,5

Joli boisé au nez accompagné de notes de fruits noirs. En bouche il y a du fond, avec des tanins encore un peu serrés. Beau vin en devenir.

Bouzeron blanc 2015 - 15,5

Nez élégant avec des notes de citron frais et de fleurs blanches. La bouche est pure, avec de la tension et de la précision.

DOMAINE CHOFFLET-VALDENAIRE @

71640 Givry - Tél. 03 85 44 34 78

Givry premier cru rouge

Clos de Choué 2015 (17 €) - 15,5

Nez de fruits noirs. En bouche le vin est croquant, avec une belle longueur et une finale sapide.

Givry premier cru rouge

Clos Jus 2015 (17 €) - 14,5

LAURENT COGNARD @

71390 Buxy - Tél. 03 85 13 91 35



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Montagny premier cru blanc Clos du Vieux Chateau 2014 - 17

Laurent Cognard signe ici une très belle bouteille, au nez frais, avec des notes citronnées accompagnées d'une touche beurrée. « La bouche est un modèle d'équilibre », souligne un dégustateur. L'ensemble est tonique, avec ce qu'il faut de rondeur et une grande longueur sur la minéralité.

Montagny premier cru

blanc & Co 2015 (16 €) - 15

Montagny premier cru blanc

Clos du Vieux Chateau 2015 (20 €) - 15

Mercurey premier cru rouge

Clos du Paradis 2015 (16 €) - 14,5

DOMAINE CRUCHANDEAU

21700 Chaux - Tél. 03 80 62 16 50

Bouzeron blanc 2015 - 14,5

Bouzeron blanc 2014 - 14,5

DOMAINE DANJEAN-BERTHOUX @

71640 Jambles - Tél. 03 85 44 54 74

Givry premier cru rouge

Clos du Cras Long 2015 (13,50 €) - 17

Nez riche et net sur les fruits noirs, avec une note de pivoine. Superbe grain de tanins en bouche. L'ensemble est gourmand et bien enrobé, déjà très plaisant aujourd'hui.

Mercurey rouge Les Chavances 2015 (14 €) - 17

Nez riche de fruits noirs bien mûrs, sans surmaturité. La bouche est consistante, avec un fruité frais et une longueur qui tapisse bien le palais.

PROPRIÉTÉ DESVIGNES

71640 Givry - Tél. 03 85 44 51 23

Givry premier cru rouge Clos du Vernoy

Monopole 2014 (14 €) - 16,5

Nez de fruits rouges avec une touche épicée. La bouche est fraîche, avec des tanins fins et de la sucrosité en finale. Un joli 2014 !

Givry premier cru rouge

Clos Charlé 2014 (15 €) - 15,5

Notes de framboises au nez, avec une petite touche de cacao. Bon équilibre en bouche, avec des tanins élégants et de la finesse.

A ET A DEVILLARD @

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 21 61

Givry premier cru rouge Servoisine

Domaine de la Ferté 2015 - 17

Superbe nez avec un fruité noir et de délicates notes florales. La bouche est intense, riche, dans un style plus puissant que le 2014.

Givry rouge 2015 - 16

Nez profond avec des notes de poivre noir et d'épices. Belle tonicité en bouche avec des tanins fins, de la fraîcheur et une finale réglissée.

Givry premier cru rouge Servoisine

Domaine de la Ferté 2014 (28 €) - 16

Nez de petits fruits rouges acidulés, frais et ouvert. Belle aromatique en bouche, avec des tanins agréables et de la longueur.

Givry rouge Clos de Mortières

Domaine de la Ferté 2015 (25,90 €) - 15

DOMAINE DE LA VIEILLE FONTAINE

71640 Mercurey - Tél. 03 85 87 02 29

Mercurey premier cru rouge

Les Crêts 2015 (19 €) - 15

CHRISTOPHE DRAIN

71640 Jambles - Tél. 03 85 44 31 92

Givry premier cru rouge

Crausot 2015 (14 €) - 17,5

Nez puissant avec des notes de cassis et de sureau. La bouche est charnue, avec un beau velouté et des tanins ronds.

Givry rouge Champ Pourot 2015 (10 €) - 16

Notes de cassis frais au nez avec une pointe de graphite. La bouche est fraîche, avec du tonus et un bon équilibre.

Givry premier cru blanc

Les Galaffres 2015 (14 €) - 16

Nez frais avec des notes d'agrumes et de bergamote. Bel équilibre en bouche, avec de la tension et une jolie amertume en finale.

Givry premier cru blanc

Crausot 2015 (14 €) - 15,5

Notes grillées au nez. La bouche est charnue, riche, bien enrobée, dans un style opulent et mûr, bien dans l'esprit du millésime.

Givry blanc Champ Pourot 2015 (10 €) - 15

MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Rully blanc 2014 (16,60 €) - 15

VINCENT DUREUIL-JANTHIAL @

71150 Rully - Tél. 03 85 87 26 32

Rully premier cru blanc

Le Meix Cadot 2014 - 16,5

Nez élégant avec des notes florales et une pointe de vanille. Grande complexité en bouche avec des arômes de fruits jaunes. A oublier en cave.

Rully rouge En Guesnes 2014 - 16

Belle intensité au nez sur des notes fraîches de fruits rouges. La bouche est très agréable, friande, avec de la délicatesse en finale.