

Pommard 1er Cru Le Clos des Boucherottes Monopole - 2015

Note : 95/100

Robe rouge rubis. Nez aux parfums fruités purs (cerise, prune) sur fond délicatement boisé. Jeune et déjà pleinement bourguignon. On loue son élégance, sa pureté aromatique, son soyeux. Matière charnelle, belle fraîcheur acidulée. Un style sans faille.

Pommard 1er Cru Les Fremiers - 2015

Note : 94/100

Robe rouge rubis. Nez finement boisé qui s'accorde à des notes de griottes, de cassis confiturés. Bouche limpide, onctueuse, d'une expression fruitée des plus élégantes, très charnelle. Tanins soyeux, allonge sur le fruit. La Bourgogne portée aux nues.

Pommard Les Vignots - 2015

Note: 91/100

Robe rouge rubis. Nez élégant, pureté des parfums de cerise, de mûre, de prune, boisé fondu. Bouche délicate, séveuse, avec une assise fruits bois remarquable d'équilibre. Matière étoffée, finale pleine d'allant. Un pommard soyeux, pour gibiers fins.

Pommard La Rue au Port - 2015

Note : 90/100

Robe rubis jeune. Nez élégant, finement boisé grillé sur fond floral capiteux et de griotte. Bouche gourmande, salivante, parfaitement équilibrée entre un fruit généreux et une matière élégante et enveloppante. Un style très pommard, ample et aérien.

Pommard - 2015

Note : 89/100

Robe soutenue, jeune. Nez de fruits noirs à noyau (griotte, prune), ambiance humus. En bouche, passée une attaque encore un peu ferme, on croque le fruit à pleine dent. La fraîcheur est salivante, les parfums agréablement dominateurs.

Un pommard bien né.

Beaune 1er Cru Les Chouacheux - 2015

Note: 93/100

Robe grenat jeune. Nez de cerise noire, de prune, fond d'humus, de terre fraîche. Bouche limpide, d'une grande sensualité, qui possède un corps séveux, une fraîcheur allongée, un fruit très pur. Une assise bourguignonne dans un grand millésime. Superbe.