



## GUIDE HACHETTE DES VINS 2018

### DOMAINE DUPRE

#### Bourgogne rouge 2015 \*

Un pinot noir complexe, au nez intensément fruité et épicé. La bouche est dense, solide, structurée par des tanins robustes et par un boisé encore bien présent mais racé. Du caractère  
2018-2022

#### Mâcon Mancey Vieilles Vignes 2015

Cette cuvée développe un nez tout en finesse de petites fleurs blanches. La bouche, bien construite, s'appuie sur une acidité sans excès qui équilibre une matière riche et vineuse.  
2017-2020

### VIGNERONS DE MANCEY

#### Bourgogne rouge Les Essentielles 2015 \*

Cette sélection parcellaire libère à l'olfaction des arômes discrets mais élégants de fruits rouges et d'épices. Des fruits plus présents dans une bouche intense et dense, épaulée par un bon boisé et des tanins soyeux et fondus.  
2018-2022

### DOMAINE LAVANTUREUX

#### Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume 2015

Ce 1<sup>er</sup> cru a connu le bois et cela se sent tout au long de la dégustation. Au nez, l'élevage se traduit par des notes grillées et toastées. Il s'impose à travers des saveurs d'épices et de vanille dans une bouche qui ne manque ni de matière ni de fraîcheur.  
2019-2015

## DOMAINE JEAN CHAUVENET

### Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru « Les Perrières » 2015 \*\*

Ce climat situé au sud de la ville, évoque d'anciennes carrières ; le domaine en exploite 23 ares. Au nez, son 2015 livre une palette complexe évoquant les petits fruits confiturés, signe d'une belle maturité du raisin, agrémentés d'une élégante touche florale et des nuances épicées et vanillées du merrain. Des arômes prolongés par une bouche ample, ronde, soyeuse et longue, dotée de tanins fermes mais fins. Un vin complet, à encaver.

2021-2027

### Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru « Aux Argillas » 2015 \*\*

Un vin très expressif (fruits noirs écrasés, vanille, cacao) ample, dense et très puissant. Un 1<sup>er</sup> cru imposant qui est loin d'avoir dit son dernier mot.

2022-2027

### Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru « Les Damodes » 2015 \*

Une cuvée qui se distingue par son joli nez de fruits rouges agrémentés d'un boisé bien intégré, par son équilibre, sa finesse tannique et sa fraîcheur.

2020-2027

### Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru « Rue de Chaux » 2015 \*

Un vin plein, rond et frais à la fois, doté d'une structure tannique fine, qui donnera sa pleine mesure dans quelques années.

2021-2027

## DOMAINE EDMOND CORNU & FILS

### Ladoix 1<sup>er</sup> cru « Bois Roussot » 2014

Situé à mi-coteau et en pente douce, ce climat touche les Moutottes d'Aloxe. Des notes chaleureuses de fruits rouges montent du verre. Après une attaque fraîche, le palais retrouve la rondeur et la puissance généreuse du nez, bâti sur des tanins serrés, vifs en finale. A mettre de côté.

2019-2022

### Corton Bressandes Grand Cru 2014 \*\*

Le domaine Cornu possède 57 ares de cette appellation. Ils signent un Corton superbe, très expressif (vanille, moka, réglisse, cassis, mûre), ample, dense, puissant, sans dureté, épaulé par des tanins diablement veloutés, et par un boisé racé. Pour l'instant, beaucoup de corps, l'esprit viendra avec le temps.

2022-2030

## DOMAINE JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

### Aloxe-Corton « Les Boutières » 2015 \*

Avec ses 19,44 ha, ce climat est de loin le plus important au niveau communal. Jean-Baptiste Lebreuil y cultive 85 ares de pinot noir qui ont donné ce vin boisé au premier nez, ouvert sur les fruits rouges et les épices à l'aération, bien charpenté en bouche par des tanins solides mais fins et par un boisé élégant. Une bouteille qui gagnera à vieillir.

2020-2025

### Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> cru « Aux Peuillets » 2015 \*

L'un des 1<sup>er</sup> crus les plus réputés de Savigny-les-Beaune. Jean-Baptiste Lebreuil y cultive 35 ares, à l'origine d'un 2015 ouvert sur les fruits rouges et les épices. Arômes prolongés par un palais frais, ample, consistant et long, aux tanins fermes et fins.

2019-2024

### Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> cru « Aux Clous » 2015 – vin cité

## DOMAINE JEROME SORDET

### Saint-Romain « Sous le Château » 2015

Une jeune vigne, qui n'a connu que 23 vendanges, est à l'origine de ce Saint-Romain bien typé, premier millésime de Benoît Sordet. Au nez, un parfum délicat d'agrumes et de fleurs blanches. Le palais se montre très frais dès l'attaque, sans toutefois manquer de gras.

2018-2020

## DOMAINE BACHEY-LEGROS

### Puligny-Montrachet 2015 \*\*

Ce village tutoie clairement le niveau des 1<sup>er</sup> crus et le « coup de cœur » n'est pas passé loin. Ses arguments : une seyante robe or pâle, un nez expressif et élégant de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'épices, une bouche consistante, fraîche et très fruitée.

2019-2024

### Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Morgeot Les Petits Clos » 2015 \*\*

Née d'une vigne de 75 ans, cette cuvée dévoile des parfums plaisants d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche se montre ronde et riche, avant de déployer une finale persistante, vive et minérale qui lui apporte de l'équilibre.

2018-2022

### Santenay blanc 1<sup>er</sup> cru « Les Gravières » 2015 \*

60 ares d'une vigne toute jeune de 7 ans, au cœur de ce 1<sup>er</sup> cru réputé, sont à l'origine de ce vin fruité (agrumes), minéral et floral au nez, riche et généreux en bouche, dynamisé par une fine acidité et une finale poivrée.

2018-2022

## Santenay « Clos des Hâtes » 2014 \*

Un vin ouvert sur un bon boisé, sur des notes florales et fruitées, souple et frais en attaque, plus carré et corsé dans son développement.

2019-2025

## DOMAINE MICHEL BRIDAY

### Rully blanc 2015

Ce vin, d'abord sur la réserve, développe à l'aération de séduisants arômes de bonbon anglais, de pêche jaune et d'agrumes confits. La bouche laisse une sensation d'équilibre, de fraîcheur et légèreté qui contraste agréablement avec les caractéristiques chaleureuses du millésime.

2017-2020

## DOMAINE du MEIX FOULOT

### Mercurey blanc 2015 \*

Ce vin séduit d'emblée par son bouquet épanoui de fruits mûrs et de fleurs blanches mâtiné d'une touche de vanille. Gras et plein, le palais monte en puissance et affirme sans complexe une belle personnalité minérale.

2017-2021

## DOMAINE CHOFFLET-VALDENAIRE

### Givry 1<sup>er</sup> cru « Clos de Choué » 2015 \*

Né d'une vigne de 30 ans plantée sur les coteaux argilo-calcaire de Givry, ce vin a été macéré à froid pendant 5 jours, puis élevé 15 mois en fût de chêne. S'il garde encore quelques traces de son élevage boisé, il offre surtout une palette aromatique faite de fruits noirs et rouges, d'humus, de poivre blanc et de clou de girofle. Autant d'arômes que l'on retrouve dans une bouche riche et corpulente, étayée par des tanins fermes.

2019-2024

## DOMAINE GILLES MORAT

### Pouilly-Fuissé « Sur la Roche » 2015

Ce vin dévoile un nez vif et citronné qui dénote dans ce millésime solaire que fut 2015. La bouche est franche et équilibré, portée par une fine acidité rappelant les bonbons acidulés et les fruits exotiques. Un vin honnête et droit.

2017-2020

DOMAINE de la FEUILLARDE

Saint-Véran Vieilles Vignes « Maison Rouge » 2015 \*\*

Cette cuvée en robe dorée et intense dévoile un nez original de curry, d'iris et de narcisse. La bouche s'avère ronde et riche, prolongée par une longue finale épicée qui taquine les papilles.

2018-2022