

16/20

**LES VIGNERONS
DE MANCEY**

Bourgogne Les Cadoles 2016
Sa palette aromatique boisée sait rester fraîche, et met en avant le genêt et le chèvrefeuille. Le jus est gourmand par sa vinosité, mais reste frais par son sol. À boire dans l'année. 7,20 €

15/20

**STÉPHANE
ET JULIE ALADAME**

Bourgogne Mon Blanc 2016

Paré d'un superbe nez de pistil de lys, ce bourgogne offre une entrée souple au fruit rond et enveloppant. Sa dimension gourmande est riche sans être écoeurante, car sa finale est salivante. Le bourgogne blanc des amis. 9,90 €

15/20

BAILLY LAPIERRE

Bourgogne aligoté 2016
L'élevage en inox donne une fragrance de fougère des bois, ainsi qu'un jus franc et équilibré. Sa finale

vous désaltère comme de l'eau de roche. 6,70 €

15/20

**CHÂTEAU
DES RONTETS**

Bourgogne Du Sud 2016
Note aromatique alliant la pêche à l'abricot. Un fin gaz venu de raisins achetés en bio met en éveil le fruit tout en équilibre et digestibilité. Un canon de copines. 16 €

15/20

DECELLE-VILLA

Bourgogne 2015
Or blanc impeccable comme un costume de soirée. Poire et pomme sont réunies dans une bouche friande. Dressez la table basse et laissez venir le vin ! 17 €

15/20

**DOMAINE
CACHAT-OCQUIDANT**

Bourgogne aligoté 2016
Fougères et églantine se glissent sous une jupe citronnée. Une saveur grasse et enveloppante laisse entrevoir un boisé en filigrane. Une interprétation fine (et pas chère) de l'aligoté. 6,50 €

15/20

**DOMAINE JEAN-CLAUDE
DESSENDRE**

Bourgogne Les Lyres 2016
La noisette fraîche et les fruits blancs (pomme et poire) élancent la finesse de son jus. Un chardonnay du Couchois parfait en apéritif. À ce tarif, vous ne pouvez pas passer à côté. 6,40 €

15/20

**DOMAINE VINCENT
DUREUIL-JANTHIAL**

Bourgogne aligoté 2015
La dominante de fleur de tilleul évoque le boisé de son élevage. Saveur élancée par un fruit blanc racé de poire verte. Typé chardonnay au départ, c'est sa finale salivante qui fait revivre l'aligoté. 8,50 €



DECELLE-VILLA. Plus qu'un bourgogne, ce blanc est une friandise aux saveurs de pomme et de poire.

15/20

**DOMAINE
JEAN FOURNIER**

Bourgogne aligoté 2016
Le côté crémeux ressort associé à un boisé nerveux. Le jus est richement patiné par un élevage en demi-muids. Un vin atypiquement bon. 15 €

15/20

**DOMAINE
JEAN GUITON**

Bourgogne aligoté 2016
Au doré du lingot répond un nez piquant de zeste de citron. Sa bouche équilibrée et digeste tient par les graviers alluvionnaires de son sol. Il sera au top cet été ! 11 €

15/20

**DOMAINE CATHERINE
& CLAUDE MARÉCHAL**

Bourgogne aligoté 2016
Peau de citron que suit un nez de tarte au citron. Son entrée vineuse à la saveur gourmande est dopée par une finale traçante. D'un coup, il fait soif à son contact ! 13 €



François Ambroise et sa sœur Ludivine vendront leurs vins sous leur propre étiquette cette année.

FRANÇOIS AMBROISE

MAISON AMBROISE, À PRÉMEAUX-PRISSEY

L'aventurier est revenu

L'exploitation tourne à bonne allure : 30 000 bouteilles de bourgogne rouge par an, 2 000 de blanc et 6 000 de Hautes-Côtes. Sur 19 hectares, 7 viennent des AOP régionales.

François rejoint sa sœur Ludivine en 2005 à la maison, repart vendanger en 2008 en Nouvelle-Zélande, puis en Australie avant de revenir. « J'y ai fait ce qui n'était pas autorisé chez nous », relate-t-il. Aujourd'hui, cerises et cassis des grands-parents polyculteurs sont devenus raisins. Le domaine est certifié bio dès 2009, mais suite au gel de 2016, François s'est depuis désengagé. En 2018, les bourgognes seront vendus sous l'étiquette Domaine Ambroise Frère et sœur : des vins à boire en famille.