

LES VINS QUI PASSENT À TABLE

Ils vous accompagneront de l'entrée au fromage

Ces vins possèdent la matière et la densité pour rencontrer les plats de la cuisine quotidienne comme des recettes plus élaborées. Vous les goûterez sur plusieurs années et toujours vous régalez.

LES VINS ROUGES ET ROSÉS

17/20 DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Épineuil Côte de Grisey 2016
Son parfum sucré de fraise gariquette, ample et frais, rend sa matière onctueuse. Sa longueur est bluffante. Une référence dans le millésime.
17 € // 2018-2022

16/20 DOMAINE MICHEL GROS

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Fontaine Saint Martin 2016
La violette se distingue en finesse. Au palais, la fraîcheur vient d'une mâche argileuse. Sa persistance évoque un vosne-romanée... Pour une aumônière à l'époisses.
env. 15 € // 2019-2020

16/20 DOMINIQUE GRUHIER

Bourgogne Épineuil rosé Grande Cuvée 2015
Le seul rosé retenu. Délicate note de rose en bouton. Entrée généreuse sur la groseille blanche qui tient la distance en bouche. Une saveur de mètre étalon au titre des rosés gastronomiques.
12 € // 2018-2020

15/20 CHRISTOPHE BUISSON

Bourgogne 2015
Un boisé neuf marqué fait apparaître une feuille de menthe sur une note de fraise. En bouche, son jus fruité est libre, sa finale belle car saline. À boire affiné sur une viande rouge braisée.
14 € // 2018-2020

15/20 DOMAINE MICHEL BRIDAY

Bourgogne 2016
Superbe robe de fête. La richesse de l'alcool tient tête aux fleurs mauves. Sapide dès la mise en bouche, le fruit est là avec une finale saline pénétrante. Jeune sur une côte de bœuf ou dans une année, il réglera tout le monde.
11 € // 2018-2019

15/20 DOMAINE DU CLOS DU ROI

Bourgogne Coulanges-la-Vineuse Tradition 2016
Beau jus de chair de cerise marmotte où l'âtre de cheminée rappelle son sol. Le fruit est porté par des tanins d'une grande digestibilité. Idéal cet été sur des travers de porc.
7,20 € // 2018

15/20 DOMAINE JEAN GUITON

Bourgogne 2016
Les petits fruits noirs jouent à cache-cache avec le bois. La chair du vin est

dense, le fruit large évoque le volume d'un village et la finale rayonne en bouche. Déjà bon et meilleur dans deux ans.
14 € (cavistes) // 2019-2025

15/20 DOMAINE CATHERINE & CLAUDE MARÉCHAL

Bourgogne Gravel 2016
Jus de pulpe de prune, parfum extrait qui tourne autour du noyau. Mâche tannique ferme taillée pour la garde. Le prochain hiver le verra se marier avec un bœuf bourguignon. Avec une faible production suite au gel, vous ne le trouverez que chez les cavistes.
21 € // 2018-2023

15/20 DOMAINE PANSIOT

Bourgogne 2016
La robe tendre et le nez de rose ancienne mettent le pinot en lumière. L'entrée se fait câline, le tanin rond. La finale épicée fait place à une saveur au minéral iodé.
7 € // 2018-2020

15/20 DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Bourgogne Terres de Famille 2015
Ce vin glisse au nez de belles volutes de bois fumé sous un costume pourpre. Grasse en attaque, la matière se dévoile riche et généreuse en cerise noire. Tout ce qu'on aime partager.
23 € // 2018-2025

15/20 LES VIGNERONS DE MANCEY

Bourgogne Côte chalonaise Abbazia 2016
Carmin fin et brillant, sa robe attise le regard. Puis arrive au palais le noyau de cerise sous un aromatique de rose en bouton. Une belle fraîcheur d'ensemble à boire ou à attendre un hiver.
10,40 € // 2018-2020

14/20 CAVE DE MAZENAY

Bourgogne 2016
Ici, le pinot noir embaume le verre avec un doux boisé. Le fruit rouge y est fringant, dynamique par sa nature de granit.
6,40 € // 2018-2019

14/20 DOMAINE EDMOND CORNU & FILS

Bourgogne 2015
Bien que dominé par les épices noires (poivre de Sichuan), son parfum croque le pinot avec une belle digestibilité tannique. Sa fraîcheur ferme est à marier à une viande rouge.
12,50 € // 2018-2023

14/20 DOMAINE DENIS PÈRE ET FILS

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2015
Superbe rouge de chair de cerise, parfum fruité de fraises au sucre,