

16/20

DOMAINE LEBREUIL

Bourgogne aligoté 2015
Tendu par un gaz fin, parfum de pamplemousse rose. Au palais, il rafraîchit les papilles et libère une finale fraîche. Avec une terrine au saumon.
6,50 € // 🍷 2018-2019

16/20

DOMAINE BERNARD MOREAU

Bourgogne 2016
Note douce de miel frais et de pollen de lys ; entrée riche sur une empreinte forte du sol, finale explosive. Une cuvée parcellaire vinifiée par la cave de Mancey, la coopérative qui monte.
8,30 € // 🍷 2018-2021

16/20

DOMAINE PILLOT-HENRY

Bourgogne aligoté 2016
Nez frais comme de la glace. Saveur forcément fraîche où le citron mûr apporte sa vivacité sans amertume. De quoi trancher un foie gras !
7 € // 🍷 2018-2019

16/20

DOMAINE ARMELLE ET BERNARD RION

Bourgogne aligoté Cuvée Passion 2016
Le nez franc de poire Guyot se poursuit dans un fruit gris que relance une dynamique saline. Un aligoté de cuve rêvé pour un jambon persillé.
7 € // 🍷 2018-2019

16/20

DOMAINE ROUX PÈRE & FILS

Bourgogne aligoté 2016
Sous un doux parfum d'amandier en fleur s'exprime une saveur tactile de pomme granny fraîche dont le relief acidulé vous fait monter le rose aux joues. Parfait pour des escargots.
7,50 € // 🍷 2018-2019

16/20

MAISON CAMILLE GIROUD

Bourgogne 2016



Leur cuvée Gravel est devenue une référence.

CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL

DOMAINE MARÉCHAL, À BLIGNY-LÈS-BEAUNE

Ils sont au sommet !

Avec 4,2 hectares, leur bourgogne rouge Gravel est un mètre étalon du pinot noir. La finesse du fruit, le grain tactile, sa finale gourmande font oublier que ce pinot fut planté sur les terres alluvionnaires de la Saône en 1960 et au début des années 70. Ce n'est plus une entrée de gamme, mais une bouteille de référence que s'arrachent cavistes et importateurs. Depuis 2009, le couple Maréchal en tire environ 250 magnums, histoire de montrer que la gourmandise vieillit avec grâce. On en oublierait presque leur bourgogne blanc et l'aligoté qui vous mettent la bouche en cœur. On adore !

Les petites fleurs des murets annoncent une saveur roulante qui libère de la fraîcheur, ainsi qu'une véritable minéralité. Un vin soigné à marier avec des sushis.
17,60 € // 🍷 2018-2020

16/20

MAISON ANTONIN RODET

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Château de Mercey 2016
La crème fouettée à la vanille happe le nez. Jus fin, équilibré sur les fruits

blancs de l'été, à la finale de poivre blanc. Pour un wok de légumes.
12,90 € // 🍷 2018-2020

16/20

NERTHUS

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2015
Santal et vétiver, saveur d'agrumes. Ce blanc d'une grande élégance livre une finale harmonieuse. Une pépite signée Pascal Roblet.
23 € // 🍷 2018-2020

15/20

DOMAINE BUISSON BATAULT

Bourgogne aligoté 2016
Sa bouche livre la juste matière qui offre la tension attendue. Un aligoté de soif pour ouvrir les huîtres.
7,50 € // 🍷 2018-2019

15/20

DOMAINE EDMOND CHALMEAU & FILS

Bourgogne Chitry
Vieille vigne d'Aimé 2015
Amandier en fleur, goût de citron bien mûr avec ce côté calcaire poudré qui le rend digeste sur tous les plats.
10,20 € // 🍷 2018-2020

15/20

DOMAINE DE LA MONETTE

Bourgogne aligoté 2016
Sa matière balance entre un fruit gourmand et une finale salivante. À croquer avec une tartine de chèvre.
8,50 € // 🍷 2018-2019

15/20

DOMAINE PERRAUD

Bourgogne aligoté 2016
Parfum d'agrumes (mandarine, clémentine) dynamisé par une saveur au fruit nerveux. Il tranchera le gras d'un saumon mariné aux agrumes.
9,50 € // 🍷 2018-2020

15/20

PASCAL PRUNIER-BONHEUR

Coteaux bourguignons
Le P'tit Bonheur 2016
Touche fine de vanille au nez. Le jus est tonique car plus nerveux qu'acide. Avec un jambon persillé.
14 € (cavistes) // 🍷 2018-2020

14/20

DOMAINE DU VAL GRÉVIN

Bourgogne Tonnerre
Vieilles vignes Les Vauceuses 2015
Jus croquant en accroche. Il met en valeur un fond de vin gras.
9,70 € // 🍷 2018-2020