Premier cru Les Baudes 2015 - 15,5

Arômes élégants, complexes, de fleurs et de fruits rouges. Dans ce millésime chaud, Laurent Lignier a cherché à préserver l'équilibre, la finesse et c'est un premier cru long, fin, frais. Un beau « classique ».

Village Les Bussières 2014 - 15

MAISON FRÉDÉRIC MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 54 20

Premier cru Les borniques 2016 - 16

Un premier cru 2016 à la robe noire, aux arômes encore discrets de cerises, de myrtilles... Le vin n'est pas encore en place, mais consistant, charnu et équilibré. Prometteur...

Premier cru Les Borniques 2015 - 15,5

Vinifié à 70% en vendange entière et élevé à plus de 40% en... jarres de terre cuite, ce vin est encore réservé, avec des notes de confiture de cerises noires. Bouche dense, tendre, soyeuse et d'une belle persistance.

MICHEL MAGNIEN 🤻 @

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 82 98

Premier cru Les Sentiers 2016 - 18

Sous l'effet des petits rendements de 2016 et de la vinification avec une dominante vendange entière (67%), la cuvée des Sentiers grimpe d'un niveau par rapport aux millésimes précédent. Arômes riches, complexes, élégants, de fruits noirs, d'épices, de réglisse... Bouche charmeuse : concentrée, cerisée, suave, grasse et raffinée.

Premier cru Les Sentiers 2015 - 16

Entre les mains expertes de Frédéric Magnien, le formidable terroir des Sentiers donne ici un vin dense, charmeur, velouté, riche, aux arômes ouverts de cerises noires et de torréfaction.

Village Fremières 2016 - 15,5

Le domaine exploite des vignes de 40 à 60 ans dans les Fremières. Arômes élégants de fruits noirs, sur un fond grillé, épicé... Bouche tendre, suave et bien équilibrée.

Premier cru Les Sentiers 2014 - 14,5

STÉPHANE MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 83 10

Premier cru Les Sentiers 2016 (48,40 €) - 17,5

Voilà un petit domaine dont on ne dira jamais assez de bien... Ce Sentiers 2016 exprime de magnifiques arômes riches et frais de cerise noire, de sureau, de réglisse... Bouche juteuse, concentrée, avec une superbe longueur, des tannins suaves et beaucoup de

Village vieille vigne 2016 (30,40 €) - 17

17 sur 20, à peine plus de 30 euros la bouteille... Un conseil d'ami, ruez-vous sur ce chambolle aux arômes puissants, presque « soyeux » de fruits noirs, de réglisse... Bouche charnue, équilibré, dense, longue. Superbe!

DOMAINE MARCHAND FRÈRES

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 62 10 97

Village vieilles vignes 2015 (30 €) - 16

Arômes expressifs de pivoines, de poivre, sur un fond de fruits bien mûrs. Beaucoup de densité, de matière, de chair en bouche et un bon équilibre.

DOMAINE MISSET-CHÉRON

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 06 20 68 78 99

Village Les Quarantes Ouvrées 2015 (48 €) - 17

Belle palette aromatique : fleurs, fruits rouges et noirs, touche de boisé-vanillé... Le vin est consistant,

généreux, velouté, long en bouche et noble.

Village Clos de l'Orme 2014 (48 €) - 17

Robe intense, arômes mûrs, doux, de fleurs et de fruits noirs. Bouche structurée, charnue, avec juste ce qu'il faut de fermeté. « Un vin exemplaire en 2014 », conclut un dégustateur séduit.

GEORGES MUGNERET-GIBOURG

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 01 57

Premier cru Les Feusselottes 2015 (70 €) - 17,5

Robe intense, brillante. Arômes raffinés, doux, de fleurs (violettes, pivoines...) et de fruits noirs. Bouche riche, veloutée, charnue, longue et élégante. Superbe premier cru!

Premier cru Les Feuselottes 2014 (70 €) - 15

PIERRE NAIGEON

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 33 46 03

Bonnes-mares grand cru 2015 - 15

Bonnes-mares grand cru 2014 - 15

Village 2016 - 15

MANUEL OLIVIER

21700 Concoeur et Corboin - Tél. 03 80 62 39 33

Village 2014 (46,90 €) - 16,5

Vinifié à 50% en vendange entière, le vin exprime de beaux arômes doux d'épices, de coulis de fruits noirs, de fleurs... Bouche structurée, dense, fraîche, enrobée par un beau fruité charnu.

Village 2015 (44,90 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes de fruits noirs frais, sur un fond boisé-toasté. Bouche complète, de la matière, du fruit, des notes épicées et une bonne persistance.

DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 33

Bonnes-mares grand cru 2016 - 18,5

Les meilleurs 2016 sont vraiment tout proches des 2015 comme le montre ce bonnes-mares magistral, intense, aux arômes riches, nobles et doux de cerises noires, d'épices, de réglisse... Bouche d'une concentration exceptionnelle, opulente, suave et raffinée.

Premier cru Les Groseilles 2016 - 18

Le terroir peu connu des Groseilles révèle ici son immense potentiel. Arômes riches, profonds, raffinés de fruits noirs et de fleurs. Bouche d'une longueur incroyable : riche, grasse, charnue, cerisée, chocolatée et élégante.

Bonnes-mares grand cru 2014 - 18

Tous les investissements réalisés depuis 20 ans dans les vignes, dans le matériel, dans les hommes, portent aujourd'hui leur fruit pour faire du domaine l'un des « grands » de Bourgogne. Nouvelle illustration avec ce grand cru à la robe soutenue, au nez élégant d'épices et de myrtilles. Bouche concentrée, dense, veloutée, droite, longue et noble.

Premier cru Les Amoureuses 2016 - 17,5

Robe intense, brillante. Arômes riches et complexes de fruits noirs bien mûrs, d'épices, de fleurs (pivoines, roses...). Superbe « jus » cerisé en bouche : pur, dense, long, noble et élégant. La classe!

Premier cru Les Amoureuses 2015 - 17

19,56 ares ou encore 4,59 ouvrées... C'est la superficie exacte que possède le domaine dans les Amoureuses. Arômes profonds et complexes de fruits noirs, de chocolat, de torréfaction. Vin typé 2015 : concentré, gras, ferme, long... « Superbe potentiel de garde », prédit un dégustateur.

Bonnes-mares grand cru 2015 - 16,5

Le domaine exploite 16,56 ares dans la partie nord des bonnes-mares, à cheval sur Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Arômes de mûres, de fleurs... Bouche opulente, dense, encore ferme, un peu serrée, mais quel potentiel!

Premier cru Les Groseilles 2015 - 16,5

Arômes riches, de fruits noirs, de chocolat, d'épices. « Le vin est encore très jeune, brut de décoffrage, mais c'est du très gros calibre, à attendre avant de déguster », commente un dégustateur.

Premier cru Les Groseilles 2014 - 16

Nez intense, précis, de myrtilles, de baies de cassis... Le vin est charpenté pour 2014, plein, dense, avec de beaux tannins veloutés et une finale fraiche.

Premier cru Les Amoureuses 2014 - 15

ANNE-MARIE ET OLIVIER RION

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 61 26 16

Village Aux Beaux Bruns 2016 (28 €) - 14,5

ARMELLE ET BERNARD RION

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 05 31

Village Les Echezeaux 2015 (38 €) - 15,5

Belle robe grenat, brillante. Arômes expressifs, charmeurs, de cerises noires, de myrtilles... Bouche soyeuse, « juteuse », longue avec une finale minérale, pure.

Village Les Echezeaux 2014 (38 €) - 15,5

Le domaine exploite des vieilles vignes de 60 ans en chambolle village. Arômes, de fruits « sauvages » (fraises des bois, mûres...), de torréfaction, de poivre... Bouche dense, charnue, avec des tannins suaves, enrobés.

MAISON HENRI DE VILLAMONT

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 59

Premier cru Les Groseilles 2016 - 15,5

La maison exploite une parcelle de 25 ares dans les Groseilles. Arômes concentrés de fruits noirs. Bouche charnue, grasse, enrobée par un boisé noble.

LES DÉGUSTATEURS

Jean-Philippe Chapelon (journaliste), Denis Couvert (amateur), Bernard Grosjean (amateur), Norbert Puzenat (amateur), Georges et Gilles Trimaille (amateurs), Frédéric Villain (amateur), Elisabeth Ponavoy et Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).