

Bourgogne

Bourgogne Aligoté A.O.P.

Edmond Cornu et Fils

88/100

mars 2018

● **Edmond Cornu et Fils 2016**

€ 9.80 € T.T.C. départ caveau

Robe très propre, d'un beau jaune pâle avec des reflets verts, étincelante et limpide, bel aspect. Le nez est engageant et fringant, il évoque la pêche de vigne avec des notes citronnées et de pomelo qui apportent un esprit vif. En arrière-plan de cette expression fruitée il y a quelques notes florales (chèvrefeuille) mais aussi des accents minéraux (coquille d'huitre et note fumée). En bouche, l'attaque est pimpante et friande, c'est un vin vif, franc et bien parfumé, sur des notes de citron et de pamplemousse. A l'évolution, on a une texture fine avec de la chair qui est contrebalancée par une fraîcheur vivifiante qui donne à ce vin du dynamisme et un caractère alerte. L'ensemble est de qualité avec une fin de bouche dans laquelle on retrouve ses accents minéraux (pierre à fusil et côté salin).

D.V.E. vous en dit plus : vin sec, typé et racé d'une belle netteté.



assiette de fruits de mer ou Noix de Saint-Jacques et à l'oseille.



entre 9-10°C.



dans les 2 ans.



5 200 Bouteilles 75 Cl



100% Aligoté.

Où le trouver ? France, Europe et Amérique du Nord. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite: **Sur Rdv** / Dégustations: **Sur Rdv** / Gratuite: **Non** / Accueil de Groupes : **Sur Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée Certification Environnementale Niveau 2 (suivi TERRAE)

Edmond Cornu et Fils

Monsieur Pierre Cornu

Le Meix Gobillon - Cidex 34 - 6 Rue du Bief- 21550 Ladoix Serrigny



03 80 26 40 79



domaine.cornuetfils@orange.fr



www.bourgogne-vigne-verre.com

Bourgogne Côte Chalonnaise A.O.P.

Domaine Michel Goubard Et Fils

88/100

juin 2017

● **Mont Avril 2014**

€ 8.00 € T.T.C. départ caveau

Robe grenat, assez légère, éclatante et limpide sans trace d'évolution, bel aspect. Le nez est frais, friand et pimpant, il développe des parfums de petits fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise gariguette, framboise, chair de cerise), mais aussi des notes de groseille et de sureau qui apportent une certaine fraîcheur. L'aération s'enrichit de parfums de sous-bois, de notes épicées et de quelques touches empyreumatiques (torréfaction et accents fumés). Jolie bouche avec une attaque tout en souplesse, tendre et charnue qui restitue un joli fruit. A l'évolution, cette belle rondeur se manifeste avec une texture fine et une jolie fraîcheur qui portent le vin et des tanins déjà très fondus et soyeux. L'ensemble est gourmand, très parfumé avec une texture en demi-corps. Ce vin bien lié vit sur son fruit et on apprécie le dynamisme et la fraîcheur. En finale, quelques notes très discrètes d'un élevage bien maîtrisé.

D.V.E. vous en dit plus : une Côte Châlonnaise gourmande, conviviale et directe dont on aime le côté directif et réactif.



filet de boeuf à la truffe et fleur de sel ou lasagnes de légumes et ricotta.



entre 16-17°C.



dans les 3 ans.



10 000 Bouteilles 75 Cl



100% Pinot Noir.

Où le trouver ? France. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui** / Dégustations : **Oui** / Gratuite : **Oui** / Accueil de Groupes : **Oui**
Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise

Domaine Michel Goubard Et Fils

Messieurs Pierre-François et Vincent Goubard
6 Rue de Basseville- 71390 Saint-Désert

03 85 47 91 06



earl.goubard@wanadoo.fr



www.bourgogne-goubard.com

Bourgogne

Ladoix 1er Cru A.O.P.

Edmond Cornu et Fils

94/100

mars 2018

● 1er Cru "Le Bois Rousot" 2016

24.70 € T.T.C. départ caveau

Robe rubis, dans sa jeunesse, assez peu profonde, très lumineuse et limpide, belle présentation. Le nez est racé et élégant, il marie des baies noires juteuses (mûres, myrtilles et cassis), des fruits à noyau (cerise, prunelle) de la réglisse, du myrte et une tonalité minérale. Peu à peu apparaissent des parfums d'élevage (notes fumées, grillées, toastées et torréfiées mais aussi de moka et de cade). Nez complexe assez concentré au charme fou. La bouche n'est pas en reste, entre puissance et tendresse !!! Très belle attaque à la fois veloutée, d'un excellent volume et charnue avec la restitution de fruits noirs juteux et savoureux. A l'évolution bien que plus puissante çà reste onctueux, ce vin tapisse le palais et il y a de la noblesse et de la pureté. Beaucoup de chair qui intègre une charpente de qualité d'une grande délicatesse. Le bois est au juste équilibre il souligne la bouche. Belle longueur, du bonheur.

D.V.E. vous en dit plus : Bourgogne tout en dentelle élégant et pur.



côte de boeuf marchand de vin ou épaule de mouton.



entre 15-17°C.



dans les 5 à 7 ans.



5 200 Bouteilles 75 Cl



100% Pinot Noir

Où le trouver ? France, Europe et Amérique du Nord. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite: **Sur Rdv** / Dégustations: **Sur Rdv** / Gratuite: **Non** / Accueil de Groupes : **Sur Rdv**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée Certification Environnementale Niveau 2 (suivi TERRAE)

Edmond Cornu et Fils

Monsieur Pierre Cornu

Le Meix Gobillon - Cidex 34 - 6 Rue du Bief- 21550 Ladoix Serrigny



03 80 26 40 79



domaine.cornuetfils@orange.fr



www.bourgogne-vigne-verre.com

Marsannay A.O.P.

Domaine Fougeray de Beauclair

92/100

novembre 2017

● Les Saint-Jacques 2015

24.80 € T.T.C. départ caveau

Robe rubis, assez claire très lumineuse avec quelques notes grenat, bonne tenue avec quelques jambes. Le nez est séduisant fin et racé, on a un mariage réussi entre des parfums floraux (bourgeon de cassis, pivoine, rose) et des parfums de petites baies sauvages de fruits rouges et noirs (griotte, framboise, mûre); viennent ensuite des notes de prunelle, de myrte, avec des parfums de zan et un côté presque minéral. Il y a de la complexité. L'aération ajoute un fond fumé et boisé. Bouche à l'attaque pleine, qui tapisse le palais, à la fois charnue et veloutée, elle restitue des parfums fruités d'une belle pureté. A l'évolution on a un vin plus statuaire, une matière fruitée assez généreuse qui encadre la charpente de ce vin. Les tanins sont encore présents mais affichent un joli grain. L'ensemble est convaincant, onctueux tout en alliant puissance et fraîcheur ce qui devrait lui permettre de passer le temps. Finale persistante sur le fruit, la fève de cacao et les épices.

D.V.E. vous en dit plus : cuvée aboutie, qui nous livrera de belles sensations dans quelques années.



ballotine de poulet de Bresse farci aux morilles ou caille rôtie aux épices et au miel



entre 15-16°C.



dans les 4 à 7 ans.



3 000 Bouteilles 75 Cl



100% Pinot Noir

Où le trouver ? France, Europe, Amérique du Nord et Asie. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui** / Dégustations : **Oui** / Gratuite : **Oui si < à 12 personnes** / Accueil de Groupes : **Oui sur Rdv**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée pas de certification transmise.

Domaine Fougeray de Beauclair

Monsieur Patrice Ollivier

44 Rue de Mazy- 21160 Marsannay-La-Côte



03 80 52 21 12



fougeraydebeauclair@wanadoo.fr



www.fougeraydebeauclair.fr

Bourgogne

Irancy A.O.P.

Darles Eric

85/100

mars 2018

● **Cuvée Tradition 2014**

10.20 € T.T.C. départ caveau

Robe grenat assez légère, bien dans l'appellation, avec quelques traces d'évolution sur le bord du disque, très lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est net et typé, d'une bonne intensité, il mêle des parfums de fruits rouges (fraise, framboise, cerise et groseille) ainsi que de discrètes touches en arrière-plan qui évoquent la fougère, le lierre et l'humus. L'aération s'enrichit d'une fragrance d'épices. En bouche c'est un vin à l'attaque ronde, franche et charnue qui restitue les parfums fruités perçus au nez. À l'évolution ce vin présente de la matière et de la chair avec quelques tanins. Le tout est encadré par une pointe de vivacité. L'ensemble est relativement harmonieux et d'une bonne typicité. Finale entre le fruit les épices. Vin prêt à boire.

D.V.E. vous en dit plus : Irancy d'une bonne typicité à boire dès à présent sur son fruit.



côtes d'agneau au thym ou toasts chèvre et lard.



entre 14-15°C.



dans les 2 ans.



9 500 Bouteilles 75 Cl



95% Pinot Noir, 5% César.

Où le trouver ? France. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite: **Oui** / Dégustations: **Oui** / Gratuite: **Oui** / Accueil de Groupes : **Oui**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Darles Eric

Monsieur Eric Darles

10 Rue de Cravant- 89290 Irancy



03 86 42 57 31



darles.irancy@orange.fr



Ladoix A.O.P.

Edmond Cornu et Fils

91/100

mars 2018

● **Les Carrières 2016**

24.70 € T.T.C. départ caveau

Robe rubis, d'une bonne intensité, jeune avec des nuances violines, très lumineuse et limpide, avec une bonne viscosité, bel aspect. Le nez est fin et affiche un caractère évolutif, il débute sur les fruits rouges (chair de cerise, fraise et framboise), sur des petites baies noires (mûres) et sur des fruits à noyau (prunelle); vient ensuite une fragrance de réglisse. A l'aération apparaissent des notes empyreumatiques délicates (notes toastées, grillées et fumées) avec une pointe d'épices douces en arrière-plan. En bouche c'est un vin séduisant tout en dentelle avec de la délicatesse. L'attaque est ample, veloutée avec un bon volume elle restitue les parfums gourmands du nez. A l'évolution, la structure est encore jeune, un peu tendue, avec une matière élégante et des tanins fins, le tout étant accompagné par la fraîcheur. L'ensemble procure déjà du plaisir. Fine trame tannique sur la finale pour ce vin soyeux à la finale persistante et aux notes boisées subtiles.

D.V.E. vous en dit plus : Ladoix, tendre, féminin une belle vision typée et personnalisée de l'appellation.



entrecôte marchand de vin ou rognons de veau flambés à la crème et à la moutarde.



entre 15-16°C.



dans les 3 à 5 ans.



3 900 Bouteilles 75 Cl



100% Pinot Noir.

Où le trouver ? France, Europe et Amérique du Nord. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite : **Sur Rdv** / Dégustations : **Sur Rdv** / Gratuite : **Non** / Accueil de Groupes : **Sur Rdv**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée Certification Environnementale Niveau 2 (suivi TERRAE)

Edmond Cornu et Fils

Monsieur Pierre Cornu

Le Meix Gobillon - Cidex 34 - 6 Rue du Bief- 21550 Ladoix Serrigny



03 80 26 40 79



domaine.cornuetfils@orange.fr



www.bourgogne-vigne-verre.com