



*Jean-Baptiste Lebreuil  
entouré de Florent Fraichot  
et Thérèse Margueritte,  
ses salariés.*

## Valeur sûre

### **PIERRE ET JEAN-BAPTISTE LEBREUIL**

Jean-Baptiste Lebreuil fait partie des vigneron·s incontournables de l'appellation. Comme pour beaucoup, 2016 a été une année difficile. « J'ai perdu 70 % de ma récolte. Clairement, 2017 a été une année salvatrice, même si l'on a craint le gel en début de campagne. C'est à Savigny qu'est née l'idée de faire brûler des bottes de paille pour protéger le vignoble. On a fait ça pendant cinq jours. Après cela, tout s'est bien déroulé et on a débuté les vendanges le 7 septembre ». L'homme est attaché au travail de la vigne. « J'ai une équipe d'habitué·s en qui j'ai confiance. Les parcelles sont bien tenues. C'est primordial pour la suite ». L'ensemble de la récolte est égrappé, avant une vinification classique. « Je ne cherche pas à faire des vins puissants et charpentés. Je préfère les tanins veloutés, gourmands, avec un beau fruité ». Depuis un an, le domaine dispose d'une petite structure de négoce pour étoffer la gamme

en pernard blanc et en corton-charlemagne grand cru notamment.

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 52 95

**Savigny-les-beaune premier cru rouge**

**Les Peuillots 2017 - 16,5**

Nez ouvert et pur sur la cerise noire. La bouche est fraîche, tonique, avec du caractère et une belle longueur.

**Savigny-les-beaune rouge**

**Aux Grands Liards 2017 - 16**

Nez riche sur les fruits noirs et les épices. La bouche est juteuse, avec un côté croquant. Un village promet à un bel avenir.

**Savigny-les-beaune rouge 2017 - 15,5**

Beau vin en devenir, encore un peu serré à ce jour, mais il y a une jolie matière et un fruité raffiné.

**Savigny-les-beaune premier cru rouge**

**Aux Gravains 2017 - 15,5**

Nez puissant sur les fruits noirs, le chocolat et le réglisse. La bouche est charnue, avec des tanins veloutés. Déjà beaucoup de plaisir.

**Savigny-les-beaune premier cru blanc**

**Aux Clous 2017 - 15**

**Savigny-les-beaune blanc**

**Dessus les Gollardes 2017 - 14,5**

## GILLES MORAT

Pouilly-Fuissé Sur la Roche 2016 – 15,5

Arômes expressifs d'agrumes, d'épices... le vin est gras, charnu, dense, et frais. Bel équilibre.

Pouilly-Fuissé Bélemnites 2016 – 15,5

Arômes riches et fins de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est à la fois tonique et riche, enrobé, avec une belle finale saline. A déboucher dans quelques années...

## CHRISTIAN CLERGET

Vougeot 1<sup>er</sup> cru Les Petits Vougeot 2015 – 14,5

DOMAINE MISSET-CHERON

Clos de Vougeot 2017 – 17,5

Nez dense, réservé, d'une belle complexité sur les épices douces et les fruits noirs (myrtille).

En bouche, les tanins sont fins, épiciés, avec une belle tension minérale sur le graphite : un vin précis et dense.

Clos de Vougeot 2016 – 17

La roche sombre annonce un nez superbe, puissant et concentré, sur les fruits noirs (sureau, mûre), les épices et la réglisse. La bouche est encore carrée, dense, avec un très beau jus : vin de garde !

Clos de Vougeot 2015 – 16

Un très beau nez, aérien, sur la griotte fraîche. La bouche, satinée et croquante, évoque le noyau de cerise ; elle est encore un peu serrée mais d'une réelle élégance. Vin