

Région du vin : **Bourgogne** Type de Vin : **Vin Tranquille** Couleur: **Rouge**

Dénomination du vin : **Aloxe-Corton A.O.P.**

Nom du domaine figurant sur le Guide: **Edmond Cornu et Fils**

Nom de la Cuvée et Millésime: **Vieille Vigne 2017** Label porté sur la bouteille:

Distinction éventuelle :

Cépages : **100% Pinot Noir**

Commentaire de dégustation: Note : **93/ 100**

Robe rubis assez clair avec quelques notes grenat sur le disque, éclatante et limpide, un certain jambage sur le verre. Le nez est gourmand, racé et élégant. Il débute sur des fruits rouges et noirs assez intenses et juteux (framboise, fraise, cerise, mûre) sur des notes de zan. L'aération s'enrichit de notes de fruits à noyau légèrement macérés et de notes fumées, grillées et toastées. En toute fin de nez on a une fragrance sur la feuille de havane. En bouche l'attaque est tendre, pleine et veloutée, elle restitue les parfums friands et croquants du nez mais aussi les parfums de réglisse. A l'évolution, on perçoit la jeunesse de ce vin qui est plus concentré mais avec une charpente tannique bien enrobée dans la chair. L'ensemble est convainquant avec une réelle harmonie. Le temps joue en sa faveur et cela est d'autant plus vrai que la fraîcheur est au rendez-vous. Cet Aloxe-Corton tendre et très féminin à tout pour nous séduire.

Avis de D.V.E. : **Encore un peu jeune mais que de plaisir et surtout un vin ciselé très élégant.**

Température de Service : **entre 15-16°C.** Durée de Garde : **dans les 5 à 7 ans.**

Région du vin : **Bourgogne** Type de Vin : **Vin Tranquille** Couleur: **Rouge**

Dénomination du vin : **Chorey les Beaune A.O.P.**

Nom du domaine figurant sur le Guide: **Edmond Cornu et Fils**

Nom de la Cuvée et Millésime: **Les Bons Ores 2017** Label porté sur la bouteille:

Distinction éventuelle :

Cépages : **100% Pinot Noir.**

Commentaire de dégustation: Note : **89/ 100**

Belle robe rubis dans sa jeunesse, d'une intensité moyenne, limpide et brillante, avec quelques reflets grenat sur le bord du disque, bel aspect. Le nez est plaisant, il évoque des fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise et cerise), les petits fruits (mûres et baies de sureau). L'aération s'enrichit d'une pointe de réglisse et de notes d'élevage (toastées, grillées et vanillées). En bouche, c'est un vin à l'attaque souple ronde et charnue dans laquelle on retrouve les parfums fruités et réglissés friands du nez agrémentés d'une pointe de fraîcheur qui lui donne de l'allant. À l'évolution, on reste sur la souplesse mais aussi sur la fraîcheur qui porte cette cuvée jusque sur la finale. L'ensemble est cependant encore bien jeune et en devenir, ce vin va encore se lier et les tanins vont se fondre. La chair et la fraîcheur sont au rendez-vous ce qui est gage d'aptitude au vieillissement.

Avis de D.V.E. : **vin plein de tendresse mais qui doit encore faire sa bouteille pour livrer sa quintessence.**

Température de Service : **entre 15-16°C.** Durée de Garde : **dans les 5 à 8 ans.**

Région du vin : **Bourgogne** Type de Vin : **Vin Tranquille** Couleur: **Rouge**

Dénomination du vin : **Ladoix A.O.P.**

Nom du domaine figurant sur le Guide: **Edmond Cornu et Fils**

Nom de la Cuvée et Millésime: **Vieille Vigne 2017** Label porté sur la bouteille:

Distinction éventuelle :

Cépages : **100% Pinot Noir.**

Commentaire de dégustation: Note : **91/ 100**

Robe cerise qui évoque la burlat, de densité moyenne, avec de l'éclat et de la limpidité. Le nez est élégant et complexe, il évoque des fruits rouges bien mûrs (la cerise, la framboise), des fruits noirs pulpeux (cassis et myrtille), la réglisse et tout un registre balsamique (épices, cade, girofle, bois de santal). L'aération ajoute une touche minérale (graphite), des parfums d'élevage (notes chocolatées, toastées et torréfiées) ainsi que des fragrances de fruits à noyau macérés et de cuir. La bouche est somptueuse avec une attaque savoureuse, voluptueuse et onctueuse avec un fruit juteux doté d'une certaine sucrosité tout en étant rehaussé d'une très jolie fraîcheur ciselée. A l'évolution, on a un vin tendu et fuselé, il y a un savant mélange entre la virilité liée à sa jeunesse et sa délicatesse. L'ensemble a beaucoup de sève et la fraîcheur nécessaire pour traverser le temps. Longue finale avec une pointe de fermeté sur des parfums d'élevage subtils.

Avis de D.V.E. : **Ladoix encore droit mais dont on apprécie le raffinement et la belle palette aromatique.**

Température de Service : **entre 15-16°C.** Durée de Garde : **dans les 5 à 8 ans.**