



# BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°147 MILLESIME 2018

## **CHRISTIAN CLERGET**

Vougeot premier cru Les Petits Vougeots – 17

Fruité noir au nez avec des notes de torrédaction. En bouche le vin est gras, opulent, avec une finale sapide et minérale.

Morey-Saint-Denis – 16.5

Nez de fruits noirs, de réglisse. La bouche est ample, tendre avec de beaux tanins bien mûrs et un volume prometteur.

Chambolle-Musigny – 16

Notes de fleurs de fruits noirs au nez. La bouche est dans la même lignée, avec un beau volume et des tanins structurés et ronds.

Morey-Saint-Denis Les Crais – 16

Nez frais, puissant avec des notes d'agrumes, de pêche blanche. La bouche est ample et gourmande, avec une belle précision.

Chambolle-Musigny premier cru Les Charmes – 14.5

## **JEROME CHEZEAUX**

Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Boudots – 17

Le domaine exploite 34.32 ares dans ce climat situé côté Vosne-Romanée et épargné par la grêle en 2018. Arômes expressifs, riches, précis de fruits noirs bien mûrs. Bouche concentrée, veloutée, tendre et d'une belle longueur.

Nuits-Saint-Georges premier cru Rue de Chaux – 15.5

Arômes expressifs, doux, de fruits rouges et noirs, de moka... Bouche charnue, tendre, gourmande, enrobée, d'une bonne persistance.

Vosne-Romanée – 15.5

Robe grenat, intense. Arômes de mûres, de myrtilles, de réglisse... le vin est tendre, soyeux, charnu et bien équilibré.

## **MISSET-CHERON**

Vosne-Romanée Les Barreaux – 16

Robe intense, brillante. Arômes riches et frais de fruits noirs bien mûrs, de boisé-régliissé... beau jus en bouche, croquant, riche, frais et élégant.

### **Clos de Vougeot Grand Cru - 16.5**

Nez intense de fruits noirs écrasés. Belle bouche ample, souple, avec des tanins fins et une grande complexité aromatique.

### **Chambolle-Musigny Clos de l'Orme - 16.5**

Nez ouvert, frais avec un joli fruité. La bouche est riche, délicate, avec des tanins nobles. Un vin bien dans son appellation.

## **EDMOND CORNU**

### **Corton grand cru Bressandes – 17**

Arômes riches, « solaires » et précis de fruits noirs, de violettes... la bouche est superbe de concentration, de densité, de chair, avec des tanins veloutés, la longueur et l'élégance.

### **Ladoix rouge Les Carrières – 17**

Arômes profonds à dominante florale : pivoine, violette... le vin est plus du niveau premier cru que village, avec beaucoup de densité, de chair, de fruits et un équilibre parfait.

### **Aloxe-corton vieilles-vignes – 15**

### **Ladoix premier cru La Corvée – 14.5**

## **JEROME SORDET**

### **Beaune premier cru Les Chachoueux – 15.5**

Arômes expressifs, précis, de fruits jaunes, exotiques, avec une note boisée-vanillée. Le vin est typé 2018, assez gras, « solaire », tout en gardant un bon équilibre.

### **Pommard premier cru Le Clos Boucherottes – 16**

La cuvée emblématique du domaine révèle une robe intense et de beaux arômes fins, doux, de fruits noirs, d'épices... le vin est encore fermé, mais bien structuré, solide, frais, avec des tanins « sucrés » et une bonne longueur.

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

### **Savigny-Les-Beaune Dessus Les Gollardes – 15**

### **Savigny-Les-Beaune premier cru Aux Clous – 14.5**

## **BACHEY-LEGROS**

### **Chassagne-Montrachet Les Plantes Momières – 16**

Robe intense, « noire »... Arômes concentrés, frais, de fruits noirs, enrobés de notes boisées-torréfiées... Bouche juteuse, charnue, riche et fraîche.

### **Chassagne-Montrachet premier cru La Boudriotte – 15**

### **Santenay clos des Hâte – 17**

Nez concentré, encore un peu serré, de fruits noirs. La bouche gourmande et veloutée, avec des tanins riches et nobles.

### **Santenay premier cru Clos Rousseau Les Fourneaux vieilles vignes – 16.5**

Boisé fumé au nez et notes de cerise noire. La bouche est fraîche, avec des tanins élégants, une belle longueur et une grande pureté aromatique.

Santenay Sous la Roche – 16.5

Nez fin et délicat avec des notes citronnées. Belle pureté en bouche avec une minéralité revendiquée et un bel équilibre.

Santenay premier cru La Comme vieilles vignes – 14.5

Santenay premier cru Clos des Gravières – 14.5

## **VINCENT ET FRANCOIS JOUARD**

Chassagne-Montrachet premier cru Les Chenevottes – 16.5

Arômes fins, précis, à dominante florale, fruits blancs... le vin est harmonieux, avec du fruit, de la finesse, la longueur en bouche et une minéralité fine.

Chassagne-Montrachet premier cru Les Champ-Gain – 15.5

Arômes de fruits jaunes, d'épices, enrobés de notes boisées-vanillées... le vin est riche, juteux, plein de fruits frais. « Un beau classique de Chassagnes », commente un dégustateur.

Batard-Montrachet grand cru – 15

Chassagne-Montrachet premier cru Clos de le Truffière – 15

Chassagne-Montrachet vieilles vignes – 14.5

## **MICHEL BRIDAY**

Bouzeron cuvée Axelle – 16

Arômes bien ouverts, frais, de fruits jaunes, de fruits exotiques... le vin est gourmand, élégant, avec un fruité généreux, juteux.

Rully premier cru La Pucelles – 15

Rully Clos de Remenot – 15

Rully Les 4 Vignes – 14.5

Rully – 14.5

## **CHOFFLET VALDENNAIRE**

Givry premier cru Clos Jus – 15.5

Belle robe grenat. Arômes riches et frais de fruits noirs : mûres, myrtilles... le vin est structuré, frais, droit, long en bouche, harmonieux, prometteur !

Givry premier cru Clos de Choué – 14.5

Givry premier cru Les Galaffres – 14.5

## **DOMAINE DU MEIX FOULOT**

Mercurey premier cru Les Veleys – 17

Nez de fruits noirs frais. La bouche est croquante avec des notes de cerises, un côté ciselé et une belle longueur.

Mercurey – 16.5

Nez fruité, mûr et frais. Bel équilibre en bouche, avec une matière riche et une longueur raffinée.

Mercurey premier cru – 15.5

Notes de cerise noires et d'épices au nez. La bouche est juteuse, avec un beau fruité frais et gourmand.

## **Gille Morat**

Pouilly-Fuissé Sur La Roche – 16.5

La « roche », c'est celle de Vergisson... Arômes à la fois mûrs et purs de fruits jaunes et blancs, de tilleul... le vin est consistant, gras, concentré, bien tendu. Beaucoup de potentiel !

Pouilly-Fuissé Bélemnites – 16

Issu de vieilles vignes (de 39 à 63 ans), ce pouilly exprime de beaux arômes mûrs, précis, de fruits jaunes et blancs, d'épices... le vin est dense et compact, tendu, minéral, taillé pour très bien vieillir.

Saint-Véran – 15.5

Produit sur le climat Côte Rôtie, sur Davayé, ce beau Saint-Véran présente des arômes « solaire » et précis de fruits jaunes. Le vin est riche, juteux, tout en gardant beaucoup de peps. Prometteur !

Pouilly-Fuissé Aux Vignes Dessus – 15.5

Arômes fins, discrets, de fruits jaunes bien mûres, des fleurs blanches... le vin n'est pas en place, mais il a du corps de la chair, un beau fond minéral-Sali. Prometteur !

## **DOMAINE DE LE FEUILLARDE**

Saint-Véran Maison rouge vieilles vignes – 14.5