

## Spécial millésime 2018

# Bourgogne Côte de Nuits

### Chambolle-Musigny (suite)

#### 16,5-17/20 DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT

● La matière est suave, très patinée, et le vin présente une grande fraîcheur. La subtilité du grain de tanin est remarquable. Ciselé, très élégant, il est porté par un souffle désaltérant et frais. Un modèle de village. N. C.

#### 16,5-17/20 DOMAINE DE LA VOUGERAIE

● Pivoine, rose et agrumes dansent dans ce vin expressif, frais et croquant, doté d'une superbe envergure. Le boisé est discret, la fraîcheur admirable, dans un style précis et digeste, porté par une petite moitié de vendange entière. 58 €

#### 16,5-17/20 MAISON JOSEPH DROUHIN

● 1<sup>er</sup> cru *les Baudes*  
Il est doté d'un fruit velouté et moelleux qui a conservé beaucoup de fraîcheur. Mais la matière est dense, et la prise de bois resserre un peu la bouche : tout se mettra tranquillement en place lors du vieillissement. 96 €

#### 16,5-17/20 MAISON PHILIPPE PACALET

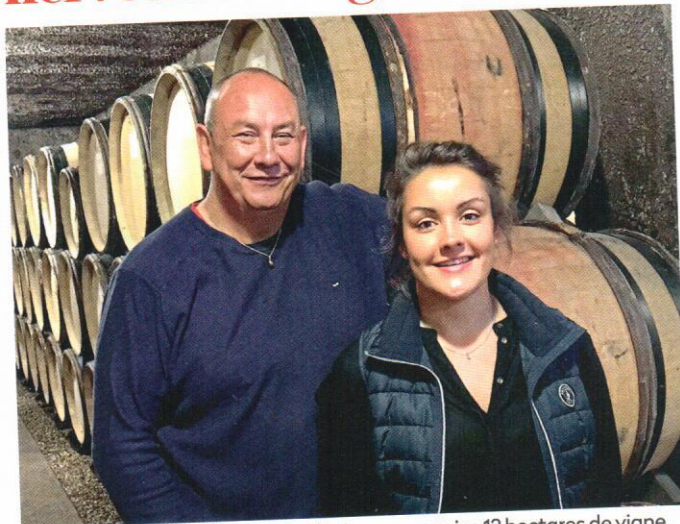
● 1<sup>er</sup> cru  
Fruit bien mûr, assez volumineux, matière dense et vigoureuse, bien saine. Voici un vin solide, profond qui retrouvera peu à peu sa fraîcheur. Un peu en relief, les tanins vont se fondre. 127,50 €

#### 16,5-17/20 MAISON ROMANE

● Parfumé, ce chambolle s'illustre par ses saveurs crayeuses, digestes et assez subtiles, prolongées par des notes d'écorces d'agrumes. Saluons

### Domaine Jérôme Chézeaux LA DÉCOUVERTE

## On adore vos bourgognes nerveux et sanguins !



Jérôme Chézeaux, ici avec sa fille Lyse, supervise 12 hectares de vigne.

Ce domaine familial est dirigé depuis 1993 par Jérôme Chézeaux, qui a repris les rênes au décès de son père et prépare désormais la transition avec sa fille Lyse. Le travail est très classique, peu interventionniste : trois à quatre jours de macération à froid, des cuvaisons longues, des fermentations en levures indigènes, des pigeages et des remontages adaptés aux besoins de chaque millésime. Élevés avec un tiers de fûts neufs, sans filtration, ces vins nerveux et sanguins nous ont séduits en 2018 : le clos-de-voegeot, le vosne 1<sup>er</sup> cru Suchots et le nuits 1<sup>er</sup> cru Boudots rivalisent d'intensité et de profondeur. Une adresse trop discrète qui mérite plus d'attention. J.-E. S.

l'allonge florale et la grande persistance. 90 €

#### 16-16,5/20 DOMAINE ANTONIN GUYON

● *Clos du Village*  
Ce chambolle-musigny exhale un nez floral, assez élégant. Sa bouche déliée, juteuse porte des saveurs de cerise griotte. Équilibré, porté par une finale salivante, ce vin est une belle réussite. 55 €

### Vosne-Romanée 42 vins dégustés

Par rapport à leurs voisins septentrionaux, les vignobles de Vosne-Romanée ont bénéficié cette année des orages

estivaux qui ont grandement atténué les blocages de maturité. Les vins se présentent amples et charnus, assez exubérants, avec une sensation tactile veloutée : ils iront très loin dans le temps. J.-E. S.

#### 18-18,5/20 MAISON DOMINIQUE LAURENT

● 1<sup>er</sup> cru *Reignots Vieilles vignes de Géraldine*  
On se régale de sa texture poudrée d'une grande élégance, de ses notes d'orange sanguine. Voici un grand vosne-romanée intègre, ample et très savoureux, qui nous emporte avec sa superbe finale fraîche et pénétrante. Le 1<sup>er</sup> cru Les Beaux Monts est très réussi également. 70 €

#### 17,5-18/20 DOMAINE MICHEL NOËLLAT

● 1<sup>er</sup> cru *Les Suchots*  
Malgré sa grande maturité, le vin a gardé sa vitalité de chair, son fruit épicé et juteux. Beaucoup de séduction dans ce vin assez vigoureux, élégant et sain, à l'allonge désaltérante. Les Beaumonts sont également excellents. 72 €

#### 17-17,5/20 DOMAINE AMÉLIE BERTHAUT

● 1<sup>er</sup> cru *Les Petits Monts*  
Matière assez éclatante, fruit croquant et frais, finement charnu, chair moelleuse et tanins enfouis. Long et sensuel, ce vin affirme une irrésistible séduction. 65 €

#### 17-17,5/20 MAISON CHAMPY

● 1<sup>er</sup> cru *Les Suchots*  
Excellent fruit moelleux et caressant dans ce vin très charnu, sans lourdeur ni excès. La fine sève lancinante apporte du tonus et signale un grand terroir. Les tanins abondants, réglissés et précis assurent à l'ensemble un gros potentiel d'évolution. 147 €

#### 16,5-17/20 A & ARLAUD

● 1<sup>er</sup> cru *Les Petits Monts*  
Fruit tonique, frais et vif, dans un ensemble harmonieux dont les tanins abondants évoquent les pépins de framboise. Un vin tout en allonge et envergure. Un vin issu du négoce de Cyprien Arlaud et de vignes qu'il travaille lui-même. 110 €

#### 16,5-17/20 DOMAINE JÉRÔME CHÉZEUX

● 1<sup>er</sup> cru *Suchots*  
Mûr et plein, ce vin sanguin et vigoureux a préservé sa fraîcheur et présente une trame tannique ferme mais ciselée, avec beaucoup d'étoffe et d'envergure en finale. Séveux, très persistant, il s'épurera. 55 €