

VINCENT GIRARDIN @

21190 Meursault - Tél. 03 80 20 81 00

Santenay premier cru blanc Beaurepaire - 15

MAISON LOUIS JADOT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Santenay rouge Clos des Gatsulards (24 €) - 15,5

Nez frais avec un fruité épicié. En bouche le vin est gourmand, avec des tanins tendres. Un village à apprécier dès aujourd'hui.

Santenay rouge (Prieur-Brunet - 24 €) - 15

Santenay blanc Clos de Malte (25,60 €) - 15

Santenay rouge Clos de Malte (24 €) - 14,5

MAISON JAFFELIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 49

Santenay premier cru rouge

Les Gravières (30,94 €) - 14,5

MAISON LABOURÉ-ROI

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 64 00

Santenay premier cru blanc

Passtemps (30,50 €) - 14,5

HUBERT LAMY

21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 32 55

Santenay premier cru rouge

Clos des Gravières - 17,5

Nez fin avec un floral élégant. Les fruits noirs arrivent ensuite avec une belle profondeur. Matière mûre et tendre en bouche, avec des tanins délicats ; superbe !

Santenay rouge Clos des Hâtes - 17

Nez ouvert, frais sur les fruits noirs avec une touche épicée. Tanins enrobés, suaves en bouche, avec un côté très gourmand.

Santenay premier cru blanc Clos des Gravières - 15

DAVID MOREAU @

21590 Santenay - Tél. 06 85 96 30 28

Santenay premier cru rouge Beauregard - 17

Nez doux, fruité, floral... La bouche est tendre, avec des tanins « sucrés », et une belle longueur. Finale élégante, avec une bonne persistance.

Santenay premier cru rouge Beaurepaire - 15

Maranges rouge - 15

VINCENT ET SOPHIE MOREY

21590 Chassagne-Montrachet - Tél. 06 76 25 58 35

Santenay premier cru rouge

Passtemps (20 €) - 16,5

Nez riche de fruits noirs et d'épices. La bouche est concentrée, racée, avec des tanins charnus et une belle longueur.

Maranges premier cru rouge Les Fussières - 15,5

Nez fin, délicat avec un fruité grillé, des notes de cassis et de framboises. La bouche est fraîche, acidulée, avec du caractère. À attendre.

Santenay premier cru rouge

Beaurepaire (23 €) - 15



Lenaïc et Samuel Legros.

Incontournable

**DOMAINE BACHEY-LEGROS
BACHEY-LEGROS ET FILS**

Si l'on devait établir un podium des « meilleurs » vigneron de Santenay, Lenaïc et Samuel Legros s'imposeraient sans conteste sur le podium, voire sur la plus haute marche. Ils réalisent un carton plein sur le millésime 2017 avec treize vins présentés, notés entre 18,5 et 15/20 ! Leur domaine s'étend sur dix-neuf hectares, dont douze sur le village de Santenay. En 2017, ils vinifiaient pour la première fois une récolte dans leur nouvelle cuverie : « L'année a été précoce. On a vendangé la première semaine de septembre et récolté des raisins très juteux, avec des pellicules assez claires. Tout est égrappé. On a la chance d'avoir un beau patrimoine de vieilles vignes avec des vins qui parfois peuvent évoquer la vendange entière. Chaque cuvée dispose de sa propre sélection de futaille. Les vins passent environ douze mois en fûts de 228 litres. Notre objectif est de proposer des cuvées concentrées et flatteuses à la fois ». Les vins du domaine sont notamment disponibles au Caveau de Santenay et au Caveau de Puligny.

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 64 14

Santenay premier cru rouge La Comme - 17,5

Nez frais et acidulé avec des notes de framboise fraîche. En bouche le vin est rond, dynamique, avec un superbe équilibre entre doux et fraîcheur.

Santenay rouge Les Champs Claude - 17

Nez expressif sur les fruits noirs avec un côté très gourmand. Belle bouche, dans la continuité du nez, avec de la richesse et une finale fumée.

Santenay rouge vieilles vignes - 16,5

Belle intensité au nez sur les fruits noirs, le poivre

**MEILLEURE NOTE
DE LA DÉGUSTATION**



**Santenay premier cru rouge
Clos Rousseau Les Fourneaux
vieilles vignes - 18,5**

Les dégustateurs ont été séduits par cette bouteille, au nez intense et parfumé autour des fruits noirs, des épices, et avec une touche fumée. En bouche, le vin tapisse immédiatement le palais, avec des tanins veloutés, et une grande richesse. Superbe persistance en finale.

blanc. De la puissance et de l'ampleur en bouche, avec de beaux tanins délicats.

Santenay blanc En Charron - 16

Nez élégant, floral, ouvert sur un boisé fin. La bouche est bien équilibrée, avec un fruité frais. Un modèle de village.

Maranges rouge

Le Goty vieilles vignes - 15,5

Nez fumé et épicié qui témoigne d'un bel élevage. La bouche est gourmande, avec des tanins tendres et un fruité riche.

Santenay rouge

Les Charmes vieilles vignes - 15,5

Nez frais avec des notes de cerise. Matière solide en bouche avec un beau travail sur les tanins.

Santenay rouge

Clos des Hâtes vieilles vignes - 15,5

Joli village dans un style puissant, riche, avec un nez intense sur les fruits noirs. De la rondeur en bouche, avec des tanins soyeux.

Santenay premier cru blanc Les Gravières - 15,5

Nez élégant avec un boisé fin et des notes florales raffinées. La bouche est agréable, dans l'esprit du nez, avec une finale sur la minéralité.

Maranges rouge vieilles vignes - 15

Maranges blanc - 15

Santenay premier cru rouge

Clos Rousseau - 14,5

Santenay blanc Sous la Roche - 14,5