



2 coups de cœur pour les vigneronns de Bourgogne de Vigne en Verre

♥ CORTON BRESSANDES 2018** - DOMAINE EDMOND CORNU ET FILS

On raconte que 3 demoiselles Bressand venues de la Saône-et-Loire voisine étaient propriétaires à cet endroit d'une carrière qui fut remblayée et plantée en vigne. Une autre version, plus plausible, évoque des broussailles et buissons qui colonisaient autrefois la colline. Les pinots noirs de cette jolie parcelle de 56 ares auront passé pas moins de 18 mois en tonneau. En résulte ce magnifique Corton qui s'ouvre en finesse sur les petits fruits rouges, le cacao, le poivre et la cannelle. La bouche apparaît ample, riche, généreuse et dense, étayée par des tanins fermes et rafraîchie par une pointe d'acidité bien sentie en finale. Un grand cru noble qui vieillira avec élégance.

♥ SANTENAY 1^{er} CRU CLOS DES GRAVIERES 2019** - DOMAINE BACHEY-LEGROS

Ce clos de 70 ares pousse au milieu d'un climat de 29ha et bénéficie d'une exposition idéale à mi-coteau. De jeunes ceps (10 ans) ont donné ce superbe vin, très élégant dans sa robe or vert. Le nez, tout en finesse, convoque les fleurs blanches et les agrumes sur un fond toasté discret. La bouche se révèle ample et riche, parfaitement équilibrée par une ligne de fraîcheur aux tonalités citronnées. Un noble Santenay que le temps affinera plus encore.

DOMAINE DES FONDS

Fleurie La Madone 2018 ** (p.91)

De ce terroir sableux et caillouteux du haut du village de Fleurie, Florent Berrod a extrait un fort joli 2018, généreux, solaire, bien dans le ton du millésime. Au nez, les arômes de fruits rouges mûrs sont agrémentés de notes florales et d'une touche plus fraîche, végétale et minérale. Une touche de fraîcheur qui vient aussi en soutien d'un palais ample, dense, plein, charnu, épaulé par des tanins veloutés.

DOMAINE DE LA TOUR DES BANS

Morgon 2019 * (p.98)

Des vignes de 45 ans ont donné naissance à ce Morgon agréable par ses parfums intenses de fruits rouges. Un fruité qui anime aussi une bouche bien équilibrée, persistante, ronde, dotée de tanins souples.

DOMAINE DE VAUROUX

Chablis 1^{er} cru Montmains 2019 *(p.335)

Si le premier nez se montre plutôt timide, l'aération révèle de jolis arômes de fleurs et de fruits. La bouche est bien structurée, de grande ampleur et très goûteuse. Un vin droit, sans détour, à la fois vif et onctueux, porté par une belle acidité qui renforce sa longueur.

ROLAND LAVANTUREUX

Chablis Grand Cru Vaudésir 2019*(p.337)

Un grand cru harmonieux et bien structuré issu d'un élevage mixte. Le nez s'éveille sur une large palette de fruits jaunes bien mûrs associés à des arômes de tilleul, d'acacia et de vanille. La bouche se montre puissante et gorgée de fruits, avec un boisé encore dominant et une bonne longueur.

DOMAINE JEAN CHAUVENET

Nuits-Saint-Georges 2019 (p.360)**

Un village qui représente une belle proportion du domaine : 2.5ha. C'est aussi et surtout un remarquable ambassadeur de son appellation : sa solide structure tannique et sa complexité aromatique en attestent. Des notes de cerise, de mûre, de cassis et d'amande séduisent spontanément au nez. En bouche, on apprécie son onctuosité, sa solidité donc, mais sans rudesse, son équilibre et sa longueur.

DOMAINE EDMOND CORNU ET FILS

Ladoix « le Bois Roussot » 2018*(p.368)

Une cuvée régulièrement en vue dans ces pages, issue d'un climat calé à mi-coteau bénéficiant d'une exposition idéale. Egrappé aux deux tiers, ce pinot dévoile un nez élégant, floral et fuité. Passé une attaque souple, la bouche monte en puissance, portée par des tanins musculeux. Un bon vin de garde aux épaules carrées.

Chorey-les-Beaune « Les Bons Ores » 2018* (p.379)

Le vocable « Ores » vient de l'ancien français *hortus* (jardin) : une noble reconversion pour cette bonne terre sur laquelle les Cornu exploitent une grande parcelle de 2ha. Dans le verre, un Chorey rubis frangé de rose, mêlant cerise et épices douces à l'olfaction. La cerise noire ressort dans une bouche ample, longue et fraîche, adossée à de bons tanins de garde.

DOMAINE JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

Savigny-les-Beaune 2019* (p.378)

Pas moins de 2ha pour cette cuvée née de raisins entièrement égrappés avant le pressurage et l'entonnage, avant de passer 12 mois en fûts. Robe rubis soutenu, nez bien fruité à dominante de framboise, bouche fraîche et élégante, dotée de tanins souples et affinés : un Savigny des plus harmonieux, que l'on peut boire dans ses jeunes années.

DOMAINE BITOUZET-PRIEUR

Volnay 1^{er} cru Caillerets 2018* (p.386)

Né d'une vénérable vigne de 60 ans et d'un terroir réputé, ce 1^{er} cru de haute lignée apparaît dans une belle robe grenat profond, ouvert sur des parfums gourmands de fruits noirs et de

pâtisseries. La bouche, riche, généreuse, dense, centrée sur les fruits confiturés, s'adosse à des tanins fermes qui doivent encore se fondre.

DOMAINE BACHEY-LEGROS

Chassagne-Montrachet « les Plantes Momières » 2018* (p.400)

Le domaine propose ici une cuvée issue de très vénérables vignes de 75 ans. Le nez mêle agréablement les fleurs, la fraise et la mûre. Une bonne trame tannique, ferme sans excès, vient en soutien d'une bouche ample et équilibrée. Ce vin s'épanouira après quelques années de cave.

Santenay 1^{er} Cru Clos des Hates 2018* (p.405)

Fruits rouges mûrs et nuances épicées, bouche longue, ample, charnue et solidement charpentée : ce Clos des Hâtes vise la garde.

DOMAINE CHOFFLET

Givry rouge « La Pièce » 2019 (p.416)**

Ce 2019 a fière allure dans sa robe pourpre profond. Il offre un nez fruité (framboise compotée, mûre, cassis) et empyreumatique. Le palais se révèle très équilibré, rond, gourmand, épaulé par des tanins soyeux. Sa finale sur le caramel au beurre salé et la réglisse est digne des plus grands. Noble et racé, déjà très agréable, il fera un compagnon parfait à un magret de canard aux cerises.

DOMAINE DE LA FEUILLARDE

Saint-Véran « Tradition » 2109 (p.432)**

Ce 2019 séduit d'emblée par sa robe jaune clair aux reflets dorés intenses. La palette aromatique oscille entre le citron, l'acacia et la poire William. La bouche, ample, ronde sans manquer de fraîcheur et très expressive, prolonge cette palette aromatique en y ajoutant de fines notes de verveine. De l'harmonie à tous les étages.