



Domaine de la Tour Saint-Lager

Brouilly
2021 **

Ce Brouilly offre un intense bouquet floral et un équilibre irréprochable. Des arômes de fruits rouges se manifestent également dans une bouche souple, soyeuse, sans manquer de structure. Une cuvée déjà agréable à boire mais qui pourra aussi vieillir quelques années.

◆ 2023-2027

p.107

Brouilly
2020 **

Un Brouilly particulièrement réussi qui se distingue par sa longueur, sa complexité aromatique et ses tanins bien fondus. Au nez, il mêle des notes de fleurs, de fruits frais et de minéralité. Sa concentration ne se dément pas tout au long de sa dégustation.

◆ 2023-2027

p.107

Domaine des Fonds

Saint-Amour
2020 *

Un Saint-Amour qui présente la structure puissante et longue de beaucoup des vins de ce millésime, mais qui montre aussi une belle élégance aromatique : nuance de pivoine, de cerise, de poivre. Les tanins se développent avec rondeur.

◆ 2024-2027

p.126

Domaine des Pins

Saint-Amour Tradition des Pins 2020 **

Un Saint-Amour très fin, facile à boire, qui incarne les qualités de son appellation. Il développe un bouquet intense et net. Sa structure délicate en bouche en fait une bouteille déjà accessible et qui saura aussi vieillir harmonieusement.

◆ 2022-2026

p.127

Saint-Amour La folie 2020 *

Un vin issu de vignes de 70 ans sur grès anciens, à l'aromatique intense, qui mêle les fruits noirs et les épices, notamment le clou de girofle. Ample et bien structuré, il est taillé pour une longue garde.

◆ 2024-2027

p.127

Domaine Milcent

Chablis Premier cru Vaillons 2020 *

Le nez, net et délicat, hésite entre les arômes de fruits blancs et les senteurs florales. Bien équilibrée, la bouche décline tous les critères de l'appellation, avec un bon fruit soutenu par une fraîcheur citronnée, avant de développer une finale plus tendue, minérale. Un vin vif et droit.

◆ 2024-2028

p.370

Domaine de Vauroux

Chablis Grand cru Bougros 2020 *

La fraîcheur sert de fil conducteur à cette cuvée élevée en cuves pendant 12 mois. Fraîcheur au nez, autour de fines senteurs florales et fruitées. Fraîcheur en bouche avec une attaque franche et une finale vive et acidulée ; entre les deux, une aimable rondeur avec des arômes beurrés qui habillent le fruit.

◆ 2024 – 2030

p. 375-376

Domaine Jean Chauvenet

Nuits-Saint-Georges Vieilles vignes 2020 *

Une cuvée importante pour le domaine avec ses 2,5 ha. Elle représente un profil bien typé de l'appellation, en tout cas tel que souvent admis : des tanins bien présents lui donnent un caractère affirmé ; une matière solide, support d'une belle palette de fruits rouges, qui incite à la garde.

◆ 2025-2032

p. 395

Nuits-Saint-Georges
1^{er} cru, Rue de Chaux 2020 *

A proximité du village et sur un terroir qui donne généralement des vins structurés, ce climat est ici fidèle à sa réputation : une cuvée expressive (notes florales, animales et torréfiées), fouguese en bouche, virile même, qui s'assagira avec le temps.

◆ 2026-2032

p.395

Nuits-Saint-Georges
1^{er} cru, Les Vaucrains 2020 *

Un beau terroir du sud de l'appellation où le domaine exploite 41 ares de vignes soixantennaires. Des notes élégantes de fruits rouges et noirs, de poivre et de caramel montent au nez. La bouche, d'une belle longueur, fait rimer puissance et gourmandise. Un candidat à la longue garde.

◆ 2026- 2032

p. 395

Domaine Edmond Cornu et fils

Ladoix
♥ 1^{er} cru, Le Bois Roussot 2019 **

Un coup de cœur qui fait suite à celui obtenu l'année passée pour un Corton Bressandes. Deux-tiers de raisins égrappés et un élevage en fût de 12 mois (15% de bois neuf) ont façonné un nez assez marqué par les épices douces et le fruit bien mûr. La bouche offre aussi tous les charmes d'un pinot à maturité : du volume, de la chair, un fruit épanoui, le tout soutenu par des tanins déjà à point. Harmonieux, séducteur, on peut l'ouvrir ou le garder.

◆ 2023-2030

p. 403

Aloxe-Corton
Vieilles vignes 2019 *

Du caractère et de la séduction dans ces vieilles vignes de 60 ans, dont on aime le nez nuancé, floral, fruité et vanillé, et la bouche vigoureuse, parfumée, tonique et animée par des tanins un rien serrés mais qui n'entament en rien la gourmandise de l'ensemble. A boire ou à garder.

◆ 2023-2027

p. 405

Corton Bressandes
Grand cru, 2019 *

Peut-être un ton en dessous du 2018, consacré coup de cœur dans l'édition présente, mais très convaincant tout de même. Discret et flatteur, le nez diffuse ses nuances de pivoine et de fruits noirs et rouges sur un fond vanillé. Des tanins lissés cadrent en souplesse une bouche fraîche, soyeuse, longue et mentholée. Un Corton raffiné comme il se doit.

◆ 2024-2030

p. 409

Domaine Pierre et Jean-Baptiste Lebreuil

Savigny-lès-Beaune

♥ Aux Clous 2020 **

Avec ce coup de cœur, ce « local de l'étape », installé dans Savigny, met en lumière ce 1^{er} cru peu connu, car petit et peu revendiqué par les producteurs. Derrière la robe violine et intense, se découvre un nez subtil de prune et de mûre agrémenté d'un boisé fin. Fraîche dès l'attaque, la bouche monte en puissance, dévoilant une chair savoureuse, complexe, pétrie de fruits et soutenue par des tanins consistants qui en font un Savigny de belle garde. Un savant mélange de puissance et de rondeur qui promet de bien belles émotions.

◆ 2024-2032

p.414

Savigny-lès-Beaune

1^{er} cru, Aux Gravains 2020 **

Ce terroir situé dans le cône de déjection de la combe d'Orange est parsemé de petits cailloux, d'où son nom. Au nez, une soupe de framboises, de mûres et de raisins frais, juste saupoudrée de torréfaction. Croquante de fruit, la bouche a tout pour plaire : de la souplesse, de la rondeur, beaucoup de fraîcheur, des tanins présents mais pris dans la chair, une finale nette et poivrée et une petite amertume très stimulante. Délicieux et pour quelques années encore.

◆ 2023-2030

p. 414

Savigny-lès-Beaune

1^{er} cru, Aux Peuillets 2020 **

Un nez « super expressif », grillé et infusé de fruits noirs, une bouche acidulée à l'attaque, puissante et élégante, aux saveurs à la fois fraîches et mûres, des tanins consistants mais très civilisés, une finale gourmande et déliée : ce Savigny a tout pour plaire.

◆ 2024-2030

p. 414

Benoît Sordet

Beaune

1^{er} cru, Les Chouacheux blanc 2019 *

Côté Pommard, ce *climat* aurait autrefois été planté de Saules, « chouacheux » en patois. Le nez prend son temps pour livrer son nuancier : fleurs blanches, fruits blancs et épices douces. Encore jeune, opulente, enrobée par le bois et animée d'une agréable sucrosité, la bouche en impose et réclame un peu de patience.

◆ 2023-2027

p.418

Domaine A.&B. Labry

Auxey-Duresses rouge
2019 *

Une robe soutenue, un nez ouvert sur les fruits rouges et le cassis, en préambule à une bouche tendre, souple à l'attaque, dotée de tanins doux et d'une petite sucrosité très gourmande : un pinot souple et fruité déjà très accessible.

◆ 2022-2026

p. 427

Domaine Bitouzet – Prieur

Meursault
Les Corbins 2019 *

Les Corbins est un *climat* peu connu situé côté Volnay. Le domaine en exploite 1,5 ha. D'abord toasté, le nez laisse poindre à l'aération des senteurs de fleurs blanches. Bien plus volubile, ronde et de bonne concentration, la bouche se teinte d'ananas et de gingembre confit, et finit bien fraîche, sur les agrumes. Complexe et complet.

◆ 2023-2027

p. 430

Domaine Bachey-Legros

Chassagne-Montrachet blanc
2020 *

Au nez, un joli mariage entre les notes vanillées du chêne, les agrumes et le menthol. Une matière ample se déploie dans une bouche vive, très énergique, qui s'étire en longueur sur la noisette grillée et le zeste d'agrumes. « Beaucoup de plaisir » résume le jury, et pour longtemps.

◆ 2023-2028

p. 432

Santenay
Clos Rousseau Les Fourneaux, Vieilles Vignes 2019 *

Un *climat* situé en limite de l'appellation maranges joliment illustré par ce 2019 sérieux, concentré, encore discret au nez, qui a pour atout une bouche charnue, bien pleine, cadrée pour l'heure par des tanins puissants. Très prometteur et bâti pour la garde.

◆ 2024-2028

p. 436

Domaine Michel Briday

Bouzeron
Cuvée Axelle 2020 *

Un Bouzeron de belle facture, d'emblée séduisant par sa robe dorée à reflets verts. Dès la prise du verre, se dévoilent des parfums de pierre à fusil et de citron relayés par les fruits confits et le raisin de Corinthe. Ronde, appuyée sur une légère sensation de douceur, la bouche se révèle charnue et même opulente en

finale, autour de saveurs intenses d'anis, de zeste d'orange et de fleur de lys. Un vin racé et généreux que l'on appréciera avec une pintade de Bresse au raisin blanc.

◆ 2022 – 2026

p. 442

Rully

♥ 1^{er} cru, La Pucelle 2020 **

Coup de cœur dans l'édition précédente pour la Pucelle 2019, la famille Briday réitère l'exploit avec son 2020. Un vin éclatant dans sa robe couleur lingot aux nuances amandes. Au nez, la camomille et le pomelo se mêlent à un fin boisé. Harmonieux et vineux, le palais se révèle parfaitement équilibré entre sa consistance et son acidité, et s'étire en finale sur des saveurs de citron confit. Un premier cru fidèle à son appellation et à son rang, qui met en lumière la qualité de son terroir. Hautement recommandé sur un sandre au beurre blanc.

◆ 2023-2028

p. 443

Domaine Meix-Foulot

Mercurey

♥ Village 2020 **

Le millésime 2020 semble avoir souri à Agnès Dewé de Launay, qui signe deux cuvées remarquables, dont ce superbe village couleur cerise noire, au bouquet intense et complexe de mûre, de cassis et de confiture de framboises. L'élégance se poursuit dans une bouche parfaitement équilibrée, fine et précise, dans laquelle rien n'accroche. La finale très fruitée prolonge durablement le plaisir. Un vin très gourmand, à savourer avec une côte de bœuf maturée.

◆ 2023 – 2028

p.448

Mercurey

1^{er} cru, Clos du Château de Montaigu 2020 **

Un Mercurey de haute expression. Grenat soutenu à l'œil, discret mais agréable au nez, c'est en bouche qu'il se révèle pleinement : un équilibre magistral entre une chair voluptueuse, des tanins très fins et une acidité savamment dosée. A réserver pour un met de choix, un cuissot de chevreuil.

◆ 2025-2032

p.448-449

Domaine Chofflet

Givry

Héritage 2020 *

La couleur est rouge rubis brillante et le nez, d'abord discret s'ouvre à l'aération sur les fruits noirs, la noix, l'amande et le pain d'épices. En bouche, on est conquis par l'équilibre entre le gras et l'acidité, la persistance aromatique sur la myrtille et le noyau de cerise, et par sa finale pleine de fougue et de vivacité. On conseille une petite garde avant un mariage avec un rôti de veau aux girolles.

◆ 2023-2027

p. 451

Domaine de Montorge

Montagny 1^{er} cru, Monopole 2019 *

Brillant de mille feux, ce Montagny bien né développe un nez franc et net rappelant l'iris, la poudre de riz, le miel et les noisettes grillées. La bouche, en pleine cohérence avec l'olfaction, se révèle ample et généreuse, équilibrée par une belle tension acidulée. Sa finale de fruits mûrs enchante les papilles. Parfait avec une truite au beurre blanc.

◆ 2023-2027

p. 453-454

Montagny 1^{er} cru, Les Chaniots 2019 *

Un vin apprécié pour sa finesse aromatique (fruits blancs, brioche, anis) et sa puissante carrure. Une petite garde lui apportera l'harmonie.

◆ 2024-2027

p. 454

Les vignerons de Mancey

Mâcon, Mancey Les Essentielles 2020 *

La générosité de ce Mâcon Mancey apparaît d'emblée avec sa robe d'un beau jaune d'or étincelant. Expressif, il s'ouvre sur une fine palette aromatique d'amande fraîche, de cerisier en fleur et de zeste d'orange. Puis c'est un jus droit et précis qui irrigue une bouche gourmande à souhait. Un joli vin, facile d'accès et harmonieux, qui peut être apprécié dès maintenant avec un bar en croute de sel.

◆ 2022-2025

p. 456