

# BOURGOGNE AUJOURD'HUI n.166



## Philippe Cheron

- **Gevrey – Chambertin, La Rue des Mées 2021** **16**  
Nez doux, floral avec des notes de fruits noirs.  
La bouche est tendre, avec un fruité soyeux, des tanins déjà bien enrobés et une finale sur la finesse.  
p.32
- **Charmes-Chambertin, grand cru, Aux Mazoyères** **15.5**  
Notes de fraises avec une légère torréfaction au nez. Fruité noir « sucré » en bouche, avec du volume et des tanins très harmonieux.  
p.32
- **Gevrey – Chambertin, Premier cru, La Romanée 2021** **15**  
p.34
- **Chambolle-Musigny, Quarante ouvrées 2021** **16**  
p.37
- **Vosne-Romanée, Les Barreaux 2021** **15**  
p.44

## Domaine Jérôme Chezeaux

- **Clos-de-vougeot, grand cru, Montiottes Hautes 2021** **15**  
p.40
- **Vosne-Romanée, premier cru, Les Suchots 2021** **17.5**  
Robe intense. Arômes concentrés, précis, fins, de fruits noirs, de violette, de cacao... Le vin est plein, charnu, soyeux, avec un fruité gourmand, juteux, l'équilibre et beaucoup d'élégance.  
p.42

- **Côte de nuits, Vosne-Romanée, Aux Réas, 2021** **16.5**  
p.42  
Robe grenat, intense, brillante. Arômes de pivoines, de roses, complétés de notes de framboises, de poivre noir. Le vin est soyeux, charnu, avec un fruité-cerisé gourmand et une belle longueur en bouche.
- **Nuits-saint-georges, premier cru rouge, Rue de Chaux 2021** **15.5**  
Belle robe grenat, intense. Arômes frais, expressifs, de fruits rouges, avec une fine touche boisée... Le vin est dense, harmonieux, dynamique, long en bouche, prometteur !  
p.42
- **Nuits-saint-georges rouge, Les Charbonnières, vieilles vignes 2021** **15**  
p.42, 44

## Domaine Edmond Cornu et fils

- **Corton Bressandes, grand cru rouge 2021** **17.5**  
Belle complexité au nez autour des fruits noirs, des épices, de la réglisse. La bouche est en cohérence, ronde, avec un joli grain de tanins et une grande fraîcheur en finale.  
p.51
- **Ladoix, Les Carrières rouge 2021** **17**  
p.51
- **Ladoix, premier cru, La Corvée rouge, 2021** **16.5**  
Nez riche sur les fruits noirs avec des notes fumées. Belle bouche fraîche, gourmande, avec des tanins veloutés et une finale élégante.  
p.51
- **Ladoix rouge 2021** **15.5**  
Nez tendre de cerises écrasées, de roses fanées. La bouche est croquante, avec des tanins doux et une finale réglissée.  
p.51
- **Aloxe-Corton rouge 2021** **15**  
p.53

## Benoît Sordet

- **Beaune, premier cru, Les Grèves rouge 2021** **16**  
Robe grenat, intense. Arômes de fruits noirs frais : cerises, myrtilles ... Bouche charnue, pleine, avec un grain gourmand, fin et une belle persistance.  
p.56
- **Beaune, premier cru, Les Vignes Franches rouge 2021** **14.5**  
p.58
- **Pommard, premier cru, Le Clos des Boucherottes monopole 2021** **16**  
p.62

## Vincent et François Jouard

### Une année « classique »

A la tête d'un très ancien domaine familial de 10 hectares, situés entièrement sur la commune de Chassagne-Montrachet, les frères Vincent et François Jouard exploitent un important patrimoine de vieilles vignes, dans les premiers crus Champs-Gains, La Maltroie, Les Chaumées, Morgeot et Chenevottes, auxquels s'ajoutent des Chassagne villages et un peu de grand cru blanc bâtard-montrachet. Ils revendiquent des pratiques traditionnelles, à la vigne comme en cave. La totalité du domaine, cultivé en lutte raisonnée, est labourée et les élevages durent seize mois, dont douze mois en fûts, avec 25 à 30% de fûts neufs. Le millésime a donné des vins équilibrés, classiquement bourguignons, un peu dans le style des blancs de 2013, austères à leur naissance mais qui aujourd'hui peuvent réserver de belles surprises. Le domaine, qui réalise une grande partie de son activité à l'export, n'a malheureusement pas de vin à vendre (les 2020 sont épuisés et les 2021 entièrement réservés).

- **Bâtard-Montrachet, grand cru** **16.5**  
Le domaine exploite 12.70 ares de vignes de 60 ans dans le Bâtard-Montrachet. Arômes de fleurs, de fruits bien mûrs, de grillé ... Le vin est « en boule », dense, plein, gras, encore serré, mais le potentiel d'un grand cru est bien là !  
p.74
- **Chassagne-Montrachet, premier cru, Les Chenevottes blanc 2021** **16.5**  
Arômes riches, complexes, d'agrumes mûrs, de tarte à l'orange, de beurre frais ... Le vin est à la fois gourmand et ciselé, avec un fruité « sucré », juteux et une bonne persistance en bouche.  
p.74
- **Chassagne-Montrachet, premier cru, Les Champs-Gain blanc 2021** **16.5**  
Arômes élégants, précis, d'agrumes, de fruits blancs, de pain grillé ... Le vin est en dentelle, long, raffiné, avec un fruité juteux et une belle finale minérale-saline.  
p.74
- **Chassagne-Montrachet, premier cru Morgeot blanc 2021** **15.5**  
Arômes doux, fins, de fruits bien mûrs, de grillé ... Le vin est juteux, dense, avec des saveurs citronnées, gourmandes et une belle finale saline.  
p.74
- **Chassagne-Montrachet, premier cru, La Maltroie blanc 2021** **15**  
p.74
- **Chassagne-Montrachet, premier cru, Les Chaumées blanc 2021** **14.5**  
p.74

## Domaine du Meix-Foulot

- **Mercurey rouge 2021** **16**  
Issue d'un assemblage de différents climats, de vignes âgées de 6 à 65 ans, cette cuvée présente une robe soutenue et un nez riche de cerises noires. Le vin est juteux, cerisé, frais, long, fin et harmonieux.  
p.82

- **Mercurey, premier cru rouge 2021** **15**  
p.53
- **Mercurey, premier cru, Clos du Château de Montaigu rouge 2021** **14.5**  
p.53

## Gilles Morat

### L'éloge de la finesse

Ce domaine de 7 hectares, situé à Vergisson, la commune la plus septentrionale de l'appellation Pouilly-Fuissé, cultive la discrétion, mais ses vins comme la qualité de l'accueil ont tout ce qu'il faut pour retenir l'attention des amateurs. Pierre Morat, œnologue formé à Dijon, a rejoint ses parents Gilles et Joëlle en 2021, après quelques années passées dans les vignobles du Nouveau Monde et dans une grande maison beunoise. « Je suis un défenseur de l'acidité dans les vins, mais accompagnée par des degrés naturels satisfaisants. Je pratique des débourbages assez poussés, pour favoriser l'élégance et la finesse. Les fermentations se déroulent en fûts, et l'élevage des pouillys dure douze à quatorze mois, avec en moyenne 12% de fûts neufs » expose-t-il. Le domaine produit deux premiers crus (Sur la roche et Les Crêts), des Pouillys villages et des Saint-Véran issus de Davayé et de Prissé. Il est en cours de certification bio « mais mon père travaille en bio sans certification depuis 2003 », ajoute Pierre Morat. Les 2020 sont presque épuisés. Il y aura peu de 2021, les premiers crus notamment ayant beaucoup souffert du gel, mais la clientèle particulière est toujours reçue avec plaisir, sur rendez-vous.

- **Pouilly-Fuissé, Le Haut de la roche 2021** **16.5**  
Nez fin avec un fruité croquant autour de la poire et de la pêche de vigne. Beau volume en bouche, avec un élevage maîtrisé et une finale saline.  
p.87
- **Pouilly-Fuissé, premier cru, Cuvée Bélémnites 2021** **16**  
Nez frais avec des notes de citrons jaunes et de frangipane. De la puissance en bouche avec une amertume fine et une matière riche  
p.87
- **Pouilly-Fuissé, Aux Vignes dessus 2021** **15.5**  
Nez frais avec des notes de tilleul. La bouche est droite, sur le fil, avec d'élégantes notes de pêches et de la tension en finale.  
p.87
- **Saint-véran, Roche Mer 2021** **14.5**  
p.87