

## Les Dégustations La Côte chalonnaise

**93/100**

**MICHEL SARRAZIN**

● 1<sup>er</sup> cru Les Grands Prétans 2020  
Nez mûr et frais, rappelant les fruits à noyau, encadré par un boisé *ad hoc*. La bouche offre un galbe fuselé, fin et sapide, garantissant une buvabilité parfaite. Un vin de garde sur six à dix ans, que l'on peut apprivoiser après une heure de carafe.

25 € // Bouteilles/an : 6 900

**92-93/100**  
**CLOS SALOMON**

● 1<sup>er</sup> cru Clos Salomon 2020  
À peine boisé, ce pinot noir parfume le verre de notes de cerise chaude, de poivre noir. La bouche est dense, sphérique et charnue, les tanins fins et déjà presque fondus. Un ensemble équilibré et rassemblé. Ce cru monopole est décidément très séduisant.

32 € // Bouteilles/an : 15 000

**92-93/100**  
**DOMAINE DESVIGNES**

● 2020  
Nez très pur, marqué par la violette et une abondance de fruits noirs, au boisé fin. La bouche très juteuse et fraîche est adossée à un bel élevage qui cintre sans marquer. Les tanins sont présents pour assurer la garde, cinq ans au moins.

17 € // Bouteilles/an : 20 000

**92-93/100**  
**JOSEPH DROUHIN**

● 2020  
Pinot mûr, extrait, avec de fines notes de violette, de confiture de fraise. Boisé présent, sans excès. La bouche est charnue, pleine et rafraîchissante. Finale sur la rose. Paré pour cinq ans et plus.

19,60 € // Bouteilles/an : N. C.

**92-93/100**  
**DOMAINE RAGOT**

● 1<sup>er</sup> cru Clos Jus 2020  
Ce pinot est issu d'une vigne située dans le prolongement des carrières de Givry, voisine de Champ Lalot. Réduit

*François Lumpp, à Givry*

### Leur signature : un fruit éclatant !



Anne-Cécile Lumpp et Nicolas Blesson bannissent peu à peu le bois neuf.

Elle voulait être kinésithérapeute, mais sa passion du vin l'a emporté et elle a repris les rênes du domaine familial à Givry. Depuis 2018, Anne-Cécile Lumpp gère les 10,5 hectares du domaine Lumpp, prend ses marques, sous l'œil bienveillant de son père François, vigneron respecté du Chalonnaise. Avec Nicolas Blesson, son conjoint passionné par la vigne, elle forme un tandem qui n'est pas là pour tout révolutionner mais pour, déjà, s'adapter aux millésimes : des années chaudes comme 2019, 2020 et 2022 et, au milieu, 2021 compliqué, un vrai "millésime de vignerons". « Nous avons des surfaces assez grandes, pas de petites cuves pour vinifier, il a fallu assembler pour avoir mieux géré », explique-t-elle. Leur botte secrète ? L'élevage. « Moins de fûts neufs sur les blancs, ne jamais masquer le fruit. Taransaud est le seul tonnelier qui fonctionne avec nos vins », affirme Anne-Cécile. C. M.

à l'ouverture, c'est un jus mûr à point, rappelant le coulis de framboise, élégamment boisé. La bouche est ferme, la trame serrée. Le boisé cintre tout en maintenant l'ensemble dans la bonne direction. Prometteur sur une décennie.

28 € // Bouteilles/an : 5 200

**92-93/100**  
**DOMAINE RAGOT**

● 1<sup>er</sup> cru Crausot 2020  
Profil pur, frais, subtil, avec un éclat minéral et un boisé fin. La bouche offre déjà une belle énergie, on apprécie cet équilibre où le fruit du chardonnay est élégam-

ment accordé avec un boisé fin. Ce vin a pris de l'envergure depuis notre précédente dégustation. Bon potentiel, cinq ans au moins.

29 € // Bouteilles/an : 1 200

**91-92/100**  
**DOMAINE BESSON**

● Le Haut Colombier 2020  
Nez frais de pinot noir, privilégiant le fruit avec des senteurs de cerises au sirop. La bouche est dense, généreuse, comme un coulis avec ses tanins fins. Boisé avec sagesse, ce vin entre soie et velours se dégustera sur cinq années.

17 € // Bouteilles/an : 95 000

**91-92/100**

**DOMAINE**  
**DU CELLIER AUX MOINES**

● 1<sup>er</sup> cru  
Clos du Cellier aux Moines  
Pur, au boisé fin, le nez rappelle le coulis de fraise. La bouche montre une légère évolution, les tanins sont presque polis. Garde de cinq ans.

50 € // Bouteilles/an : 8 000

**91-92/100**  
**DOMAINE CHOFFLET**

● 1<sup>er</sup> cru Clos Jus 2020  
Nez fin, extrait, pur, teinté de baies rouges, sobrement élevé. C'est un jus noble, ferme et élané, doté de tanins fins, au boisé adapté. Vin de garde, six à dix ans.

23 € // Bouteilles/an : 5 000

**91-92/100**  
**DOMAINE COTTENCEAU**

● Champ Pourot 2020  
Nez ouvert, minéral, avec des notes de beurre frais, de cardamome, très élégant. La pointe de SO<sub>2</sub> s'estompera en carafe. Ce givry séduit tout de suite, il livre l'énergie d'un beau terroir. Une note réglissée l'accompagne, le boisé s'intègre. À déguster à table.

24 € // Bouteilles/an : 1 379

**91/100**  
**DOMAINE CHOFFLET**

● 1<sup>er</sup> cru En Choué 2020  
Nez mûr, extrait, solaire, avec une fine note de violette. Le boisé est au diapason. La bouche se montre généreuse, ample, dotée de tanins presque lisses et veloutés. Un pinot séducteur, déjà accessible, à découvrir sur un septennat.

21 € // Bouteilles/an : 20 000

**89/100**  
**DANJEAN-BERTHOUX**

● 1<sup>er</sup> cru La Plante 2020  
Belle fraîcheur qui accompagne une minéralité et un boisé légèrement luxueux. La richesse naturelle de ce chardonnay est bien gérée. On apprécierait cependant un boisé un peu moins prégnant.

18,50 € // Bouteilles/an : 9 600

Les coordonnées des producteurs sur [larvf.com](http://larvf.com)