

Les Vins de la Bourgogne

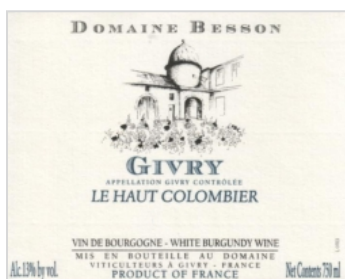
Maison Bertrand **AMBROISE** à PREMEAUX-PRISSEY

CHASSAGNE-MONTRACHET Blanc **1^{er} Cru** (Fond de loge) 1998
 Nuits-ST-GEORGES « *Clos des Argillières* » **1^{er} Cru** 2002
 2001

Xavier **BESSON** « Domaine **GUILLEMETTE** » Viticulteur à GIVRY

Vins de la Côte **Chalonnaise**, à 6 km au sud de Mercurey.

GIVRY Blanc "*Le Haut Colombier*" 2014
 "Haut Colombier" s'appelait auparavant "*Le Petit Prétan*".



Terroir : La parcelle est située en bordure du premier cru « *Les Petits Prétans* », en bas de coteau sur des sols argileux reposant sur un calcaire oxfordien. La pente est faible mais bénéficie d'une bonne exposition est, sud-est.

Le vin : Nous cherchons à faire un vin de demi-garde, trouvant son équilibre entre **structure et fraîcheur**. On trouve des notes de fruits jaunes, abricot, de vanille au nez et une bouche dense, ample évoluant vers la vivacité en fin de dégustation. **Service** : A consommer autour de 10°C dans les 3 à 5 ans après un passage en carafe.

GIVRY Rouge **1^{er} Cru** "*Les Grands Prétans*" (Fond de loge) 2013

Aurélien **BONHOMME** « Domaine André **BONHOMME** » à VIRÉ

MÂCON-VILLAGES "*Cuvée Vieilles Vignes*" 2014
 Cépage : 100 % Chardonnay.

Le Domaine Bonhomme :

Le Domaine André Bonhomme est un domaine familial du mâconnais depuis **1956**. Notre domaine se situe à Viré, petit village à 20 km au nord de Mâcon en plein cœur de la toute jeune AOC Viré Clessé. Le Domaine a été fondé en **1956 par André Bonhomme**. La surface était alors de 4 ha de Mâcon Viré, l'appellation de l'époque, provenant de son père Joseph Bonhomme. Les débuts ne furent pas faciles mais au fil des années le Domaine acquiert une renommée poussée par une vinification bien maîtrisée ainsi qu'une démarche qualitative appliquée. C'est pourquoi pendant plus de cinquante ans, André Bonhomme a joué un rôle majeur dans le maconnais en étant un précurseur de la mise en bouteille au domaine mais aussi en étant cofondateur des Vignerons Indépendants de Saône-et-Loire ou encore **co-initiateur de la reconnaissance de l'AOC Viré Clessé**.



Philippe **CHARLOPIN** Viticulteurs à GEVREY-CHAMBERTIN

MARSANNAY Blanc 2009
 CHASSAGNE-MONTRACHET Blanc 2008
 2006
 CLOS SAINT-DENIS Grand Cru (Fond de loge) 2004
 (Fond de loge) 2000
 MAZIS-CHAMBERTIN Grand Cru 2003

*Dernières
bouteilles !*

René & Vincent DAUVISSAT Propriétaires à CHABLIS

Depuis longtemps, **Vincent Dauvissat** fait usage du bois pour la vinification et pour le vieillissement des vins. Les vignes sont cultivées de manière rigoureuse suivant **les principes de l'agriculture biologique et biodynamique mais sans certification**. Les Chablis du domaine Vincent Dauvissat sont hors normes de par leur pureté et leur constance années après années. Le **Chablis premier Cru Forest** est riche et long en bouche. Les plus grands crustacés mais aussi les poissons comme le **turbot** le mettront en valeur. Le premier cru Forest de Vincent Dauvissat peut se garder autour de dix ans sans problème. Enfin le grand Cru **Les Clos** est un flacon rare et recherché. Il fait partie des plus grands vins blancs de France et mérite de longues années de garde pour développer toutes ses saveurs.



CHABLIS *"La Forest" 1^{er} Cru* 2014

CHABLIS *"Les Clos" Grand Cru* 2014

CHABLIS *"Les Preuses" Grand Cru* 2014

Fonds de loges !!!

Attention, ce sont les dernières bouteilles du millésime 2014. Le millésime 2015 a été fort détruit par la grêle, et le millésime 2016 vient de subir l'assaut du gel ! Les Chablis vont devenir rares !!

Société Nouvelle Domaine DES LAMBRAYS à MOREY-SAINT-DENIS

CLOS DES LAMBRAYS *Grand Cru* 2011

L'AVIS DE GAULT & MILLAU 19/20

Sensualité envoûtante et orientale, pour un très grand **Clos des Lambrays**, étonnamment complet pour sa jeunesse. La gelée de groseille et le mirliton à la framboise se font caresses. Un immense plaisir !! À attendre cependant ! Certainement le plus grand jamais produit.

Domaine Michel & Cathy LAPIERRE, Vignerons à SOLUTRÉ-POUILLY

MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY 2014

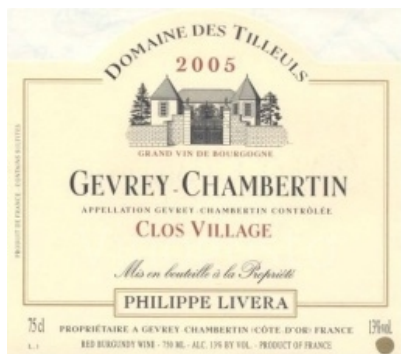
SAINT-VÉRAN 2014

Domaine des Tilleuls, Philippe LIVERA, Vigneron à GEVREY-CHAMBERTIN

GEVREY-CHAMBERTIN *"Cuvée Clos Village"* 2012

2011

CHAPELLE-CHAMBERTIN Grand Cru 2010



Le **domaine des Tilleuls** est implanté au cœur de Gevrey-Chambertin, entre l'église et le château dans un ancien relais à chevaux. La maison veille sur **un petit clos planté de Gevrey-Chambertin Villages**. Ce **domaine familial existe depuis 1920**. Il a été créé par le grand-père de Philippe Livera qui l'a repris en **1986**. Depuis quelques millésimes déjà, il a passé le relais à son fils Damien, trentenaire et représentant de la quatrième génération. La famille exploite 8,20 hectares, **presque exclusivement en pinot noir**. Le Domaine possède aussi les caves les plus froides que nous ayons jamais visitées. Les fermentations malolactiques sont donc ici désespérément lentes, ce qui entraîne des vins avec le plus de **profondeur et beaucoup de complexité**. *Toutes les bouteilles sont mises en bouteille sans collage ni filtration.*

♥ Erell & Flavien NINOT, Domaine NINOT, le Meix Guillaume à RULLY ♥



*Erell et son frère Flavien dirigent tranquillement le domaine NINOT de 13 hectares. Ces deux personnalités sont somme toute complémentaires, et il règne lorsqu'ils sont ensemble une douce harmonie. Le frère **Flavien, 25 ans**, avec un parcours étonnant. Un CAP de tonnellerie et un stage à la tonnellerie de Mercurey, mais aussi chez l'un des meilleurs tonneliers de Bourgogne, Chassin. Il entame alors un parcours complexe : celui de Compagnon du Devoir. Mais pourquoi alors être rentré au domaine ? « **Parce que ma sœur m'a demandé de rentrer !** » répond avec malice Flavien. Sa sœur en rit, on sent bien la complicité entre ceux-là. Sa sœur **Erell a 30 ans**. Un parcours plus classique, plus linéaire : un BTS viti-Oeno obtenu à Beaune, puis une licence en commerce vins & spiritueux et pour parfaire ses connaissances, des stages en Bourgogne, Rhône, en Australie et même au Brésil ! (Patrick Maclart)*

RULLY Blanc "**La Barre**" 2014

RULLY Blanc "**Grésigny**" 1^{er} Cru 2014

C'est un vin fort, très présent, riche et de forte personnalité, bien mûr avec beaucoup de finesse.

RULLY Rouge "**Chaponnière**" 2014

MERCUREY Rouge "**Vieilles Vignes**" 2014
2013

Domaine Marie-Anne & Jean-René NUDANT à LADOIX-SERRIGNY



C'est plus de **200 ans de tradition** viticole qui marque le **Domaine Nudant**. Au plus lointain, en **1453** (à l'époque de Charles le Téméraire) à Aloxe Corton un **Guillaume Nudant** était déjà vigneron. Plus tard, en **1747** (sous le règne de Louis xv) André Nudant à Ladoix, exploitait ses vignes. C'est de nouveau André, qui, dans les années **50**, va considérablement agrandir la surface de l'exploitation. Son fils, **Jean-René**, le rejoint en **1978**, après ses études viticoles. Depuis quelques années maintenant, c'est le fils de Jean-René, **Guillaume**, le dernier Nudant, qui prend en main et en destin le Domaine de ses ancêtres !

*Comme dans d'autres Domaines que nous travaillons depuis plus de 25 ans, nous passons avec **Guillaume** à la génération suivante. Pour nous, c'est un peu « étrange » de retrouver comme interlocuteur des jeunes gens que nous avons connus bébés !*



BOURGOGNE Rouge "**Pinot Noir**" Vieilles Vignes 2014

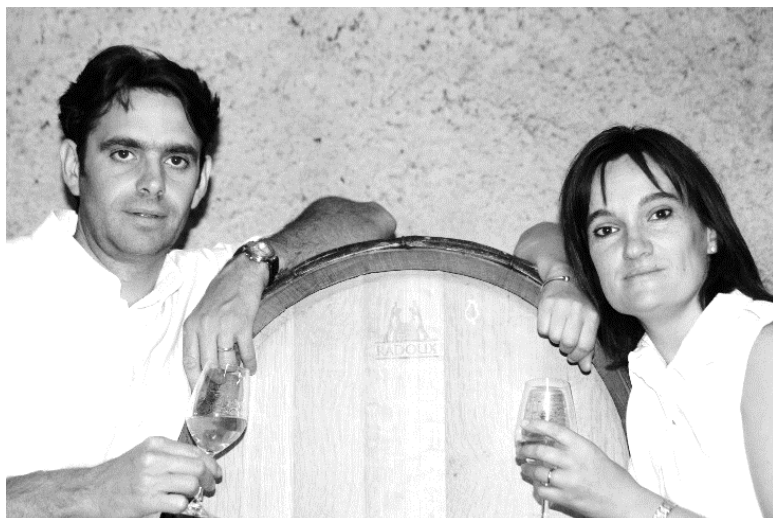
LADOIX Rouge "**Les Buis**" 1^{er} Cru 2014

Le lieu-dit "**les Buis**" conserve le souvenir de l'arbre sacré des Druides. Encore maintenant, les buis cernent l'endroit. Ce vin a un nez délicatement parfumé, aux nuances de fruits rouges (cassis, griottes). Des senteurs élégantes et bien typées du Pinot Noir avec parfois une pointe d'humus. Sa qualité maintenant reconnue, lui a permis de rentrer dans la cour des premiers crus. Il fera une très agréable association avec les viandes rôties, les poulardes, les champignons (trompettes ou giroles) et les fromages.

ALOXE-CORTON "**La Coutière**" 1^{er} Cru 2014

En raison des conditions climatiques, la production du millésime 2014 a été bien faible, et celle du millésime 2015 aussi ! Pour ne rien arranger, le gel d'avril 2016 a détruit au moins 80 % de la future récolte ! ☹

Catherine SANGOUARD 'Domaine SANGOUARD-GUYOT' à VERGISSON



Famille présente dans le vignoble du Pouilly-Fuissé depuis le 18ème siècle. En 1997, Pierre-Emmanuel SANGOUARD s'installe sur l'exploitation familiale, tenue alors par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine GUYOT, les parents de son épouse et le domaine SANGOUARD-GUYOT se forme.

Afin de préserver l'environnement, le vignoble est conduit en viticulture raisonnée. Toutes nos parcelles sont labourées car l'aération des sols par le labourage permet aux racines de

trouver les éléments nutritifs dont la vigne a besoin. Le terroir s'exprime ainsi idéalement dans les vins.

SAINT-VÉRAN "Au Brûlé"

2014

Cépage : Chardonnay

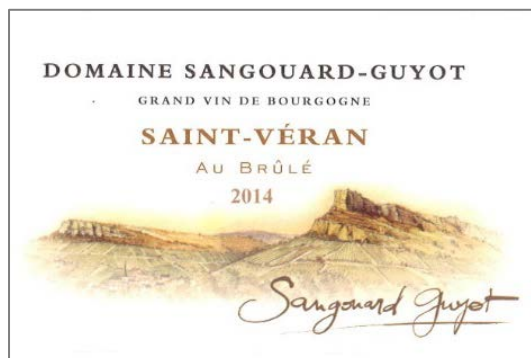
Origine : Le Saint-Vérán " Au Brûlé " est élaboré à partir d'une parcelle de 0,80 ha sur la commune de LEYNES. La vigne étant située en altitude de l'appellation, elle offre un vin puissant, d'une grande finesse, aux

notes minérales et florales.

Vinification : Fûts de 5-8 ans. L'élevage en fûts anciens apporte gras et rondeur au vin sans pour autant dissimuler ses arômes naturels de fleurs blanches.

Conservation : Nous conseillons de déguster un Saint-Vérán jeune à l'apéritif ou de 2-3 ans lors d'un repas. Vous pouvez aussi le conserver 5-6 années au cours desquelles se dégagent des arômes d'amandes grillées.

Service : 12-13°C. **Accords mets et vins** : Apéritif élaboré, entrées (jambon persillé, poissons fumés...) escargots, andouillettes, cuisses de grenouilles, viandes blanches et poissons.



POUILLY-FUISSÉ "Terroirs"

2015

Cépage : Chardonnay

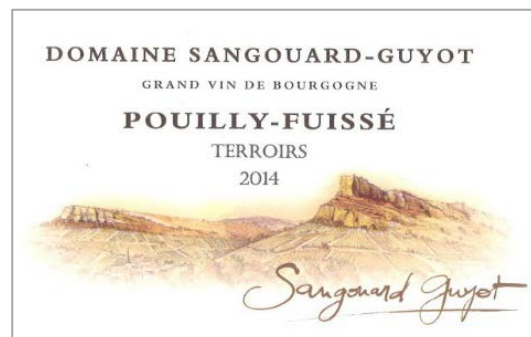
Elaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles traditionnelles. Vendanges entières.

Élevage : en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.

Dégustation : Couleur or vert, claire. Nez : Aromatique, frais, arômes d'acacia, arômes de chèvre-feuille, arômes de pierre à fusil. Bouche : Vive, gouleyante, notes de fleurs blanches, notes de pierre à fusil, tanins fondus, rond, minérale, corps puissant, bonne intensité, bonne persistance.

Service : Température de service entre 12° et 13°.

Distinctions : Decanter 2015 : Bronze Guide Gilbert et Gaillard 2015 : Médaille Club 90+, 90/100



POUILLY-FUISSÉ "Ancestral"

2014

• Guide La Revue des Vins de France « Les bonnes affaires » 2015 - • Guide Dussert-Gerber 2015: Lauréat 2015

• Revue des vins de France (juin 2014) : réussite - • Le Petit Futé 2014

• Guide Hachette 2014 : sélection - • Magazine Wine Enthusiast (USA) juin 2014 : 89/100

• Concours des Vignerons indépendants 2014 : médaille argent - Concours Burgondia d'or 2014 : médaille d'argent

François & Vhaida Servin « Domaine SERVIN » à CHABLIS



Le Domaine Servin vous invite à découvrir sa longue tradition de vignerons de Chablis ! [Les premières traces de la famille Servin à Chablis se situent dès 1654](#) avec plus de sept générations de vignerons derrière eux.

Aujourd'hui, le Domaine est reconnu comme l'un des plus grand domaine propriétaire-récoltant de Chablis. Devenu l'un des plus important Domaine de Chablis avec un vignoble de **30,5 hectares** dans les coteaux les plus réputés de Bourgogne, produisant les appellations Chablis, Chablis 1er Cru et quatre des sept Chablis Grand Cru. La vinification traditionnelle est un composant important du succès des vins du Domaine Servin.

Les Chablis de François Servin très renomés aux Etats-Unis, sont assez méconnus en Europe... heureusement pour l'amateur de beaux vins !

Le domaine produit des Chablis de grande fraîcheur, les vins sont magnifiques d'équilibre et d'éclat tout en étant d'une grade

| gourmandise !!

CHABLIS "*Les Pargues*"

2014-2015

CHABLIS 1^{er}Cru "*Montée de Tonnerre*"

2015

CHABLIS Grand Cru "*Les Clos*"

(Fond de loge) 2010

Vinification et élevage : 100% en fûts de chêne (de 2 à 10 ans).

Grêles en 2015, important gel en 2016 !! Les Chablis vont devenir rares ! ☹



Millésime 2015 : 1er bilan : des quantités réduites de 30 à 50 % dans les parcelles les plus touchées (Blanchot, Forêts et Montée de Tonnerre). Si la quantité, une fois de plus, sera fortement réduite, la qualité reste au rendez-vous. Pas d'oxydations prématurées, maturité parfaite. **Le 2015 restera donc un millésime faible en quantité, mais superbe en qualité.**

Dernières nouvelles du Domaine Servin (27/04/2016) :

Chablis, nuit du 27 avril 2016, 2 h du matin. Le ciel est dégagé, la lune éclaire le paysage, l'atmosphère humide, les températures descendent et approchent de 0°C. Une activité nocturne inhabituelle se met en place dans le vignoble, tous les vignerons sont sur le pied de guerre. Du côté des Premiers Crus Fourchaume, ils s'activent pour mettre en route les systèmes d'aspersion qui vont pomper l'eau du Serein coulant au bas du coteau et arroser les rangs de vigne toute la nuit afin de protéger les jeunes bourgeons dans un cocon de glace. Un peu plus loin, en direction des Grands Crus, d'autres allument des bougies disposées dans les rangs destinées à maintenir une température positive autour des ceps évitant le givre de se former. Ailleurs, les vignes n'ayant pas pu être protégées ont subi de graves dommages...

J'en profite pour dire que je suis de tout cœur avec celles et ceux qui ont été victimes du gel qui a touché assez sévèrement cette nuit-là tous les vignobles de la région, du Nord au Sud, en passant par les Côtes de Beaune et de Nuits ainsi que dans le Val de Loire.