

RENÉ BOUVIER

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 52 21 37

Bourgogne rouge Montrecul - 17,5

Nez complexe alliant des notes florales et fruitées à une touche de boisé. En bouche le vin est charnu et velouté. Un régal !

CHRISTOPHE BUISSON

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 63 92

Hautes-côtes de Beaune blanc (14 €) - 14,5

DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 30

Bourgogne rouge La Chapelle Notre Dame (7 €) - 15

Bourgogne blanc (7,50 €) - 14,5

MARC ET SONIA CAMERON

89290 Augy - Tél. 03 86 42 85 14

Bourgogne Tonnerre blanc Sagara (6,50 €) - 14,5

CAVES BAILLY-LAPIERRE

89530 Saint-Bris le Vineux - Tél. 03 86 53 77 77

Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge - 14,5

FRANTZ CHAGNOLEAU

71960 Pierrecloux - Tél. 03 85 38 78 17

Bourgogne blanc - 15

EDMOND CHALMEAU

89530 Chitry - Tél. 03 86 41 42 09

Bourgogne Chitry rouge Les Trameures (8,50 €) - 15,5

Nez de fruits frais marqué par la cerise noire. La bouche est ample et souple, avec un bon équilibre.

Bourgogne Chitry blanc cuvée Sidonie (8,20 €) - 15

Bourgogne Chitry blanc vieille vigne d'Aimé (7,70 €) - 15

Coteaux Bourguignons blanc (4 €) - 14,5

MAISON CHAMPY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99

Bourgogne blanc cuvée Signature - 15,5

Nez assez marqué par le boisé. En bouche il y a un côté rond et gourmand. À déguster dans 2 ou 3 ans, le temps que le vin se fonde.

CHÂTEAU DE MERCEY

71640 Mercurey - Tél. 03 85 98 12 12

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc - 15

CHÂTEAU DE POMMARD

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 12 59

Bourgogne rouge (13,50 €) - 15,5

Notes boisées assez fines au nez accompagnées d'une pointe de cerise noire. La bouche est fraîche, avec une grande précision aromatique.

CHÂTEAU GÉNOT-BOULANGER

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 49 20

Bourgogne rouge (13 €) - 14,5



Thomas Bouley

Incontournable

JEAN-MARC BOULEY

Voilà plus de 10 ans que Thomas Bouley a repris l'exploitation familiale. C'est dire s'il connaît sur le bout des doigts l'ensemble des parcelles, qu'il bichonne tout au long de l'année. "Le travail à la vigne est essentiel. On s'applique autant pour nos bourgognes et nos hautes-côtes -quasiment 1 hectare chacun-, que pour nos volnays premiers crus. Je dirai même qu'on se doit d'être encore plus rigoureux si l'on veut obtenir de beaux vins", précise Thomas Bouley. "Sur ces 2 appellations, on tourne à des rendements de 30-35 hl/ha. Je suis très exigeant sur l'accollage et le palissage. On attend le passage de la fleur pour rogner. Ainsi, on obtient naturellement une petite charge de raisins". La vendange est faite à la main et amenée en petites caisses en cuverie. "L'objectif est d'obtenir les baies les plus saines possibles, sans trituration". Les vins sont élevés en fûts sur lies, sans bois neuf, pendant 12 mois. En 2011, ils n'ont été ni collés ni filtrés.

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge - 17,5

Beau vin de plaisir. Nez intense de fruits rouges et noirs. En bouche le vin est charnu, croquant. Finale sur la fraîcheur. On imagine déjà ce que seront les villages et premiers crus du domaine...

Bourgogne rouge - 16,5

Notes de griotte et d'épices au nez. En bouche le vin est gourmand, avec de la chair et une note minérale.

CHAUVENET-CHOPIN

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 28 11

Bourgogne rouge (7,80 €) - 15

CLAUDE CHEVALIER @

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 46 30

Bourgogne blanc - 16

Nez intense et élégant avec des notes d'agrumes et d'acacias. Beau volume aromatique en bouche. L'ensemble est généreux et ciselé à la fois.

CHEVROT ET FILS

71150 Cheilly-lès-Maranges - Tél. 03 85 91 10 55

Hautes-côtes de Beaune blanc (9,80 €) - 15,5

Jolies notes citronnées et de poire au sirop au nez. En bouche le vin est tendu, déjà bien en place, avec des arômes de fleurs blanches.

Hautes-côtes de Beaune rouge (9,60 €) - 15

LES DÉGUSTATEURS

Jean-Paul Bailly (amateur),
Hervé Bianchi (BIVB), Thomas Blot (amateur), Vincent Dureuil (vigneron),
Géraldine Godot (œnologue - maison de négoce), Michel Gormand (courtier),
Eric Grandjean (œnologue-conseil),
Mei Hong (exportatrice - Chine),
Guillaume Lavollée (vigneron),
Jean-Philippe Lefils (courtier),
Franck Perraton (vigneron),
Didier Saint-Vignes (courtier),
Marc Sangoy (vigneron),
(Philippe Strauel (caviste),
Georges Trimaille (amateur),
Gilles Trimaille (amateur),
Fred Villain (amateur), Jennifer Walter (œnologue-conseil),
Frédéric Weber (œnologue - maison de négoce),
Laurent Gotti et Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).