

**LOUIS BOILLOT**

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 16

**Volnay premier cru Les Brouillards 2010 (37 €) - 15,5**

Le nez est encore un peu marqué par l'élevage mais sa densité et sa fraîcheur son prometteurs. La bouche est large et compact. À attendre patiemment

**RÉYANE ET PASCAL BOULEY @**

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 69

**Volnay premier cru rouge Robardelle 2010 (29,70 €) - 15**

**JEAN-MARC BOULEY**

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33

**Volnay premier cru Les Caillerets 2011 - 18**

Attention monument ! Robe profonde, vive. Nez discret, fin, complexe. On a beaucoup de consistance, de viscosité en bouche, une chair gourmande, des tanins soyeux, avec une magnifique finale épicée et pure. Top !

**Pommard premier cru Clos des Chênes 2011 - 17,5**

Le grand mérite du domaine est de produire des vins qui expriment leurs terroirs. Le Caillerets est un Caillerets et ce Clos Chênes... un Clos des Chênes, robuste, dense, compact et d'une grande race.

**Volnay village Clos de la Cave 2011 - 17,5**

Nez très fin, épicé, floral, complexe. La texture est douce, suave, riche, d'une belle persistance, sur un fond de tanins délicats.

**Volnay village vieilles vignes 2011 - 17,5**

Le récital se poursuit avec un vin là encore d'une très grande intensité colorante et aromatique : cerise noire, framboise, confiture de framboise... La texture est pleine, dense, avec un côté un peu sérieux, « froid », que l'on retrouve parfois en 2011. Patience pour ce volnay village hors normes !

**Pommard premier cru Les Fremiers 2011 - 16,5**

Arômes de fruits noirs, d'épices, de fleurs... La bouche est gourmande, charnue, longue, enrobée et fraîche.

**Volnay village 2011 - 16**

Robe intense, violacée. Nez riche de fruits noirs confiturés : mûre, myrtille... La bouche est charnu, gourmande, avec une belle finale très fraîche.

**Pommard village 2011 - 15,5**

Voilà un beau pommard village aux arômes fruités, épicés et torréfiés. La texture est encore un peu « carrée », mais charpentée et prometteuse.

**Pommard premier cru Les Rugiens 2011 - 15,5**

Arômes complexes de boisé-grillé, de fruits noirs : cerise, griotte, mûre... La bouche est dense, ferme, tonique et d'une belle longueur. On n'a pas le même éclat que sur les volnays premiers crus du domaine, mais cela reste un vin de haut niveau.

**Volnay premier cru Les Carelles 2011 - 15**

**LAURENT BOUSSEY**

21190 Monthelie - Tél. 03 80 21 28 42

**Volnay premier cru Les Mitans 2011 (23 €) - 15**

**DENIS BOUSSEY**

21190 Monthelie - Tél. 03 80 21 21 23

**Volnay premier cru Taillepieds 2011 (24 €) - 15**

**HENRI ET GILLES BUISSON** 🍀

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 22 22

**Pommard village Petits Noizons 2011 - 15,5**

Arômes flatteurs de fleurs, d'épices, sur un fond boisé-vanillé discret. En bouche, la texture est suave, dense, enrobée, le tout avec un bel équilibre.

**Volnay premier cru Chanlin 2011 - 15,5**

Robe intense. Arômes discrets de fruits noirs, avec une note fumée, minérale. En bouche, le vin est très volnay, tendre, soyeux, velouté et d'une belle longueur.

**Pommard village Les Petits Noizons 2010 - 15**



Alain Serveau, directeur technique de la maison Bichot

*Valeur sûre*

**MAISON ALBERT BICHOT**

« Pommard est une appellation phare pour la Maison Bichot », affirme haut et fort Alain Serveau, œnologue de la maison. Bichot y dispose notamment d'un clos de quatre hectares d'un seul tenant : Le Clos des Ursulines, mais aussi d'un premier cru emblématique du village : Les Rugiens. Des vignobles également, comme le volnay Santenots, qui appartiennent au Domaine du Pavillon. Cette entité, basée à Pommard, regroupe l'ensemble des vignes de la maison en Côte de Beaune. Sur ces parcelles comme sur l'ensemble du domaine, une démarche officielle de conversion à la bio a été entamée. Elle devrait aboutir sur une certification lors du prochain millésime. En cave, Alain Serveau ne revendique aucune recette magique, simplement une attention toute particulière à la date de vendanges et un respect de l'intégrité des raisins. Sur ces AOC, l'activité négoce n'est pas pour autant délaissée puisque la maison procède à des achats de raisins pour compléter la gamme.

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

**Pommard premier cru Les Rugiens 2011 (62 €) - 17**

La maison produit aujourd'hui l'un des meilleurs Rugiens. Illustration avec ce 2011 à la robe intense, au nez fruité et torréfié. La texture est concentrée, pleine, avec le sérieux que l'on attend d'un Rugiens, ainsi que de beaux tannins suaves et précis à la fois.

**Volnay premier cru Les Santenots 2010 - 16,5**

Un vin comme les Santenots savent en donner : la bouche est ample, soyeuse et gourmande. Le nez reste élégant tout en se montrant intense et bien mûr. Une grande réussite.

**Pommard village Clos des Ursulines 2011 (36,80 €) - 16**

Monopole de 4 hectares en limite sud de l'appellation, le Clos des Ursulines exprime des arômes. La bouche est à l'unisson, délicate, gourmande, avec de beaux tanins fins et veloutés.

**Pommard premier cru Les Rugiens 2010 (62 €) - 15,5**

« Un vin de garde aux tannins mûrs », conclut un dégustateur. La bouche est bien structurée et le nez se montre complexe et de plus en plus intense à l'aération. Du caractère !

**Pommard premier cru Clos Micot 2011 - 15**

**Pommard premier cru Les Chaponnières 2011 - 14**

**Volnay village 2011 (32,40 €) - 14**

**MAISON CHAMPY**

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99

**Volnay village 2011 (35 €) - 15,5**

Le nez demande un peu d'aération pour livrer des notes de fruits noirs, d'épices et une touche minérale. La bouche est profonde et équilibrée.

**Volnay premier cru Taillepieds 2010 (57 €) - 15**

**Pommard premier cru Les Grands Epenots 2011 (58,60 €) - 14,5**

**Volnay premier cru Taillepieds 2011 (57 €) - 14,5**