

EN MAGNUM



LES MEILLEURS VINS, TOUS LES ANS

LE NOUVEAU

**bettane +
desseaube**

2021

LES 1 000 PILIERS DE VOTRE CAVE +

NOS DÉCOUVERTES

+ LA BONNE ÉCONOMIE DES PETITS PRIX +

LES GÉNIES DU VIN

+ TROIS ÉQUIPES DE FRANCE
IMBATTABLES (ENFIN) 

NOS ÉTOILES

+ LES BONS, RÉGION PAR RÉGION

retour à une exploitation familiale. Fait rare, c'est une belle-fille de la famille, Lauriane, qui en a repris les rênes en 2009 en abandonnant son métier de DRH, épaulée par Jérôme Desprès, régisseur du domaine à partir de l'année suivante. Avec modestie et enthousiasme, ce duo ne manque pas d'ambition. Il travaille aujourd'hui un vignoble de 11 hectares situé majoritairement au nord de la côte de Beaune et cultivé selon les préceptes biodynamiques. Cette taille de domaine approche de l'optimum pour Lauriane qui privilégie la qualité du vin et ne souhaite pas à ce titre démarrer d'activité de négoce. Les rouges ne subissent pas d'extraction importante. S'ils sont accessibles assez vite, ils offrent comme les blancs une représentation fidèle de leur terroir d'origine.

Domaine Françoise et Denis Clair



Jean-Baptiste Clair gère le domaine depuis 2011. Les 14 hectares du vignoble, dont 8,5 hectares plantés en rouge, se concentrent sur Saint-Aubin et Santenay et couvrent les climats les plus convoités tels qu'En Remilly, Murgers des Dents de Chien, ou encore Sous Roche Dumay. Les vins rouges, qui étaient la spécialité de son père Denis, sont ici vinifiés en cuves béton et offrent un caractère floral, un fruit croquant et une tendresse particulière. Les blancs, qui ont progressé de façon spectaculaire depuis l'arrivée de Jean-Baptiste et dont la vinification s'effectue à Saint-Aubin, présentent une droiture cristalline et une précision remarquable.

Domaine Génot Boulanger



Aude et Guillaume Lavollée sont les héritiers et exploitants depuis 10 ans de ce domaine créé en 1974. En 1992, le domaine s'est équipé d'une cuverie moderne en zone industrielle et a doublé sa surface jusqu'en 1998 pour atteindre 22 hectares, de Chambolle-Musigny à Mercurey, dont 18 hectares en côte de Beaune. Domaine certifié bio à partir du millésime 2018, sa gamme s'étale sur 15 blancs et 15 rouges. Ces derniers sont d'un toucher

à une rare élégance et les blancs austères et verticaux dans leur jeunesse, sont vinifiés dans une optique de garde. Des vins très purs, sur la retenue, plutôt bâtis pour la garde en blanc, les rouges 2018 seront accessibles plus vite.

Domaine Henri et Gilles Buisson



Frédéric et Franck Buisson, dont la présence familiale dans le village remonte au XIIe siècle, représentent la huitième génération de vigneron de ce domaine historique de Saint-Romain. Certifiés Écocert depuis 2012, ils développent une viticulture et une œnologie des plus naturelles. Les vins rouges, qui contiennent toujours un peu de grappes entières offrent une vision précise de leur terroir qui milite pour la redécouverte d'un Saint-Romain que nous n'avons pas souvent vu à ce niveau. Les blancs, précis, ne sont pas en reste.

domaine-buisson.com

Domaine Hubert Lamy



Olivier Lamy, après s'être forgé une expérience en France et à l'étranger, a rejoint son père en 1995. Il fait partie de ces vignerons chercheurs, à la vigne comme en cuverie. Les cuves miniatures utilisées dans le chai construit sur 3 niveaux attestent de l'attention portée aux détails. Chaque parcelle y trouve sa place, chaque âge de vigne y est dissocié, et chaque vin y développe sa propre identité sans l'interférence du bois neuf. Les 18 hectares de vignes plantées en haute densité (depuis 1990 et variant de 14 à 25 000 pieds/ha) sont cultivés de manière biologique, avec minutie. À l'arrivée, des vins blancs à l'identité cristalline, tendue et iodée et des rouges à la texture soyeuse.

domainehubertlamy.com

Domaine J.M. Bouley



Le jeune Thomas a rejoint les grands vignerons de sa génération, il affine sa viticulture et intervient le moins possible en vinification pour obtenir des vins d'une remarquable précision d'élaboration. Il capte la tendresse native des terroirs dont il semble se jouer en la réécrivant, combinée à une délicatesse rare du fruit.

Optez pour un hautes-côtes-de-beaune qui a peu d'équivalent en profondeur. Il vous permettra d'attendre les volnays qui savent interpréter la délicatesse du terroir. Les pommards vinifiés aussi avec le plus grand soin affirment leur présence en bouche par un tannin un rien plus ferme en rugueux, avec un peu plus d'ouverture en frémiers.

jean-marc-bouley.com

Domaine Jacques Carillon



Depuis 2010, le domaine Louis Carillon a été partagé entre les deux frères François et Jacques qui continuent de porter haut, chacun de leur côté, les couleurs de Puligny-Montrachet. C'est une source sûre d'approvisionnement en village et premiers crus. Le 2018 a été ici particulièrement bien traité, sans lourdeur ni fermeté, les vins sont chantants, dynamiques et précis.

jacques-carillon.com

Domaine Jacques Prieur



Grand par sa palette de terroirs, mais tout aussi grand par la qualité de ses vins, le domaine Jacques Prieur est un incontournable des grands domaines bourguignons. Les efforts sont évidents sur les 28 hectares, conduits depuis 1997 de façon biologique mais non certifiés, sous le contrôle sérieux de Daniel Godefroy. Ce sont des raisins d'une qualité exceptionnelle qui sont ensuite vinifiés de main de maître par Nadine Gublin, experte reconnue, qui apporte sa touche personnelle à l'élaboration de cette palette exceptionnelle de climats. Elle réussit à merveille, en jouant avec la vendange entière pour les rouges, permettant la pure révélation du terroir, sans artifice. En 2018, le volnay clos-des-santenots nous a ravés et l'échezeaux nous a impressionnés de sa majesté. Les blancs sont à l'unisson derrière un montrachet époustouflant.

prieur.com

Domaine Jean Chartron



Les 13 hectares de ce domaine familial installé au milieu du XIXe siècle sont depuis 1998 sous la responsabilité de Jean-Michel Chartron, rejoint par sa sœur Anne-Laure. Depuis 2004, ils sont cultivés en agriculture biologique, sans certification. La gamme

comporte une superbe représentation des climats de Puligny Chassagne, avec trois enclos iconiques dans les Pucelle Cailleret et Le Chevalier. Tous vins possèdent une puissance minérale réelle combinée à délicatesse et la pureté cristalline attendue de ces crus.

jeanchartron.com

Domaine Jean-François Coche-Dury



Dans ce domaine emblématique de Meursault, les générations succèdent mais les méthodes de travail demeurent. Rap Coche, jeune vigneron à l'honneur et à la modestie qui n'est pas à rappeler celle de son père J. François, est arrivé au domaine en 1997 et tient les rênes de 10 hectares. Tenace et passionné perpétue un travail de patiente minutie avec des labours de précision chirurgicale associés à une taille en cordon de Roy pour la vigne. En cave, les blancs fermentent lentement et sont élevés en fûts durant un an afin d'être soutirés, pour être réemployés en fûts d'âges différents pour le second hiver. L'embouteillage s'effectuera que durant leur seconde année d'élevage, et de façon manuelle et fût par fût afin de préserver l'identité individuelle de chaque pièce sans le moindre signe réducteur. Les vins offrent une tension verticale et une finesse aromatique florissante et admirable. Leur texture délicate issue de la profondeur des arômes riches d'oxydes de fer, est dentelée, ciselée par la sapidité saline du calcaire, et laisse place à une persistance aromatique intense démesurée. Superbe.

03 80 21 24 12

Domaine Jean-Marc et Hugues Pavelot



Avec un passé viticole remontant au XVIIIe siècle, les Pavelot exploitent aujourd'hui 13 hectares de très belles parcelles autour de Savigny-lès-Beaune. Hugues et Pierre-Yves succèdent à Jean-Marc pour produire des vins, principalement rouges. La petite activité d'achat de raisins étiquetés sous le seul nom d'Hugues Pavelot, complète la gamme sur des climats non représentés au domaine. Les vins rouges sont issus de raisins éraflés à 100