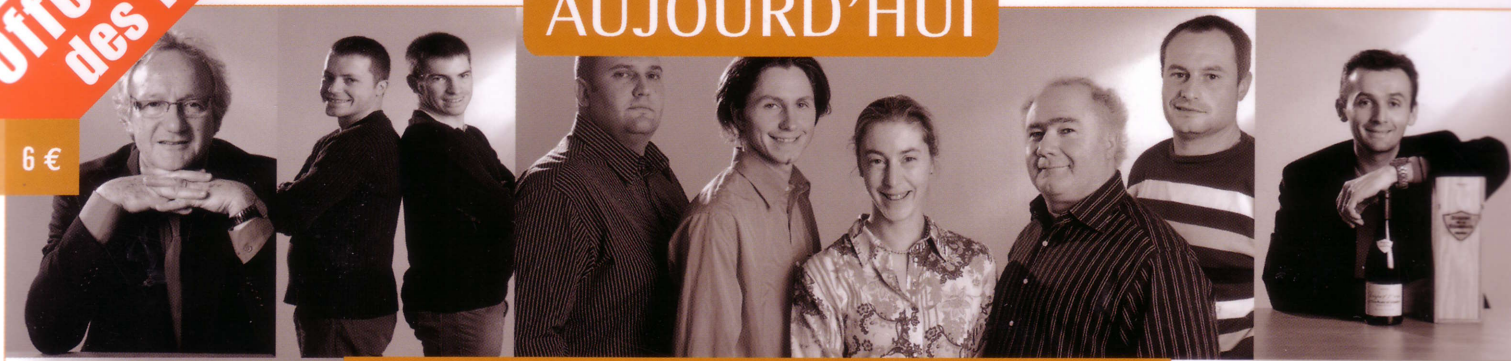


**Offert : Guide 2009  
des fêtes du vin**

**AUJOURD'HUI**

N°85 6 €



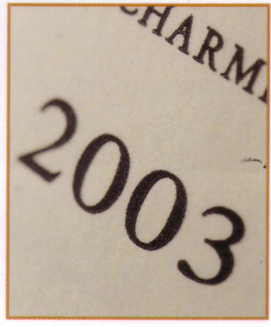
**Palmarès 2008**

**LES BOURGUIGNONS  
DE L'ANNÉE**

**Vignerons, négociants  
appellations, chefs...**



**GUIDE D'ACHAT**  
**Cortons - Ladoix**  
**Aloxe-Corton**  
**Pernand-Vergelesses**  
**Vins bio**



**MILLÉSIME**  
**Des 2003**  
**à boire**  
**pour les fêtes**

N°85 BIMESTRIEL - BELGIQUE : 7 € - SUISSE : 12 FS - ALLEMAGNE : 7 €  
CANADA : 10,95 \$ - MAROC : 55 DH - PAYS-BAS : 6,35 € - LUXEMBOURG : 7 €





nel des vins de Bourgogne. Ils sont 58 à passer la  
sont donc sélectionnées. Un beau score dans un  
maturation des raisins. Millésime après millésime,  
l'on le fasse avec professionnalisme.

## BRET BROTHERS LA SOUFRANDIÈRE @

et Jean-Guillaume Bret font dorénavant partie du  
onnais. Depuis 2000, ils insufflent un vent de frai-  
eur vignoble. Le domaine est en bio, ainsi que  
ées de leur structure de négoce.  
es - Tél. 03 85 67 72 - e-mail : [contact@bretbrothers.com](mailto:contact@bretbrothers.com)

## VILLE CLOS DES VIGNES DU MAYNES

ouvert, riche, sur des notes de mirabelle et de fruits  
la bouche est consistante et bâtie sur une trame fine  
bel équilibre dans la maturité et la richesse.

## VELLES LES QUART CUVÉE MILLERANDÉE

l'intensité conquiert nos dégustateurs. Des notes de  
mûrs avec une fine touche florale lui assurent une  
plexité. La bouche est riche, tenue par une belle

## VELLES LES QUART

la réserve aujourd'hui qui doit gagner en harmonie à  
(boisé un peu marqué). La concentration et la lon-

## DE LA CROIX SENAILLET @

Martin, Richard et David, sont à la tête de 23 hectares.  
07 l'intégralité du domaine est cultivé en bio.  
71960 Davayé - Tél. 03 85 82 83  
[www.croixsenaillet.com](http://www.croixsenaillet.com)

## AN LES ROCHATS

concentré et tonique", conclut un dégustateur.  
e fraîcheur aromatique se déploie tout au long de la  
on. Le tout ne manque pas de consistance.

## AN LES BUIS

eut s'exprimer sans retenue sur des notes évoquant la  
(menthe), et la finesse (chèvre-feuille). La bouche est  
onie avec le nez : vive et concentrée à la fois.

## AN LA GRANDE BRUYÈRE

es très minérales s'associent à une touche aromatique  
nt le pamplemousse. La bouche propose un équilibre sur-  
eur, la vivacité.

## DOMINIQUE CORNIN @

En 2002, Dominique Cornin a fait ses premiers essais en bio sur  
un hectare. Deux ans plus tard, la totalité des 7,5 hectares du  
domaine était en conversion en biodynamie.

Domaine de Lalande - Chemin du Roy de Croix - 71570 Chaintré  
Tél. 03 85 37 43 58 - e-mail : [dominique@cornin.net](mailto:dominique@cornin.net)

## POUILLY-FUISSÉ LES CHEVRIÈRES

"C'est bon et gourmand", conclut tout simplement un dégusta-  
teur. Le nez est intense, évoquant des notes de pêche de vignes.  
Une rondeur croquante s'impose en bouche.

## DAVID DUBAND

Vigneron entreprenant, David Duband associé à un investisseur  
(François Feuillet) est aujourd'hui à la tête d'un superbe domaine  
en côte de Nuits et hautes-côtes de Nuits. Depuis 2006,  
les vignes sont en conversion bio.

21220 Chevannes - Tél. 03 80 61 41 16 - Fax 03 80 61 49 20

## ECHÉZEUX GRAND CRU

Un dégustateur décèle des "notes de fruits noirs, de myrtille", mais  
l'ensemble est sur la réserve. La bouche offre des tannins serrés,  
denses, et ronds en même temps. Un vin d'une belle pureté.

Duband et Feuillet

## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU CUVÉE PÉDICELLE

Un vin dense, charnu qui se montre sur la réserve aujourd'hui sur le  
plan aromatique. Sa concentration et sa complexité laissent peu de  
doute sur son potentiel pour les années à venir. Pourquoi cuvée Pédi-  
celle ? Parce qu'en 2006, David Duband a demandé à ses vendan-  
geurs d'enlever au sécateur la rafle au lieu de passer les raisins dans  
l'érafloir mécanique. Trois pièces (900 bouteilles) de cette cuvée ont  
été produites en 2006 et D. Duband a décidé en 2007 d'étendre la  
technique à tous ses grands crus, soit 25 pièces (7 500 bouteilles).

Duband et Feuillet

## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

Un vin qui associe avec bonheur fraîcheur, matière et soyeux  
des tannins. "La minéralité est bien enrobée", note un dégusta-  
teur. Un grand cru destiné à être bu d'ici cinq ans environ.

Duband et Feuillet

## NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES PRULIERS

Une belle bouteille qui allie à la fois finesse, soyeux et concen-  
tration. Le nez s'exprime sur un registre d'une grande com-  
plexité (épice, florale, etc.).

Duband

## LES FAVERELLES

Ce domaine de 6 hectares, mené par Isabelle Georgelin et Patrick  
Bringer, est passé en bio en 2000, puis en biodynamie en 2003.  
Il est basé dans l'Yonne près de Vézelay.

15, rue du Four - 89450 Asquins  
Tél/Fax 03 86 33 34 42 - [www.lesfaverelles.com](http://www.lesfaverelles.com)

## BOURGOGNE (8,50 €)

Une belle cuvée d'appellation régionale rouge. Un beau fruité de  
cerise noire se dégage au nez. La bouche présente du fond,  
des tannins serrés. La finale est fraîche et précise.

## GHISLAINE ET JEAN-HUGUES GOISOT @

Domaine exemplaire dans l'Yonne, les Goisot ont entrepris de  
cultiver leurs vignes en bio à partir de 2001. Ils le font avec le  
sérieux et la rigueur qu'on leur connaît depuis longtemps.

30, rue Bienvenu-Martin - 89530 Saint-Bris-le-Vineux  
Tél. 03 86 53 35 15 - Fax 03 86 53 62 03

## SAINT-BRIS "CORPS DE GARDE"

Le nez est éclatant de fruits (pêche, abricot) dans un registre qui  
évoque la maturité mais sans lourdeur. La bouche est ample,  
aussi gourmande que fruitée.

## DOMAINE GUILLOT-BROUX

Certifié bio depuis 1991, le domaine est l'un des pionniers de ce  
type de viticulture dans le Mâconnais. Emmanuel, Patrice et  
Ludovic proposent des vins aux caractères bien affirmés.

Le Bourg - 71260 Cruzille - Tél/Fax 03 85 33 29 74

## MÂCON-CRUZILLE LES GENEVIÈRES

On retrouve l'expression aromatique des vins du domaine.  
Des arômes au premier abord assez déconcertants : des notes



## CHANTAL MONTÉE EN

Le domaine Chantal Lescure n'a d'évidence  
cation est historique : pendant de nombreux  
maison de négoce. C'est seulement après  
domaine (et descendante du fondateur de  
bouteille au domaine ont eu lieu. Nous sommes  
et Aymeric Machard de Gramont décident de  
un objectif clair : produire des vins de terroir  
sont intégralement cultivés en bio et une  
Soins à la vigne, vinifications peu intervenant  
rendez-vous. Le résultat est transparent : les  
personnalité leurs origines.

34 A, rue Thurot - 21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél. 03 80 61 16 79 - Fax 03 80 61 36 64

## NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES DAM

Un vin qui séduit par sa chair gourmande et  
Des arômes généreux montent au nez.

## POMMARD LES BERTINS

Le nez est ouvert et intense. Il gagne encore  
d'une belle concentration, bâtie sur des tan-

## POMMARD LES VAUMURIENS

"Un vin de belle personnalité avec une ex-  
teur. Ce pommard village s'avère profond-

oxydatives et d'épices s'affirment. En bouche  
sont bien là. D'expérience, ces vins évoluent

## MÂCON-CHARDONNAY LES COMBETTES

Les notes d'épices et de caramel laissent la  
d'agrumes à l'aération. La bouche offre de l'a-  
sur la réserve aujourd'hui. Un peu de patience

## HENRI GROS

Ce petit domaine, 3,5 hectares, est en conversion  
biologique depuis 2005. La cuvée présentée  
durant quatorze mois à 50% en fût de chêne  
4, rue de la Grande Fontaine - Chambault  
21200 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 81 20 -

## CHAMBOLLE-MUSIGNY LES MALADIÈRES (20 €)

Un vin qui parvient à faire une belle synthèse  
la fraîcheur, la concentration et la finesse.  
intense. Proche de la troisième grappe.



# VINS BIO

## rouges et blancs 2006

### Résultats

## Mention bien

Un total de 112 vins bio a été dégusté le 7 juillet au Centre technique interprofessionnel des vins de Bourgogne. Ils sont 58 à passer la barre des 13 sur 20 soit un taux de réussite de 51,7%. Plus d'une bouteille sur deux sont donc sélectionnées. Un beau score dans un millésime qui demandait de l'attention, particulièrement pendant les derniers jours de maturation des raisins. Millésime après millésime, un constat s'impose : produire de bons vins bio est possible tous les ans, pour peu qu'on le fasse avec professionnalisme.

### DOMAINE AMIOT-SERVELLE @

*Nous soulignons une nouvelle fois la qualité du travail mené par Elisabeth et Christian Amiot, présents régulièrement dans nos sélections des vins de chambolle. Le domaine est en bio depuis 2003.*

34, rue Basse - 21220 Chambolle-Musigny  
Tél. 03 80 62 80 39 - www.amiot-servelle.com

### CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES CHARMES 🍷🍷🍷

Par sa pureté et sa délicatesse, ce vin donne une belle idée de ce que peut donner un beau terroir de Chambolle-Musigny. L'élégance est ici à l'honneur.

### CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES PLANTES 🍷🍷🍷

Le nez offre des arômes profonds et d'une grande pureté. On retrouve le caractère délicat, fin mais aussi une grande longueur déjà rencontrée sur la cuvée précédente.

### DOMAINE DES COMTES LAFON @

*Pragmatique, professionnel et toujours prompt à présenter les vins du domaine, Dominique Lafon est un grand ambassadeur de la viticulture bio. Cerise sur le gâteau, ses cuvées sont superbes.*

Clos de la Barre - 21190 Meursault  
Tél. 03 80 21 22 17 - Fax 03 80 21 61 64

**MEILLEURE NOTE : 18,5 SUR 20**

### VOLNAY PREMIER CRU SANTENOTS DU MILIEU 🍷🍷🍷🍷

"Le nez est fantastique de complexité : fruits noirs, épices, violette", s'emballent un dégustateur. Des tannins denses et d'une grande qualité tapissent le palais avec beaucoup de délicatesse. La finale est aussi longue que pure. Autant d'éléments qui ne laissent pas retomber les ardeurs de notre jury. La note l'atteste..."

### MEURSAULT PREMIER CRU GENEVIÈRES 🍷🍷

L'opulence et le caractère se manifestent dès la prise en bouche, l'attaque est concentrée, dense. Une générosité qui se confirme tout au long de la dégustation, jusqu'à la finale d'une grande longueur.

### MEURSAULT CLOS DE LA BARRE 🍷🍷

Un nez très intense évoquant des arômes exotiques, mais sans lourdeur, s'exprime au nez. La bouche est gourmande avant de se resserrer un peu en finale. Un vin d'une belle intensité.

### VOLNAY 🍷🍷

Un vin de plaisir, aux arômes enjôleurs. La bouche offre beaucoup de chair et de suavité. La finale conserve une bonne fraîcheur.



### MAISON BRET BROTHERS DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE @

*Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret font dorénavant partie du paysage mâconnais. Depuis 2000, ils insufflent un vent de fraîcheur sur leur vignoble. Le domaine est en bio, ainsi que quelques cuvées de leur structure de négoce.*

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 67 72 - e.mail : contact@bretbrothers.com

### MÂCON-CRUZILLE CLOS DES VIGNES DU MAYNES 🍷🍷

Le nez est ouvert, riche, sur des notes de mirabelle et de fruits bien mûrs. La bouche est consistante et bâtie sur une trame fine et droite. Un bel équilibre dans la maturité et la richesse.

Bret Brothers

### POUILLY-VINZELLES LES QUART CUVÉE MILLERANDÉE 🍷🍷

Un vin dont l'intensité conquiert nos dégustateurs. Des notes de fruits bien mûrs avec une fine touche florale lui assurent une grande complexité. La bouche est riche, tenue par une belle minéralité.

La Soufrandière

### POUILLY-VINZELLES LES QUART 🍷🍷

Un vin sur la réserve aujourd'hui qui doit gagner en harmonie à l'évolution (boisé un peu marqué). La concentration et la longueur sont là.

La Soufrandière

### DOMAINE DE LA CROIX SENAILLET @

*Les frères Martin, Richard et David, sont à la tête de 23 hectares. Depuis 2007 l'intégralité du domaine est cultivé en bio.*

En Coland - 71960 Davayé - Tél. 03 85 82 83  
www.domainecroixsenaillet.com

### SAINT-VÉRAN LES ROCHATS 🍷🍷🍷

"Un vin concentré et tonique", conclut un dégustateur. Une belle fraîcheur aromatique se déploie tout au long de la dégustation. Le tout ne manque pas de consistance.

### SAINT-VÉRAN LES BUIS 🍷🍷🍷

Le nez peut s'exprimer sans retenue sur des notes évoquant la fraîcheur (menthe), et la finesse (chèvre-feuille). La bouche est en harmonie avec le nez : vive et concentrée à la fois.

### SAINT-VÉRAN LA GRANDE BRUYÈRE 🍷🍷

Des notes très minérales s'associent à une touche aromatique évoquant le pamplemousse. La bouche propose un équilibre sur la fraîcheur, la vivacité.