

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

fumées. Les tanins marquent la bouche et goment un peu le fruit. Tout cela ne demande qu'à s'assouplir pour accompagner une terrine de gibier, dans trois ou quatre ans.

Dom. Confuron-Cotetidot, 21700 Vosne-Romanée, tél. 03.80.61.03.39, fax 03.80.61.17.85

LA CAVE DU CONNAISSEUR 2009

n.c.	50 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Cette maison, créée par Laurent Camu, a été reprise par le groupe Serge Cheveau en 2008 avec, à la clé, un coup de cœur pour son chardonnay l'an dernier. Moins de réussite dans le millésime 2009, simplement cité, mais plein de fraîcheur. Un vin équilibré à dominante florale, qui trouve de la finesse dans un trait de vivacité qui assure sa longévité. À servir en apéritif ou avec des poissons de rivière.

La Cave du Connaisseur, rue des Moulins, BP 78, 89800 Chablis, tél. 03.86.42.87.15, fax 03.86.42.49.84, connaisseur.france@wanadoo.fr

DOM. DE COURCEL 2007 *

0,75 ha	n.c.	11 à 15 €
---------	------	-----------

C'est une soirée d'hiver et le beef bourguignon finit de mijoter sur la cuisinière. Choisissez cette bouteille pour l'accompagner à table, il n'y aura pas de faute de goût. Dans sa belle robe cassis, ce pinot a de l'allure et du caractère : un nez de petits fruits rouges confits ; une bouche puissante sur le fruit soulignée par des notes minérales et toastées. Une belle structure qui supporte la matière, sans tricher.

Dom. de Courcel, pl. de l'Église, 21630 Pommard, tél. 03.80.22.10.64, fax 03.80.24.98.73

DOM. DE LA COUR CÉLESTE Côtes d'Auxerre 2008 *

0,8 ha	5 000	5 à 8 €
--------	-------	---------

Ce domaine n'est autre que l'ancien domaine Seguin, qui a changé de nom lorsque Thomas Seguin a succédé à son père, Claude, et s'est associé avec un autre jeune vigneron, Arnaud Nahan. Ce tandem produit un bourgogne rouge fruité et concentré. La présence de César - cépage que l'on trouve aussi à Irancy - donne du corps à ce vin qui respire la cerise. Attendez deux ou trois ans avant de le servir avec des viandes grillées.

NOUVEAU PRODUCTEUR

Dom. de la Cour Céleste, 3 bis, rue Haute, 89530 Saint-Bris-les-Vineux, tél. 03.86.53.37.39, fax 03.86.53.61.12, domaine.courceleste@hotmail.fr

Arnaud Nahan et Thomas Seguin

MICHEL CRÉPIN 2008 *

0,63 ha	5 548	5 à 8 €
---------	-------	---------

C'est sur la commune de Volgré, dans le Jovinien, que Michel Crépin a replanté des vignes portant l'appellation bourgogne. Le chardonnay y a trouvé terroir à sa convenance si l'on en juge par ce 2008, un vin agréable, équilibré et riche. Le nez intense et légèrement brioché annonce la couleur. Le véritable plaisir vient en bouche avec une belle matière encadrée par une attaque fraîche et une finale citronnée. Plaisant à l'heure de l'apéro.

EARL du Bourg, 7, rue de Paris, 89710 Senan, tél. 03.86.91.55.08, fax 03.86.91.52.21

Michel Crépin

DOM. PIERRE DAMOY 2007 **

0,62 ha	3 071	11 à 15 €
---------	-------	-----------

À Gevrey-Chambertin, on connaît surtout Pierre Damoy pour ses grands crus. Dans sa catégorie, ce bourgogne rouge n'a rien à leur envier. Une belle robe cerise noire très profonde sort de dix-huit mois d'élevage en fût. Le nez s'ouvre sans réserve sur les fruits rouges et un fond de cuir. La bouche est d'une grande richesse : fruits frais, tanins soyeux et juste ce qu'il faut de vivacité pour assurer l'équilibre et la longueur. N'attendez pas pour vous faire plaisir, ce 2007 est déjà bon à boire.

Dom. Pierre Damoy, 11, rue du Mal-de-Latré-de-Tassigny, 21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03.80.34.30.47, fax 03.80.58.54.79, info@domaine-pierre-damoy.com

DOM. DAMPT Épineuil 2008

n.c.	n.c.	5 à 8 €
------	------	---------

Dans la famille Dampt, voici Emmanuel qui signe cet Épineuil élevé pour 60 % en cuve Inox et pour le reste en fût. Un vin plutôt harmonieux qui s'annonce par une robe violacée et un nez de cerise. Du gras, de la richesse, un bel équilibre mais un petit manque de longueur. À boire sur son fruit.

Emmanuel Dampt, 3, rte de Tonnerre, 89700 Collan, tél. 03.86.54.49.52, fax 03.86.54.49.89, emmanuel.damp@dampt.com

VIGNOBLE ÉRIC DAMPT 2008 **

n.c.	n.c.	5 à 8 €
------	------	---------



Présente dans tous les terroirs du Chablisien et du Tonnerrois, la famille Dampt collectionne les étoiles. C'est Éric Dampt qui a produit ce superbe chardonnay, élégant et bien équilibré. Le nez intense développe des arômes de nectarine et de noisette fraîche. La bouche est concentrée sur les agrumes et portée par une minéralité qui assure la longueur. Une citation pour l'Épineuil 2008 rouge, typé etjoliment fruité.

EARL Éric Dampt, 16, rue de l'Ancien-Présbytere, 89700 Collan, tél. 03.58.16.90.31, fax 03.86.55.36.12, eric.damp@dampt.com

DEMESSEY 2008

4,31 ha	20 000	8 à 11 €
---------	--------	----------

Marc Dumont n'est pas simplement vigneron, c'est aussi un bâtisseur. Quand il a repris le domaine du château de Messey, il a fait restaurer des maisons vigneronnes et y a aménagé des chambres d'hôtes pour mieux accueillir les passionnés du vin. Floral au nez, ce chardonnay est très

plaisant en bouche. Fraîcheur, rondeur, fruité, finale acidulée : voilà un vin qui se boira dans sa jeunesse avec des fruits de mer ou, tout simplement, en apéritif avec des gousses.

GFA Ch. de Messey, 71700 Ozenay, tél. 03.85.51.33.83, fax 03.85.51.33.82, vin@demessey.com

DOM. RAYMOND DUPONT-FAHN

1,5 ha	12 000	8 à 11 €
--------	--------	----------

Ce climat Chaume des Perrières se situe juste au-dessus du 1^{er} cru les Perrières de Meursault. On ne va pas se plaindre de ce prestigieux voisinage, d'autant qu'il semble transparaître dans ce bourgogne. Le nez assez exubérant offre des arômes d'agrumes, d'abricot et de miel. La bouche est ample et généreuse. Cette bouteille, à servir sans attendre, est armée pour donner la réplique à une cuisine exotique.

Raymond Dupont-Fahn, 70, rue des Eaux, 21190 Tailly, tél. 06.14.38.53.21, fax 03.80.21.21.22, domaine.dupont.fahn@wanadoo.fr

FABIENNE ET FABRICE DURAND-FÉLIX Épineuil 2008

0,75 ha	2 100	5 à 8 €
---------	-------	---------

Fabienne et Fabrice Durand-Félix sont toujours ravis de faire goûter leurs vins au caveau qu'ils ont aménagé dans l'ancienne ferme familiale, juste au-dessus de Tonnerre, sur la route de Chaource. Un village qui a donné son nom à un fromage tout désigné pour accompagner cet Épineuil fruité à souhait, auquel des notes de sous-bois viennent apporter finesse et complexité. Pas loin de la première étoile.

EARL Durand-Félix, 3, rue de Lignièrès, Le Grand-Virey, 89700 Molosmes, tél. 03.86.55.09.37, fax 03.86.54.44.70, domaine.durand.felix@orange.fr

DOM. FICHET Le Vignot 2008 **

3 ha	6 000	5 à 8 €
------	-------	---------

Une superbe bouteille proposée par Pierre-Yves et Olivier Fichet, deux frères à la tête d'un domaine familial dans le Maconnais. Un pinot noir qui se présente dans une robe vive, pleine de jeunesse, et qui livre un nez discret mais surtout subtil, marqué par des arômes de feuille de cassis. De quoi éveiller la bouche qui attaque en douceur. Fraîche, franche, elle allie rondeur, fraîcheur et élégance pour un plaisir prolongé. À boire dès maintenant sur un quasi de veau.

Dom. Pierre-Yves et Olivier Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, domaine.fichet@wanadoo.fr

DOM. FONTAINE DE LA VIERGE Chitry 2008

2,3 ha	4 000	5 à 8 €
--------	-------	---------

Clément Biot a été à bonne école, celle de William Fèvre à Chablis. Il y a acquis suffisamment d'assurance pour reprendre le domaine familial. C'était en 2007 et voici son 2008 qui trouve droit de cité dans le Guide. Un chardonnay qui explose au nez par ses arômes de fruits exotiques. La bouche a du mal à suivre devant une telle intensité. Il reste une belle fraîcheur autour de notes d'agrumes. Une bouteille surprenante qui donnera la réplique à un curry de poisson thaïlandais.

Clément Biot, 5, chem. des Fossés, 89530 Chitry, tél. 03.86.41.42.79, fax 03.86.41.46.72, earlobot@club-internet.fr

DOM. FOREY PÈRE ET FILS 2008 *

1,23 ha	8 000	5 à 8 €
---------	-------	---------

Quand on « voisine » la Romanée-Conti, on accorde forcément une attention particulière au pinot noir. C'est le cas du domaine Forey qui ne s'épargne pas les vendanges à la main et un tri sévère avant d'élever son bourgogne pendant quatorze mois en fût de chêne. Résultat, un vin musclé, construit pour une bonne garde. Le nez est un velours de cassis mûr. La bouche ample et puissante tourne autour des fruits rouges. Attendez deux ans pour qu'elle arrondisse ses angles et gagne encore en élégance.

Dom. Forey Père et Fils, 2, rue Derrière-le-Four, 21700 Vosne-Romanée, tél. 03.80.61.09.68, fax 03.80.61.12.63, domaineforey@orange.fr

DOM. JEAN FOURNIER 2008 *

0,9 ha	10 000	5 à 8 €
--------	--------	---------

Issue de parcelles situées entre Couchey et Marsannay, sur une veine de marne de Bresse, cette cuvée a bénéficié d'extractions moins soutenues que les autres vins du domaine et d'un élevage pour un tiers seulement en cigare (fût de 300 l). Il en résulte un vin charmeur par sa robe grenat et son nez floral. Le fruit se révèle surtout en bouche dans des saveurs de cassis nuancées d'arômes de cacao. Attendez deux ou trois ans que les tanins s'arrondissent. Une citation pour le blanc 2008 cuvée C (8 à 11 €), avec la cédille. Laurent Fournier ne manque pas d'imagination, et son vin le lui rend bien. L'élégance de ce chardonnay appelle des morilles à la crème.

Dom. Jean Fournier, 34, rue du Château, 21160 Marsannay-la-Côte, tél. 03.80.52.24.38, fax 03.80.52.77.40, domaine.jean.fournier@orange.fr

DOM. MARIE-CHRISTINE GADANT Côtes du Couchois 2008

0,7 ha	4 700	5 à 8 €
--------	-------	---------

Quatre générations de vignerons se sont succédé sur ce domaine de 10 ha. Ce 2008 à la robe cerise noire, bien construit, ne manque ni de matière ni de caractère. Si les tanins sont encore fermes, l'ensemble possède suffisamment de puissance et saura attendre le temps qu'il faut pour s'assouplir. Il est vrai que trois ou quatre années de garde supplémentaires ne seront pas de trop. « Un vin qu'on a envie de revoir dans quelque temps », conclut une dégustatrice.

EARL Le Clos Voyer, 25, rue de Bouhy, 71490 Saint-Maurice-lès-Couches, tél. 03.85.49.66.54, fax 03.85.49.60.62, leclousvoyer@wanadoo.fr

ALAIN GEOFFROY 2008 **

n.c.	5 000	5 à 8 €
------	-------	---------

Il a la couleur d'un chablis, les saveurs d'un chablis, mais ce n'est pas un chablis. Pour autant, ce chardonnay d'Alain Geoffroy est particulièrement réussi. Frais et complexe, c'est un vin de plaisir immédiat, d'une grande franchise. Le nez vif et floral est d'une réelle élégance. Élégance que l'on retrouve dans une bouche pure, ronde,

BOURGOGNE

Dom. du Bicheron, Saint-Pierre-de-Lanques, 71260 Péronne, tél. 03.85.36.94.53, fax 03.85.36.99.80, domainedubicheron@wanadoo.fr

BLASON DE BOURGOGNE *

58 ha	630 000	5 à 8 €
-------	---------	---------

Particulièrement soigné, ce Blason est issu de pinot noir (90 %) complété de gamay et a fait l'objet d'un long élevage sur lies (seize mois). Belle robe pastel, couronnée d'un cordon de bulles aguichant. Vineuse, peu marquée par le dosage, la bouche affirme une expression fraîche et fruitée. On proposera ce rosé en apéritif ou bien au dessert pour accompagner une tarte aux fraises.

Union Blasons de Bourgogne, rue du Serein, 89800 Chablis, tél. 03.86.42.88.34, blasons@blasonsdebourgogne.fr

DOM. BOHRMANN 2008 **

0,5 ha	3 000	8 à 11 €
--------	-------	----------

Géré par Sofie Bohrmann, Bourguignonne d'adoption, assistée de Dimitri Blanc, le domaine est conduit suivant les principes de l'agriculture biologique, sans en avoir pour autant la certification. Les dégustateurs ont trouvé ce brut charmeur. Le chardonnay (40 %) lui a transmis sa finesse, le pinot noir (40 %) sa vinosité, l'aligoté sa nervosité. Un crémant ample et élégant, pour accompagner une viande blanche en sauce.

Dom. Bohrmann, 9, rue de la Barre, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.60.06, fax 03.80.21.66.27, domaine.bohrmann@wanadoo.fr

DOM. ANDRÉ BONHOMME 2007 *

0,6 ha	5 000	8 à 11 €
--------	-------	----------

Sur une étendue argilo-calcaire dépassant tout juste un demi-hectare, a été récoltée une vendange saine de chardonnay, exempte de traitements chimiques. Cajoilée au chai (pressurage pneumatique doux, élevage neuf mois en cuve inox, vieillissement sur lattes pendant vingt-quatre mois), elle aboutit à un séduisant crémant nimbé d'or pâle. En bouche, de jolies notes beurrées et une effervescence qui stimule les harmonies d'un fruité exotique. À boire dès à présent, sur une poêlée de saint-jacques.

André Bonhomme, rue Jean-Large, Cidex 2108, 71260 Viré, tél. 03.85.27.93.93, fax 03.85.27.93.94, earl.bonhomme.andre@terre.net.fr

Eric Palthéy

LOUIS BOUILLOT Grande Réserve *

n.c.	40 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Cette maison de négoce offre chaque année une gamme de crémants à mettre les sens en effervescence. Elle réussit encore un superbe tri groupé (une étoile chacun). Ce rosé, vêtu de rose pâle brillant, développe une mousse onctueuse. Le nez s'harmonise autour de notes de petits fruits rouges. Franche et dynamique dès l'attaque, la bouche demeure sur la fraîcheur. Une belle persistance aromatique l'accompagne en finale. Pour apéritifs décontractés. Le blanc de blancs Perle d'Ivoire présente, lui, une robe or clair d'une limpidité cristalline. Des notes de fruits frais s'élèvent du verre. Équilibré et subtil, ce vin servira de faire-valoir à des pointes d'asperges au beurre et à la crème. Quant au blanc Grande Réserve, son maintien sera apprécié en apéritif. On pourra y adjoindre de friandes gougeres.

Maison Louis Bouillot, rue Montgolfier, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03.80.62.61.44, fax 03.80.62.61.59, brand.f@boisset.fr

CHEVALIER *

n.c.	35 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Si les bulles effervescentes ont conquis le Mâconnais, c'est en partie grâce à des vigneron de la trempe d'Eugène Chevalier qui entreprit, au lendemain de la Première Guerre mondiale, d'y développer la méthode traditionnelle. Ce rosé porte en son assemblage les richesses vineuses du pinot noir et les griseries légères du gamay. Un cordon de bulles fines couronne une robe rose pâle « du dernier chic ». Le nez, aux frais parfums de fruits rouges agrémentés d'épices, précède une bouche lestée et fraîche. Un vin harmonieux, pour l'apéritif.

Maison Chevalier, 5, quai Dumorey, 21703 Nuits-Saint-Georges, tél. 03.80.62.61.47, brand.f@boisset.fr

PAUL CHOLLET

n.c.	n.c.	8 à 11 €
------	------	----------

Gilles Rémy, qui a racheté la maison Chollet en 2002, élabore des crémants de caractère. Ce rosé de teinte soutenue, très brillante, exprime sa vitalité par le truchement d'une mousse vive et persistante. Le nez joue une belle partition florale et fruitée. La bouche, fraîche, exprime la vinosité conquérante du pinot noir. Un vin peu marqué par le dosage, qu'on imagine bien épousant les tendresses d'une tarte aux myrtilles.

SARL Paul Chollet, 18, rue du Gal-Leclerc, 21420 Savigny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.53.89, fax 03.80.21.58.16, contact@paulchollet.fr

Gilles Rémy

ANDRÉ DELORME Blanc de noirs *

n.c.	58 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Véritable institution de la Côte chalonnaise, la maison André Delorme s'est affirmée comme un des spécialistes bourguignons des crémants. Si besoin était, ce blanc de noirs montre que cette réputation n'est pas usurpée. L'étiquette qui annonce « finesse et vinosité » ne ment pas. L'annonce se vérifie dès l'effervescence. Fine et distinguée, la montée des bulles anime une belle robe dorée parcourue de discrets reflets cuivrés. Le nez, fermé au départ, révèle vite la présence d'arômes exotiques qui se retrouvent en une bouche fraîche et équilibrée. Un crémant puissant pour le repas.

André Delorme, lieu-dit Le Meix, 11, rue des Bordes, 71150 Rully, tél. 03.85.87.10.12, fax 03.85.87.04.60, contact@andre-delorme.com

Eric Palthéy

JEAN-CHARLES FAGOT 2008

0,65 ha	4 000	5 à 8 €
---------	-------	---------

Un sympathique domaine familial auquel se trouve liée L'Auberger du Vieux Vigneron. D'appétissants apprêts de cuisine bourguignonne permettent aux visiteurs d'éprouver, *in situ*, des saveurs culinaires en accord avec la finesse des crémants. Pourquoi ne pas essayer de marier à des saint-jacques au caramel d'agrumes, la fraîcheur et

le fruité délicat de ce crémant issu de pinot noir ? Nul doute que ses rondeurs vineuses, équilibrées avec soin, valoriseront ce plat d'inspiration maritime.

Jean-Charles Fagot, 5, rue de l'Église, 21190 Corpeau, tél. 03.80.21.30.24, fax 03.80.21.38.81, jeancharlesfagot@free.fr

DOM. FICHET 2007 *

2 ha	20 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Vigneron du Mâconnais dont la réputation n'est plus à faire, Olivier Fichet s'attache à produire des crémants aux arômes précis. Ce 2007, issu du seul chardonnay, a convaincu. La finesse des bulles souligne la distinction vineuse du pinot noir et les griseries légères du gamay. Une brillante livrée claire. Le nez, ouvert à un fruité délicat et à une minéralité discrète, est un beau prélude à une bouche nette, droite, qui balance savamment entre une fraîcheur et acidité légère. Aromatique, ce vin fruité exotique et persistant qui le classent dans la catégorie enviable des crémants de gastronomie. Servir, en fin de repas, avec un comté.

Dom. Pierre-Yves et Olivier Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, domaine-fichet@wanadoo.fr

JEAN GIRARD Chardonnay

0,55 ha	5 300	5 à 8 €
---------	-------	---------

C'est en pays châtillonnais, à proximité du village de Vix qui abrite de nombreux trésors de l'art celtique, que Jean Girard a choisi de vivre son existence vigneronne. Sa fille a aujourd'hui pris le relais. Elle propose un crémant habillé de jaune paille, aux arômes floraux, qui affiche une bonne structure en bouche. On n'hésitera pas à le servir avec une viande blanche accompagnée de petits légumes printaniers.

Jean Girard, 33, rue Tanneguy-d'Harcourt, 21570 Balan-sur-Ource, tél. et fax 03.80.93.76.47, jean.girard@orange.fr

DOM. MICHEL JUILLLOT

n.c.	n.c.	8 à 11 €
------	------	----------

La réussite commerciale de ce domaine s'inscrit dans les chiffres. On proclame – fierté légitime – qu'on a « commencé par 750 bouteilles, pour 4 500 aujourd'hui ». Ces chiffres montrent aussi un intérêt croissant des consommateurs pour les effervescents bourguignons. Un peu marqué par la présence de la liqueur d'expédition, ce crémant possède néanmoins de beaux atouts à faire valoir. Notamment un nez complexe où bataillent les notes florales et la vivacité des agrumes. La bouche est franche et équilibrée. Pour un apéritif.

Dom. Michel Juillot, 59, Grande-Rue, 71640 Mercurey, tél. 03.85.93.99.89, fax 03.85.98.99.88, infos@domaine-michel-juillot.fr

LOUIS LORON Royale *

n.c.	15 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Le chardonnay a transmis au nez l'expression de séduisantes finesse florales stimulées d'une pointe de gingembre. Un savant dosage de la liqueur contribue à l'équilibre gourmand d'une bouche plutôt tonique. La cuvée blanc de blancs Prestige est citée pour sa légèreté rafraîchissante.

SAS Louis Loron et Fils, Le Vivier, 69820 Fleurie, tél. 04.74.04.10.22, fax 04.74.69.84.19, fernand.loron@wanadoo.fr

LA MAISON DU CRÉMANT *

n.c.	100 000	8 à 11 €
------	---------	----------

La Maison du crémant ne tire pas uniquement son prestige de la personnalité de ses propriétaires successifs (le sénateur-maire Bernard Barbier, Grand Maître du Tastevin, les investisseurs Gunther-Reh venus de Trèves, la maison Béjot de Meursault) mais aussi de la qualité de ses crémants. Qualité compatible avec la quantité distribuée : 100 000 bouteilles pour cette cuvée dont la vivacité a eu l'heur de plaire aux dégustateurs. Robe citron parcourue de bulles légères, nez de fleurs blanches, bouche franche aux saveurs réjouissantes... C'est plus qu'il n'en faut pour un apéro convivial.

Moingeon - la Maison du crémant, D 974, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.66.22, fax 03.80.21.28.05, cremant@moingeon.com

A. NOIROT et FILS Blanc de noirs 2007

2 ha	7 000	5 à 8 €
------	-------	---------

Le pinot noir s'exprime bien sur les coteaux argilo-calcaires du Châtillonnais où il puise une acidité naturelle qui contribue à l'équilibre des vins qu'il engendre. Discrette effervescence que celle de ce brut, ce qui n'a pas empêché les jurés d'apprécier son nez vineux et sa bouche équilibrée, ouverte sur un fruité agréable. Un crémant réussi qu'on boira tout au long d'un repas.

SARL Noïrot et Fils, Les Coteaux du Châtillonnais, 21400 Pothières, tél. 03.80.81.92.38

EDORIA Blanc de blancs 2008 *

n.c.	30 000	5 à 8 €
------	--------	---------

Un crémant-de-bourgogne venu du Beaujolais... Edoria est née fin 2008 de la fusion des caves coopératives de Theizé et de Liergues. Elle propose un blanc de blancs dont les arômes floraux sont soulignés de nuances mentholées et d'une discrète présence de badiane. La fraîcheur en bouche de ce 2008, né d'un assemblage de chardonnay et d'aligoté, se révèle un atout non négligeable pour un apéritif. Le rosé 2008, doté d'une belle vigueur en bouche, paraît tout indiqué pour accompagner une salade de fruits rouges.

Edoria, 168, rue du Beaujolais, 69400 Liergues, tél. 04.74.71.48.00, fax 04.74.71.84.46, contact@oedoria.com

LOUIS PICAMELOT Cuvée Jeanne Thomas

1,5 ha	14 918	8 à 11 €
--------	--------	----------

Ce crémant est dédié à l'épouse de Louis Picamelot, fondateur du domaine. Son petit-fils, Philippe Chautard, a pris les rênes de l'exploitation. Il a acquis en 2006 une carrière à Rully pour installer, au creux de la roche, une nouvelle cuverie. Seuls les « premiers jus » de chardonnay (68 %) et d'aligoté (32 %) ont été utilisés pour constituer les vins de base de ce crémant ample, frais et équilibré, à la robe or pâle constellée de fines bulles. Au nez, celui-ci mêle des notes fruitées et florales, avant de faire étalage d'une bouche tout en vivacité, imprégnée de notes beurrées qui rendent sa finale très flatteuse. Une bouteille plaisante qu'on ouvrira avec des noix de Saint-Jacques sur un lit de poireaux.

