



AOC Bourgogne 39 pommards à la dégustation

DOMAINE REBOURGEON-MURE 1^{er} CRU CLOS DES CHARMOTS 2009

24 €. Un superbe rapport qualité/prix pour ce charmots racé et intense. Au nez, arômes de fruits rouges frais et bien mûrs soutenus par des notes florales, un boisé subtil et des notes épicées et grillées. En bouche, du volume, de la finesse, de la souplesse, des tanins de belle facture taillés pour la garde. **18/20**

CHÂTEAU GÉNOT-BOULANGER 2010

27 €. Un peu timide à l'ouverture, ce vin s'explique ensuite sur des arômes fruités (cassis, cerise) juteux et croquants. La bouche est dense, souple, avec des tanins plutôt fins, une belle matière, de l'équilibre et de la longueur, sur une finale poivrée. **15,5/20**

DOMAINE COSTE-CAUMARTIN, 1^{er} CRU LE CLOS DES BOUCHEROTTES MONOPOLE 2010

29 €. La petite parcelle des Boucherottes se dévoile sur une gamme aromatique fruitée (cassis, fruits à noyaux, mûres). L'attaque en bouche est souple, puis vient la puissance. On retrouve du fruité, de la suavité, une certaine rondeur, de l'ampleur. La structure tannique est faite pour la garde: au moins 7 ans. **16/20**

© Béatrice Prêve - Fotolia



DOMAINE ALAIN JEANNIARD, 1^{er} CRU LES SAUSSILLES 2008

30 €. Ce qui enivre tout de suite c'est la gracieuse touche de violette, escortée par les arômes de cassis, de mûre, de sous-bois. Puis la bouche se révèle délicate, complexe, souple, avec des tanins élégants et de la finesse jusque dans la longue et fraîche finale saveur cerise. On peut le boire jeune, mais ce serait mieux d'attendre! **16,5/20**

VINCENT DANCER, PÉZEROLLES 2010

30 €. Un pommard proposant un subtil mélange de petits fruits rouges et noirs (cerise, groseille), de kirsch, avec des notes florales et une touche d'orange sanguine. En bouche, de la rondeur, une trame assez légère, élancée et féminine. Texture généreuse, suave, et longue finale sur la cerise. **15,5/20**

DOMAINE LEJEUNE, 1^{er} CRU LES ARGILLIÈRES 2010

30 €. Tendre, fin, floral, et acidulé... Ce pommard, derrière un nez un peu fermé à l'ouverture, nous offre des notes de fruits rouges et déjà de cuir. Il explose en bouche et se fond tout doucement sous le palais, telle une chaude caresse épicée. Un pur bonheur! **15,5/20**

MANUEL OLIVIER, 1^{er} CRU 2008

31,50 €. Très beau moment que ce 2008 qui s'offre sur des arômes de fruits riches et mûrs avec des notes de violette et de vanille. En bouche, très belle finesse, de la souplesse à l'attaque, puis de la puissance, de la densité, de la fraîcheur et des tanins bien arrondis. Finale juteuse et gourmande sur la cerise. **16/20**

THIERRY VIOLOT GUILLEMARD, 1^{er} CRU LA PLATIERE 2010

32 €. Voici un 2010 franc, bien structuré, dont le nez, expressif, exhale des arômes de mûre, de cassis, de myrtille et de fruits à noyaux. La bouche est puissante, avec des tanins encore bien présents mais de belle facture qui présagent une longue garde, ce qui lui apportera encore plus de panache. **16,5/20**

LUPÉ-CHOLET, 1^{er} CRU CLOS MICAULT 2009

32 €. Le nez est expressif de mûre, de cassis avec des notes de café et de vanille soutenues par des senteurs d'épices douces et de poivre. La bouche est charnue, souple, les tanins sont fins, avec un beau boisé et une belle persistance aromatique, dans une longue finale. **15/20**

BOUCHARD PÈRE ET FILS, 1^{er} CRU LES CHARMOTS CUVÉE SIGNATURE 2010

33,50 €. Structuré, puissant, frais, aux jolis tanins faits pour la garde. Le nez est bien expressif sur des arômes de cerise mûre, des baies noires et une note de réglisse, de banane, avec une touche épicée, vanillée. Le boisé est subtil et la finale persistante. **15/20**

JORDAN ANDRIEU, 1^{er} CRU, CLOS ORGELOT MONOPOLE 2009

38 €. Sans lourdeur, il ne joue pas sur l'extraction exagérée. Superbe bouche charnue, élégante et soyeuse, avec une jolie tension, du corps et une gamme aromatique qui nous offre de riches arômes de cerise, de bois, de santal et de zéa. La finale est droite et longue. **16/20**



50 belles cuvées
de champagnes rosés | 40 pommards
au top

Gault & Millau

TAKE LIFE TASTY

N°57 OCT.-NOV.

ARTOUT EN FRANCE

Nos 92 meilleurs fromagers

RESTAURANTS
es tables
ui font le buzz

ENVIE
E PÂTES
ecettes
uffantes
es chefs

SEZ!
9 week-ends
vec un chef

Marie Quatrehomme,
fromagère à Paris



L 12679 - 57 - F: 7,00 € - RD

