

Pommard

NOTRE SÉLECTION À PARTIR DE 19 €

À Pommard, une jeune génération de viticulteurs s'emploie aujourd'hui à faire cohabiter puissance et raffinement.



Philippe Pacalet
Pommard 1^{er} cru 2008

58 €. Un vin riche et généreux aux arômes de mûre, de myrtille. En bouche c'est fruité, la texture est ronde, la structure raffinée avec un beau relief. Un prodige ! **18/20**



Domaine Jacky Confuron-Cotetidot
Pommard 2008

Prix NC. Le fruité est tendre, savoureux, vite rejoint par une définition florale et quelques douces épices délicates. Tout simplement délicieux. **18/20**



Domaine Rebougeon-Mure. Clos des Charmots
Pommard 1^{er} cru 2007

20 €. Tendre, floral et acidulé. Un style hors mode tout en dentelle. Le cèdre laisse place aux notes d'encens puis de cerise et de tabac. **18/20**



Château de Pommard
Grand Vin du Château
Pommard 2007

Prix NC. Belle fraîcheur. Le croquant et le côté aérien apportent une texture plus en dentelle, sans pour autant le priver. d'un fruit mûr et riche. **17,5/20**



Domaine de Courcel
Grand Clos des Epenots
Pommard 1^{er} cru 2008

Prix NC. Du croquant et de la fraîcheur. Le fruité n'en est pas moins plein et velouté. Le milieu de bouche est savoureux et la finale finement tramée. **17/20**



Domaine Lucien Boillot et Fils
Pommard 1^{er} cru
Les Croix Noires 2008

Prix NC. Bien né, sur des notes d'églantine, de bois de rose, de cerise et de zan. La bouche est ferme et tendre. **17/20**



Agnès Paquet
Les Combes, Pommard 2008

19 €. Un charme naturel et sans fard. Le fruit est velouté et croquant, dans un registre vivifiant. La bouche est tramée, le fruit procure une grande gourmandise. **17/20**



Domaine Jean-Marc Bouley, Les Petits Noizons, Pommard 2008

19 €. Un style tout en finesse avec un très bel acidulé en dentelle. Nous aimons cette approche très minérale et croquante que la framboise exprime. **17/20**



Domaine de Montille, Pommard 1^{er} cru Les Pézerolles 2007

Prix NC. La pâte sévère de la tradition de Montille et une finesse moderne donnent à ce vin du croquant. Long et racé. **17,5/20**



Bouchard Père et Fils, Pommard 1^{er} cru Les Pézerolles 2008

40 €. Matière fine et légèrement boisée qui se fondera d'ici deux à trois ans, laissant place à une belle minéralité acidulée. Belle présence de fruits à noyau et de fleurs. **16,5/20**



Domaine Faiveley, Pommard 1^{er} cru Les Rugiens 2008

Prix NC. De beaux arômes de fruits rouges et noirs ! Les tanins sont en évolution, dans une bouche puissante et riche en matière. **16,5/20**



Domaine Fernand et Laurent Pillot, 1^{er} cru, Les Rugiens 2007

34 €. Un vin qui se distingue par une profondeur et une persistance aromatique remarquables. Il a basculé dans un registre aromatique tertiaire. **16/20**



Domaine du Pavillon, 1^{er} cru, Les Rugiens 2008

Prix NC. Un vin complexe et puissant. Au nez, des arômes de fruits rouges et des notes de chrysanthème. La finale est très persistante et gourmande. **16/20**



Domaine Henri et Gilles Buisson, Les Petits Noizons, 2008

19,20 €. Puissance et tanins d'une certaine noblesse ! Au nez, des fruits rouges et des épices. En bouche, de l'acidité et de la profondeur. **15,5/20**



Domaine Thierry Violot-Guillemard, 1^{er} cru, Les Rugiens 2008

Prix NC. Au nez, une corbeille de fruits rouges. La bouche généreuse s'équilibre à merveille entre fraîcheur et fruits gourmands. Les tanins sont racés et la finale persistante. **15/20**

Gault & Millau SPÉCIAL VINS DE FÊTES
SUPPLÉMENT

45 novembre-décembre 2010

Trouver le meilleur, toujours

Champagne

LES 20
PLUS BELLES
MARQUES



100
VINS QUI VOUS
RESSEMBLENT

PURQUOI LE CHAMPAGNE EST-IL APHRODISIAQUE ?

MARIAGE
DES METS
& DES VINS

45 BOUTEILLES
EN ACCORD AVEC

SAUMON FUMÉ, FOIE GRAS,
HÛÎTRES, SAINT-JACQUES,
CHAPON, BÛCHE AU CHOCOLAT...