

# REFERENCES CHAQUE ANNEE PAR LES MEILLEURS JOURNALISTES DE LA PROFESSION

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

SELECTION 2008

SELECTION 2009

## SANTENAY Vieilles Vignes 2006 \*

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

D'un rubis légèrement évolué et moyennement intense, un 2005 aux arômes framboisés qui vous donnent envie d'y goûter. Le second nez est plus ferme. Assez poivrée au départ, la bouche veloutée nécessite quelques secondes pour se développer. Les tanins sont discrets, mais l'acidité est au rendez-vous. Sur une caille farcie plutôt que sur un bœuf bourguignon.

## MERCUREY 1er Cru Clos du Paradis 2006 \*

1er Cru Rouge	n.c.	n.c.	11 à 15 €
---------------	------	------	-----------

Cette bouteille est intéressante : bel oeil de velours chatoyant, nez de cassis plein de prévenances, bouche confortée par des notes épicées, poivrées, ainsi que par une solide structure (pas seulement tannique) et une bonne longueur. Un vin de garde (trois ou quatre ans) pour accord gourmands classiques.

## POMMARD La chanière 2005 \*

Rouge	n.c.	n.c.	11 à 15 €
-------	------	------	-----------

Jeune exploitant installé en 1999 seulement, dont l'objectif est d'exprimer la typicité des AOC qu'il vinifie ! On mesure sa chance et aussi ses qualités. Sa chanière, de teinte plutôt pâle, ne force pas sur le rouge violacé. Elle a le bouquet assez entreprenant : l'animal montre le bout de son nez alors que le fruité accompagne l'expression d'un bon terroir, avec une pointe de vivacité en finale que le temps atténuera. Pour toute viande en sauce, dans deux ou trois ans.

Bourgogne  
aujourd'hui

## MARANGES 1<sup>er</sup> Cru LA FUSSIÈRE 2006

10,50 € Rouge Premier cru

Le domaine basé à Santenay exploite une parcelle sur le premier cru la Fussièrre. Il est également présent sur une vaste gamme d'appellation de la côte chalonaise, de la côte de Beaune et en grand cru Clos de Vougeot. Des notes de fruits assez frais au nez : cassis framboise, cerise noire. Cette même expression se retrouve en bouche sur des tannins fondus. La finale est persistante.

Le guide  
Fleurus  
des  
Vins  
2008

## SANTENAY

1<sup>er</sup> Cru Comme Blanc 2006

18/20

11 à 15 € Blanc Premier cru

Robe or, brillante d'une belle intensité. Nez ample et délicat marqué par des notes empyreumatiques, de pain doré et de fruits à noyaux. Bouche riche, présentant un bel équilibre entre vivacité et souplesse, accompagnée d'une belle palette aromatique de cire d'abeille.

## CHASSAGNE - MONTRACHET 1er Cru Morgeot 2005 \*

1er Cru Blanc	n.c.	n.c.	15 à 23 €
---------------	------	------	-----------

Le nez et la bouche tiennent un langage cohérent. Sous sa robe aux reflets luisants, ce vin vif et frais fait la cour à la fleur blanche sans encore avoir obtenu sa main. La bouche est un peu fermée, mais elle est fine, ciselée, et l'on devine un trésor caché... Bouteille à laisser en paix pendant trois à quatre ans.

## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2005 \*\*

Grand Cru Rouge	n.c.	n.c.	46 à 76 €
-----------------	------	------	-----------

Ce 2005 rubis intense a conservé une robe de jeunesse. Au premier abord, le nez est fermé. L'agitation dans le verre le réveille un peu. Les notes de pains torréfiés des seize mois de fût se marient alors à un léger fruit rouge. Juste assez de mâche pour emplir la bouche sans l'alourdir, des tanins parfaitement fondus, une richesse harmonieuse, on retrouve cette sensation de jeunesse ardente et qui rêve d'un grand mariage gourmand avec qui saura l'apprécier. Toutefois les fiançailles en cave dureront cinq ans au moins et plus sûrement dix.

## UNION AGRICOLE ET VITICOLE De l'arrondissement de CHALON-SUR-SAONE

CONCOURS des VINS  
de la COTE CHALONNAISE 2007  
1<sup>ère</sup> Catégorie

MEDAILLE D'OR

MARANGES 1<sup>er</sup> Cru  
LA FUSSIÈRE 2005

Domaine CAPUANO-FERRERI ET FILS  
10,50 € Rouge Premier cru

Egalement citée par la  
Revue des vins de  
France, le guide  
Dussert et Gerbert,  
Philippe Faure-Brac  
(Meilleur Sommelier  
du Monde 1992), The  
wine Advocate,  
Decanter ...