

# REFERENCES CHAQUE ANNEE PAR LES MEILLEURS JOURNALISTES DE LA PROFESSION

## MERCUREY

*1er Cru Clos du Paradis 2011 \*\**

■ 1er Cru Rouge	n.c.	n.c.	15 à 20 €
-----------------	------	------	-----------

Associé au célèbre footballeur Jean Marc Ferreri (37 sélection en équipe de France), John Capuano cultive un vignoble de 12 Ha répartis entre la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise. Régulièrement retenue dans le guide, le domaine a atteint l'an dernier le cap des 100 étoiles décernées à ses vins (il les a comptées pour nous...). En voici deux supplémentaires pour ce Clos du Paradis qui a d'emblée charmé le jury par sa robe sombre et intense frangée de violet. Son nez séduisant rappelle le café et la réglisse mais aussi la framboise et la cerise. Puissant, le palais ne manque ni de finesse ni de rondeur, et son boisé bien dosé met en évidence le fruité et l'onctuosité de sa matière. Un mercurey plaisant et enjoué, que l'on associera au cours des deux ou trois prochaines années à du gibier en sauce.

## CHASSAGNE MONTRACHET

*Vieilles Vignes 2010 \**

■ Rouge	n.c.	n.c.	15 à 20 €
---------	------	------	-----------

John Capuano a succédé en 2009 à son père Gino à la tête de ce domaine installé au cœur de Santenay et conduit en association avec l'ancien footballeur Jean Marc Ferreri. Ce 2010 couleur rubis, limpide et brillant, livre doucement ses parfums de fruits rouges et d'épices. Il apparaît plus expressif en bouche, rond et joliment fruité, porté par des tanins fermes mais déjà aimables, et par une agréable fraîcheur. A partager dans les deux ans à venir sur des suprêmes de dinde au curry.

## POMMARD

*Vieilles Vignes 2011 \*\**

■ Rouge	n.c.	n.c.	15 à 20 €
---------	------	------	-----------

Le Ferreri de l'étiquette est bien l'ancien buteur d'Auxerre, de Bordeaux et de Marseille, trente-trois sélections dans l'équipe nationale de football. Capuano est le nom de famille de John, dont le père Gino a créé le domaine en 1987. L'association est payante, témoin les nombreuses sélections dans ces pages. Ici un pommard bien typé, au bouquet intense de fruits noirs et mûrs (cassis, notamment) agrémentés d'un boisé bien ajusté. En bouche des notes réglissées et fruitées accompagnent des tanins fermes et fins qui contribuent à l'élégance, au volume et à la persistance de ce vin que l'on mettra en cave pendant trois à cinq ans avant de lui proposer un filet de bœuf aux champignons.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2013 - 2014

## CHASSAGNE - MONTRACHET

*1er Cru Morgeot 2011 \*\* Coup de Coeur*

■ 1er Cru Blanc	n.c.	n.c.	20 à 30 €
-----------------	------	------	-----------



Ce domaine de 12 Ha est né à Santenay en 1987 de la rencontre entre le viticulteur Gino Capuano – son fils John Capuano a prit la suite en 2009 – et l'ancien footballeur Jean Marc Ferreri. Ce Morgeot va droit au but, avec une rare élégance. Paré d'une robe dorée d'une limpidité parfaite, il dévoile un bouquet frais et délicat porté sur les agrumes, la vanille et la minéralité. Tendue par une fine vivacité, il offre une texture soyeuse qui tapisse longuement le palais. Un vin d'une grande harmonie, à la fois « franc du collier » et raffiné, à déguster dans les cinq ans à venir sur une sole meunière aux amandes.

## BEAUNE

*Cuvée Jean Marc Ferreri 2011 \**

■ Rouge	n.c.	n.c.	15 à 20 €
---------	------	------	-----------

John Capuano le gérant de ce domaine de Santenay, compte les étoiles accumulées depuis sa première participation au Guide Hachette. Il affirme avoir franchi le cap des 100 l'an passé. Nous n'avons pas compté mais le croyons sur parole. Il peut ajouter celle-ci attribuée à ce Beaune village signé par son associé Jean Marc Ferreri (l'ancien footballeur). Un vin qui va droit au but (l'attaquant a d'ailleurs joué à l'OM), ouvert sans réserve sur des arômes de fruits noirs mûrs et de menthol. La bouche attaque elle aussi sur les fruits, bientôt relayés par des tanins qui ne se cachent pas et feront jouer les prolongations à ce vin, jusqu'en 2015-2016.

## SANTENAY

*Vieilles Vignes 2011*

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

D'un rubis légèrement évolué et moyennement intense, un 2011 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.

**SANTENAY**  
*1er Cru Gravières 2010 \**

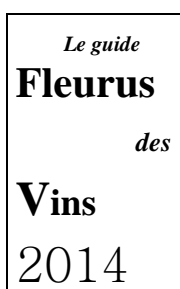
■ 1er Cru Rouge    n.c.    n.c.    15 à 20 €

*John Capuano a succédé en 2009 à son père Gino à la tête de ce domaine de 12 Ha répartis sur plusieurs appellations. En Santenay, deux vins sont retenus cette année : le 1<sup>er</sup> Cru rouge Comme, tout en fruits, et ce Gravières rubis soutenu, au nez de cassis et de fruits rouges, au palais rond, fin et long, porté par une trame minérale rappelant le terroir caillouteux qui l'a vu naître, A boire dans les trois ans.*

**SANTENAY**  
*1er Cru Comme 2011 \**

■ 1er Cru Rouge    n.c.    n.c.    15 à 20 €

*De la rue principale de Santenay, John Capuano veille sur un domaine de 12 Ha dont les parcelles s'égrènent de Beaune à Mercurey. Le mot Comme désigne en patois bourguignon une combe. Un 1<sup>er</sup> Cru habillé ici de rubis, qui livre une corbeille de petits fruits rouges et noirs : cerise, mûre et framboise. Des tanins serrés, sans agressivité mais encore fermes, donnent à la bouche une consistance certaine qui appelle la garde. A partir de la fin 2015, on débouchera sans hâte cette bouteille pour la servir avec une viande rouge mijotée, une joue de bœuf braisée aux carottes, par exemple..*



**MARANGES**  
**1<sup>er</sup> Cru LA FUSSIÈRE 2011**

*Le domaine basé à Santenay exploite une parcelle sur le premier cru la Fussière. Il est également présent sur une vaste gamme d'appellation de la côte chalonnaise, de la côte de Beaune. 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.*



*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 ...*