

Les vins de Bourgogne

Par Isabelle Roullier



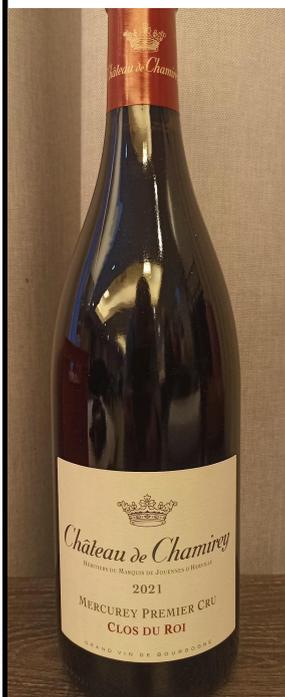
1 - <u>AOP Mâcon Solutré, Domaine Carrette, Blanc 2023</u>		
	<u>Origine</u>	France - Mâcon
	<u>Appellation</u>	AOP Mâcon Solutré Pouilly
	<u>Producteur</u>	Domaine Carrette
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Année</u>	2023
	<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendange mécanique, débouillage à froid 24 à 36 heures, fermentation alcoolique en cuve inox thermo régulée, levures indigènes. Malolactique complète et spontanée. Élevage 6 mois en cuve, sur lies, sans aucun soutirage ni bâtonnage.
	<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
	<u>Robe</u>	Jaune pâle, limpide et brillante.
	<u>Nez</u>	1er nez: fruits mûrs : pêche, mangue. 2ème nez: beurré, banane, aubépine
	<u>Bouche</u>	Souple, ronde, généreuse, avec une finale fruitée et iodée persistante. Belle longueur.
<u>Accord</u>	Apéritif, rillettes, salade d'avocat, poisson blanc grillé, Comté, fromage de chèvre affiné.	
<u>Degré</u>	13,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	13,50 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - <u>Puligny Montrachet, Domaine J.M Boillot, Blanc 2021</u>		
	<u>Origine</u>	France - Bourgogne
	<u>Appellation</u>	Puligny Montrachet
	<u>Producteur</u>	Domaine J.M. Boillot
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Année</u>	2021
	<u>Vinif. / Elevage</u>	Pressurage pneumatique vendange entière, débouillage, conservation sur lies fines, levures sélectionnées, fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne. Malolactique à 100%, 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours, 15 à 30% de fûts neufs.
	<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
	<u>Robe</u>	Jaune pâle brillante
	<u>Nez</u>	Très beurré, vanillé, toasté, brioché, reine-claude.
	<u>Bouche</u>	Ample, texture douce et crémeuse, opulente, finale très longue.
<u>Accord</u>	Poulet de bresse à la crème et aux morilles.	
<u>Degré</u>	13,5 %	
<u>Tarif</u>	90 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - AOP Mercurey 1er cru, Château Chamirey “Clos du Roi”, Rouge 2021



<u>Origine</u>	France - Bourgogne
<u>Appellation</u>	AOP Mercurey 1er cru
<u>Producteur</u>	Château Chamirey
<u>Type</u>	Rouge
<u>Année</u>	2021
<u>Vinif. / Elevage</u>	Egrappage, macération pré-fermentaire à froid, fermentation naturelle, macération post-fermentaire. Élevage sous bois 25% fûts neufs.
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
<u>Robe</u>	Robe rouge grenat, brillante.
<u>Nez</u>	1er nez: fruits rouges frais (cerise, griotte) 2ème nez: épices : clou de girofle, poivre
<u>Bouche</u>	Fruitée, ample, soyeuse, finale fraîche et saline.
<u>Accord</u>	Côte de bœuf grillée. Foies de volailles grillés.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	46 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Santenay 1er cru, Domaine Goichot “La Maladière”, Rouge 2020



<u>Origine</u>	France - Bourgogne
<u>Appellation</u>	Santenay 1er cru
<u>Producteur</u>	Domaine A. Goichot
<u>Type</u>	Rouge
<u>Année</u>	2020
<u>Vinif. / Elevage</u>	Égrappage, vinification en cuve inox 4 semaines. Élevage 15 mois en fûts de chêne.
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
<u>Robe</u>	Pourpre mauve soutenue.
<u>Nez</u>	1er nez : pétales de rose, pivoine, fruits rouges 2ème nez : violette, réglisse
<u>Bouche</u>	Attaque intense et profonde, mais en souplesse. Milieu de bouche charpenté, tanins présents mais discrets.
<u>Accord</u>	Veau et bœuf braisés, volaille laquée / caramélisée, Brie de Meaux, reblochon, bleu de Bresse.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Gevrey Chambertin, Domaine Goichot, Rouge 2019



<u>Origine</u>	France - Bourgogne
<u>Appellation</u>	Gevrey Chambertin
<u>Producteur</u>	Domaine A. Goichot
<u>Type</u>	Rouge
<u>Année</u>	2019
<u>Vinif. / Elevage</u>	Égrappage, vinification en cuve inox 4 semaines. Élevage 15 mois en fûts de chêne.
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
<u>Robe</u>	Carmin foncé, beaucoup de concentration.
<u>Nez</u>	1er nez: discret : fraise confiturée, mûre, violette 2ème nez : réglisse, cuir, sous-bois.
<u>Bouche</u>	Tanins présents mais fondus, bouche ample et dense, finale gourmande et très longue.
<u>Accord</u>	Gibier, côte de bœuf, agneau braisé.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	70 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation