



GUIDE HACHETTE DES VINS



Edition 2012

Corton-charlemagne

DOM. BOUCHARD PÈRE ET FILS 2009

■ Gd cru

Avec 130 ha de vignes, dont 12 en grands crus et 74 en 1^{ers} crus, la vénérable maison Bouchard (fondée en 1731) est un acteur important de la Côte de Beaune. Elle possède des vignes dans les deux grands crus blancs, l'un au sud de Beaune (chevalier-montrachet) et l'autre au nord (corton-charlemagne). Leur charlemagne 2009 se présente dans une robe pâle et brillante. Le bouquet de poire, de fleurs blanches et de vanille compose une accroche des plus stimulantes. Le palais se fait riche, gras et tonifié par une agréable vivacité. Il vous faudra attendre 2014 pour déguster ce vin à son apogée.



Monthélie

BOUCHARD PÈRE ET FILS 2009

■ Cette maison de négoce, dont les caves sont situées dans les bastions et galeries de l'ancien château de Beaune, forteresse du XV^{es}., valorise l'appellation monthélie avec ce beau 2009 passé tout près de l'étoile. Rubis brillant, ce vin offre au nez des arômes de cassis bien mûr, de fruits cuits et de chocolat. Le millésime chaleureux fait parler en bouche des tanins riches et puissants, encore austères en finale. Un *village* solide, à attendre trois ans avant de l'apprécier sur des fromages comme le reblochon.



Chassagne-montrachet

BOUCHARD PÈRE ET FILS 2009

■ La « maison aux têtes de loups » fête en 2011 ses deux cent quatre-vingts ans d'existence. Cela fait d'elle une des maisons de négoce les plus anciennes de Bourgogne. Vinifiant également en propre, elle propose ici un agréable *village*. Sous une robe grenat aux reflets framboise se dévoilent des senteurs fines de violette mêlée au cassis. L'attaque fraîche déroule une trame tannique encore jeune, habillée par des notes de fruits noirs et de vanille, laquelle devra se fondre. Dans trois ans, on obtiendra une bouteille mûre à point.

