

Le millésime 2010 a agréablement surpris en Bourgogne, où les faibles rendements ont favorisé la concentration des raisins. La qualité est au rendez-vous chez tous les vignerons qui ont su trier avec soin la vendange.

— Textes I.BACHELARD, R.PETRONIO et O.POUSSIER —

Les Grands Crus

CHEVALIER-MONTRACHET

17/20 Catégorie « Grand Vin »

Blanc. Le vin se livre sur une certaine fermeté, mais la puissance est parfaitement gérée. Une bonne envergure qui s'exprime avec finesse et appétence.

MONTRACHET

16/20 Catégorie « Grand Vin »

Blanc. Un joli vin quelque peu austère, mais dont la bouche se révèle conforme au cru, ferme et minérale. Ce Montrachet possède du fond et de la puissance et offre une très belle tension finale.



BONNES-MARES

16,5/20 Catégorie « Grand Vin »

Rouge. Belle intensité aromatique. Bouche plantureuse, avec du relief. Cette cuvée profonde, corpulente vieillira avec grâce.

CLOS-VOUGEOT

16/20 Catégorie « Grand Vin »

Rouge. Si le nez est fin, cadré par son élevage, la bouche est compacte, nourrie dans son épaisseur par un beau fruit mûr.

ÉCHEZEAUX

15,5/20 Catégorie « Grand Vin »

Rouge. Derrière la réduction se profile un vin fin, délicat et séduisant par sa texture veloutée.



Premiers Crus et Villages

Grandes réussites

MEURSAULT

1^{er} cru Perrières

Blanc. Derrière une certaine fermeture aromatique, la bouche est plus lisible. Ce Meursault, plus ferme que gras à ce stade, affiche un joli potentiel. Superbe allonge.

GEVREY-CHAMBERTIN

Les Cazetiers

Rouge. Nez aromatique avec légère note de surmaturité. La bouche, large et profonde, s'en accommode et devrait grandir avec grâce.



Réussites

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Rouge. Le nez expressif évoque la violette. Dans une bouche sphérique et distinguée, ce Chambolle-Musigny offre un toucher de bouche remarquable.

POMMARD

Rouge. Un stylé épuré mais délicat. En demi-puissance, ce Pommard possède une belle allonge.