

S spécial millésime 2010

PULIGNY Réussites exceptionnelles

■ DOMAINE VINCENT MOREY 1^{er} cru Truffières

Blanc. Un joli vin de terroir défini par une trame précise et pure, un toucher de bouche puissant et ferme. Ce style est équilibré, sur le fil de beaux amers minéraux. **N. C.**

■ DOMAINE MICHEL BOUZEREAU 1^{er} cru Cailleret

Blanc. L'un des plus beaux potentiels de cette dégustation. Ce vin affiche une fine concentration remarquable, digne d'un grand cru. Il impose sa puissance avec subtilité. Formidable longueur. **env. 50 €**

■ DOMAINE MICHEL BOUZEREAU 1^{er} cru Champgains

Blanc. Ce vin est aussi plein que savoureux. Sa richesse s'exprime avec un peu plus de chaleur, mais l'ensemble est sérieux. **N. C.**

■ CHANSON PÈRE ET FILS 1^{er} cru Les Folatières

Blanc. Vin bien mûr encore sur la réserve. La bouche est plus enveloppée et plus lisible, ce puligny atteint une concentration tout en finesse et un très bel éclat. **N. C.**

Grandes réussites

■ DOMAINE HUBERT LAMY Les Tremblots

Blanc. C'est un puligny distingué et élégant, plus fin que trapu, mais bien dans le profil du terroir, avec la tonicité du millésime. **N. C.**

■ MAISON ALEX GAMBAL

Blanc. Un nez plus riche et plus lacté, mais la bouche reste cohérente, d'une juste maturité. **N. C.**

Réussites

■ DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET

Blanc. Léger fané en raison de la faible protection en SO₂. Ce puligny démontre une bonne envergure de bouche et un bon gras. L'ensemble est sérieux et demande seulement à se mettre en place avec le temps. **N. C.**

■ DOMAINE BACHELET-MONOT 1^{er} cru Les Folatières

Blanc. Bouche ample et grasse,

conforme au terroir, avec une allonge de qualité. Sa matière se montre intéressante. **N. C.**

■ DOMAINE GÉNOT-BOULANGER 1^{er} cru La Garenne

Blanc. À la palette aromatique épurée répond une bouche harmonieuse, davantage sur la tension que sur l'épaisseur. Le boisé est bien géré, l'ossature assez ferme. **N. C.**

■ DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE 1^{er} cru Les Chalumeaux

NOTRE COUP DE CŒUR

PULIGNY

JEAN-BAPTISTE BOUZEREAU Domaine Michel Bouzereau

Charmes et Perrières, le duo magique

Déjà cité l'an dernier comme vigneron de l'année, Jean-Baptiste Bouzereau récidive, avec Sylvie bien sûr ! Les vins en 2010 atteignent une finesse et une persistance remarquables. Le travail amorcé il y a quelques années sur le toucher de bouche et l'allonge des cuvées en fait l'un des tous meilleurs artisans du village. Loin des stéréotypes, chaque climat possède son équilibre et sa personnalité. Après 2009, les vins de 2010 sont plus scintillants. Le volnay 1^{er} cru Les Aussy est plein de fruit. Ce terroir produit toujours des vins tendres et veloutés. Le 2010 est digeste à souhait. Le puligny 1^{er} cru Caillerets possède l'étoffe d'un grand cru, Champgains est plus minéral, pointu. Le duo Les Charmes et Perrières révèle deux beaux vins. Nous avons une préférence pour l'équilibre des Charmes. Savoureux, ce vin brille par son harmonie et son éclat. **O. P.**



JEAN-BAPTISTE BOUZEREAU.
L'équilibre de son meursault-
charmes envoûte en 2010.

Blanc. Ce vin n'est pas le plus puissant, mais sa bouche est précise et fraîche. Texture assez juste. **N. C.**

■ DOMAINE ROUX PÈRE ET FILS Les Enseignières

Blanc. Un style plus massif. Sans tomber dans la mollesse, cette cuvée possède une belle longueur. **N. C.**

■ DOMAINE DES TERRES DE VELLE

Blanc. Un profil fin et épuré amène une bouche qui séduit tactilement par son harmonie. **N. C.**

■ MAISON ALEX GAMBAL 1^{er} cru La Garenne

Blanc. Sa palette aromatique est un peu mâchée. La bouche se montre assez sphérique et ample. **N. C.**

SAINT-AUBIN (44 vins dégustés)

Comme Saint-Romain,
ce village réalise
de belles choses en 2010.
Tout en appétence et
en fraîcheur, le fruit est
assez juste et les
bouches cohérentes sur
plusieurs 1^{ers} crus. **O. P.**

Réussite exceptionnelle

■ DOMAINE LARUE 1^{er} cru Les Murgers Dents de Chien

Blanc. Notre coup de cœur. Ample et riche, sans tomber dans le déséquilibre, ce vin dévoile une belle trame, avec une persistance de premier ordre. **entre 18,50 et 20 €**