

SAINT-AUBIN MEURSAULT CHASSAGNE-MONTRACHET PULIGNY-MONTRACHET, villages et premiers crus, rouges et blancs GRANDS CRUS blancs

RÉSULTATS DANS LA NORME

Les 37,5% de réussite de chassagne-montrachet étant anormalement bas, nous éviterons de faire une analyse des résultats par appellation pour considérer la globalité. En 2010, 51% des vins blancs du secteur ont été sélectionnés, ce qui est mieux qu'en 2009 (48%), 2008 (46%) et 2007 (45%), mais moins bien que sur le très beau millésime 2006 (57%). En résumé, la situation reste assez stable avec un groupe fourni de très bons vigneron et négociants qui tiennent les rendements de leurs vignes et maîtrisent la vinification et l'élevage en évitant notamment les excès de notes boisées. Chez ces gens-là, nous n'hésitons pas à affirmer que 2010 sera un excellent millésime de garde, marqué à la fois par des maturités élevées et de belles acidités. Les raisins coupés dès le week-end des 18 et 19 septembre étaient naturellement peu abondants (mauvaise

floraison), mûrs, donc concentrés et bien équilibrés. On ne voit donc pas très bien pourquoi ils ne donneraient pas de magnifiques bouteilles après quelques années en cave.

Grands crus : 18 vins dégustés - 11 sélectionnés - 61% de réussite
Chassagne-montrachet : 88 vins dégustés - 33 vins sélectionnés (dont 7 rouges) - 37,5% de réussite (35% en blanc et 50% en rouges)
Meursault : 148 vins dégustés - 79 (dont 4 rouges) sélectionnés 53,5% de réussite
Puligny-montrachet : 55 vins dégustés - 29 sélectionnés - 53% de réussite
Saint-Aubin : 41 vins dégustés - 25 sélectionnés (dont 1 rouge) 61% de réussite

LE TOP

JEAN-CLAUDE BACHELET ET FILS

Gamay - 21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 31 01

Saint-aubin premier cru blanc Le Charmois - 16

Robe dorée, brillante. Nez frais, fin, sur des notes d'agrumes, de fleurs. En bouche, le style est pur, élancé, très harmonieux.

MAISON BADER-MINEUR

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 21 30 22

Saint-aubin premier cru blanc En Remilly - 16

Arômes floraux, boisés, élégants... Le vin riche, plein, charnu et minéral. "Complet", résume un dégustateur.

ROGER BELLAND @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 95

Criots-bâtard-montrachet grand cru - 15,5

Ce vin se caractérise par une grande richesse, beaucoup de chair, de volume en bouche et pour autant il reste également très harmonieux, élégant.

Chassagne premier cru blanc Clos Pitois - 17

En milieu de coteau, le climat Clos Pitois marque la limite avec Santenay. Ce 2010 exprime des arômes minéraux, fruités, floraux. Le vin est à la fois riche, ample et d'une superbe précision aromatique.

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET @

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 61 61

Chassagne blanc - 15,5

Arômes fins de fruits blancs, de fleurs... La bouche est suave, ronde, enrobée, tout en conservant un bon équilibre, un grain délicat.

BOUARD-BONNEFOY

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 21 28 46

Chassagne premier cru blanc

En Remilly - 15,5

Arômes floraux, fruités, à la fois expressifs et délicats. Le vin est riche, concentré, charnu, tout en conservant un bel équilibre.

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 80 24

Meursault premier cru blanc Perrières - 16,5

Arômes de grillé, de minéral, d'agrumes frais... Le vin est concentré, pur, long en bouche, gras et tendu à la fois. Un Perrières typé, promis à un bel avenir.

BOYER-MARTENOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 67 08

Meursault blanc Les Narvaux - 16

Nez beurré, riche et minéral à la fois. Le vin est riche, plein, tout en exprimant la belle minéralité de son terroir. Le domaine est aujourd'hui très régulier au plan qualitatif.

Puligny Les Reuchaux - 15,5

Arômes d'agrumes, frais et intenses. Le vin est pur, racé, avec une belle présence en bouche.

MICHEL BOUZEREAU @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 20 74

Meursault premier cru blanc Les Genevières - 16

Arômes flatteurs et fins de fruits mûrs, de fleurs sucrées, "type seringat", précise un dégustateur. Le vin est réservé, mais typé par son équilibre, son grain délicat, dans une matière à l'évidence imposante. À déguster dans 10 ans !

Meursault premier cru blanc

Charmes Dessus - 15,5

Le nez est peu expressif, mais on devine la complexité du vin. La bouche offre un fruité bien mûr, charnu, gourmand, le tout avec une belle harmonie et beaucoup de délicatesse.