

Guide Gerbert Dussert 2014

Résultat / Results

DOMAINE POULLEAU - BOURGOGNE

La Sca du Domaine telle qu'on la connaît aujourd'hui a été créée en 1983 avec l'entrée dans la vie active de Thierry. Mais l'activité a d'abord commencé, à petite échelle, avec son grand-père Gaston, et a été poursuivie par son père Michel. Puis, Michel a épousé Jacqueline, dont les parents étaient propriétaires dans les

appellations Aloxe-Corton, Chorey-lès-Beaune et Corton Charlemagne.

En 1983, ses études terminées, Thierry a démarré ses activités. Le domaine s'est élargi avec l'acquisition et la plantation d'une parcelle de plus de 3 ha de Côte de Beaune ainsi que l'achat de parcelles de Bourgogne Pinot noir et Bourgogne Aligoté. Quelques années plus tard, le domaine s'est encore étendu avec l'acquisition d'une parcelle d'Aloxe-Corton. Depuis 1996, date de la retraite de Michel, Thierry et son épouse Florence gèrent le domaine : l'un à la technique et l'autre au commercial.

Franchement, ce **Volnay Vieilles Vignes 2011**, vignes de 50 à 70 ans sur sols calcaires et limons bruns, est vraiment savoureux, typé, de robe grenat, aux notes discrètes de sous-bois et de mûre, de bouche puissante et soyeuse, un vin ample, riche, tout en arômes et velouté. L'**Aloxe-Corton 2011** (argiles rouges et sols filtrants) est tout aussi séduisant, dense et persistant, charnu et très aromatique, aux arômes de fruits noirs très mûrs avec des notes épicées. Le **Côte de Beaune blanc La Grande Châtelaine 2011**, qui associe richesse aromatique et persistance, ample et dense, avec des notes de fleurs blanches et d'amande, d'une belle finale. Beau **Côte de Beaune rouge Les Mondes Rondes 2011**, qui développe un joli nez (fraise des bois, humus...), corsé et charpenté. Il y a aussi leur **Chorey-lès-Beaune 2011**, aux notes de pruneau et de sous-bois, est de bouche pleine et généreuse, aux tanins souples, et ce très joli **Bourgogne Pinot noir 2011**, de robe rubis, est très réussi, au fruité riche, de bouche charnue avec des nuances de framboise. Beau rapport qualité-prix-typicité. Pas la moindre hésitation.

DOMAINE SANGOUARD GUYOT - BOURGOGNE

C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard-Guyot est né. Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Excellent **Pouilly-Fuissé Ancestral 2011**, issu de **Chardonnay** des meilleures parcelles de Vergeisson, vinification et élevage un an en fûts de 3 à 5 ans, de belle robe, ferme et suave, dense et très fin à la fois, tout en harmonie avec des nuances de fruits frais au palais (14 €). Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2011** provient, pour sa part, d'une vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), savoureux, développant des arômes de fruits et une touche épicée, ample et parfumé en bouche, très harmonieux (16 €). Le **2010** poursuit son évolution, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de

fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur. Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande**, finement épicé, subtil et suave à la fois, et ce **Saint-Véran Au Brûlé 2011**, élevé 10 mois en fûts de 5 à 8 ans, charmeur, aux connotations complexes où dominent les fleurs et la pêche (11 €). Aucune hésitation.

DOMAINE ELLEVIN - BOURGOGNE

Domaine familial de 15 ha, dont les vignes de **Chardonnay** sont en culture raisonnée.

Leur **Chablis Premier Cru Vosgros 2011**, sol argilo-calcaire Kiméridgien, vinification traditionnelle en cuves, fermentation alcoolique avec levures sélectionnées, élevage pendant 8 à 12 mois, m'a bien plu, typé, dense, tout en fraîcheur aromatique, avec ces notes de fruits frais et d'acacia, harmonieux, d'une jolie finale, idéal sur des crustacés. Le **Chablis Premier Cru Vaucoupin Vieille Vignes**, provenant de vignes âgées

de 75 ans, vinification 100 % fûts, élevage pendant 12 mois, de belle couleur jaune ambré, avec ces reflets verts typiques, avec ses arômes caractéristiques d'amande grillée et de fruits jaunes frais, d'une belle ampleur au palais, à prévoir sur une cassolette de crabe. Le **Chablis 2011** a bien mérité sa médaille d'Argent Burgondia, d'une jolie finesse, alliant rondeur et vivacité, tout en bouche. Pas besoin d'hésiter.



AVIZE

DE SOUSA et FILS

12, place de la République - 48100
16, 33 06 73 13 18
16, 33 06 73 13 18
www.champagne-sousa.com



Le Champagne va ensuite se trouver dans leur cave de cave pendant plusieurs années avant d'être réassemblé. Vous d'être effectivement par André, le meilleur sommelier du monde 2007 et du Noir du label A.L.L.

"C'est sûr, dans ma récente écriture, que nous sommes en Bourgogne, et je suis assuré que de dix années délicates, on voit ce que cela apporte les vignes se différencient mieux. Par exemple, pour le millésime 2011, avec 2010, nous avons récolté une belle récolte de toutes très belles, bien mûres avec un bon taux d'acidité. Pour la saison

LA FRANCE A DU TALENT, le TOP V...
onneur, 160 prix d'excellence, 319 sa...
134 lauréats

MENTS, les "coups de cœur" de l'année en
AMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

ALBIN MICHEL

Guide Gerbert Dussert 2014

Résultat / Results

DOMAINE DES COGNETTES - LOIRE

Ce vignoble de 32 ha, dont 23 ha de Melon de Bourgogne, est aujourd'hui mené par les deux frères, Stéphane et Vincent, qui ont pris la succession du vignoble familial.

"Aujourd'hui, précisent-ils, 100% de notre vignoble est converti à la culture bio sans engrais chimiques, sans désherbant, sans insecticide et sans traitement de la vigne avec des produits chimiques de synthèse. Dès lors, l'herbe est détruite mécaniquement, nous réalisons des pratiques agrobiologiques pour vitaliser les sols et les traitements sont effectués avec des produits d'origine naturelle ainsi que du soufre et du cuivre. Nous progressons tous les ans pour plus de respect environnemental et élaborer des vins plus sains. Nous effectuons les vendanges essentiellement à la main avec une trentaine de vendangeurs(es) chaque année. La cueillette et le tri des raisins s'accomplissent dans les vignes pour ensuite acheminer au pressoir une vendange très saine quelle que soit l'année. C'est pour nous une étape importante pour garantir la qualité."

Je ne peux qu'acquiescer. Coup de cœur pour leur **Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie cuvée Sélection des Cognettes 2011**, vendanges manuelles avec tri, levures naturelles du raisin, élevage en cuves, un vin équilibré, au nez vif, un vin tout en fraîcheur, aux arômes complexes et puissants (acacia, fougère, pomme), de bouche persistante (5,30€ environ). Le **Muscadet de Sèvre-et-Maine Les 2 Terres 2009**, mariage de deux typicités de sols, le granite et le gabbro, est un vin riche et franc, qui mêle charme et puissance, tout en finesse et en fraîcheur aromatique (6,20€). Plus dense, le **Muscadet de Sèvre-et-Maine Tentation 2005**, sélection de vieilles vignes, un élevage sur lie en cuves de 5 ans et demi, riche et séduisant, aux notes de noix fraîche, de bouche ronde, à la fois suave et vif, tout en persistance d'arômes, à déboucher sur un saumon (8,40€). Hésiter serait une erreur.

DOMAINE JP PICARD - LOIRE

Un vignoble familial de 13 ha, où tradition et modernité se complètent. Les vendanges sont restées manuelles. Le **Sancerre cuvée Prestige 2010**, issu de vieilles vignes à faibles rendements, aux arômes de framboise très mûre et de poivre, est riche et séduisant, aux tanins amples, à la fois intense et souple, d'une belle longueur, de belle évolution. Le **Sancerre rouge 2011**, issu de Pinot noir sur sol argilo-calcaire, au nez de cassis et de framboise avec des notes de violette et d'épices, est un vin chaleureux et classique. Très joli **Sancerre blanc 2011**, au nez floral, fin et persistant, où l'on retrouve des notes de fleurs blanches et de noisette, un vin vif et franc comme ce **Sancerre rosé 2011**, au nez de pamplemousse, développant en bouche des arômes puissants de fruits frais, une touche d'amande, un vin délicat et fruité. Sans problèmes.

Coup de cœur pour ce **Saint-Nicolas-de-Bourgueil cuvée Concerto 2010**, vignes de plus de 60 ans, vendanges manuelles, élevage 6 à 8 mois en fûts de châtaignier, provenant d'un terroir de sable sur argile et calcaire, issu de très vieilles vignes, un vin complet, aux tanins enrobés, charnu comme il se doit, riche et classique, de robe pourpre intense, parfumé (fruits rouges à noyau frais, cannelle, humus...), légèrement poivré en finale. Le **Saint-Nicolas-de-Bourgueil cuvée l'Élégante MR 2012**, aux tanins souples, est fort bien élevé, au nez subtil dominé par le cassis mûr et l'humus. Le **2010**, médaille d'Or au concours général agricole Paris 2012, **Cabernet franc**, élevage 3 à 4 mois en fûts de châtaignier, harmonieux, est de bouche dense, aux tanins bien fondus, où s'entremêlent des notes de fruits mûrs et de musc. La **cuvée Improvisation 2010**, issue de vignes de 40 à 60 ans (élevage en fûts de châtaignier et fûts de chêne), structuré et tout en charme, est riche et persistant, dégage des tanins veloutés et des nuances de griotte mûre et d'humus, de très bonne évolution comme le **2009**, aux arômes de fruits macérés et d'épices, de belle teinte grenat, dense au nez comme en bouche, un vin qui mêle rondeur et structure, aux tanins à la fois riches et soyeux. Aucune hésitation.

DOMAINE DE LA JARNOTERIE - LOIRE



LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIN
honneur, 160 prix d'excellence, 319 sa
134 lauréats

MENTS, les "coups de cœur" de l'année en
AMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

ALBIN MICHEL

Assoc

Guide Gerbert Dussert 2014

Résultat / Results

DOMAINE CHARBONNIER - LOIRE

Vous apprécierez le **Touraine cuvée Prestige 2011**, parfumé, chaleureux, corsé, avec une finale dominée par des notes de groseille et de griotte (4,70€). Le **2010**, de couleur rubis, riche et fruité, au nez dominé par les petits fruits rouges à noyau, un vin bien typé, puissant, tout en bouche. Excellent **Touraine Côt 2010** (argile à silex et limon argileux), médaille d'Argent concours Grand Malbec, de couleur grenat soutenu, tout en puissance et finesse, très fruité, alliant fermeté et rondeur (4,10€). La **cuvée du Doyen 2002**, Côt vieilli en fûts de chêne, avec ces notes de framboise mûre et d'épices, intense au nez comme en bouche, est toujours à un prix défiant toute concurrence (4,40€). Joli **Touraine Sauvignon**, marqué par des arômes d'agrumes secs, de bouche fruitée et persistant, (3,80€), comme le **rosé de Loire L'Élégance 2012**, de robe saumonée, idéal sur un soufflé au fromage (3,90€, ce n'est pas cher). Goûtez le **Méthode Traditionnelle rosé 2009**, aux arômes intenses de fruits frais et une note de violette (5,50€), très agréable comme le **Méthode Traditionnelle Blanc 2011**, médaille de Bronze à Tours, aux arômes riches, séduit par l'intensité du fruit, sa structure et sa longueur (5,50€). Aucune hésitation.

CE QU'IL FAUT AUSSI RETENIR
WHAT YOU NEED TO KNOW

1ers grands vins classés (niveau le plus élevé /highest level)

Domaine Frey Charles et Dominique (Prix d'honneur)
Domaine Sangouard Guyot
Domaine Poulleau (Satisfecits)
Chateau de Piote
Abbaye de Fontfroide
Domaine des Cognettes (Satisfecits)
Domaine Charbonnier (Prix d'Excellence)
Domaine de La Jarnoterie (Prix d'Excellence)
Domaine La Mereuille (Prix d'Excellence)
Domaine Flacher (Satisfecits)
Domaine de La Sangliere (Lauréats)
Domaine de Moulin Pouzy (Prix d'Excellence)

2nds grands vins classés

Domaine Ellevin (Satisfecits)
Chateau Piron
Champagne Jeuniaux Robin (Satisfecits)

DIVERS / OTHERS

Domaine Nigri (Lauréats)
Domaine JP Plcard (Lauréats)



Association de vigneronns