

## FRÉDÉRIC LE PHILIPPE

21200 Vignoles - Tél. 06 82 72 30 00

### Bourgogne Côte-d'Or rouge (10 €) - 16

Nez fin de petits fruits rouges avec une touche florale. La bouche est élégante, avec de la classe et une longueur séduisante.

## LOUIS LEQUIN ET FILS

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 63 82

### Bourgogne Côte-d'Or rouge - 15

## MAISON JEAN LORON

71570 Pontanevaux - Tél. 03 85 36 81 20

### Coteaux Bourguignons rouge - 18

Notes de myrtilles, de mûres avec une belle richesse. La bouche est charnue, gourmande, pleine et équilibrée. C'est tout ce que l'on attend d'un Coteaux Bourguignons.

## DOMAINE DE LA LUOLLE

71390 Moroges - Tél. 06 21 86 05 27

### Bourgogne

### Côte Chalonnaise rouge (11,40 €) - 15,5

Nez puissant sur les fruits noirs confiturés. De la chair en bouche, avec une sucrosité intense et un jus frais.

### Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

### Les Oiseaux Rares (12,50 €) - 15

## SÉBASTIEN MAGNIEN @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 28 57

### Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge

### Dalignère - 14,5

### Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge

### Clos de la Perrière - 14,5

## MARCHAND-TAWSE

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 20 37 32

### Bourgogne rouge (15 €) - 15,5

Nez de fruits noirs avec des notes de mûres. Attaque gourmande avec des tanins qui doivent encore se fondre. Du potentiel...

## MAISON FRANÇOIS MARTENOT @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 45

### Bourgogne rouge Moillard (12,50 €) - 15

### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc

### Moillard (11,90 €) - 15

## MASSE PÈRE ET FILS

### FAMILLE MASSE SÉLECTION @

71640 Buzey - Tél. 03 85 44 36 73

### Coteaux Bourguignons rouge - 17,5

Nez fin, épicé, floral. La bouche est délicieuse et gourmande, pleine de fruit... parfait à ce niveau d'AOC !

### Bourgogne rouge Terroirs - 16

Nez de fruits noirs avec une belle intensité : cassis, cerises... La bouche est dynamique, élégante, avec une finale acidulée.

### Bourgogne Côte Chalonnaise rouge - 15,5

Nez de fruits rouges, grillé et épicé. La bouche est croquante, avec un beau volume et une finale fraîche.

### Coteaux Bourguignons blanc - 15,5

Nez élégant, net avec des notes de chèvrefeuille. La bouche est gourmande, avec des arômes de fruits blancs et une belle fraîcheur.

## MAISON PROSPER MAUFOUX @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 40

### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

### Domaine de la Vigne au Roy (15 €) - 16

Nez de fruits noirs mûrs avec une note chocolatée. Matière riche, douce en bouche, avec une agréable sucrosité en finale.

## LOUIS MAX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 43 00

### Bourgogne

### Hautes-Côtes de Nuits rouge (18 €) - 14,5

## DOMAINE DE LA MONETTE

71640 Mercurey - Tél. 03 85 98 07 99

### Bourgogne

### Côte Chalonnaise rouge (10,50 €) - 16

Nez frais avec un fruité noir et des notes d'épices. Belle bouche avec des tanins délicats et une finale sur la framboise.

## MARC MOREY ET FILS

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 03 80 21 30 11

### Bourgogne blanc - 15

## MANUEL OLIVIER @

21700 Concoeur et Corboin - Tél. 03 80 62 39 33

### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

### vieilles vignes (16,10 €) - 16

Nez flatteur sur les fruits noirs, les épices douces. La bouche est riche et croquante à la fois, avec une finale acidulée.

## SYLVAIN PATAILLE

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 51 17 35

### Bourgogne rouge Le Chapitre - 15,5

Vin dans un style riche et opulent. Un beau jus aux tanins massifs qui doivent se fondre.

## DOMAINE DU PENLOIS

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 13 35

### Coteaux Bourguignons blanc (8,50 €) - 15

## DOMAINE DES PERDRIX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 85 45 21 61

### Bourgogne

### Hautes-Côtes de Nuits blanc (24,90 €) - 16

Notes d'agrumes au nez avec une fine réduction. Belle matière riche en bouche avec un fruité intense, sans lourdeur.

### Bourgogne rouge (20,10 €) - 15

## HENRI ET GILLES REMORQUET

21700 Nuits-saint-Georges - Tél. 03 80 61 24 84

### Bourgogne

### Hautes-Côtes de Nuits rouge (13 €) - 17

Nez fin, séducteur avec des notes de fraises fraîches. Bon équilibre en bouche avec des tanins raffinés et une finale épicée.



Pierre de Benoist.

## DOMAINE DE VILLAINE

### Toujours une référence

On ne présente plus le Domaine de Villaine, créé en 1971 par Aubert et Paméla de Villaine et géré depuis une vingtaine d'années par leur neveu, Pierre de Benoist. De huit hectares à l'origine, le domaine a grandi jusqu'à trente hectares, à la faveur d'une accélération des achats de vignes au cours des six dernières années. Il produit notamment, outre ses «régionales» et son emblématique bouzeron, six rullys premiers crus et un rully villages en blanc, et deux rullys premiers crus en rouge. Les quatre cuvées de bourgogne, issues de vignes à mi-coteau plantées sous les bouzerons, sont des vins de référence, d'une qualité régulière, notamment le rouge de La Digoine, dont les rendements sont souvent inférieurs à quarante hectolitres par hectare. Le domaine, certifié bio depuis plus de vingt ans, pratique également la biodynamie sans certification. Les blancs sont pressés, débouffés, et élevés en foudres sur lies pendant dix à douze mois. Les rouges sont vinifiés en cuves de bois avec remontages et quelques pigeages pendant douze à quinze jours, puis élevés douze mois en fûts, avec peu de fûts neufs. Les particuliers sont reçus et ils peuvent déguster au domaine, sur rendez-vous.

71150 Bouzeron - Tél. 03 85 91 20 50

### Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

### La Digoine - 18,5

Nez puissant, concentré, sur les fruits noirs. La bouche est gourmande, charnue, avec des tanins riches et veloutés.

### Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

### La Fortune - 18

Notes intenses de confiture de fruits noirs et d'épices. La bouche est fraîche, juteuse, avec une concentration impressionnante à ce niveau d'appellation.

### Bourgogne Côte Chalonnaise blanc - 16,5

Nez net et précis avec des notes d'agrumes et une touche miellée. Belle complexité en bouche, pour un ensemble gourmand.