

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Les bonnes notes : Pinots noirs et chardonnays



Photo : Franck Prignet/Figaro Magazine

Le Figaro Magazine a sélectionné quelques-uns des plus beaux crus de Bourgogne
Les blancs

Chablis 1er cru

Côte de Léchet 2014, La Chablisienne.

Floral et fruité, intense, salin, très long.

18,20€ (Chablisienne.com).

Chablis 1er cru

Les Vaillons 2015, Domaine Billaud-Simon.

Fruits jaunes, belle amertume, finale longue et élégante.

Entre 15 et 20€ (Billaud-simon.com).

Chablis 1er cru

Fourchaume 2014, Domaine d'Henri.

Tendu, iodé, très long, finale citronnée.

27,50€ (Ledomainedhenri.fr).

Nuits-Saint-Georges 1er cru

Clos de l'Arlot Monopole 2015, Domaine de l'Arlot.

Fruité, salin, profond, ample, intense et long.

Entre 85 et 90€ (Arlot.com).

Pernand-Vergelesses

Les Combottes 2014, Domaine Jean Féry et Fils.

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

De belles notes d'abricot pour un vin à l'attaque franche, à la bouche droite, tendue et saline.
22€ (Fery-vin.fr).

Meursault 2013, Olivier Leflaive.
Ample, miellé, épicé, notes de poire, de coing et de noisette.
44€ (Olivier-leflaive.com).

Puligny-Montrachet

Les Combettes 2014, Maison Louis Jadot.
Jolies notes miellées et épicées, bouche ample, profonde et salin.
92€ (Louisjadot.com).

Chassagne-Montrachet

En Pimont 2014, Au pied du Mont Chauve.
Fruits exotiques, ananas, mangue fraîche. Vin intense, profond et dynamique.
36€ (Chateaudechassagnemontrachet.com).

Chassagne-Montrachet 1er cru

Les Chenevottes 2014, Domaine Chanson.
Nez fumé, poire Williams, épicé, beurré, pointe florale. Vin franc, long, sapide, énergique.
81€ (Vins-chanson.com).

Saint-Aubin

En Vesau 2015, Château de Santenay.
Floral, fruité, miellé, ample, tendu et épicé.
Prix NC (Chateau-de-santenay.com).

Bouzeron Village 2015, Domaine de Villaine.
Miellé, fruits jaunes, encaustique. Vin doté de beaux amers, précis, fruité, iodé, très long.
15€ (M.de-villaine.com).

Mercurey 1er cru

La Mission Monopole 2014, Château de Chamirey.
Floral, fruité, miellé. Bouche tendue, fraîche, sapide, pointe beurrée.
33,50€ (Chamirey.com).

Viré-Clessé

L'épinet 2014, Domaine Rijckaert.
Vin précis, ample et salin aux notes de poire Williams, de miel et d'épices.
17,50€ (Vinsrijckaert.com).

Pouilly-Fuissé

Le Clos Monopole 2015, Château de Fuissé.
Profond, persistant, fruité, intense, salin, beaux amers en finale.
42,50€ (Chateau-fuisse.fr).

Mâcon-Vinzelles

Le Clos de Grand-Père 2015, Domaine La Soufrandière.

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Miellé, floral, citronné, tendu, précis, salin, ample, bel amer en finale, beaucoup d'énergie.
20€ (Bretbrothers.com).

Pouilly-Loché

Clos des Rocs Monopole 2015, Domaine du Clos des Rocs.
Ample, fruité, tendu, salin, très long, superbe allonge : un grand vin !
Entre 20 et 25€ (Closdesrocs.fr).

Pouilly-Vinzelles

Les Longeays 2014, Jules Desjournay.
Nez de fruits exotiques. Bouche profonde, tendue, saline, jolis amers, très longue.
30€

Les Rouges

Gevrey-Chambertin

Ostrea 2014, Domaine Trapet.
Tonique, fruité (petites baies noires), croquant, digeste, long.
48,60€ (Domaine-trapet.fr).

Morey-Saint-Denis 1er cru

Clos Sorbé 2014, Domaine [Joseph Drouhin](#).
Cerise, fraise, sapide, long, jus croquant, intense, pointe saline.
51,50€ ([Drouhin.com](#)).

Clos-de-Vougeot Grand Cru

Albert Bichot 2014, Domaine du Clos Frantin.
Lardé fumé, tannins souples, soyeux, jus croquant, très long, gourmand, sapide, digeste.
170€ (Albert-bichot.com).

Vosne-Romanée Village 2014, Domaine Méo-Camuzet.

Nez fumé, noyau de cerise, pointe lardée. Vin juteux, croquant, tanins ronds, pointe sapide, beaucoup de finesse.
60€ (Meo-camuzet.com).

Nuits-Saint-Georges

La Charmotte Village 2014, Domaine Thibault Liger-Bélaïr.
Eclatant, très fruité, frais, bouche ample, profonde et longue, aux tanins ronds, beaucoup de fraîcheur.
99€ (M.thibaultligerbelair.com).

Nuits-Saint-Georges 1er cru

La Richemone, cuvée Ultra 2014, Domaine Perrot-Minot.
Petits fruits noirs, lardé fumé, cerise noire. Ample, frais, tanins ronds, grande finesse.
190€ (Perrot-minot.com).

Aloxe Corton Village 2013, Château Corton C.

Vin fruité, sapide, gourmand et juteux, long, belle trame acide.
Prix NC (Corton-andre.com).

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Beaune du Château 1er cru 2014, Maison Bouchard Père & Fils
Nez fumé, fruits rouges, cerise, pointe cuir, clou de girofle. Belle mâche, tannins souples et fondus.
26,50€ (Bouchard-pereetfils.com).

Beaune 1er cru

Les Grèves 2014, Jean-Claude Boisset.
Tendu, droit, fruité, tanins soyeux, beaucoup d'énergie, finale longue et sapide, très beau vin.
35€ (Jcboisset.com).

Pommard

Clos Marey Monge Monopole 2014, Château de Pommard.
Nez de petits fruits rouges, cerise, poivre blanc. Tanins ronds, finale longue.
110€ (Chateaudepommard.com).

Mercurey 1er cru

La Bondue 2013, Domaine de Suremain.
Nez de fruits rouges frais, lardé fumé. Vin juteux, croquant, poivré, pointe mentholée.
23€ (Domaine-de-suremain.com).

Givry 1er cru

Clos du Cellier aux moines 2015, Domaine du Cellier aux moines.
Vin croquant aux arômes de fruits rouges, ample, profond, cerise griotte, tannins soyeux.
35€ (Cellierauxmoines.fr).

Mâcon

Vergers des feuillants 2015, Collovray et Terrier.
Fruits rouges épicé. Bouche ample, belle trame acide.
10,30€ (Collovrayterrier.com).