



LA SÉLECTION DU COMITÉ DE DÉGUSTATION



Antoine Gerbelle

Sublimes champagnes, divins bourgognes

Spécialiste des champagnes et amoureux de la Bourgogne, Antoine Gerbelle présente ici ses bulles favorites et ses vins de Chablis et de Côte de Beaune préférés.

Ce Briard, voisin de la Champagne, est un amoureux des vins identitaires élaborés à la lisière septentrionale de maturation des cépages. Ce n'est pas un hasard s'il affectionne particulièrement les champagnes et grands vins de Bourgogne. Cette année, Antoine Gerbelle a dégusté les meilleures cuvées de champagne, dont il a tiré ici des pépites, comme cette cuvée 2005 du Mesnil-sur-Oger

élaborée par Pascal Doquet. Un must, selon lui. Pour la Bourgogne, il cible deux grands vignobles où le chardonnay est roi. À Chablis, ce cépage blanc se veut ciselé et minéral, esquissant les contours de ce terroir baroque, comme dans Les Clos de Vincent Dauvissat. En Côte de Beaune, le meursault de Jean-François Coche-Dury et le montrachet de Marc Colin ont ses faveurs.

Champagne

19/20

• SALON
Brut 2002

Premier nez noble de beurre doux, citron et crème puis chèvrefeuille et foin frais ; d'une maturité élégante, retenue. À ce stade, la bouche est sur l'architecture, sur la structure, impressionnante de puissance et de retenue. La force de goût concentrée dans les amers végétaux est sans amertume (peau de noisette fraîche). Un bel avenir devant lui.

350 €

19/20

• JACQUESSON ET FILS
Brut 2005

Vauzelle Terme

Dans un millésime souvent sucré et assez court, le Vauzelle Terme (30 ares de pinot noir à mi-coteaux exposé sud) conjugue la densité et une énergie salivante

magistrale digne d'un grand cru des côtes de Beaune. Moins de 3 000 bouteilles ont été élaborées. À boire d'ici 2030.

150 €

19/20

• GOSSET
Extra Brut 2002
Célébris Vintage

Tiré en extra-brut, cet assemblage de dix grands crus aux deux tiers chardonnay, est dosé à 5g/l. Il offre une teinte naturelle soutenue, une superbe bouche grasse, mature et extraordinairement tonique. Un monstre de finesse et d'allonge avec une tension jubilatoire. À boire d'ici 2030.

128,50 €

18,5/20

• PASCAL DOQUET

Brut 2005

Grand cru Mesnil-sur-Oger

Pascal Doquet s'est fixé un cahier des charges exigeant dans sa viticulture

certifiée en agriculture biologique. Ceux qui reprochent aux vins du Mesnil leur dureté seront étonnés par l'amabilité de ce 2005 qui se retrouve au sommet, construit sur de fins amers. Un must.

55 €

17,5/20

• MARGUET PÈRE ET FILS

Extra Brut

Sapience

Benoît Marguet, vigneron à Ambonay, a élaboré avec l'œnologue Hervé Jestin, consultant réputé dans la production d'effervescents bio et biodynamiques, cette cuvée Sapience (petite production entre 6 et 10 000 bouteilles) d'une rare texture vivante, iodée et fraîche, à la concentration d'extraits secs d'anthologie. La bulle discrète du 2007, deuxième millésime produit, accompagne une matière savoureuse. Un champagne tout en maturité et délicatesse. À boire d'ici 2026.

150 €

17/20

• GUIBORAT FILS

Extra Brut 2005

Les Caurès 46

Richard Fouquet vitifie avec soin des chardonnays généreux, aux saveurs exotiques typiques du nord de la côte des blancs. Planté en 1946, celui-ci livre une chair gourmande, suave, et affirme un goût de pêche de vigne délicat. Le reflet inspiré de la générosité de Chouilly. À boire d'ici 2026.

45 €

16,5/20

• OLIVIER HORIOT

Coteaux des Riceys 2010

En Barmont

Rouge. Les rouges et rosés de ce producteur aubois sont incontournables. Ces deux parcelles 2010 sont brillants : le Valgrain aimable est une gourmandise vivante. En Barmont plus ferme, froid, à l'allonge vineuse est digne d'une 1^{re} cru bourguignon. À boire d'ici 2024.

48 €



MESNIL-SUR-OGER. Si vous parcourez la route touristique du Champagne, halte obligatoire dans ce village situé au cœur de la côte des Blancs, là où le nectar à bulles est élaboré uniquement avec du chardonnay.

16,5/20

• **LECLERC-BRIANT**

Brut

La Croisette

Cette Croisette est issue d'une parcelle de chardonnay, non dosée, jeune et tumultueuse, avec une longue tension sur les agrumes mûrs. Un champagne d'apéritif ou de début de repas. À boire sur cinq ans.

52 €

16/20

• **LARMANDIER-BERNIER**

Coteaux Champenois 2012

Vertus

Rouge. En gestation depuis 2009, ce rouge de Vertus sort enfin dans un grand millésime. Encore sur des arômes de graphite, très jeune, avec une bouche douce, aux tanins de satin et de fruits rouges il s'exprime déjà comme une bombe de fruit et de plaisir. 100% égrappé, 20 mois en futs, ni filtré, ni collé. À boire sur douze ans.

48 €

Chablis

18,5/20

• **DOMAINE**

VINCENT DAUVISSAT

Chablis Grand cru 2013

Les Clos

Bleu. Toujours plus prodigue, l'ardent terroir du Clos est remarquablement géré. Puissant, aux saveurs de roche chaude, il ne bascule pourtant jamais dans cet excès baroque qui rend parfois outranciers les chardonnays de ce terroir. À boire d'ici quinze ans.

100 €

16,5/20

• **DOMAINE**

JEAN-CLAUDE BESSIN

Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2013

La Pièce au Comte

Bleu. La Fourchaume se décline ici en deux cuvées : une classique, tout en délicatesse accessible jeune ; l'autre raconte l'opulence du climat étayé par une tannicité saline qui

lui apporte de la verticalité. Rareté dans ce millésime. À boire entre 2019 et 2025.

22 €

16,5/20

• **DOMAINE PATTES LOUP**

Chablis 1^{er} cru 2013

Butteaux

Bleu. Dans le périlleux millésime 2013, Thomas Pico s'en sort avec les honneurs. Son premier cru Butteaux est une grande réussite de l'année. Charmeur d'entrée, il libère aussi du volume et des nuances exotiques et mentholées. À boire d'ici 2020.

31 €

16,5/20

• **DOMAINE**

LONG-DEPAQUIT

Chablis Grand cru 2012

Les Clos

Bleu. Ce domaine possède une prestigieuse palette de terroirs, dont ce Clos qui exprime le style généreux de ce grand cru en 2012, en

COUP DE

Champagne

19/20

• **KRUG**

Brut 2003

Ce 2003 (46 % pinot noir, 25 % chardonnay et 25 % meunier), issu d'une demi-récolte précoce débutée le 23 août, dévoile une robe jaune bronze, un nez intense et enveloppant sur les foin, les herbes chaudes, le pain grillé. La bouche dense possède une étonnante vivacité (l'apport de meuniers), tonique, d'une rare tenue. La finale revient en rondeur, mais une rondeur minérale, "l'effet terroir" de la Champagne. À boire jusqu'en 2030.

Env. 500 €



« RACÉ ET FASCINANT, LE MONTRACHET 2013 DE MARC COLIN ET FILS EST LE MEILLEUR VIN GOÛTÉ À CE JOUR »

contraste avec l'esprit minéral plus salins
Blanchot. À boire d'ici à 2025.

47,90 €

16/20

• **DOMAINE DES 7 LIEUX**
Chablis 1^{er} cru 2013
Côte de Léchet

Blanc. Cette gamme rassemble les sept vins
issus exclusivement des parcelles du domaine
Brocard cultivé en biodynamie. Le meilleur
de cette gamme est le Côte de Léchet, mûr,
plein, savoureux, avec une finale aérienne
délicate. À boire d'ici à 2019.

19,90 €

16/20

• **DOMAINE COLINOT**
Irancy 2013
Les Mazelots

Rouge. 2013 s'exprime par des maturités
moins propices, des fins de bouche plus
rigides qu'en 2012. Mais le domaine
conserve un bon niveau de concentration
dans ce pinot fondu dans une texture savou-
reuse et complexe. À boire à partir de 2017.

17 €

15,5/20

• **ALICE ET OLIVIER**
DE MOOR
Saint-Bris 2013
Sans Bruit

Blanc. Un saint-bris, qui n'est pas un pur
sauvignon (20 % de pinot beurot), porte
sans faiblesse une fine oxydation qui s'har-
monise avec une bouche épicée, saline et
salivante. À boire jeune.

20 €

Côte de Beaune

19,5/20

• **DOMAINE**
MARC COLIN ET FILS
Montrachet 2013
Grand cru

Blanc. Le meilleur montrachet 2013 goûté
à ce jour en bouteille. Tension et minéra-
lité s'opposent et se complètent à la fois
dans une bouche à l'épure baroque.
Brillant, complet, racé, son équilibre est
fascinant. À boire entre 2018 et 2040.

450 €

18,5/20

• **DOMAINE**
DES COMTES LAFON
Meursault-Charmes
1^{er} cru 2013

Blanc. Il explore la part d'agrumes du chardonnay,
côté peau et pépin de pamplemousse,
ainsi que le croquant des thials de l'année 2013.
Un meursault qui ne manque pas de charme.
Longue garde possible, jusqu'en 2035.

Env. 200 € (le cru 2012)

18,5/20

• **DOMAINE JEAN-CLAUDE**
BACHELET ET FILS
Batard Montrachet
Grand cru 2013
Bienvenue

Blanc. Belle tension, de la finesse, une mon-
tée crescendo dans les terroirs qui s'exprime
en haute définition. Ce Bienvenue puise son
énergie dans des notes d'agrumes rôties
toniques. Un grand cru long, racé, d'une tenue
inoubliable. À boire entre 2019 et 2040.

120 €

18/20

• **DOMAINE**
BACHELET-MONNOT
Batard-Montrachet 2013
Grand cru

Blanc. Sa texture ne surjoue pas son terroir
mais la nature gargantuesque du cru reprend
ses droits dans la force épicée de sa longue
fin de bouche et son superbe gainage salin.
Un grand cru signé autant qu'authentique.
À boire entre 2019 et 2030.

180 €

18/20

• **DOMAINE**
CHANDON DE BRIAILLES
Corton-Bressandes 2013
Grand cru

Rouge. Un assemblage de quatre parcelles
du bout à l'autre du climat Bressande, en
plein cœur des roches argilo-calcaires.
Profond, il combine un fruité à maturité, de
la douceur et une mâche poivrée typée,



DOMAINE BUISSON-CHARLES
Meursault
1^{er} cru 2013

Un vin de longue garde.

avec déjà un pied dans la décomposition
vivante des sous-bois. Une vraie signature.
À boire entre 2018 et 2030.

102 €

18/20

• **DOMAINE DE COURCEL**
Pommard 1^{er} cru 2013
Rugiens

Rouge. Ce Rugiens se démarque par son
côté séveux et sanguin autant que par sa
densité sans rigidité, remarquablement pilo-
tée en 2013. On l'attendra un peu avant
de le servir sur du gibier. À boire entre
2018 et 2033.

140 €

17,5/20

• **DOMAINE DE BELLENE**
Beaune 1^{er} cru 2013
Grèves

Rouge. Ce domaine s'illustre par une série
de beaune remarquable. Son Grèves 2013
prend du volume, du velouté, de la
noblesse, avec un fruit ostentatoire dans
le Pertuisot et une force tellurique pro-
fonde. À boire d'ici à 2030.

55 €

17,5/20

• **DOMAINE**
BUISSON-CHARLES
Meursault 1^{er} cru 2013
Bouches Chères

Blanc. L'épure de ce chardonnay est superbe,
son harmonie traçante. Top classe sur au
moins quinze ans ! Un domaine en grande
forme. À boire entre 2017 et 2030.

45 €

17/20

• **DOMAINE PIERRE-YVES**
COLIN-MOREY
Chassagne-Montrachet
1^{er} cru 2013
Chenevotte

Blanc. Ce 2013 est un concentré d'agrumes
et de cailloux, un chardonnay hyper puis-
sant à l'image de son terroir de feu qui va
prendre de l'écho en bouteille sur au moins
quinze ans. Idéal pour tenir compagnie à
un poisson noble à chair ferme.

88 €



17/20

• **DOMAINE HUBERT LAMY**
Saint-Aubin 1^{er} cru 2013
Les Murgers des Dents de Chien

Blanc. Dans le millésime 2013, les élevages se montrent discrets jusqu'à ce puissant premier cru minéral. Une mise en scène boisée est digne d'un grand cru qu'il supporte avec droiture et générosité. Ce saint-aubin est à boire entre 2018 et 2028.

50 €

17/20

• **MAISON JANE EYRE**
Corton-Renardes 2013
Grand cru

Rouge. Ne pas se fier à sa robe légère, il affiche bien sa dimension Grand cru en bouche : par sa vie et sa chair, ses notes d'épices, sa finesse, sa brillante expression d'un fruit jamais technique. Il mérite d'être attendu quelques années, pas plus tard que 2025.

68 €

17/20

• **DOMAINE BRUNO COLIN**
Chassagne-Montrachet 1^{er} cru 2013
Blanchot-Dessus

Blanc. Contigu du grand cru bâtard-montrachet, ce climat prend davantage le bois qu'il restitue en finesse tout en jouant d'une large panoplie empyreumatique. Ferme dans sa finale, il conviendra à des coquilles Saint-Jacques. À boire d'ici à 2025.

54 €

16,5/20

• **DOMAINE THIERRY VIOLET-GUILLEMARD**
Pommard 1^{er} cru 2013
Rugiens

Rouge. Il impose du fond et de la matière tout en conservant une ouverture aromatique graphite et florale généreuse. Expression brillante de la vendange entière. Convient parfaitement à un confit de canard. À son apogée dans dix ans.

49 €

16,5/20

• **DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL**
Volnay 1^{er} cru 2013
Clos des Angles

Rouge. Même si nous sommes dans un millésime de moyenne concentration, la tension, la précision et l'éclat des volnays de Nicolas Rossignol sont remarquables et séduiront dans leur jeunesse. Le Clos des Angles, toujours profond dans ses notes terriennes, évoluera le mieux. Un classique à laisser reposer d'ici à 2025.

90 €

16,5/20

• **DOMAINE ANNE-MARIE ET JEAN-MARC VINCENT**
Santenay 1^{er} cru 2013
Le Beaurepaire

Rouge. Ce premier cru né sur les hauteurs prend à l'air une élévation, une profondeur, à la frontière du grand cru. Splendide pinot de Santenay, village à la production encore abordable. Un vin qui vieillira bien jusqu'en 2025.

22,10 €

16,5/20

• **DOMAINE DES CROIX**
Beaune 1^{er} cru 2013
Les Grèves

Rouge. La tendresse et le crémeux du simple bourgogne rouge donnent le ton d'une gamme au fruité plein et aux tanins doux, sans mollesse. Le beaune 1^{er} cru de David Croix conforte cette douceur, une qualité rare de tanins et une fraîcheur de jus qui monte crescendo dans les premiers crus. Une cuvée de bonne garde, à boire sur dix ans.

42 €

16/20

• **CHÂTEAU DE PULIGNY-MONTRACHET**
Puligny-Montrachet 2013

Blanc. Le millésime 2013 confirme une évolution positive des blancs du domaine. Superbe, le simple puligny-montrachet racé, mature montre un relief rare pour le cru. Belle allonge sur les agrumes. À boire entre 2017 et 2023.

54 €

16/20

• **DOMAINE LUCIEN MUZARD ET FILS**
Santenay 1^{er} cru 2013
Clos de Tavannes

Rouge. La part des vendanges entières dans les rouges du domaine structure tout en allégeant les fins de bouche dès le santenay vieilles vignes. Ce Clos de Tavannes gagne en densité, sans dureté, avec une juste extraction et de la sapidité en bouche. À boire entre 2017 et 2023.

27 €

16/20

• **DOMAINE CHEVROT ET FILS**
Maranges 1^{er} cru 2013
Le Croix Moines

Rouge. Ce domaine cultive 17 ha de vignes entièrement en bio depuis 2005. Toujours fin et d'excellente concentration, ce maranges gagnera à être mis en cave cinq à six ans même si le travail en finesse des tanins le rend tentant des 2016 avec du porc braisé.

30 €



Côte de Beaune

19,5/20

• **DOMAINE JEAN-FRANÇOIS COCHE-DURY**

Meursault 1^{er} cru 2013
Les Perrières

Blanc. Malgré son incroyable densité, son équilibre discret est magistral : la rencontre d'autant de densité (la retenue des calcaires), de luminosité et de légèreté confine au génie. Ce nuage d'airain nous enveloppe comme les champs de couleur dans une toile de Rothko. À boire entre 2019 et 2030.

Env. 1500 €

(le cru 2012)



D.R.



LES PERRIÈRES 2013
DE COCHE DURY NOUS ENVELOPPE COMME LES CHAMPS DE COULEURS DANS UNE TOILE DE ROTKHO

