



Aligoté de Bouzeron 2008

Domaine Aubert et Paméla De Villaine (Culture biologique)

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Bouzeron
Encépagement :	100 % Aligoté doré
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire à forte teneur calcaire
Situation :	Sud Est en coteaux
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en foudres de chêne
Elevage :	12 mois en foudre et cuve inox
Vinificateur :	Pierre de Benoist
Propriétaire :	Aubert et Paméla De Villaine

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le premier nez est relativement discret. L'aération lui procure de délicates notes de poires, d'agrumes et de miel d'acacias.
Gustatif :	L'attaque de bouche est délicate et nerveuse. Le gras est présent en milieu de bouche, ce qui est assez inhabituel pour un aligoté. La finale est fraîche et saline.
Global :	Le Bouzeron d'Aubert de Villaine bénéficie des mêmes soins que les vins du domaine de la Romanée Conti dont il est co-gérant. Une belle expression du cépage aligoté, l'expérience montre que cette cuvée vieillit également très bien.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	17.10 € TTC – Tarif club : 15.10 € TTC
Accords mets - vin :	Huitres, fruits de mer
Service :	Servir à 12°C, carafes 2 heures minimum



Montagny
Blanc
2008
« Le Clou »
Domaine du Clos Salomon

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Montagny
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	8 ans
Sous-sol :	Marno-calcaire
Situation :	Est en coteaux
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fûts et cuve inox
Elevage :	12 mois en fûts (dont 25% de fûts neufs)
Vinificateur :	Ludovic Gardin et Fabrice Perrotto
Propriétaire :	Ludovic Gardin et Fabrice Perrotto

Analyse

Visuel :	Robe jaune dorée.
Olfactif :	Le nez est assez ouvert sur des notes de fruits jaunes (poire, pomme au four, mirabelle). De fines fragrances d'élevage participent également à la complexité du nez.
Gustatif :	La bouche est ronde et pure avec une matière bien présente. La finale est portée par une agréable fraîcheur et une rétro-olfaction sur les fruits jaunes.
Global :	Un Montagny blanc qui procure déjà beaucoup de plaisir, et qui ravira les amateurs de Chardonnay.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2015
Prix estimé à ce jour :	15 € TTC – Tarif club : 1330 € TTC
Accords mets - vin :	Saint Pierre en papillotes au four
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



***Rully 1^{er} Cru
Blanc
2008
« La Pucelle »
Domaine Paul et Marie Jacqueson***

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Rully 1 ^{er} Cru
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire à dominante argile
Situation :	Sud Est en coteaux
Production moyenne :	15 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fûts
Elevage :	12 mois en fûts (dont 20% de fûts neufs)
Vinificateur :	Paul et Marie Jacqueson
Propriétaire :	Paul et Marie Jacqueson

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez dégage d'agréables parfums d'élevage et de fruits jaunes. On y perçoit des notes beurrées et vanillées complétées par des notes de poires et de pêches blanches.
Gustatif :	La bouche est grasse et d'un bon volume. Le milieu de bouche restitue quelques notes d'élevage assez agréables. La finale est fraîche et élancée.
Global :	Cette bouteille confirme la réputation du domaine Jacqueson au firmament de l'appellation Rully et de la Côte Chalonnaise.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	20.30 € TTC – Tarif club : 16.70 € TTC
Accords mets - vin :	Ecrevisses à la nage
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure



*Mercrey
Blanc
2007
Domaine Michel Juillot*

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Mercrey
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	52 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Sud Est en coteaux
Production moyenne :	55 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	44 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fûts
Elevage :	10 mois en fûts (dont 20% de fûts neufs)
Vinificateur :	Laurent Juillot
Propriétaire :	Famille Juillot

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle brillant.
Olfactif :	Le nez est complexe et mêle des notes de fruits jaunes à un bel élevage de qualité (vanille, amandes, noisettes fraîches, pain grillé).
Gustatif :	En bouche, le vin est construit sur l'élégance avec toujours cette rémanence sur l'élevage. Le volume s'impose et une fine acidité minérale prolonge les saveurs.
Global :	Vinifié dans un style moderne, ce Mercrey blanc est une bien belle bouteille qui reflète les terroirs calcaires de l'appellation.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	22.10 € TTC- Tarif club :19.50 € TTC
Accords mets - vin :	Risotto aux petits pois et à la Pancetta
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure



***Rully
Rouge
2007***
Domaine Dureuil-Janthial

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Rully
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Est en coteaux
Production moyenne :	5000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fûts
Elevage :	12 mois en fûts (dont 25 % de fûts neufs)
Vinificateur :	Vincent Dureuil
Propriétaire :	Famille Dureuil Janthial

Analyse

Visuel :	Robe rubis brillant.
Olfactif :	Le nez est assez pur et aromatique sur les notes habituelles du Pinot Noir. La cerise, le cassis et la framboise. De délicates touches végétales apportent beaucoup de fraîcheur au bouquet.
Gustatif :	La bouche est croquante et fraîche. La structure du vin est très naturelle avec du dynamisme et une rétro-olfaction sur le fruit et les épices.
Global :	Vincent Dureuil a parfaitement négocié le difficile millésime 2007 avec une belle expression de Pinot Noir.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	17 € TTC – Tarif club : 15€ TTC
Accords mets - vin :	Jambon persillé, filet mignon de veau aux herbes
Service :	Servir à 12°C, carafier 1 heure



*Givry
Rouge
2008
Pied de Chaume
Domaine Joblot*

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Givry
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	27 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Exposition Est
Production moyenne :	50000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fûts
Elevage :	14 mois en fûts
Vinificateur :	Jean-Marc Joblot
Propriétaire :	Famille Joblot

Analyse

Visuel :	Belle robe rubis à légers reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est très fruit. On y distingue des parfums très intenses de cerise, de cassis, de groseille et de fraise.
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple avec une pointe de rondeur. Les tanins sont relativement discrets et la finale acidulée rafraîchit l'ensemble.
Global :	Jean Marc Joblot nous montre encore une fois son adresse pour la vinification du cépage Pinot Noir avec un bien beau Givry.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	21.50 € TTC – Tarif club : 17.70 € TTC
Accords mets - vin :	Pintade aux girolles
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



***Givry 1^{er} Cru
Rouge
2008
« Clos Jus »
Domaine Ragot***

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Chalonnaise
Appellation :	Givry 1 ^{er} Cru
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	17 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Est en coteaux
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	48 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve
Elevage :	12 mois en fûts (dont 25 % de fûts neufs)
Vinificateur :	Nicolas Ragot
Propriétaire :	Famille Ragot

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez dégage des notes liées à l'élevage de café, de grillé et d'eucalyptus. L'aération lui permet de s'ouvrir et apporte quelques parfums fruités (prune, cerise noire).
Gustatif :	Le vin développe une matière intéressante avec des tanins fins et racés en milieu de bouche. La finale n'est pas en reste et persiste sur de l'épice et de la torréfaction.
Global :	L'élevage est encore un peu présent pour l'heure mais gageons que quelques années de garde permettent à ce beau jus de s'épanouir.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	19.20 € TTC – Tarif club 1690 € TTC
Accords mets - vin :	Grenadin de veau au vinaigre balsamique et miel
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



*Mercrey 1^{er} Cru
Champs Martin
Rouge
2007
«Cuvée Carline»
Domaine Bruno Lorenzon*

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Châlonnaise
Appellation :	Mercrey 1 ^{er} Cru
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	39 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire très caillouteux
Situation :	Plein sud en coteaux
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve à froid
Elevage :	12 mois en fûts de chêne (1/3 de fûts neufs)
Vinificateur :	Bruno Lorenzon
Propriétaire :	Bruno Lorenzon

Analyse

Visuel :	Robe rubis brillant.
Olfactif :	Le nez est complexe et profond et libère des senteurs d'épices, de torréfaction et de cerises noires. A l'aération, l'ensemble prend des allures plus sauvages avec des senteurs de sous bois et de cuir.
Gustatif :	La bouche est fruitée, dense et riche. Le vin s'élargit progressivement sur le palais et dépose des tanins très serrés. La finale sur le fruit et les épices est longue et racée avec beaucoup d'élégance.
Global :	Cette cuvée est toujours l'un des sommets de la Côte Châlonnaise. Bruno Lorenzon est également tonnelier, ce qui explique sa précision en matière d'élevage.

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	30.80 € TTC – Tarif club :27.10 € TTC
Accords mets - vin :	Quasi de veau en cocotte aux cèpes
Service :	Servir à 12°C, carafier 1 heure



*Spätburgunder
Rouge
2007
« Alte Reben »
Weingut Bernhard Huber*

Caractéristiques

Région :	Allemagne, Baden
Appellation :	Baden
Encépagement :	100 % Pinot Noir (Spätburgunder)
Age moyen des vignes :	20 à 40 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Assemblage de parcelles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	37 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve
Elevage :	18 mois en fûts de chêne
Vinificateur :	Bernhard Huber
Propriétaire :	Famille Huber

Analyse

Visuel :	Robe rubis légèrement trouble.
Olfactif :	Le nez est assez étonnant et dégage des parfums de cerise aigres, de feuilles froissées, de cigare, de laurier, d'églantines ainsi que des notes racinaires de ronces et de céleri le tout étant rehaussé par un noble boisé.
Gustatif :	La bouche est grasse et volumineuse, le vin possède beaucoup de fond et de matière. Les tanins sont élégants et racés, la finale est longue sur des notes sauvages et boisées.
Global :	Elu meilleur vigneron allemand par le Gault et Millau 2008, Bernhard Huber nous livre un vin profond et complexe. Honnêtement, lequel d'entre vous miserait sur un pinot noir Allemand en dégustation à l'aveugle ?

Dix-verres

Optimum de dégustation :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	38.50 € TTC – Tarif club :34 € TTC
Accords mets - vin :	Côte de Bœuf au gros sel de Guérande, grosses frites au four
Service :	Servir à 12°C, carafer 2 heures.