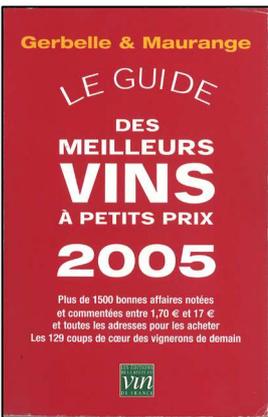
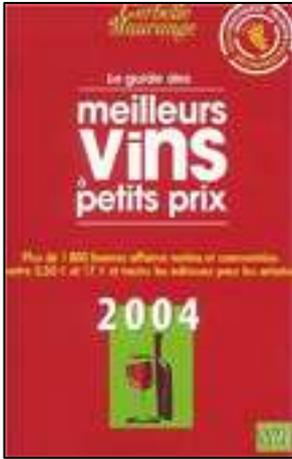


<ワインガイドの評価>

ドメヌ・コルニュ＝カミュのワインは、RVF(ルヴェュー・デュ・ヴァン・ド・フランス)が毎年発行するコスト・パフォーマンスに優れたワイン・ガイド＝通称『プティ・プリ』で圧倒的な評価を受け続けている。2004年版から2009年度版まで5度の2冠王を獲得。そのうち、2005年版と2006年版においては、なんと2年連続3冠という偉業を達成。また、オート・コート・ド・ニュイの赤ワインとして、6年連続して1位に輝くという偉業も成し遂げている。

2004年版では、オート・コート・ド・ボヌ部門で赤が1位。オート・コート・ニュイ部門でも赤として1位を獲得。



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
En Bourgogne, les Hautes-Côtes désignent l'arrière pays situé au-dessus des villages prestigieux. Ce sont souvent des terres plus froides avec des matériaux de raisins délicats. Ce qui explique de meilleurs résultats en blanc. Grand pourvoyeur d'aligoté et de petits fruits destinés aux appariements régionaux, ce terrain a connu de grands bouleversements ces trente dernières années. Certains secteurs rivalisent avec de nobles terroirs de la Côte. Il se produit presque deux fois plus de Hautes-Côtes de Beaune que de Hautes-Côtes de Nuits. Une sélection établie à moins de 6,00 €.

9 Domaine Carme-Camus - 2001 5,90 €
 Pierre Carme
 17, rue Varlet - 21420 Echevaune
 T 03 80 21 57 22 / F 03 80 29 11 94
 [W] www.carme-camus.com
 Jubilatrice nez de cerise confite. Bouche au volume doux, sphérique, chaleureuse, avec une profondeur de saveurs, très rare dans cette appellation. Ne laissez pas passer un aussi bon pinot de terrain à ce prix.

8 Domaine de la Confrairie Jean Paschaud & Fils - 2000 6,50 €
 Christian Paschaud
 10, rue Perrinot Gray - 21340 Melay
 T 03 80 21 88 23 / F 03 80 21 70 27
 [W] www.paschaud.com
 Le fruit mature, mais frais, porte quelques notes végétales, mais rien qui ne déséquilibre ce rouge de belle tenue. La texture est ferme et de bonne longueur. À boire avant 2005.

8 Domaine Pascaud-Chevalier - 2000 6,80 €
 Michel Pascaud
 11, Les Vignes - 21580 Sarrey
 T 03 80 20 88 87 / F 03 80 20 81 10
 [W] www.pascaud-cchevalier.com
 Le nez est captivant par sa profondeur d'arôme. La bouche est complexe, sur des nuances de sous-bois frais, humides. Il garde une puissante acidité qui équilibre la fin de bouche. On commence à le boire.

7,5 Domaine Desets Dumay - 2001 6,20 €
 M. Desets
 12, rue Saint-Amand - 21150 Sampigny-les-Muranges
 T 03 80 91 11 95 / F 03 80 91 18 74
 [W] www.domainedesets.com
 Les arômes sont confits et savants (clausinés suaves). La bouche est souple et ondulante, tendue de tantins perlés. On commence à l'apprécier à l'hiver 2004.

7,5 Domaine Clément Pissé & Fils - Elevé en fût 2001 6,50 €
 Clément Pissé & Fils
 2, rue de l'Arce - 21700 Magny-les-Villiers
 T 03 80 67 81 61 / F 03 80 67 24 78
 [W] www.domaineclément.com
 Le trait est assez léger, souple, rond, mais cette cuvée porte la signature des Hautes-Côtes par son grain en bouche. Il n'est la distance sur un saumon à l'humidité.

7 Domaine Gilbert & Philippe Germain - 2001 6,50 €
 Philippe Germain
 10, rue de la Chapelle - 21136 Meursault
 T 03 80 26 65 23 / F 03 80 26 15 12
 [W] www.germain.com
 Bien en chair, ses saveurs mûres appuyées par un élevage partiel en fût neuf, c'est un blanc puissant et réglissé, tendu à boire sur deux ans.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
Voix Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Une sélection établie à moins de 7,50 €.

8,5 Château de Villers-La-Faye - 2001 6,50 €
 11700 Villers-La-Faye
 T 03 80 92 81 51 / F 03 80 92 71 22
 [W] www.chateauvillers.com
 Une ventilation en fût bien menée et une maturité de raisin ad hoc donnent une longueur d'avance à ce hautes-côtes d'excellent volume. Ses saveurs finement toastées, bien intégrées, passent sans agresser et le rendent déjà gourmand.

7,5 Domaine Carme-Camus - 2001 6,50 €
 Pierre Carme
 17, rue Varlet - 21420 Echevaune
 T 03 80 21 57 22 / F 03 80 29 11 94
 [W] www.carme-camus.com
 La présence en bouche de hautes-côtes de Nuits n'est pas ici une légende. Ce pinot est généreux, bien charnellement, mais il exprime avec force ses saveurs terroir.

7,5 Domaine Henri Monin-Ferrand - 2001 7,20 €
 Henri Monin
 2, rue du Maréchal - 21700 Magny-les-Villiers
 T 03 80 92 81 50 / F 03 80 92 81 77
 [W] www.domaineclément.com
 Émerveilleuse longueur en bouche pour ce chardonnay suave et grillé, replet par un séjour profitable en fût. Il continue sans se faire oublier. À boire sur deux ans.

7,5 Domaine Clément Pissé & Fils - Elevé en fût 2001 6,50 €
 Clément Pissé & Fils
 2, rue de l'Arce - 21700 Magny-les-Villiers
 T 03 80 67 81 61 / F 03 80 67 24 78
 [W] www.domaineclément.com
 On retrouve le style déjà évoqué en Hautes-Côtes de Beaune, mais avec pour cette cuvée un grain serré, une acidité plus concentrée, de bonne garde. Persistance estimable.

BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS
Géographiquement parlant Passetout-Grains, cette appellation est dédiée aux rouges élaborés dans toute la Bourgogne à partir de l'assemblage de raisins de gamay et de pinot noir. Ce dernier doit représenter au moins un tiers de l'assemblage. Choisir au hasard d'un rayon de grande surface, le passetoutgrains est souvent creux et vicié. Mais quand il est fait dans les règles de l'art, c'est un vin de fruit. Il se garde peu à moins de 6 €.

9,5 Domaine Amoux Pissé & Fils - 2002 6,50 €
 M. Amoux
 21200 Chéry-les-Bains
 T 03 80 22 52 98 / F 03 80 22 16 85
 [W] www.domaineclément.com
 Ce domaine familial des Chéry connaît actuellement une progression qualitative spectaculaire. Nombre de ses vins se distinguent dans nos dégustations dort, bien sûr, cet impressionnant Passetoutgrains (2/3 pinot noir, 1/3 gamay) coloré, à la texture suave et fougueuse qui fait chavirer le palais par son intensité fruitée. Une "bombe" à mettre entre toutes les bouteilles.

9 Domaine François Lamerche - 2001 6,50 €
 François Lamerche
 3, rue des Cammées - 21700 Vesvre-Romaines
 T 03 80 91 91 64 / F 03 80 91 24 20
 [W] www.domainelamerche.com
 Bien connu pour ses somptueuses vignes de Vosnes Romanées, ce domaine embouvaistère aussi avec ses "petits" bourgognes révélois et vinifiés comme les grands. Volonté, bien en chair, un fruité gourmand sur la cerise et une finale chocolatée, ce pinot est une franchise rare.

2005年版では、オート・コート・ド・ボヌ部門で赤が1位。
 オート・コート・ニュイ部門でも赤として1位。
 さらにサヴィニー・レ・ボヌ部門でも1位を獲得し、3つの赤で三冠王に輝いた。

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE
Voix introduction Bourgogne. Une sélection établie à moins de 6 €.

7,5 Domaine Besson et Fils - 2002 6,10 €
 Jeanne Besson
 20, rue du Becmar Fardoux - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 T 03 85 49 80 19 / F 03 85 48 93 18
 [W] www.domainebesson.com
 L'extraction de tannins fins est la signature de ce domaine qui s'ignore bourgogne doux, doté d'un jus bien fruité en entrée de bouche. Prêt à être dégusté.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
En Bourgogne, les Hautes-Côtes désignent l'arrière pays situé au-dessus des villages prestigieux. Ce sont souvent des terres plus froides, avec des matériaux de raisins délicats. Ce qui explique de meilleurs résultats en blanc. Grand pourvoyeur d'aligoté et de petits fruits destinés aux appariements régionaux, ce terrain a connu de grands bouleversements ces trente dernières années. Certains secteurs rivalisent avec de nobles terroirs de la Côte. Il se produit presque deux fois plus de hautes-côtes-de-beaune que de hautes-côtes-de-nuits. Une sélection établie à moins de 6,50 €.

8,5 Domaine Carme-Camus - 2002 6,50 €
 Pierre Carme
 17, rue Varlet - 21420 Echevaune
 T 03 80 21 57 22 / F 03 80 29 11 94
 [W] www.carme-camus.com
 Délicieuses arômes plaisirés, qui évoquent le framboisier. On retrouve le même écho fruité en bouche, avec finesse et vigueur des saveurs. À boire sur quatre ans. Il tendra sur le canard.

8 Domaine des Vignes Blanches - 2002 6,50 €
 R. Leger
 10, rue des Bénédictins - 21150 Puits-Filipin
 T 03 85 91 14 50 / F 03 85 91 14 50
 [W] www.vignesblanches.com
 Nez puissant de cerise noire, totalement pinot dans sa définition. En bouche, il est velouté, encore vif, et étéré, plus que la moyenne, ses saveurs en finale, j'allie vin qui l'on peut commencer à servir sur la cuisine au quotidien.

7,5 Domaine Ferdinand Chevret - 2002 6,50 €
 Catherine et Fernand Chevret
 18 route de Couches - 21150 Cheilly-les-Muranges
 T 03 85 91 19 55 / F 03 85 91 13 24
 [W] www.domainechevret.com

Comme tous les vins de ce bon domaine de référence en Maranges, ce hautes-côtes est sur une expression plus minérale, terreuse, facilement fruitée. Tendu et digeste, on commence à le boire cet été.

7 Domaine Jacob Meunier - 2001 6,50 €
 Michel Jacob
 54, Grande-Rue, Chagny - 21420 Echevaune
 T 03 80 21 57 07 / F 03 80 21 57 07
 [W] www.domaineclément.com
 Texture élastique, notes acidulées, finale de bonne longueur un peu sèche. Un bourgogne traditionnel, prêt à boire.

6,5 Domaine Gilbert & Philippe Germain - 2002 6,50 €
 Philippe Germain
 10, rue de la Chapelle - 21136 Meursault
 T 03 80 26 65 23 / F 03 80 26 15 12
 [W] www.germain.com
 Sa robe est claire, ses saveurs chocolatées, sa bouche veloutée, tendre et légèrement ambré. En demi-corp, à boire.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
Voix introduction Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Une sélection établie à moins de 7 €.

9 Domaine Daniel Rion et Fils - Millottes 2002 6,70 €
 Daniel Rion
 21700 Pommard-Prény
 T 03 80 32 31 23 / F 03 80 31 24 41
 [W] www.domainedaniel.com
 Si l'on aime les chardonnays avec un grain racé en bouche, un boisé dosé sans outrance, bref un bon bourgogne harmonieux et frais, on sera comblé par cette cuvée. Ce domaine sérieux nous montre, une fois encore, son savoir-faire. À boire sur deux ans.

8 Domaine Carme-Camus - 2002 6,50 €
 Pierre Carme
 17, rue Varlet - 21420 Echevaune
 T 03 80 21 57 22 / F 03 80 29 11 94
 [W] www.carme-camus.com
 Même plaisir que sur les Hautes-Côtes de Beaune par la générosité du volume en bouche. L'expression jeune et franche du final. Il se distingue par une finale plus tannique.

7 Domaine R. Dubois & Fils - 2002 6,50 €
 Roger Dubois
 Route de Nuits-Saint-Georges - 21000 Pommard-Prény
 T 03 80 67 38 61 / F 03 80 61 24 07
 [W] www.domaineclément.com
 Malgré un socle aromatique du fil (goûtes de vanille, crème pâtissière), il est gras et on impose en bouche. Un style terrain qui évolue bien sur deux, trois ans.

IRANCY
On est ici dans l'Yonne (parité du chablis), à la limite nord de la maturité des raisins rouges. Hommes connus du secteur du village d'Irancy, les rouges de la région manquent souvent de robe et de corps. Ce village a d'ailleurs décroché récemment l'appellation communale, accomplissement suprême d'une lutte de 100 ans. Les prix sont assez élevés, exportés par l'embouteillage d'un petit fractionnement vinifié. Une sélection établie à moins de 8 €.

7,5 Domaine Besson et Fils - 2002 6,80 €
 Jeanne Besson
 20, rue du Becmar-Fardoux - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 T 03 85 49 80 19 / F 03 85 48 93 18
 [W] www.domainebesson.com
 On apprécie son fruit élégant, sa texture non moins franche, sur des notes de cerises confites. À boire sans tarder.

9 Domaine Lucien Muzard & Fils - 1er Cru Les Crâvinières 2002 12,50 €
 Claude & Hervé Muzard
 11 bis, rue de la Cour-Ferrault - 21580 Santenay
 T 03 80 20 81 85 / F 03 80 20 88 02
 [W] www.domainemuzard.com
 Un vin de la Cour-Ferrault - 21580 Santenay
 Mêmes si aujourd'hui son fruité est intense, c'est un santenay-village de texture, de grain, qui demande du temps pour Croquer. Belle finale droite. A ouvrir à partir de l'hiver 2006.

9 Domaine Lucien Muzard & Fils - 1er Cru Clos Faubard 2002 13,50 €
 Claude & Hervé Muzard
 11 bis, rue de la Cour-Ferrault - 21580 Santenay
 T 03 80 20 81 85 / F 03 80 20 88 02
 [W] www.domainemuzard.com
 Le plus terrien, animal et humide, au nez de la belle série des Muzard. On retrouve le fruité serré en bouche tenue par une matière structurée, de belle acidité, longue. Au premier d'une belle essence d'un moins dix ans.

8,5 Domaine Lucien Muzard & Fils - Les Champis Claudes VV 2002 11,50 €
 Claude & Hervé Muzard
 11 bis, rue de la Cour-Ferrault - 21580 Santenay
 T 03 80 20 81 85 / F 03 80 20 88 02
 [W] www.domainemuzard.com
 Même si aujourd'hui son fruité est intense, c'est un santenay-village de texture, de grain, qui demande du temps pour Croquer. Belle finale droite. A ouvrir à partir de l'hiver 2006.

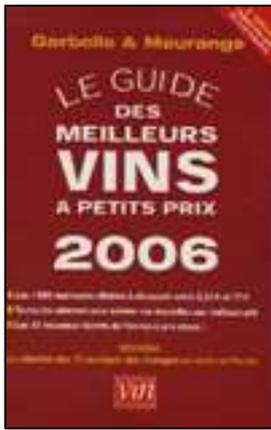
8,5 Domaine Lucien Muzard & Fils - Vieilles Vignes 2002 11,00 €
 Claude & Hervé Muzard
 11 bis, rue de la Cour-Ferrault - 21580 Santenay
 T 03 80 20 81 85 / F 03 80 20 88 02
 [W] www.domainemuzard.com
 Plus gras, velouté, sur des saveurs de raisin doux. Il est déjà plus ouvert que le Champis Claude, et délicieux aujourd'hui, mais il aura moins de tenue dans le temps.

7 Domaine Bacheluy-Legros - 1er Cru Clos Rousseau 2002 13,50 €
 Christiane Bacheluy-Legros
 12, rue de la Charrière - 21580 Santenay
 T 03 80 20 84 14 / F 03 80 20 84 14
 [W] www.domainemuzard.com
 Son expression est en ce plus ferme que chez Muzard. Le vin a du fond et de la tenue en bouche. C'est un bon reflet du Clos Rousseau qui n'est pas le plus grand des terroirs de Santenay.

SAUVIGNY-LES-BAEUNE
Comme pour Pommard-Vergennes, la proximité de Beaune (et d'Alcay-Corren) a bien fait grimper les prix de ce village réputé pour la finesse de ses rouges. Une sélection établie à moins de 12 € et moins de 14 € pour les premiers crus.

9 Domaine Carme-Camus - 2002 6,50 €
 Pierre Carme
 17, rue Varlet - 21420 Echevaune
 T 03 80 21 57 22 / F 03 80 29 11 94
 [W] www.carme-camus.com
 Couleur dense et franche. Extrait avec doigté, c'est une cuvée de bonne concentration, faite pour tenir et affiner sur encore au moins deux ans de bouteille. Un altruiste ambassadeur de l'appellation.

8,5 Domaine du Président - 2001 10,00 €
 Michel Muzard
 23, route de Beaune - 21420 Sarigny-les-Beaune
 T 03 80 21 54 27 / F 03 80 21 57 71
 [W] www.domainemuzard.com
 Ce domaine d'une grande régularité n'a pas à faire ses preuves. Il a sa garde et une fraîcheur noble et fraîche à ce 2001 qui n'a pas une ride. Sa finale persistante et mûre est caractéristique des sauvignys blancs.



2006年版でも、オート・コート・ド・ボヌ部門、オート・コート・ニュイ部門、さらにサヴィニー・レ・ボヌ部門の全てで1位を獲得し、2年連続三冠王に輝いた。

7 **Domaine des Remparts - 2003** 4,750 €
 SAËZ Patrick et Jean Marc Servin
 8 route de Champy, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 Puissant, mais pas trop lourd pour un 2003, son touché de bouche résiste avec moelleux. A boire.

7 **Domaine Philippe Defrance - Signature 2003** 5,780 €
 Philippe Defrance
 5, rue du Four, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 Robe dorée, une bouche avec de la rondeur, des saveurs réglissées, suaves, gourmandes. Sa maturité marque ses limites avec une finale un rien végétal. Il évoluera encore bien sur deux ans.

7 **Domaine Venet** 6,380 €
 Bruno Venet
 7, route de Champy, BP 4, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 Nez de fruits noirs confits, pointe de saie. Bouche en volume, suave, avec une bonne dose de tannins. Chaleureux. Il conserve un joli fruité.

7 **Domaine Venet - 2003** 6,380 €
 Bruno Venet
 7, route de Champy, BP 4, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 Nez de fruits noirs confits, pointe de saie. Bouche en volume, suave, avec une bonne dose de tannins. Chaleureux. Il conserve un joli fruité.

7 **Domaine Venet - 2003** 6,380 €
 Bruno Venet
 7, route de Champy, BP 4, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 Nez de fruits noirs confits, pointe de saie. Bouche en volume, suave, avec une bonne dose de tannins. Chaleureux. Il conserve un joli fruité.

6.5 **Domaine Savin-Croquet - 2003** 6,110 €
 Pascal Savin
 25, rue de Gray, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
 Un bon fruité tendre, une bouche ronde, flatteuse qui réhausse son manque de fraîcheur par une pointe de gas carbonique. A boire.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
 En Bourgogne, les hautes-côtes désignent l'arrière-pays qui surplombe des villages prestigieux. Ce sont souvent des terres plus froides, avec des matériaux de roches calcaires. Ce qui explique les meilleurs résultats en blanc. Grand pouvoir d'algèbre et de petits fruits dénotent avec l'apogée régionale, ce terrain a connu de grands bouleversements ces trente dernières années. Certains secteurs rivalisent avec de nobles terroirs de la Côte. Il se produit presque deux fois plus de hautes-côtes-de-beaune que de hautes-côtes-de-nuits. Une sélection établie à moins de 7,50 €.

9 **Domaine Cornu-Camus - 2003** 6,200 €
 Pierre Cornu
 2, rue Volant, 21420 Echevaume
 Robe intense et limpide, belle intensité du fruit mêlé sans lourdeur au nez (pas, kiwi). En bouche c'est un pinot en volume, plein, très jeune, très savoureux dans l'expression de son fruité (certes) classique. Vraiment délicieux dès aujourd'hui. Un domaine au rendez vous des meilleurs tous les ans.

8 **Domaine des Rouges Caves - 2003** 6,250 €
 Isabelle et Just-Vin Verrier
 21150 Champagny les émaux
 Il est généralement fruité, miré au nez, avec une matière solide, qui affiche d'entrée de bouche ses tannins serrés, fermes. Il se fondera pour être parfaitement appréciable ici 2007.

7.5 **Domaine des Vignes des Demoiselles - Cuvée Amandine Poinset 2002** 7,500 €
 Jean Le Fermanget
 21340 Champy
 Volant, fin, sur des saveurs de cerise écrasée, il est à boire sur son fruit encore vaillant. Il s'adapte à une cuisine froide contemporaine.

7 **Domaine Gilbert et Philippe Germain - 2004** 7,500 €
 Philippe Germain
 Hantoux, 21180 Meursault
 Gras, en volume, au boisé appuyé, il a de la présence à défaut de nuances et d'acidité. Il faut lui laisser deux ans de bouteille pour qu'il s'affine.

7 **Henri Delagrègne & Fils - 2003** 7,500 €
 Didier Delagrègne
 Domaine des Echarts, 21180 Volnay
 Il est dans la moyenne haute des 2003 avec un volume assez frais, des saveurs franches portées par de légers amers qui s'estompent à table.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
 Voir Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Une sélection établie à moins de 7,50 €.

8 **Domaine Cornu-Camus - 2003** 6,500 €
 Pierre Cornu
 2, rue Volant, 21420 Echevaume
 Un nez complexe sur des notes de lard, de fruits rouges macérés. Sa bouche est pleine, tendre, veloutée, à la saveur de violette qui lui donne une très grande élégance en comparaison avec ses pairs dans le millésime. La finale est droite. Un bon pinot doublé d'une affaire.

8 **Domaine Olivier-Card - 2003** 7,250 €
 Alain Olivier
 Coteaux et Carbanon, 21700 Nuits-Saint-Georges
 Déjà bien ouvert au nez, s'écrimant avec des notes grillées et fruitées confites. Il devient plus ouvert et retenu dans la vigueur, la droiture conservées en bouche, dans un millésime souvent apathique. Nous aimons sa digestibilité. On commence à le boire et il évoluera bien pendant encore 2 ans.

7 **Domaine R. Dubois & Fils - 2003** 7,250 €
 Régis Dubois
 Route de Nuits-Saint-Georges, 21700 Préménay-Prissey
 Dans le style typique de cette maison de Préménay, avec une expression colorée, dominée par des tannins, toujours à la limite de la sécheresse. Servir sur les viandes grasses qui estompent son amertume.

6.5 **Domaine Thierry Vinot - Vignes de Chaumont 2001** 7,250 €
 Thierry Vinot
 21120 Messegny
 Il est à boire sur ses notes animales de sac de viande rôtie. Sa bouche est polissée et assez aérée. Pour les viandes en sauce.

peuvent acquiescer une grande complexité, avec un grain toujours plus marqué, comparé aux voisins de Chassagne-Montrachet. Une sélection établie à moins de 12 €.

8.5 **Domaine Roux Père et Fils - Les Prénoms 2003** 12,000 €
 Christian Roux
 21180 Saint-Aubin
 Liqueur de baies noires et notes lardées au nez. Bouche dense, extrait en douceur : un tailleur de pinot qui se détache de la dégustation. Il sera princier à table sur un faisson ou un pigeon rôti.

8 **Domaine des Vignes des Demoiselles - 2003** 12,200 €
 Jean-Luc Demangeot
 21340 Champy
 Très fumé, minéral, doté d'une bouche bien en chair. Son boisé respecte sa matière (30% de fûts neufs), et laisse s'exprimer une touche de saies qui rend sa finale originale, et profonde. A boire sur 3 à 4 ans.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
 Comme pour Pernand-Vergèsses, la proximité de Beaune (et d'Aloux-Corton) a bien fait grimper les prix de ce village réputé pour la finesse de ses rouges. Une sélection établie à moins de 12 €.

8.5 **Domaine Cornu-Camus - 2003** 6,000 €
 Pierre Cornu
 2, rue Volant, 21420 Echevaume
 Son fruité intense est toujours d'une parfaite précision. Il est plus ouvert que le 2002 et il ne faut pas hésiter à le boire jeune, si on aime les pinots de chair et de fruit. Il se boira au long cours, sur cinq, six ans.

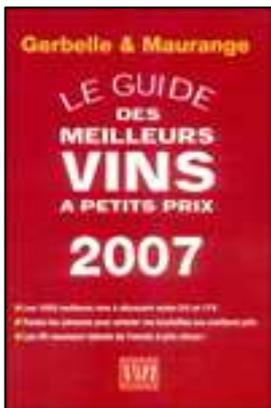
8 **Domaine Charcho-Bergeret - Les Goleaux 2003** 11,200 €
 Sébastien Bergeret
 21200 Beauharnois-Beaune
 On retrouve le volume d'ave et le sens des pinots de Savigny dans cette belle bouteille classique. A boire et à savourer sur cinq, sept ans.

7.5 **Bouchard Aîné et Fils - Aux Petits Pleins 2003** 11,200 €
 J-C Bouchard
 4, boulevard Maurice-Foch, 21200 Beaune
 Dans la galaxie du groupe Boisset, Bouchard Aîné fait actuellement des progrès dans la qualité de ses sélections et dans la modernisation de ses élevages. L'appuie sur une sélection et, puisant en tannins, dense et aux nuances vanilleuses douces. On peut l'apprécier jeune.

7 **Louis Cheny - 2003** 10,200 €
 Louis Cheny
 12, route Joseph de Pasquidoux, 21420 Savigny-les-Beaune
 Tout en souplesse, flatteur, un pinot travaillé, bien orienté vers le fruit, à la fois de ces tannins et sur trois ans.

6.5 **Domaine Patrick Jacob-Girard - 2002** 10,200 €
 Patrick Jacob-Girard
 Rue de Chassagne, 21420 Savigny-les-Beaune
 Bouche acidulée, texture ferme, avec des tannins vifs et doux, un bourgogne rouge pour les viandes en sauce. (Prix indiqué à la vente dans les hypers Auchan).

2007年版では、オート・コート・ニュイ部門とサヴィニー・レ・ボヌ部門で1位を獲得し、二冠王。



16.5 **Domaine Sébastien Magnien - Clos de la Perrière 2004** 7,500 €
 Sébastien Magnien
 8, rue Pierre Angereux, 21180 Meursault
 Frais et noué d'une formation en enologie à l'Université de Bourgogne Magnien nous a fait bonne impression avec une production de 2004 extrême sans dureté. Ce pinot possède un fruité gâté, précis et un volume de bouche enviable. A boire sur trois, quatre ans. On retiendra également le bourgogne hautes-côtes de Beaune blanc 2004 (16/20), 7 euros) pur, tendre, très droit, avec une finale chic et étonnante. Digeste et gastronomique.

16 **Domaine R. Dubois et Fils - Les Monts-Battois 2004** 7,200 €
 Régis et Raphaël Dubois
 Route de Nuits-Saint-Georges, 21700 Préménay-Prissey
 Ample, velouté, il en impose en bouche, dans le style démonstratif qu'affectionne ce domaine. Mais il ne chute pas, se tient sur une finale persistante tout en gardant de la tendresse. A boire sur quatre, cinq ans.

14 **Domaine Cornu-Camus - 2004** 6,200 €
 Pierre Cornu
 2, rue Volant, 21420 Echevaume
 Il s'exprime avec plus d'assurance dans les tannins et davantage d'expression végétale que le hautes-côtes-de-nuits. On l'attendra encore un an.

13.5 **Domaine Gilbert et Philippe Germain - 2004** 7,500 €
 Philippe Germain
 Hantoux, 21180 Meursault
 Nez engageant, bouche d'un bon volume, sur des saveurs de sous-bois et de ruelle sucrée. Un peu sec dans sa finale. On le laissera vieillir encore un à deux ans.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS
 Voir Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Une sélection établie à moins de 7,50 euros.

16 **Domaine Cornu-Camus - 2004** 6,400 €
 Pierre Cornu
 2, rue Volant, 21420 Echevaume
 Chaque année, nous guetons dans nos dégustations à l'aveugle de hautes-côtes à quel moment surgissent ses immanquables. Pas de déception cette année encore avec un coup double : ce rouge, intense, proche du rosé, à l'intégrité fruité préservée et un hautes-côtes de nuits Blanc 2004 (16/20, 6,60 euros) digeste, fin, persistant en bouche. A savourer dès ce soir 2006.

16.5 **Domaine Daniel Rion et Fils - 2004** 7,600 €
 Daniel Rion et Christophe Rion
 21700 Préménay-Prissey
 Ce domaine connu de Préménay s'impose avec un blanc effectivement gras, puissant, au boisé marqué (très torréfié), qui sert une matière assez solide pour le supporter. A garder encore 2 ans.

16 **Domaine Rodolphe Demougeot - Les Bourgeois 2004** 12,000 €
 Rodolphe Demougeot
 7, rue de Cho-de-Maissy, 21180 Meursault
 Le boisé grillé s'identifie au premier nez, à la première lampée. Il ne joue pas les premiers rôles pour autant dans un savigny de très bonne concentration. Il s'appuie sur une sélection et des rendements sages, gages de ce volume, de ce planté prodigé sans retenue. Déjà déclinant bon aujourd'hui.

15 **Château de Meursault - 2002** 12,000 €
 Jean-François Meurault
 Rue Moulin-Foulet, 21180 Meursault
 Finet, précis, il conserve une belle élégance, et surtout de la précision dans ses notes encore bien fruitées. Les tannins sont fins, dans l'espérance attendue d'un savigny-villages. On commence à le boire.

14.5 **Domaine Denis Père et Fils - 2002** 10,500 €
 Christophe et Béatrice Denis
 Chemin des Vignes-blanches, 21420 Pernand-Vergèsses
 2002, millésime critique, commence à bien se déguster chez les vigneronnes sérieux. C'est le cas ici avec un savigny encore bien dense, au fruité fumé, qui termine avec une pression sur une dentelle serrée de tannins doux.

14.5 **Domaine Denis Père et Fils - 2004** 11,500 €
 Christophe et Béatrice Denis
 Chemin des Vignes-blanches, 21420 Pernand-Vergèsses
 Un village gras, riche, puissant en alcool, sur des saveurs appuyées de notes terreuses et animales enrobées par la sucrosité de l'élevage. Pas très précis mais généreux.

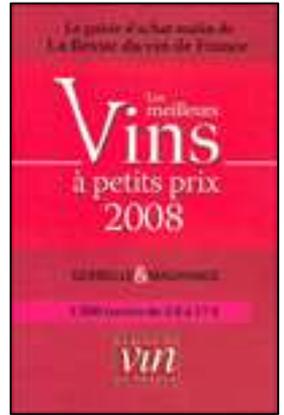
14.5 **Domaine de Prénoms - Moutier-Amé 2003** 10,800 €
 Jean-Michel Marica
 12, route de Beaune, 21420 Savigny-les-Beaune
 Le velouté charnel des tannins de 2003 se retrouve dans ce savigny, tendre, sucré et doux dans ses saveurs. Encore tendu en finale, on commence à le boire sur des plats plutôt épicés.

14.5 **Domaine Maillard Père et Fils - 2004** 11,000 €
 Maillard Père et Fils
 12, rue Joseph-Bland, 21200 Choney-les-Beaune
 Un village gras, riche, puissant en alcool, sur des saveurs appuyées de notes terreuses et animales enrobées par la sucrosité de l'élevage. Pas très précis mais généreux.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU
 Voir introduction Savigny-les-Beaune. Une sélection établie à moins de 14 euros.

16 **Domaine Cornu-Camus - 2004** 10,300 €
 Pierre Cornu
 2, rue Volant, 21420 Echevaume
 Il charme par son nez intérieurement pinot (cerise, framboise) aux nuances, acidulées. La bouche est plus ferme, austère que le magnifique 2003. De belle tenue, il conserve un supplément de saveurs face à ses concurrents. A boire tranquillement sur six, sept ans.

2008 年版では、オート・コート・ヌイ部門で 1 位を獲得。
 ショレイ・レ・ボーヌ部門では 2 位に輝いた。



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

14.9 **Domaine J. Mureau et Fils - 2006**
 Pascal Bruns
 Route d'Avornay, 89800 Chablis.
 T 03 83 42 88 10 / F 03 83 42 88 18
 www.jmureau-fils.com

Les techniques de vinification modernes bien maîtrisées offrent un pinot expressif et aromatique, très fruité riche en fines framboises de début d'été qui adoucit à la crise. En bouche, il est peu tannique et perché par ce fruit intense et estival. A boire frais à une température de 12°C.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

En Bourgogne, les hautes-côtes désignent l'arrière-pays qui surplombe des villages prestigieux. Ce sont souvent des terres jadis froides, avec des matériaux de terroirs délicats. Ce qui explique de meilleurs résultats en blanc. Grand pourvoyeur d'aligoté et de petits fruits destinés aux liqueurs régionales, ce terrain a connu de grands bouleversements ces trente dernières années. Certains secteurs rivalisent avec de nobles terroirs de la Côte. Il se produit presque deux fois plus de hautes-côtes-de-beaune que de hautes-côtes-de-nuits. Une sélection établie à moins de 8 euros.

16 **Domaine Cillart et Philippe Germain - Vieilles Vignes 2005**
 Philippe Germain
 Nantoux, 21180 Marseilles.
 T 03 80 76 65 61 / F 03 80 76 65 12
 www.philippe-germain.com

Un beau vin, parfaitement concentré, gras, bûlé et ferme. Un hautes côtes charmé et améthyste qui offre une appellation tout en restant très abordable. Un achat prioritaire.

15 **Domaine Chevret et Fils - 2005**
 Catherine et Yvès Chevret
 18 route de Couches, 71150 Chailly-lès-Meranges.
 T 03 85 91 18 55 / F 03 85 91 13 14
 www.chevret.fr

Solide, coloré, encore jeune dans ses tannins, c'est un bourgogne entier, de bonne rusticité, qu'il convient de boire sans se presser (sur deux, trois ans). Un classique que ne fait jamais fin bond.

15 **Domaine de la Cantinière - 2005**
 Christophe Fauchon
 rue Perruquin Cléry, 21340 Nolay.
 T 03 80 21 89 23 / F 03 80 21 78 27
 domj.fauchon@vinsandco.fr

Rond, gras, riche en bouche, avec des amers doux, c'est un chardonnay séducteur, entier, non boisé, à servir sur les vailles à la crème.

13 **Domaine de la Roche Aiguë - 2005**
 Eric Salamaud
 21180 Ansey-Doreuses.
 T 03 80 21 28 33 / F 03 80 21 83 35

Frais, coquant, porté par un fruit facile, il est typé Beauce par la finesse de ses tannins, prêt à boire sur sa finale acidulée.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

14.9 **Domaine Emmanuel Demuy - Champs Froidés 2006**
 Emmanuel Demuy
 3 route de Tonnerre, 89700 Collan.
 T 03 83 86 44 82
 www.demuy.com

Robe et nez de bigarade, bouche solide, rustique, encore sur des amers mais avec de la persistance. Nous préférons l'attendre encore un an. (3 600 bouteilles)

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

Cette dénomination, instaurée en Bourgogne depuis 1937, s'inspire d'une expression de jadis quand on parlait de « vins de grand ordinaire » pour la bouteille démodée, ou de « vins d'ordinaire » pour tous les jours. L'appellation, dite « B.G.O. » si vous voulez passer pour un pro, se produit dans toute l'aire délimitée de l'appellation Bourgogne. Elle réunit la production sur étend plus que sur 140 communes. Les rouges et rosés proviennent du pinot noir, du gamay noir, du cézar et du tressot. Les blancs sont issus du chardonnay, de l'aligoté, du melon de Bourgogne et du sauy. C'est une appellation fourre-tout qui correspond en fait à un vin de pays pour une région qui n'en possède pas. Du fait de la variété des assemblages possibles, entre les cépages et les terroirs, ce vin n'a aucun style défini. Une sélection établie à moins de 4€.7.

13.9 **Domaine Mathias - 2007**
 Fabrice et Gilles Mathias
 rue Saint-Vincent, 71670 Chaintres.
 T 03 85 21 60 53
 www.domaine-mathias.fr

Un garny souple, rond, sans aspérité, digeste, qui servit frais ressemble comme deux gouttes de vin rosé à un benjoisais. Vin estival. (3 000 bouteilles)

13 **Domaine Jean Chartron - Le Jaja de Jean 2006**
 Famille Chartron
 Grande-Rue, 21180 Puligny-Montrachet.
 T 03 80 21 88 18
 www.jeanchartron.com

Bouche souple, facile, tendre, sans fond mais simplement bon. L'équivalent d'un bon vin de pays dans une autre région. (1 500 bouteilles)

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

15 **Domaine Caron-Camus - 2006**
 Pierre Caron
 2 rue Valot, 21420 Echevonne.
 T 03 81 21 57 23
 comu.camus@valls.fr

Avec un nez de cerise noire bien mêlé, une bouche vineuse, veloutée, charnue, sans sécheresse ni notes végétales, on retrouve, cette année ? ce domaine souvent distingué dans ce guide à son meilleur. Un moderne et brillant pinot de Bourgogne. (6 000 bouteilles)

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

15.5 **Domaine Caron-Camus - 2005**
 Pierre Caron
 2, rue Valot, 21420 Echevonne.
 T 03 80 21 57 23 / F 03 80 28 11 94
 comu.camus@valls.fr

Un long déveage, sur ses lies, procure du gras, du volume, des notes grillées charnues à ce beau chardonnay qui ne s'écroule pas en bouche. Au contraire, il conserve une tension et une fraîcheur faites pour la table. A boire sur une poignée de saint-jacques.

16 **Domaine Caron - 2004**
 Alexandre Caron
 Rue Miss Sirent, 21700 Magsy-les-Villiers.
 T 03 80 82 82 16 / F 03 80 82 17 27
 domaine.caron@vinsandco.fr

Un nez de réduction, aux notes fumées, d'herbe fraîche et de miel. Il possède une matière faite de vivacité et de finesse. Digeste et chic.

14 **Domaine Penot - 2005**
 Eric Penot
 21, impasse du château de la Chaume, 21700 Copolain.
 T 03 80 82 84 32 / F 03 80 82 93 14
 www.domaine-penot.com

Il se distingue dans la dégustation par un supplément d'énergie dans son fruit (le style de la macération pré-fermentaire à froid), mais aussi une doteroute, une jeunesse préservée en bouche. Il est croquant et tend en bouche.

13.5 **Domaine de la Vigne Roy - Le Champ Ben Valot 2003**
 E. Sirent
 Rue de la Vigne au Roy, 21220 Bèry.
 T 03 80 81 44 47 / F 03 80 81 44 87

Un 2003 qui arrive à son zénith et qu'il faut boire maintenant pour profiter de ses saveurs encore fraîches, sa bouche bien faite et tendue.

13.5 **Domaine R. Dubois et Fils - 2005**
 Sébastien et Raphaël Dubois
 Route de Nuits-Saint-Georges, 21700 Prémoux-Prissey.
 T 03 80 82 30 81 / F 03 80 81 34 47
 www.domaine-dubois.com

Un chardonnay puissant et charnu, de qualité certes, mais dissimulé par un boisé et ses saveurs grillées dominantes. Dommage qui explique une finale asséchante.

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

Purifié orthographe: Passe-Tout-Grains, cette appellation est dédiée aux rouges élaborés dans toute la Bourgogne, à partir de l'assemblage de cépages de cépage et de pinot noir. Ce dernier doit représenter au moins un tiers de l'assemblage. Choisi au hasard d'un rayon de grande surface, le passetoutgrain est souvent cru et insipide. Mais quand il est fait dans les règles de l'art, c'est un régal de fruit. Il ne gague pas à vieillir. Une sélection établie à moins de 6 euros.

16.5 **Domaine Jean-Pierre Bonny - 2005**
 Fabienne Bonny
 5, rue de Vaines, 21700 Nuits-Saint-Georges.
 T 03 80 81 18 82 / F 03 81 81 83 82
 fabiennebonny@vinsandco.fr

Fabienne Bonny, qui prend la succession de son père, s'impose dans notre dégustation avec ce passetoutgrain de terroir, mi-rouge et mi-blanc, qui tranche par sa complexité. Sa bouche possède de la texture, du volume, un gras rare. Vraiment original et doté d'un vrai goût noirs. Délicieux, il n'y a pas à dire pour tout le monde.

BOURGOGNE CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES

15 **Domaine Lamy-Pillot - Village 2005**
 René Lamy
 31, route de Santenay, 21180 Chassagny-Montrachet.
 T 03 80 21 30 52 / F 03 80 21 30 02
 www.lamyfillot.com

On retrouve le grain ferme et la persistance fraîche du chassagny dans cette cuvée Village, entourée dans un fruit généreux. Un pinot accessible, de bonne demi-queue.

CHOREY-LES-BEAUNE

Aux abords de Beaune, ces vignes de plaine donnent essentiellement des rouges charnus et fruités, d'un style proche des sauvignons. Beauvais de vignonniers comprennent le manque de caractère de leur appellation par des cépages soutenus dans l'élaboration de leur vins. Une sélection établie à moins de 10 euros.

15.5 **Domaine Daniel Larget - Beaumonts 2005**
 Marie-Françoise Larget
 5, rue des Beaumonts, 21200 Chory-les-Beaune.
 T 03 80 22 16 10 / F 03 80 22 88 82
 www.daniel-larget.com

Coloré, charnu, en volume, il sert de bon support à sa maturité et la finesse de son déveage qui ne cherche pas à la survaloir.

14.5 **Domaine Caron-Camus - 2005**
 Pierre Caron
 2, rue Valot, 21420 Echevonne.
 T 03 80 21 57 23 / F 03 80 28 11 94
 comu.camus@valls.fr

On retrouve le côté défilé du chory dans ce 2005 au fruit coquant, aux tannins frais et plus mûrs que la moyenne.

14 **Domaine Roger et Joël Rémy - Les Beaumonts 2006**
 Roger et Joël Rémy
 4, rue de Paradis, 21200 Sainte-Marie-la-Blanche.
 T 03 80 28 68 80 / F 03 80 28 53 82
 domaine.remy@vinsandco.fr

Encore sous son gaz naturel, doté de mûche, de fond, il est plus tannique que la moyenne des chorys mais sans dureté. A boire.

CÔTE DE BEAUNE

Si ne pas confondre avec Côte de Beaune Villages, Côte de Beaune est produit sur la commune de Beaune (il s'agit d'allures proches des vins de cette zone, avec un style un peu plus ferme), sur les hauteurs de la Montagne de Beaune, sur le balcon et juste au-dessus des premiers crus. A 300 mètres d'altitude, on peut cultiver une vigne à l'ectare de pinot noir (rouge) et une dizaine des chardonnays (blancs). Une sélection à moins de 12 euros.

16 **Domaine César Laurent - Clos des Tapes Blanc 2005**
 François Dubois
 34 A, rue Thiers, 21700 Nuits-Saint-Georges.
 T 03 80 81 18 79 / F 03 80 81 30 84
 www.domaine-laurent.com

Une jeune vigne (six ans) pour un chardonnay riche, luxuriant et notes exotiques (ananas), rafraîchi par son gaz naturel et une belle réduction grillée en fin de bouche. Sa générosité ne laissera personne indifférent. A boire sur cinq, six ans. Très bon rapport qualité-prix.

CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES

Sans déformation précise, c'est une appellation de vin pour les rouges d'appellation communale de douze communes de la Côte d'Or et deux de Saône-et-Loire. Une appellation fourre-tout qui n'est pas à négliger car elle permet à quelques millions d'élaborer de beaux assemblages. Une sélection établie à moins de 12 euros.

2009 年版では、オート・コート・ド・ボーヌ部門で赤が 1 位。
 オート・コート・ヌイ部門でも赤が 1 位を獲得し、
 再び二冠王に輝いた。



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

12.5 **Domaine Emmanuel Demuy - Champs Froidés 2006**
 Emmanuel Demuy
 3 route de Tonnerre, 89700 Collan.
 T 03 83 86 44 82
 www.demuy.com

Robe et nez de bigarade, bouche solide, rustique, encore sur des amers mais avec de la persistance. Nous préférons l'attendre encore un an. (3 600 bouteilles)

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

Cette dénomination, instaurée en Bourgogne depuis 1937, s'inspire d'une expression de jadis quand on parlait de « vins de grand ordinaire » pour la bouteille démodée, ou de « vins d'ordinaire » pour tous les jours. L'appellation, dite « B.G.O. » si vous voulez passer pour un pro, se produit dans toute l'aire délimitée de l'appellation Bourgogne. Elle réunit la production sur étend plus que sur 140 communes. Les rouges et rosés proviennent du pinot noir, du gamay noir, du cézar et du tressot. Les blancs sont issus du chardonnay, de l'aligoté, du melon de Bourgogne et du sauy. C'est une appellation fourre-tout qui correspond en fait à un vin de pays pour une région qui n'en possède pas. Du fait de la variété des assemblages possibles, entre les cépages et les terroirs, ce vin n'a aucun style défini. Une sélection établie à moins de 4€.7.

13.9 **Domaine Mathias - 2007**
 Fabrice et Gilles Mathias
 rue Saint-Vincent, 71670 Chaintres.
 T 03 85 21 60 53
 www.domaine-mathias.fr

Un garny souple, rond, sans aspérité, digeste, qui servit frais ressemble comme deux gouttes de vin rosé à un benjoisais. Vin estival. (3 000 bouteilles)

13 **Domaine Jean Chartron - Le Jaja de Jean 2006**
 Famille Chartron
 Grande-Rue, 21180 Puligny-Montrachet.
 T 03 80 21 88 18
 www.jeanchartron.com

Bouche souple, facile, tendre, sans fond mais simplement bon. L'équivalent d'un bon vin de pays dans une autre région. (1 500 bouteilles)

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

En Bourgogne, les hautes-côtes désignent l'arrière-pays qui surplombe des villages prestigieux. Né officiellement en 1961, l'appellation s'étend sur 12 communes des Hautes-Côtes et sur les hauteurs de 10 communes de la Côte de Beaune. En Saône-et-Loire, elle s'étend sur 4 communes des Hautes-Côtes ainsi que sur les hauteurs de 3 communes de la Côte de Beaune. La ligne de partage entre les Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits passe à Magsy-les-Villiers. La production couvre 680 hectares de blancs, contre 112 ha de rouges. Ce sont souvent des terres plus froides, avec des matériaux de rochers déliés. Ce qui explique de meilleurs résultats en blanc. Grand pourvoyeur d'aligoté et de petits fruits destinés aux liqueurs régionales, ce terrain a connu de grands bouleversements ces trente dernières années. Certains secteurs rivalisent avec de nobles terroirs de la Côte. Il se produit plus de Hautes-Côtes de Beaune que de Hautes-Côtes de Nuits. Une sélection établie à moins de 9€.

15 **Domaine Caron-Camus - 2006**
 Pierre Caron
 2 rue Valot, 21420 Echevonne.
 T 03 81 21 57 23
 comu.camus@valls.fr

Avec un nez de cerise noire bien mêlé, une bouche vineuse, veloutée, charnue, sans sécheresse ni notes végétales, on retrouve, cette année ? ce domaine souvent distingué dans ce guide à son meilleur. Un moderne et brillant pinot de Bourgogne. (6 000 bouteilles)

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

12.5 **Domaine Glissant Père et Fils - 2006**
 Gérard Père et Fils
 Rue de l'Aye, 21700 Magsy-les-Villiers.
 T 03 80 82 81 81
 www.glissant.com

Typique des pinots noirs en macération préférentielle à froid avec une puissante note de cassis dominante. Sa bouche est un peu gazeuse (résidu de gaz carbonique), avec de bonne persistance. Il devrait bien évoluer sur deux à trois ans. Finais encore sévère. (3 200 bouteilles)

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

C'est l'appellation de Hautes-Côtes (au-dessus de la Côte de Nuits, à l'est de Nuits-Saint-Georges) la plus rare et la plus recherchée. L'appellation s'étend sur 58 communes et 116 ha en rouge et 116 ha en blanc, en altitude (300 m à 400 m) et 18 communes. A boire entre deux et huit ans. Il faut rajouter les derniers excellents 2005. Une sélection établie à moins de 5€.

13.5 **Domaine Caron-Camus - 2006**
 Pierre Caron
 2 rue Valot, 21420 Echevonne.
 T 03 81 21 57 23
 comu.camus@valls.fr

Le premier nez est très cassis, expression unilatérale que l'on retrouve en bouche dans une matière solide, ferme, qui termine des notes acidulées assez simples. A boire sur trois à quatre ans. (3 800 bouteilles)

13 **Domaine Henri et Gilles Remorquet - 2006**
 Gilles Remorquet
 25 rue de Charmain, 21700 Nuits-Saint-Georges.
 T 03 80 81 89 17
 www.domaine-remorquet.fr

Le fruit est déjà noté mais il reste franc. Un peu sec dans ses tannins, il possède en revanche un supplément de persistance « à l'ancienne » dans une fin de bouche qui le fait tenir sur cinq ans. (10 000 bouteilles)

12.5 **Domaine François Gerbet - Vieilles Vignes 2006**
 Marie-Anthé et Daniel Gerbet
 Place de l'Église, 21700 Vaux-Ramenois.
 T 03 80 81 87 85
 vains.gerbet@vinsandco.fr

Souple, coquant, il ne possède par un grand fond mais séduit dès aujourd'hui sur un mélange de saveurs, notes de fruits noirs et d'herbes. Il est prêt à boire. (13 000 bouteilles)

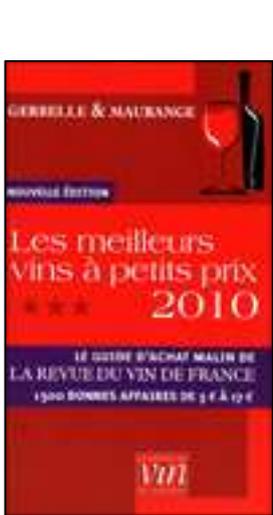
BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

Purifié orthographe: Passe-Tout-Grains, cette appellation est dédiée aux rouges élaborés dans toute la Bourgogne, à partir de l'assemblage de cépages (le non de vins de gamay et de pinot noir). Ce dernier doit représenter au moins un tiers de l'assemblage. Choisi au hasard d'un rayon de grande surface, le passetoutgrain est souvent cru et insipide. Mais quand il est fait dans les règles de l'art, c'est un régal de fruit. Il ne gague pas à vieillir. Une sélection établie à moins de 7€.

16.5 **Domaine Jean-Pierre Bonny - 2006**
 Fabienne Bonny
 5, rue de Vaines, 21700 Nuits-Saint-Georges.
 T 03 80 81 18 82
 fabiennebonny@vinsandco.fr

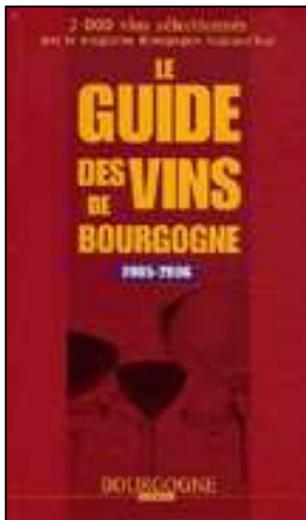
Coloré, intense, épilé, un style excellent marqué par les macérations préférentielles à froid et qui fait toujours recette, particulièrement sur les petites appellations comme ce passetoutgrain. Fruit généreux et aux tannins solides, en redonne. (1 000 bouteilles)

2010年版では、再びサヴィニー・レ・ボヌ部門で1位を獲得。



<p>14,00€ 13,50€ Le Manoir Mursallien - Maison Demessy 2007 Vin blanc. Production : 1 500 Bouteilles/an. Du grain, typé par cette teneur minérale typique de Santenay, son élevage boit lair pour un sucrocév de la teneur. Marc Demessy, 03 80 21 21 82 et 4, rue du Clos de Marnay, 21180 Marnay, www.demessy.com</p>	<p>16,10€ 15,90€ Domaine Olivier Beauvignot 2007 Vin blanc. Production : 4 500 Bouteilles/an. Une forte réduction sur les développe des arômes grillés puis d'agrumes rôtis, il offre le fond, la légèreté attendue dans un 1^{er} cru tout en restant frais. Une réussite que l'on commence à boire très urgent. Jean-Michel Olivier, 03 80 21 21 82 et 5, rue Gaudin, 21180 Santenay, www.domaineolivier.com</p>	<p>9,00€ 14,50€ Domaine Cornu-Camus 2007 Vin rouge. Production : 3 000 Bouteilles/an. Très aromatique, son nez évoque la confiture de cassis en début de cuvaison et la grille de cassis. La bouche est tonique et fraîche avec des tannins bien fermes. Le tout est délectable. Toujours un très bon rapport qualité-prix. Pierre Cornu, 03 80 21 27 23 et 2, rue Watil, 21420 Echevoigne, www.cornu-camus.com</p>	<p>11,00€ 13,90€ Domaine du Prieuré 2007 Vin blanc. Production : 6 000 Bouteilles/an. Droit, franc, net, pas très long mais il définit bien le profil du village. À boire. Jean-Michel Olivier, 03 80 21 21 82 et 5, rue Gaudin, 21180 Santenay, www.domaineolivier.com</p>
<p>10,40€ 13,90€ Domaine du Beauregard 2007 Vin rouge. Production : 600 Bouteilles/an. Coloré et moyennement savoureux, sa maîtrise est simple, à border jeune. Michel Depierre, 03 80 44 88 17 et 1, rue du Marais, 21180 Saint-Sébastien-les-Écluses, www.micheldepierre.com</p>	<p>14,50€ 14,50€ Domaine Claude Nouveau Clos Rousseau 2007 Vin rouge. Production : 5 700 Bouteilles/an. Sauvoureux, complexe, même s'il y a encore des notes de vendanges dans sa finale qui s'adoucit d'un fin 2010. Un plaisir agréable et franc. Claude Nouveau, 03 80 91 13 34 et Marchezail, 21340 Chagny-Valley.</p>	<p>12,00€ 14,50€ Domaine Pierre Guillemot Desus les Gôdrés 2007 Vin blanc. Production : 3 000 Bouteilles/an. Fruité, discret, peu boité, bouche ferme, à la mesure qui évoque la pulpe d'agrumes avec un grain un peu mûr. Il est jeune, bien fait et se boira tranquillement sur trois ans. Pierre Guillemot, 03 80 21 27 23 et 1, rue Saligny et Watil, BP 18, 21420 Savigny-les-Beaune, www.domaine-pierre-guillemot.com</p>	<p>11,00€ 13,90€ Domaine Pierre Guillemot 2007 Vin rouge. Production : 1 000 Bouteilles/an. Encore très sec et tannique, ce savigny commence à s'apaiser sur un beau nez puissant. Il restera encore ferme en finale. Pierre Guillemot, 03 80 21 27 23 et 1, rue Saligny et Watil, BP 18, 21420 Savigny-les-Beaune, www.domaine-pierre-guillemot.com</p>
<p>16,80€ 16,90€ Domaine Prieuré-Brunet Comme 2006 Vin rouge. Production : 1 500 Bouteilles/an. Égale en force, est immensément restant bien en bouche dans une finale construite. Un vrai beau premier cru à boire sur trois, quatre ans. Dominique Prieuré, 03 80 21 21 82 et 4, rue de Marnay, 21180 Marnay, www.prieure-brunet.com</p>	<p>15,00€ 14,90€ Domaine Chevrot et Fils Clos Rousseau 2007 Vin rouge. Production : 5 500 Bouteilles/an. Plus stable aromatiquement que d'autres chablisais présente cette année par ce domaine. Sa maîtrise est très soignée et construite, avec un équilibre fruité juste en bouche. Il restera un peu court. Catherine et Fabrice Chevrot, 03 80 91 10 55 et 10, rue de Courtes, 21180 Chagny-Valley, www.chevrot.com</p>	<p>12,20€ 14,90€ Domaine Olivier Les Viretots 2007 Vin blanc. Production : 2 800 Bouteilles/an. Avec des notes d'agrumes acides il a de la présence, un bon volume de bouche apporté par un travail sur les lies. À boire. Antoine et Rachel Olivier, 03 80 21 21 82 et 5, rue Gaudin, 21180 Santenay, www.domaineolivier.com</p>	<p>16,00€ 14,50€ Domaine Pierre Guillemot Aux Serpentières 2007 Vin rouge. Production : 2 000 Bouteilles/an. Solide, franc de goût, pas douillé par le bois, il présente avec une bonne présence et sans extraction. On commencera à le boire fin 2010. Pierre Guillemot, 03 80 21 27 23 et 1, rue Saligny et Watil, BP 18, 21420 Savigny-les-Beaune, www.domaine-pierre-guillemot.com</p>
<p>15,80€ 15,90€ Domaine Prieuré-Brunet Mâchons 2007 Vin rouge. Production : 27 000 Bouteilles/an. Douce, velouté, bien charmé, un beau plaisir en puissance et confort en restant frais. Il arrive à point pour nos volailles de fin d'année. Le 2006 est plus léger (14,00, 14,70) et restait digeste. Dominique Prieuré, 03 80 21 21 82 et 4, rue de Marnay, 21180 Marnay, www.prieure-brunet.com</p>	<p>12,00€ 12,90€ Domaine Maurice Charleux Clos Rousseau 2007 Vin rouge. Production : 1 500 Bouteilles/an. Des notes confites et d'oxydation arrondissent la maîtrise d'une année rigide. Avec des notes caillées standards venant de fins, on aime surtout sa bonne tenue de bouche. À boire sans vergogne. Maurice Charleux, 03 80 91 15 15 et 1, Peller Rue, 21150 Bouches-Moranges, www.domaine-charleux.com</p>	<p>11,40€ 13,50€ Domaine Olivier Les Prieuré 2007 Vin rouge. Production : 3 000 Bouteilles/an. Laité plus que fruité, sa bouche est exotique, en tant, encore très boisée. À attendre un bon an. Jean-Claude Roliset, 03 80 21 21 82 et 1, rue Saligny, 5, quai Damour, 21700 Nuits-Saint-Georges, www.jcroiset.com</p>	<p>11,00€ 13,90€ Domaine Pierre Guillemot 2007 Vin rouge. Production : 2 000 Bouteilles/an. Solide, franc de goût, pas douillé par le bois, il présente avec une bonne présence et sans extraction. On commencera à le boire fin 2010. Pierre Guillemot, 03 80 21 27 23 et 1, rue Saligny et Watil, BP 18, 21420 Savigny-les-Beaune, www.domaine-pierre-guillemot.com</p>
<p>15,80€ 15,90€ Domaine Prieuré-Brunet Mâchons 2007 Vin rouge. Production : 27 000 Bouteilles/an. Douce, velouté, bien charmé, un beau plaisir en puissance et confort en restant frais. Il arrive à point pour nos volailles de fin d'année. Le 2006 est plus léger (14,00, 14,70) et restait digeste. Dominique Prieuré, 03 80 21 21 82 et 4, rue de Marnay, 21180 Marnay, www.prieure-brunet.com</p>	<p>15,00€ 15,90€ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Comme pour Pernand-Vergèze, le proximité de Beaune (et d'Aloxe-Corton) a bien fait grimper le prix de ce village dont les vins sont caractérisés à la hauteur de sa réputation. Les meilleurs, rouges, associent finesse et mâchons. Une sélection établie à moins de 16€.</p>	<p>11,40€ 13,50€ Domaine Olivier Les Prieuré 2007 Vin rouge. Production : 3 000 Bouteilles/an. Laité plus que fruité, sa bouche est exotique, en tant, encore très boisée. À attendre un bon an. Jean-Claude Roliset, 03 80 21 21 82 et 1, rue Saligny, 5, quai Damour, 21700 Nuits-Saint-Georges, www.jcroiset.com</p>	<p>11,00€ 13,90€ Domaine Pierre Guillemot 2007 Vin rouge. Production : 2 000 Bouteilles/an. Solide, franc de goût, pas douillé par le bois, il présente avec une bonne présence et sans extraction. On commencera à le boire fin 2010. Pierre Guillemot, 03 80 21 27 23 et 1, rue Saligny et Watil, BP 18, 21420 Savigny-les-Beaune, www.domaine-pierre-guillemot.com</p>

フランスで唯一のブルゴーニュワイン専門誌である「ブルゴーニュ・オージュールドワイ」が毎年刊行する「ル・ギド・ド・ヴァンド・ブルゴーニュ」2005/2006年版で写真入りで取り上げられました。



1 つ確実なことは、コルニュ＝カミュ夫妻は決してからいばりをしないということだ。こうして記事に取り上げられることに対して恐縮しているだろう。だから、彼らの言動に常軌を逸したことは全く存在しない。むしろ、精神を少しなごませるのに値する適量な良識がある。「良質なワインを造るためには決してミスしてはいけない連鎖があります。葡萄樹はそのスパイラルの一部なのです。」とピエール・コルニュは断言する。ドメヌヌは 6～7 年前に、アペラシオンの中で最も早く、グリーン・ハーヴェストを実践し始めた一人だ。収量を制限するために、厳格な芽かきも行っている。ピエール・コルニュとベルナデット・カミュ夫妻は、果実があり口当たりが良いオート・コート・ド・ボヌを造ることを志向している。だから、過剰ではない適量な濃度がある。必然的なことだ。

Hautes-Côtes

MAISON ALBERT BICHOT
 La maison commercialise les vins du château de Dracy, propriété de la famille de Charrette. Les vins sont vinifiés et élevés (100% en fût d'un vin au château). La deuxième cuvée est issue d'achats en raisins.
 6, rue St Jacques Couray - BP 47 - 21200 Beaune
 Tél. 03 80 24 37 37 - Fax 03 80 24 37 38

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE ROUGE 2000
 Un vin plaisant qui méritait d'être attendu quelques années. Joli nez de fruits rouges et d'épices. Bouche friande et charmeuse. Finale sur la fraîcheur.

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE ROUGE 2000 CHÂTEAU DE DRACY
 À la tête d'un domaine de 7,5 hectares dont 1,5 en hautes-côtes, Christophe Buisson est un habitué de nos sélections. Ses hautes-côtes sont élevés en cuve ouverte mais et mis en bouteilles sans collage ni filtration.
 21180 Saint-Benoît
 Tél. 03 80 21 63 92 - Fax 03 80 21 67 03

CHRISTOPHE BUISSON
 À la tête d'un domaine de 7,5 hectares dont 1,5 en hautes-côtes, Christophe Buisson est un habitué de nos sélections. Ses hautes-côtes sont élevés en cuve ouverte mais et mis en bouteilles sans collage ni filtration.
 21180 Saint-Benoît
 Tél. 03 80 21 63 92 - Fax 03 80 21 67 03

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE ROUGE 2001
 Tout proche de la troisième grappe. Nez plein, de fruits bien mûrs. La bouche est ample, corpulente sur des tannins fermes, mais sans sécheresse.

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE ROUGE 2000
CACHAT-OCQUIDANT ET FILS
 Jean-Marc Cachat est à la tête d'une exploitation d'une dizaine d'hectares au pied de la colline de Corton. Il pratique des vinifications recherchant une extraction assez poussée.
 BP 13 - 21150 Ladoix-Serrigny
 Tél. 03 80 26 45 30 - Fax 03 80 26 48 16

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS ROUGE 2001
 La robe dense et profonde dénote une volonté d'extraction. Confirmation en bouche : beaucoup de volume, des tannins fermes et massifs. Le tout garde de la fraîcheur et de la finesse. La troisième grappe est toute proche.

BON SENS
 Une chose est sûre, les Cornu-Camus ne donnent pas dans l'extrême. Ils s'excusent presque d'être ainsi mis en avant. Rien d'extravagant donc dans leurs propos, mais plutôt une bonne dose de bon sens qui a le mérite de reposer un peu l'esprit : "Il y a des millions à ne pas rater pour faire un bon vin - la vigne en fait partie", affirme Pierre Cornu. Le domaine a été l'un des premiers à faire des vendanges vertes, il y a six ou sept ans, dans l'appellation. Ils pratiquent un ébourgeonnage strict pour se limiter au rendement prévu dans le décret d'appellation : 50 hl. Pierre Cornu et Bernadette Camus cherchent à produire des hautes-côtes godelyants et fruités. Sans artifice donc, mais avec une certaine densité. Logique.
 2, rue Varlet
 21420 Echevoigne
 Tél. 03 80 21 27 23 - Fax 03 80 26 11 94

Le guide Bourgogne Aujourd'hui • 321