



On attendra toutefois les 2004, dotés d'une jolie structure acide, ainsi que les 2005.

**CUVÉE CANNELLE**  
**La Dona 2004**  
 10 à 15 € Blanc  
 Château Gassier - CD57 - 13114 Fuyoloubier  
 Tél. : 04 42 66 38 74 - Fax : 04 42 66 38 77  
 Robe aux reflets brillants, limpide et claire. Nez dévoilant des parfums de fruits blancs (abricot, pêche) rehaussés de notes intenses de fleurs blanches et de tilleul. Bouche franche, vive, bien équilibrée et harmonieuse.  
 Maturité : 2008. À boire avant : 2011. Servir : en bouteille à 9°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : une salade de rougets poêlés. 16/20

**Domaine de la Ferme Blanche 2002**  
 10 à 15 € Blanc  
 Domaine de la Ferme Blanche  
 D559 - 13260 Cassis  
 Tél. : 04 42 01 00 74 - Fax : 04 42 01 73 94  
 fermeblanche@wanadoo.fr  
 Robe pâle aux reflets brillants de jeunesse. Disque épais, net et lumineux. Nez intense et délicat s'ouvrant sur des notes de fruits frais (poire, pomme), puis de tilleul et de menthe fraîche, se développant, à l'aération, sur une jolie fraîcheur et une saveur iodée. Attaque franche et tonique. Bouche équilibrée et dotée d'une belle trame aromatique sur les mêmes nuances que celles perçues au nez. Finale d'une jolie persistance.

Marsanne, clairette, ugni blanc et sauvignon composent cette cuvée à déguster dès maintenant ou dans quelques années.  
 À boire avant : 2011. Servir : en bouteille à 8°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : une daurade grillée, sauce au pistou. 16/20

**Domaine du Paternel 2004**  
 10 à 15 € Blanc  
 Domaine du Paternel  
 11, route Pierre-Imbert - 13260 Cassis  
 Tél. : 04 42 01 77 03 - Fax : 04 42 01 04 54  
 domaine.paternel@wanadoo.fr  
 Robe jaune paille aux reflets or, limpide et brillante. Nez expressif et puissant dévoilant des parfums de fleurs (angélique) et une touche iodée évoluant sur la citronnelle. Attaque vive et acidulée sur une pointe citronnée. Bouche ronde, de caractère rappelant les saveurs perçues au nez. Finale minérale.  
 Ce vin est issu de marsanne, de clairette, et d'ugni blanc assemblés à parts égales, et de bourboulenc (10 %).  
 Maturité : 2008. À boire avant : 2010. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 9°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : une darne de thon grillée et une rotouille. 17/20

**Domaine du Paternel 2004**  
 10 à 15 € Rosé  
 Robe soumon pâle. Nez expressif et flatteur, développant des parfums de petits fruits rouges et de pomplousses rose rehaussés



『フルールス・ワインガイド／2007年版』掲載のコメント  
 黄金色に反射する麦わら色のローブは、澄んで光り輝いている。力強く豊かな香りは、アンゼリカ(セイヨウトウキ)の花を思い起こさせ、ヨードの香りと微かなレモンのタッチへと変化していく。口中はまろやかで、香りから感じられた風味そのままの味わい。ミネラル感のあるフィニッシュ。マグロの切り身のグリエやラタトゥイユに良く合うだろう。  
 17/20点

**Meursault**

(16,48 ha) est structuré comme un grand cru sans en avoir la concentration. Les Charnes (1,12 ha) atteint et dépasse même, les bonnes années, l'attachée vigoureuse du corton-charlemagne. Les rouges, fins et polymes charpentés, sont à leur apogée entre cinq et dix ans. Aujourd'hui, les 1990, 1998, 2000, 2001 et 2002 sort d'ores et déjà à apprécier, tandis que l'on peut garder une partie des 2003 et attendre encore les 1999 et les 2004. Les blancs offrent une sensualité exquise qu'ils acquièrent en huit à quinze ans pour les premiers crus. Les millésimes 1989, 1990, 1992, 1993, 1995, 1996, 1998, 2000, 2001 et 2003 sont prêts à boire. On attend encore un peu 1999, 2004, 2002, et bien sûr 2005.

**Le Phé de Manche**  
 Domaine d'Auvenay 2000  
 Plus de 76 € Blanc  
 Très jolies robes. Nez d'une grande complexité aromatique. Bouche très riche.  
 Un grand vin.  
 Maturité : 2010. À boire avant : 2014. Ouvrir : 1/2 h avant. Servir : en carafe à 12°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : des ris de veau à la crème. 17/20

**Les Charnes**  
 Baillet Millot et Fils 2003  
 20 à 23 € Blanc  
 Baillet Millot et Fils  
 9, rue de la Goutte-d'Or - BP93 - 21190 Meursault  
 Tél. : 03 80 21 21 39 - Fax : 03 80 21 61 92  
 bailletmillot@honnait.com  
 Robe jaune-or. Nez complexe offrant des arômes de café grillé, de fruits secs et de beurre frais. Bouche élégante et fraîche. Finale d'une bonne longueur.  
 Un vin bien équilibré.  
 À boire à partir de : 2008. Maturité : 2009. À boire avant : 2020. Servir : en bouteille à 12°.  
 Les Nervaux  
 Baillet Millot et Fils 2003  
 20 à 23 € Blanc  
 Robe jaune-or. Nez discret dévoilant des notes de foie, de tabac et de toast. Bouche tendre et plaine se développant sur des nuances minérales.  
 Un grand cru !

**Les Gouttes d'Or**  
 Domaine d'Auvenay 2000  
 Plus de 76 € Blanc Premier Cru  
 Domaine d'Auvenay - 21190 Saint-Romain  
 Tél./Fax : 03 80 21 23 27  
 Très belle robe. Nez puissant et pur d'une grande finesse. Bouche d'une grande profondeur et d'une intensité importante.  
 Une bouteille splendide.  
 Maturité : 2009. À boire avant : 2020. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 12°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : une volaille pochée. 17/20

**Meursault**

- 1 - La Jaudouine
- 2 - Sous Bligny
- 3 - Sous-Bois-d'An
- 4 - La Neve-vaux-d'An
- 5 - Perrières
- 6 - Charnes
- 7 - Genavrières
- 8 - Forant
- 9 - Les Bouchères
- 10 - Les Gouttes-d'Or
- 11 - Les Fiers
- 12 - Les Cras
- 13 - Les Sauvignans-Blancs
- 14 - Les Sauvignans-de-Milly
- 15 - Les Sautons

MEURSAULT

0 5 km

© 2006 - Reproduction interdite

**Meursault**

sante sur une belle fraîcheur. Finale longue et fruitée.  
 Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 12°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : des noix de Saint-Jacques ou un rôti de veau. 17/20

**GENEVIEUX**  
 Lucien Le Moine 2003  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Lucien Le Moine  
 1, rue de Malot - 21200 Beaune  
 Tél. : 06 07 56 76 07 - Fax : 03 80 24 99 98  
 Les.sos@lucienlemoine.com  
 Caves Legend - 1, rue de la Banque  
 75002 Paris - Tél. : 01 42 60 07 12  
 Robe jaune paille, concentrée, limpide et brillante. Larmes longues et grasses. Nez aérien, étonné, fin et long livrant une belle palette aromatique de fruits blancs poêlés, d'infusion et de terre blanche. Bouche fraîche, incisive, droite, complète et douce dévoilant des arômes de fleurs blanches (camomille, tilleul).  
 Un meursault impressionnant de par sa minéralité et sa pureté.  
 À boire à partir de : 2008. Maturité : 2015. À boire avant : 2025. Ouvrir : 1/2 h avant. Servir : en bouteille à 11°. 18/20

**Château de Meursault 1993**  
 46 à 76 € Blanc  
 Château de Meursault  
 Rue du Moulin-Foulet - 21190 Meursault  
 Tél. : 03 80 25 22 75 - Fax : 03 80 25 22 76  
 mantheycheateau.meursault@kriter.com  
 Robe jaune-or aux reflets argentés. Nez intense offrant des arômes de fruits blancs (poire, pomme) rehaussés de notes minérales, s'ouvrant, à l'aération, sur une pointe de truffe. Bouche très ample et vive soutenue par une grande fraîcheur. Finale agréable et désaltérante.  
 Un grand meursault pour lequel il faut faire preuve d'emport un peu de patience pour profiter de tout son potentiel.  
 Maturité : 2010. Servir : en bouteille à 13°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : des coquilles Saint-Jacques, sauce au beurre blanc au curry et fondue de potereux. 14/20

**Château de Meursault 2003**  
 31 à 46 € Blanc Premier Cru  
 Robe visqueuse, jaune-or aux reflets lumineux et brillants. Nez pur et riche présentant

des arômes de fruits jaunes mûrs (abricot, coing, pêche, poire) et de botiche chaude rehaussés d'un bois noble. Bouche bien définie, souple et ronde dotée d'un relief époulet et gras. Finale fraîche et linéaire d'une longueur remarquable.  
 Un vin ample, gras, fin et frais soutenu par une belle minéralité. Issu de deux climats en premier cru et ensuite assemblé. Les charmes confèrent l'ampleur et le gras tandis que les Perrières apportent finesse, fraîcheur et minéralité, soit toute la richesse du terroir Bourgognais. À découvrir d'urgence !  
 Maturité : 2008. À boire avant : 2010. Ouvrir : en bouteille à 12°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : un rôti de lotte ou jus de viande. 19/20

**GENEVIEUX**  
 Domaine François Mikulski 2002  
 23 à 31 € Blanc Premier Cru  
 Domaine François Mikulski  
 7, route Nationale - 21190 Meursault  
 Tél. : 03 80 21 25 11  
 Robe pâle et limpide. Nez encore discret, révélant des parfums de fruits à chair blanche accompagnés d'une pointe minérale. Bouche ronde, fine et parfaitement équilibrée.  
 Maturité : 2010. À boire avant : 2015. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 12°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : un homard aux petits légumes. 16/20

**CLOS DU CHOMIN**  
 Domaine Jean Monnier et Fils 2003  
 15 à 20 € Blanc  
 Domaine Jean Monnier et Fils  
 30, rue du 11 Novembre 918 - 21190 Meursault  
 Tél. : 03 80 21 61 17 ou 03 80 21 22 55  
 Fax : 03 80 21 29 65  
 contact@domaine-jeanmonnier.com  
 Caves de dégustation  
 7, place de l'Hôtel-de-Ville - 21190 Meursault  
 Robe jaune-or. Nez intense offrant des parfums floraux. Bouche franche et équilibrée se développant sur des saveurs de fruits blancs et une touche minérale. Finale longue.  
 Un vin bien fait.  
 Maturité : 2010. À boire avant : 2015. Servir : en bouteille à 15°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : une aile de raie. 17/20

**Meursault**

et des notes minérales. Bouche grasse et tendue révélant une belle fraîcheur.  
 Encore une très belle réussite pour ce grand Meursault de la Bourgogne.  
 À boire à partir de : 2008. Maturité : 2010. À boire avant : 2015. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 12°. 18/20

**CHARNES**  
 Domaine des Comtes Lafon 2001  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Domaine des Comtes Lafon  
 Clos de la Barre - 21190 Meursault  
 Tél. : 03 80 21 22 17 - Fax : 03 80 21 61 64  
 comteslafon@wanadoo.fr  
 À boire à partir de : 2008. Maturité : 2013. À boire avant : 2023. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 13°. 16/20

**Les Peseières**  
 Domaine des Comtes Lafon 2003  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Robe jaune-or. Nez exhalant des arômes de fruits. Bouche ronde d'une belle longueur, manquant cependant un peu d'acidité.  
 Maturité : 2015. À boire avant : 2018. Ouvrir : 1/2 h avant. Servir : en carafe à 12°.  
 Suggestion d'harmonie gourmande : un roquet en sauce épice. 16/20

**LES GOUTTES D'OR**  
 Domaine des Comtes Lafon 2002  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Robe d'une jolie brillance. Nez fin et riche. Bouche riche également soutenue par un bois léger.  
 À boire à partir de : 2008. Servir : en bouteille à 12°. 18/20

**CLOS DE LA BARRE**  
 Domaine des Comtes Lafon 2003  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Robe pâle aux reflets verts, limpide et brillante. Nez aromatique et fin, dévoilant des parfums de bois blond humide, de mirabelle, de citron vert, de bergamote et de fougère. Bouche délicate où l'on retrouve la finesse des senteurs perçues au nez. Finale un peu courte.  
 Ce vin surprend agréablement par sa fraîcheur et sa finesse. À boire assez rapidement.  
 Maturité : 2010. À boire avant : 2033. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 13°. 16/20

**CHARNES**  
 Domaine des Comtes Lafon 2002  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Robe aux reflets dorés. Nez très puissant offrant des arômes de fruits blancs et d'orange. Bouche très riche. Finale d'une bonne longueur.  
 À boire à partir de : 2008. Maturité : 2018. À boire avant : 2020. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en bouteille à 12°. 18/20

**GENEVIEUX**  
 Domaine des Comtes Lafon 2002  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 Très belle robe. Nez très séduisant, flatteur et gourmand. Bouche d'une grande élégance et d'une superbe texture.  
 Maturité : 2017. À boire avant : 2020. Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 11°. 16/20

**Peseières**  
 Les Héritiers des Comtes Lafon 2004  
 46 à 76 € Blanc Premier Cru  
 SARL Les Héritiers des Comtes Lafon  
 Cortècles - 71960 Milly-Lamartine  
 Tél. : 03 85 37 78 09 - Fax : 03 85 37 65 21  
 Ouvrir : 1 h avant. Servir : en carafe à 11°. 16/20