

# AUXEY-DURESSES, MONTHELIE, SAINT-ROMAIN,

## villages et premiers crus, rouges et blancs

### RÉSULTATS SÉRIEUX !

On peut bien sûr espérer que l'avenir nous réserve d'autres grands millésimes comme 2020, mais même si la mémoire peut jouer des tours, nous n'avons pas le souvenir d'avoir dégusté dans les 10 dernières années au moins des vins rouges du niveau de ceux présentés lors de cette première dégustation des 2020 ; quelques bouteilles, à l'image du Saint-Romain « meilleure note » de ce guide d'achat étaient même « spectaculaires », avec la richesse, l'harmonie, la qualité de tanins de grands vins raffinés. Il est clair que comme partout en Bourgogne, le millésime a tiré vers les sommets les producteurs de pinot noir et cela se retrouve de façon très claire dans des pourcentages de réussite de très haut niveau. Les blancs ne sont pas en reste et dans toutes les appellations on dépasse les 60, voire les 65% de vins sélectionnés. C'est un bon résultat ! À des niveaux de prix qui restent abordables, l'amateur

pourra donc trouver de belles cuvées, avec la richesse, la chair, les fruits mûrs que l'on attend dans un tel millésime, mais surtout beaucoup de tonus et d'énergie.

**Auxey-DuresSES villages et premiers crus : 44 vins présentés (dont 18 blancs) 31 sélectionnés (dont 11 blancs) 70% de réussite (77% en rouge, 61% en blanc).**

**Monthelie villages et premiers crus : 43 vins présentés (dont 12 blancs) 35 sélectionnés (dont 8 blancs) 81% de réussite (87% en rouge, 66,5% en blanc).**

**Saint-Romain : 27 vins présentés (dont 10 rouges) - 18 sélectionnés (dont 7 rouges) - 67% de réussite (65% en blanc, 70% en rouge).**

### NOTATION SUR 20

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 30 000 vins à ce jour.

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

### LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.  
Villages : 15 à 25 €.  
Premiers crus : 22 à 40 €.

## LE TOP

### LA MEILLEURE BOUTEILLE



#### HENRI ET GILLES BUISSON 🌿

21190 Saint-Romain

Tél. 0380212222

**Saint-romain rouge**

**Sous Roche - 18,5**

« Nez avec une grande intensité aromatique florale, épicée, qui révèle une belle vinification pour partie au moins en vendange entière » assure un dégustateur. Fruité « sucré » en bouche avec déjà une grande gourmandise, de la chair, du corps et beaucoup de délicatesse en finale. Un Saint-Romain rouge de très haut niveau !

#### 60% de grappes entières

« Notre cuvée Sous Roche est issue d'une vaste parcelle de trois hectares, avec des vignes âgées d'une soixantaine d'années. Comme l'ensemble du domaine, elle est cultivée en agriculture biologique et en biodynamie, certifiée Écocert et BioDyvin. La vigne a été vendangée le 31 août, avec un état sanitaire parfait et quasiment pas de tri. Les raisins, dont 60% de grappes entières, sont refroidis avant l'entrée en cuves pour vingt jours et un élevage en fûts d'un an. Nous allons produire 13 400 bouteilles sur ce millésime », détaille Franck Buisson.

#### Auxey-duresses premier cru rouge

**Les Ecuseaux - 18**

Nez délicat marqué par des notes de fruits des bois et d'épices. Bouche en douceur avec une matière mûre et

#### Saint-romain rouge

**Combe Bazin - 17,5**

Nez de fruits noirs avec une note épicée intense et une touche florale. Superbe bouche charnue, juteuse, avec

#### Saint-romain blanc Sous la Velle - 16

Joli vin en devenir dans un style riche et frais. Matière mûre en bouche avec une finale ciselée.

#### BRIGITTE BERTHELOMOT 🌿

21190 Meursault - Tél. 0380216861

**Monthelie rouge Pierrefittes - 16,5**

Notes de cerise noire, de poivre, de réglisse. La bouche est riche, concentrée, avec des tanins encore serrés, mais raffinés.

#### GUY BOCARD 🌿

21190 Meursault - Tél. 0380212606

**Auxey-duresses premier cru blanc (55 €) - 16**

Notes d'agrumes confits avec une touche fumée au nez. La bouche est droite, avec un bon équilibre et de la minéralité en finale.

#### MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 0380626161

**Monthelie blanc (22 €) - 15,5**

Nez frais, pur, avec des notes de fruits jaunes mûrs. Bouche agréable, acidulée, avec du gras en finale.

#### MAISON BOUCHARD AINÉ ET FILS

21200 Beaune - Tél. 0380242400

**Auxey-duresses rouge - 16**

Nez de fruits noirs mûrs avec des notes de poivre blanc. La bouche est profonde, avec une matière tenue par