

## BRIGITTE BERTHELEMOT 🍷

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 68 61

**Monthelie rouge Pierrefittes 2019 - 15**

**Monthelie rouge Pierrefittes 2020 - 14,5**

## MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 80 24

**Monthelie rouge 2019 (31 €) - 15,5**

Nez élégant avec de jolies notes florales. La bouche est pleine, fruitée, avec une belle texture et des tanins soyeux.

**Monthelie premier cru rouge**

**Les DuresSES 2019 (43 €) - 15,5**

Notes de petits fruits rouges avec une touche florale au nez. La bouche est plaisante avec des tanins de qualité et une belle longueur.

## PIERRICK BOULEY

21190 Vobray - Tél. 03 80 21 61 69

**Monthelie rouge 2019 - 14,5**

## LAURENT BOUSSEY @

21190 Monthelie - Tél. 03 80 20 02 33

**Monthelie premier cru blanc**

**Sur la Velle 2019 (27 €) - 15,5**

Nez de fruits jaunes avec une touche grillée. La bouche est gourmande, avec une jolie rondeur et une finale saline.

**Monthelie blanc 2020 (21 €) - 15,5**

Nez frais, ciselé. Bouche plaisante, croquante, juteuse, avec des notes de fruits blancs et une finale saline.

**Monthelie blanc 2019 - 15,5**

Nez de fruits jaunes, d'épices. La bouche est gourmande, avec un côté sucré et du gras. De la concentration en finale.

**Monthelie premier cru rouge**

**Sur la Velle 2020 (25 €) - 15**

**Monthelie premier cru rouge**

**Champs Fulliots 2019 (24 €) - 14,5**

**Monthelie premier cru blanc**

**Champs Fulliots 2020 (28 €) - 14,5**

## CHRISTOPHE BUISSON @

21190 Saint-Romain - Tél. 06 64 86 07 29

**Saint-romain blanc 2019 - 16**

Nez mûr avec des notes de pêches, d'abricots, et une sucrosité fine. La bouche est charnue, puissante, en cohérence avec le nez, avec une belle longueur.

**Saint-romain rouge 2020 - 16**

Nez intense sur les fruits noirs. Belle chair en bouche avec une matière riche, mûre et des tanins bien nés.

**Saint-romain rouge 2019 - 15**

**Auxey-duresses rouge 2020 - 14,5**

## DENIS CARRÉ

21190 Meloisey - Tél. 03 80 26 02 21

**Auxey-duresses blanc Les Vireux 2020 - 15,5**

Notes élégantes de roses et de pivoines. Bouche de caractère, avec des saveurs d'agrumes mûrs et de la fraîcheur en finale.



Franck Buisson.

## HENRI ET GILLES BUISSON 🍷

### L'équilibre

« Le maître mot du domaine, celui qui guide toutes nos pratiques, c'est l'équilibre. Il faut sans cesse peser le pour et le contre, pour réussir à faire les bons choix en connaissance de cause », expose Franck Buisson, à la tête, avec son frère Frédéric, d'un domaine de vingt hectares, dont onze sur Saint-Romain, qui fait figure de référence de l'appellation. Équilibre, mais aussi expérimentations ; depuis qu'ils ont succédé à leur père il y a une dizaine d'années, les deux frères n'ont jamais cessé d'innover. Certifiés en agriculture biologique dès 2012, puis en biodynamie en 2018, ils ont tenté l'expérience des vins orange (une partie des raisins est toujours macérée sur certaines cuvées de blanc), et ils produisent deux cuvées sans soufre, parfaitement maîtrisées, baptisées Absolu. Ils incorporent toujours une partie de vendange entière sur leurs rouges issus de macérations longues (70% en 2020). Les vendanges sont manuelles, en petites caisses, sur la totalité du vignoble, et les raisins sont soigneusement triés. Tous les vins sont élevés au moins un an en fûts, avec une proportion de fûts neufs de 15 à 20%. Ils sont en vente sur la boutique en ligne du domaine ([www.domaine-buisson.com](http://www.domaine-buisson.com))

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 22 22

### Saint-romain blanc Le Jarron 2020 - 17,5

Nez fin avec un fruité mûr, frais. De la densité et du volume en bouche avec une grosse matière et un boisé qui va se patiner. Un grand village en devenir.

### Saint-romain blanc Le Jarron 2019 - 16,5

Notes citronnées et florales au nez avec une bonne intensité. La bouche est fraîche, marquée par une belle minéralité et une grande pureté en finale.

### Saint-romain blanc Sous le Château 2020 - 16,5

Floral délicat au nez avec des notes citronnées. Superbe fraîcheur en bouche avec un caractère minéral bien marqué, et une finale saline.

### Saint-romain blanc Poillange 2020 - 16,5

Notes de pêches fraîches avec une touche d'ananas au nez. La bouche est pure, avec un superbe fruité et une grande gourmandise.

### Saint-romain rouge

#### Sous Roche cuvée Absolu 2019 - 16,5

Nez fin avec des notes de cerises noires, de poivre gris. La bouche est délicate, avec des tanins précis, de la gourmandise et une belle fraîcheur en finale.

### Saint-romain rouge

#### Sous Roche cuvée Absolu 2020 - 16,5

Notes de petits fruits rouges et de violettes au nez. La bouche joue dans le registre de l'élégance, avec des tanins fins et une finale légèrement grillée.

### Saint-romain blanc Sous le Château 2019 - 16

Floral doux au nez avec des notes de fruits jaunes. Matière dense en bouche avec de la rondeur, un bel équilibre et de la fraîcheur en finale.

### Saint-romain blanc Perrière 2020 - 15,5

Nez doux avec des notes de tilleul et de fruits blancs. La bouche est pure, ciselée, avec une finale tonique.

### Saint-romain rouge Sous Roche 2019 - 15,5

Nez épicié avec des notes de framboises, de cerises. Jolie précision aromatique, dans un style fin et frais.

### Saint-romain rouge Combe Bazin 2020 - 15,5

Notes de mûres, de cerises noires. Jolie concentration en bouche avec une structure tannique de qualité. À attendre.

## CHÂTEAU DU VAL DE MERCY

89530 Chitry-le-Fort - Tél. 03 86 41 48 00

**Auxey-duresses rouge 2020 (18 €) - 15,5**

Nez grillé avec un boisé fin. Grosse matière en bouche avec des tanins qui doivent encore se fondre mais le potentiel est là.

## FABIEN COCHE @

21190 Meursault - Tél. 0380212841

**Auxey-duresses blanc 2019 - 15,5**

Nez de fruits jaunes, d'épices. La bouche est concentrée, avec de la richesse et un côté opulent. Un vin de repas.

**Auxey-duresses blanc 2020 - 14,5**

# Guide d'achat

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

## MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

**Saint-romain blanc 2020 (29,60 €) - 14,5**

## DOMAINE DUJARDIN @

21190 Monthelie - Tél. 03 80 21 20 08

**Monthelie rouge 2020 (23 €) - 16**

Nez frais, précis sur les petits fruits rouges et noirs. La bouche est fraîche, élégante, avec une belle dynamique et une finale gourmande.

## JEAN-PHILIPPE FICHET @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 69 34

**Monthelie blanc 2019 - 16**

Fruité jaune et mûr au nez. La bouche est en cohérence, avec une matière riche, sans lourdeur, et une grande fraîcheur en finale.

**Monthelie blanc 2020 - 15,5**

Nez frais et doux à la fois. La bouche est citronnée, gourmande, avec une jolie longueur et un côté salin en finale.

**Auxey-duresses rouge 2020 - 15**

**Auxey-duresses blanc 2020 - 14,5**

## ALAIN GRAS

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 27 83

**Auxey-duresses blanc Les Crais 2019 - 17**

Réduction fine au nez avec des notes de pêches blanches et une touche grillée. La bouche est pure, avec une matière ciselée et une superbe fraîcheur en finale.

**Saint-romain rouge 2020 - 16,5**

Fruité noir au nez avec une agréable fraîcheur. Beau jus croquant en bouche, avec des notes de cerises et du dynamisme en finale.

**Auxey-duresses rouge**

**Très Vieilles Vignes 2020 - 16**

Notes de fruits noirs, d'épices douces... La bouche est

solide, avec de la puissance, des tanins riches, épicés. À attendre !

**Saint-romain rouge 2019 - 15,5**

Notes de réglisse et de griottes au nez. Bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur et une matière mûre. Finale tonique.

**Saint-romain blanc 2019 - 15,5**

Nez frais sur les agrumes mûrs. La bouche est tonique, dynamique, avec une salinité fine et une belle longueur.

**Saint-Romain blanc 2020 - 15**

## PIERRE ET JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 52 95

**Monthelie rouge 2020 - 15**

## MARCHAND-TAWSE

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 20 37 32

**Monthelie rouge 2020 - 15,5**

Nez frais avec des notes de fruits rouges. La bouche est harmonieuse, avec une belle texture et des tanins qui doivent encore se fondre.

## MOISSENET-BONNARD

21630 Pommard - Tél. 03 80 24 62 34

**Auxey-duresses premier cru rouge**

**Les Dureses 2020 (22 €) - 16,5**

Nez riche, concentré avec des notes de griottes, d'épices. La bouche est charnue, avec des tanins puissants et une texture douce.

**Auxey-duresses premier cru rouge**

**Les Grands Champs 2020 (22 €) - 15,5**

Nez frais, précis sur les fruits rouges, avec des notes d'amande. Bel équilibre en bouche, avec des tanins denses et du volume. Finale sur la cerise.

## DOMAINE PARENT 🍀

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 15 08

**Monthelie premier cru rouge Les Champs**

**Fulliots 2020 (46 €) - 16**

Nez profond qui évoque une compotée de fruits noirs. Belle texture en bouche, avec des tanins gourmands et une matière riche.

## JEAN PASCAL ET FILS

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 34 57

**Auxey-duresses blanc 2020 (19 €) - 15**

## THIERRY PINQUIER @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 24 87

**Monthelie rouge 2020 (15,50 €) - 14,5**

## PASCAL PRUNIER-BONHEUR @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 66 56

**Auxey-duresses blanc vieilles vignes 2019 - 15,5**

Nez doux avec un floral sucré. Belle tenue en bouche avec des notes de fruits blancs et une finale saline.

**Auxey-duresses rouge 2020 - 15,5**

Nez fin sur les épices et marqué par des notes de cerises. Jolie matière en bouche avec une texture ronde et des tanins solides.

**Monthelie blanc Toisières 2020 - 15,5**

Nez de fruits jaunes avec une touche grillée. La bouche est fine, saline, avec une finale crayeuse et une jolie longueur.

**Monthelie premier cru rouge**

**Les Vignes Rondes 2019 - 15**

**Auxey-duresses blanc vieilles vignes 2020 - 15**

**Auxey-duresses premier cru rouge**

**Les Dureses 2020 - 14,5**

**Monthelie rouge Les Crays 2019 - 14,5**

**Monthelie rouge Les Crays 2020 - 14,5**

## MEILLEURES NOTES DE LA DÉGUSTATION



### HENRI ET GILLES BUISSON 🍀

21190 Saint-Romain

Tél. 03 80 21 22 22

**Saint-romain blanc**

**Sous la Velle 2020 - 18**

Nez puissant et délicat à la fois avec des notes d'agrumes, de tilleul. Superbe bouche marquée par les fruits blancs, avec une belle trame saline, une grande longueur et une finale crayeuse.



### JEAN-PHILIPPE FICHET @

21190 Meursault

Tél. 03 80 21 69 34

**Auxey-duresses blanc 2019 - 17,5**

Nez riche, expressif, avec des notes de pêches jaunes, de bergamote, et une grande fraîcheur. La bouche est riche, juteuse, avec une matière qui évoque les agrumes mûrs. La longueur impressionne, avec beaucoup de classe...



### DOMAINES DES COMTES LAFON 🍀

21190 Meursault

Tél. 03 80 21 22 17

**Monthelie premier cru rouge**

**Les Dureses 2019 - 17**

Nez puissant, élégant avec des notes de fruits noirs et d'épices. Superbe harmonie en bouche avec une texture fine, des tanins riches, précis. De la délicatesse en finale...