

96-97/100

● *Corton-Charlemagne Grand cru*

Très anisé, il est tout en tension, fin et longiligne. Il regorge d'énergie, avec un élevage qui sonne juste faisant ressortir une belle note de citron confit au sel. **E**

92-93/100

● *Saint-Romain Sous la Velle*

Il évoque la fraîcheur d'une pomme Granny Smith. Un blanc dense et long, bien équilibré avec une salinité qui l'étire en longueur, et complété par de beaux amers. **B**

92/100

● *Saint-Romain Perrière*

Ce blanc distingué s'appuie sur une note d'agrumes. Gracieux, il possède une acidité bien intégrée dans un fruit pulpeux. Grande réussite. **B**

91-92/100

● *Saint-Romain Le Jarron*

Derrière une note de pierre à feu et une touche d'épices, il arbore un fruit très pur, savoureux, mûr et frais. **B**

97-98/100

● *Corton Grand cru Les Renardes*

Avec ses tanins mûrs et souples, il tapisse littéralement le palais avec une matière où l'on est allé chercher de la profondeur et de la chair dans les raisins. Très belle réussite. **E**

97/100

● *Corton Grand cru Le Rognet-et-Corton*

Ce vin élégant, tout en finesse d'attaque malgré des tanins abondants et mûrs, offre un bel équilibre entre fraîcheur et maturité. **E**

92-93/100

● *Saint-Romain Sous Roche*

Il embaume la fraise des bois avec une touche de fleur. En bouche, il s'impose par une acidité affirmée mais mûre et une jolie persistance. **B**

92/100

● *Saint-Romain Combe Bazin*

Fin, avec une belle aromatique d'un raisin mûr, il conjugue densité et soyeux. L'acidité n'est jamais en reste. **B**