

VINS NOTES 14,5 et 15

HENRI ET GILLES BUISSON

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

Volnay premier cru Chanlin - 15

Saint-romain rouge Combe Bazin - 15

Pommard Petits Noizons - 14,5

Saint-romain blanc La Perrière - 15

AUXEY-DURESSES, MONTHELIE, SAINT-ROMAIN,

villages et premiers crus, rouges et blancs

LE TOP

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE CHANGARNIER

21190 Monthelie - Tél. 03 80 21 22 18

Monthelie premier cru rouge

Les Clous - 18,5

Voilà un premier cru qui met en relief tout le potentiel de l'appellation... Robe violacée, brillante. Arômes élégants, riches, de fruits noirs frais, enrobés par un boisé noble. Le vin est riche, juteux, racé, long et élégant.

La vigne revit grâce au bio

Le domaine exploite 70 ares en deux parcelles dans les clous, un premier cru peu connu situé côté Auxey-Duresses. « C'est un beau terroir, peu connu, compliqué à travailler, mais qui donne de beaux vins aux fruités expressifs, croquants ; les marnes amènent la longueur et un grain particulier. Je travaille en viticulture biologique et biodynamique depuis 2014 et je crois que la vigne revit peu à peu. Elle comprend ce que l'on attend d'elle, s'exprime mieux et avec elle le terroir », explique Fabrice Groussin, le régisseur.

Monthelie blanc Le Clos - 16,5

Arômes de chardonnays bien mûrs (fruits jaunes, épices...); une note boisée-vanillée. Vin riche et tendu, bien en place, avec une finale saline, pure.

Monthelie rouge Pierrefitte - 16

Nez riche, mais encore discret, de fruits et de fleurs. Bouche structurée, charnue, croquante et bien équilibrée.

ERIC BOUSSEY

21190 Monthelie - Tél. 03 80 21 60 70

Monthelie premier cru rouge

Les Riottes (19 €) - 17,5

Pour 19 euros la bouteille, vous en aurez vraiment pour votre argent avec ce premier cru aux arômes profonds et frais de fruits noirs. Vin très riche, juteux, « ambitieux », cerisée, avec une finale élégante sur des notes florales.

Monthelie premier cru rouge

Clou des Chênes (18 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes de sureaux noirs, de myrtilles, d'épices, avec une note boisée-torréfiée. Le vin est encore marqué par le boisé, mais il y a de la matière, un bon équilibre, du potentiel...

Saint-romain blanc (18,50 €) - 15,5

Arômes discrets, de fleurs, d'agrumes... Bouche consistante, fruitée, bien tendue et harmonieuse.

HENRI ET GILLES BUISSON

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

Saint-romain rouge Sous Roche - 15,5

Arômes à la fois gourmands et frais de confiture de fruits rouges, d'épices, de vanille... Bouche consistante, droite, pure, bien typée saint-romain.