

BOURGOGNE

**CHABLIS 1ER CRU 2014**  
**JEAN MARC BROCARD**

VAU DE VEY. Robe or jaune doré scintillant. Nez floral et balsamique sur le tilleul, la cire, les fleurs blanches, le nacré et le iodé. La bouche est nette, droite et de belle minéralité. La chair se fait ciselée et tranchante, fraîche et aromatique sur une trame vineuse de belle race !! Ce 1<sup>er</sup> cru Vau de Vey (trop méconnu, proche des Vaillons et des Beauroy) est d'une précision et d'une tension parfaites !! Ah, j'oubliais, il est bio... mais surtout délicieux et parfaitement vinifié !! Servir vers 11° sur poissons crus et cuits, langoustines, coquillages, apéritifs.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**13<sup>€HT</sup>**  
79



**LADOIX 1ER CRU 2014**  
**DOMAINE PATRICK CLÉMENCET**

"LES HAUTES MOUROTTE". Nous l'attendions avec impatience ! Voici le sublime et fringant Ladoix 1<sup>er</sup> cru Hautes Mourottes !! Doré clair soutenu, au nez de fruits jaunes ultra mûrs, nuances vanillées/briochées d'un grand Chardonnay !! Bouche intense et grasse possédant l'ampleur et la race d'une superbe parcelle en 1<sup>er</sup> cru !!! Richesse digne d'un grand Chassagne ! Magique !! Servir vers 11/12° sur un homard grillé.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**16<sup>€HT</sup>**  
99



**SAINT-ROMAIN 2015**  
**DOMAINE ALAIN GRAS**

Robe jaune doré clair. Nez gourmand de belle franchise sur le citronné, la pulpe de pêches blanches, un rien de fruit de la passion. En bouche, sublime vanillé intelligent d'un élevage raffiné, jolie trame vineuse réalisée entre un vibrant hors pair et une tension minérale parfaite !! Tout y est : le petit gras "beurré", la mie de pain tiède, le levain... et un tranchant d'une salinité précise et... sapide !! Un régal, encore un grand St-Romain d'Alain Gras... nous en avons l'habitude !! Servir vers 12° sur crustacés et St-Jacques snackés.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**15<sup>€HT</sup>**  
39



**MEURSAULT 2016**  
**DOMAINE CHRISTIAN BELLANG**

VIEILLES VIGNES. Robe jaune bouton d'or. Nez finement brioché de fruits jaunes bien agrumés, nuances pêche, abricot, noisette fraîche, bergamote et pain grillé. En bouche, un beau relief, ample, ce qu'il faut de gras, une saveur bien beurrée... Joli Meursault racé et authentique à prix canon !! Longue finale vanillée/toastée. Servir vers 11/12° sur une côte de veau, une salade tiède de homard, un reblochon affiné.

Dégusté en mars 2017

Existe aussi en magnum 150cl

la bouteille 75cl  
**18<sup>€HT</sup>**  
99



**NUITS SAINT GEORGES 2015**  
**DOMAINE MACHARD DE GRAMONT**

LES CREUX FRAICHE EAU. Robe or paille aux reflets cristallins. Nuits-Saint-Georges ? Nuits-Saint-Georges blanc ? Et oui ne vous y trompez pas, un flacon rare ! Ce nez est évocateur, pain grillé, épices, soupçon de notes beurrées, évoluant sur des notes mentholées. Un nez d'une grande richesse. La bouche se veut petite sœur de Puligny, puissante, généreuse aux accents épicés marqués. Une finale splendide, longue avec ce qu'il faut de minéralité saline pour avoir envie d'un deuxième verre. Un flacon rare à saisir ! Servir vers 12° sur une cigale de mer rôtie, des ormeaux façon meunière.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**18<sup>€HT</sup>**  
99



**PERNAND-VERGELESSES 2015**  
**DOMAINE ROLLIN PÈRE & FILS**

"SOUS LE BOIS DE NOËL ET BELLES FILLES". Robe or clair, limpide aux reflets argentés. Nez très flatteur, complexe avec un boisé légèrement présent mais parfaitement intégré. La bouche est gourmande, nette et précise. Belle acidité pleine de peps, bravo !! Servir vers 12° sur volailles et poissons en sauce. Très belle réussite du domaine Rollin !!

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**16<sup>€HT</sup>**  
49

