

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

CHRISTOPHE BUISSON Clos Saint-Désiré 2007 ★

■	0,46 ha	3 000	■ ■	15 à 23 €
---	---------	-------	-----	-----------

Ce producteur de Saint-Romain installé en 1996 met ses vins en bouteilles sans filtration et en fonction des lunes. Ici, c'est une étoile qui brille au-dessus de ce Clos or pâle et brillant, dont le nez subtil mêle les fruits blancs à un boisé finement toasté. La bouche tendre, soyeuse et équilibrée affiche une persistance intéressante. À boire dès maintenant sur des sushis.

☛ Christophe Buisson, rue de la Tartebouille, 21190 Saint-Romain, tél. 03.80.21.63.92, fax 03.80.21.67.03, domainechristophebuisson@wanadoo.fr ☑ r.-v.

DAVID BUTTERFIELD 2007 ★★

■	1er cru	0,3 ha	1 900	■ ■	15 à 23 €
---	---------	--------	-------	-----	-----------

Après plusieurs expériences auprès de domaines réputés en Bourgogne, puis en Nouvelle-Zélande, David Butterfield se lance dans l'aventure en solo en créant son négoce en 2005. Lui qui « recherche une expression juste de l'appellation » semble l'avoir trouvée avec cette bouteille qui se glisse jusqu'en finale du coup de cœur. Une couleur profonde de cerise ainsi qu'un parfum velouté de fruits noirs et de sous-bois engagent la conversation. Gourmand et harmonieux à la fois par sa matière mûre et fruitée, ce pinot noir est bilingue et plaira beaucoup. Un dégustateur le voit déjà accompagnant un magret farci au foie gras avec des cépes.

☛ David Butterfield, 24, av. du 8-septembre, 21200 Beaune, tél. 03.80.24.69.36, david@discoverywines.fr ☑ r.-v.

DOM. MICHEL CAILLOT Les Avaux 2007

■	1er cru	0,54 ha	3 400	■ ■	11 à 15 €
---	---------	---------	-------	-----	-----------

Désignant une pente plus ou moins forte, les mots *Val*, *Vaux* et *En Vaux* sont à l'origine du nom de ce 1^{er} cru situé à l'entrée du cône de déjection de la montagne de Beaune. Ce producteur de Meursault sort de ses ceps de vingt-cinq ans un vin rubis brillant aux senteurs de fruits rouges et de vanille. Après une attaque vive, la matière équilibrée dévoile des tanins fins. À marier dès cet hiver à un époisses affiné.

☛ Dom. Michel Caillot, 14, rue du Cromin, 21190 Meursault, tél. et fax 03.80.21.69.58, earl.caillot@orange.fr ☑ r.-v.

DOM. CAUVARD Clos de la Maladière Monopole 2007

■	1 ha	4 000	■ ■	15 à 23 €
---	------	-------	-----	-----------

Ce Clos est un véritable monopole que le domaine exploite aussi bien en blanc qu'en rouge. Il est intéressant de constater les profils similaires des deux vins. En version chardonnay, cela donne un beaune encore un peu fermé, où seule pointe la vanille, bien équilibré en bouche entre rondeur et vivacité. En version rouge 2007 (11 à 15 €), les arômes se font tout aussi discrets (légères notes de cassis) et le palais souple trouve la même fraîcheur que son cousin blanc. Deux vins à carafier et à découvrir sans attendre tout au long d'un repas.

☛ Dom. Cauvard, 34 bis, rue de Savigny, 21200 Beaune, tél. 03.80.22.29.77, fax 03.80.24.06.03, domaine.cauvard@wanadoo.fr ☑ r.-v.

DOM. DU CHÂTEAU-GRIS Les Bressandes 2008

■	1er cru	0,4 ha	1 700	■ ■	23 à 30 €
---	---------	--------	-------	-----	-----------

Tenant son nom de la couleur des ardoises de son toit, ce château est une « folie » typique de la fin du

XVIII^es. Ces Bressandes rubis soutenu livrent des parfums complexes de fruits noirs et d'épices. La bouche structurée par des tanins puissants qui brident encore leur pleine expression. À laisser reposer en cave trois à quatre ans pour une meilleure harmonie.

☛ Dom. du Château-Gris, 17, av. du Gal-de-Gaulle, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03.80.61.25.02, fax 03.80.24.37.38, bourgogne@lupe-cholet.com

☛ Lupé-Cholet

DOM. DES CROIX Pertuisots 2007 ★

■	1er cru	0,53 ha	2 100	■ ■	23 à 30 €
---	---------	---------	-------	-----	-----------

David Croix n'a pas beaucoup de chemin à faire pour aller des bâtiments de Camille Giroud, maison de négoce qu'il dirige, à ceux de son domaine installé en 2005 au bord du boulevard circulaire, juste en face des maisons Albert Bichot et Bouchard Père et Fils. En revanche, il lui faut contourner la ville pour aller travailler ce 1^{er} cru, côte Pommard, un des plus petits de Beaune. Rubis clair, ce 2007 livre des parfums puissants de cassis et de fruits noirs que l'on retrouve dans une matière portée par des tanins et une vivacité bien fondus. Un vin « pour se faire plaisir dès maintenant », note un juré.

☛ Dom. des Croix, 2, rue Colbert, 21200 Beaune, tél. 09.65.23.46.88, fax 03.80.22.41.81 ☑ r.-v.

RODOLPHE DEMOUGEOT Clos Saint-Désiré 2008 ★

■	0,45 ha	3 000	■ ■	15 à 23 €
---	---------	-------	-----	-----------

Créé en 1992 par Rodolphe Demougeot, ce domaine a reçu une étoile dans le millésime précédent pour son beaune rouge Beaux Fougets. Aujourd'hui, c'est un autre village, placé au-dessus du Clos des Mouches, qui se voit distingué dans une autre couleur. Paré d'une robe or vert, ce 2008 livre des senteurs expressives de fleurs blanches d'amande. La bouche est construite autour d'une chair ample et minérale, au boisé fondu. À attendre encore deux ans.

☛ Dom. Rodolphe Demougeot, 2, rue du Clos-de-Mazera, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.28.99, fax 03.80.21.29.18, rodolphe.demougeot@orange.fr ☑ r.-v.

DÉSERTAUX-FERRAND Les Sceaux 2007 ★

■	1er cru	0,59 ha	3 370	■ ■	15 à 23 €
---	---------	---------	-------	-----	-----------

Jouxtant les premières maisons de la ville, le 1^{er} cru Les Sceaux est sans doute le plus bas de l'appellation. Butopographiquement, car gustativement il donne naissance à un vin qui s'élève jusqu'à l'étoile grâce à son nez marquant fruits noirs et fin boisé, et à sa trame tannique portant une riche matière épicée. Un compagnon de rêve pour un repas d'automne, mais pas avant 2013.

☛ Dom. Désertaux-Ferrand, 135, Grande-Rue, 21700 Corgoloin, tél. 03.80.62.98.40, fax 03.80.62.70.32, contact@desertaux-ferrand.com ☑ r.-v. ☑

DOM. DOUSSOT-ROLLET Les Blanches Fleurs 2007 ★★

■	1er cru	0,64 ha	1 600	■ ■	11 à 15 €
---	---------	---------	-------	-----	-----------

Ces producteurs installés à Chorey n'ont qu'à esjamber l'autoroute pour travailler ce climat qui possède la particularité d'exister à la fois en 1^{er} cru (sur 3,14 ha) et en village (3,29 ha). Deux étoiles flattent un joli vin rubis aux fragrances boisées et épicées. La bouche rendue persistante par des tanins serrés mais équilibrés laisse envisager une garde d'au moins une année. À servir sur une côte de bœuf.