



La Côte de Beaune

pâte de coings. Le corps est souple et rond, riche et complexe. À découvrir aujourd'hui ou dans les trois ans sur une langouste grillée.

☛ Buisson-Battault et Fils, 5, rue du 11-Novembre, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.29.26, fax 03.80.21.63.23, buisson-battault@club-internet.fr ☑ ☹ r.-v.

BUTTERFIELD 2008

■ 5 300 ■ 20 à 30 €

Ses parents ont monté une agence de voyages. C'est ainsi que David Butterfield explore la Bourgogne, tombe amoureux du pays, de ses habitants et de ses vins, et y demeure. En 2005, après plusieurs expériences dans différents domaines bourguignons et en Nouvelle-Zélande, il crée une affaire de négoce à Beaune. Son meursault est un vin tout en rondeur et en suavité, comme l'annoncent sa robe jaune soutenu et son nez de fleurs blanches qui penche vers la pâte d'amandes. Sa bouche vineuse au boisé fondu se plaira avec une volaille ou des gambas à la plancha, dès l'an prochain.

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

Meursault



s'écoule plus directement dans la cave par un trou (encore visible) dans le plancher. Ce 2009 a conquis nos dégustateurs. Sa robe limpide aux brillants reflets or annonce un nez floral tout en finesse, prélude à une bouche aérienne, fraîche et longue. « Il dépasse le niveau du village », écrivent les jurés, qui louent la pureté de son fruit. Digne d'un homard, un superbe meursault réglera pendant les cinq prochaines années.

☛ Ch. de Cîteaux, 20, rue de Cîteaux, BP 25, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.20.32, fax 03.80.21.64.34, domaine.bouzereau@wanadoo.fr ☑ ☹ r.-v.

Beaune

nez intense et frais pour explorer les épices : raïche et persistante. rugueuse... À déboucher et l'accompagner, un peu de sauce à l'échalote

uits-Saint-Georges, affard.a@boisset.fr

s 2009

■ 15 à 20 €

allé à l'intérieur des des Marconnets, il ail, côté Savigny, et 2009 lui a légué une a couleur jaune doré ets effluves de fleurs l'épice – une nuance aîche en attaque, la

La Côte de Beaune

la vivacité de l'attaque fait place à une belle rondeur. Un vin équilibré et flatteur, à apprécier dans sa jeunesse.

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

DAVID BUTTERFIELD 2008

■ 1er cru 2 880 ■ 20 à 30 €

Amoureux de la Bourgogne, David Butterfield a étudié à Beaune et fini par y fonder (en 2005) une affaire de négoce-éleveur. Son beaune 1^{er} cru présente un nez franc où se mêlent les fruits noirs confiturés et des notes rappelant le caramel léguées par un long séjour (dix-huit mois) dans le bois. Intense, rond et long, bien structuré, ce vin est un bon ambassadeur de Beaune. C'était justement l'objectif de ce négociant qui dit vouloir élaborer des vins représentant leur appellation au plus juste et qui exporte quatre bouteilles sur cinq.

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