



## La dégustation

Notre appel d'échantillons des 1996 a été fait auprès d'entreprises déjà sélectionnées lors de nos précédentes dégustations du millésime. Les vins présentés (49 rouges et 31 blancs) ont été dégustés à l'aveugle, tous niveaux d'appellations confondus.

**Dégustateurs :** Jean-Claude Cholet (courtier), Denis Couvert (amateur), David Croix (maison de négoce), Philippe Duffourd (amateur), Patrick Essa (amateur), Raymond Herbert (amateur), Martial Jacquey (club de dégustation), Jean-Philippe Lefils (courtier), Arnaud Orsel des Sagets (tonnellerie), Roland Masse (régisseur Hospices de Beaune), René Naudin (œnologue), Gilles Trimaille (amateur), Laurent Gotti et Christophe Tupinier (*Bourgogne Aujourd'hui*).

## Tous les vins sur internet

La liste complète des vins notés plus de 13 sur 20 (au-delà du "Top 10") est disponible sur notre site internet [www.bourgogne-aujourd'hui.com](http://www.bourgogne-aujourd'hui.com), rubrique "sommaire n°71".

# La dégustation des vins blancs

**1<sup>er</sup> :** Chassagne-Montrachet premier cru les Caillerets - domaine Bernard Morey (Chassagne-Montrachet - 21)

**16,33 sur 20 :** Jolie robe dorée. Le vin s'exprime en puissance, en chair, avec des notes de fruits mûrs (abricot, pêche jaune), fruits secs, miel, sur un fond de minéralité enrobée. Une gourmandise !

**2<sup>e</sup> :** Meursault premier cru Genevrières domaine François Mikulski (Meursault - 21)

**16,25 sur 20 :** Robe dorée, à reflets verts. Nez fin, profond, riche et frais à la fois. En bouche, le vin est généreux, concentré, le tout équilibré par une juste acidité. Raisins mûrs...

**3<sup>e</sup> :** Chassagne-Montrachet premier cru les Vergers domaine Fernand et Laurent Pillot (Chassagne-Montrachet - 21)

**15,33 sur 20 :** Robe jaune paille, signe d'un vin à son apogée. Joli nez de fruits secs, de noisette grillée, de torréfaction. Le vin est rond, charnu, assez long en bouche. Un régal !

**4<sup>e</sup> :** Chablis premier cru la Forest domaine Vincent Dauvissat (Chablis - 89)

**15,25 sur 20 :** Nez superbe, mûr et minéral à la fois. En bouche, la richesse et une minéralité presque saline composent une bouteille de classe parfaitement typée chablis.

**5<sup>e</sup> :** Chassagne-Montrachet premier cru Morgeot - domaine Marc Morey (Chassagne-Montrachet - 21)

**15 sur 20 :** Nez très expressif, sur des notes de fleurs, de fruits jaunes... En bouche, le gras enveloppe l'acidité du millésime pour donner un vin charmeur, gourmand.

**6<sup>e</sup> :** Mâcon-Cruzilles les Perrières domaine Guillot-Broux (Cruzilles-en-Mâconnais - 71)

**14,5 sur 20 :** Et dire que les vins du domaine sont souvent très mal notés jeunes ! Robe d'un beau doré brillant. Nez fin de miel, agrumes confits... La bouche révèle une matière dense, riche, le tout tenue par une belle acidité.

**7<sup>e</sup> :** Meursault - domaine du Château de Meursault (Meursault - 21)

**14,33 sur 20 :** Arômes charmeurs de fleurs, de citron confits. En bouche le vin s'exprime dans un style fin, élégant et frais.

**8<sup>e</sup> :** Saint-Aubin premier cru les Murgers des Dents de Chien domaine Hubert Lamy (Saint-Aubin - 21)

**14 sur 20 :** Robe dorée, brillante. Le nez révèle une richesse (fruits jaunes, noisette grillée...) que l'on retrouve moins en bouche où domine la fraîcheur du millésime. L'ensemble reste néanmoins de belle tenue, avec du caractère.

**8<sup>e</sup> ex-aequo :** Chassagne-Montrachet premier cru les Vergers domaine Marc Morey (Chassagne-Montrachet - 21)

Joli nez "mûr" de fruits jaunes, de noisette grillée, sur une note minérale. Le vin est rond, charnu, gourmand, sur un beau fond de fraîcheur et de minéralité.

**10<sup>e</sup> ex-aequo**

**13,75 sur 20 :** Pernand-Vergelesses premier cru en Caradeux, domaine Rapet Père et Fils (Pernand-Vergelesses - 21) • Bâtard-Montrachet grand cru, domaine Colin-Deléger et Fils (Chassagne-Montrachet - 21) • Chassagne-Montrachet premier cru en Virindot, domaine Marc Morey (Chassagne-Montrachet - 21)

