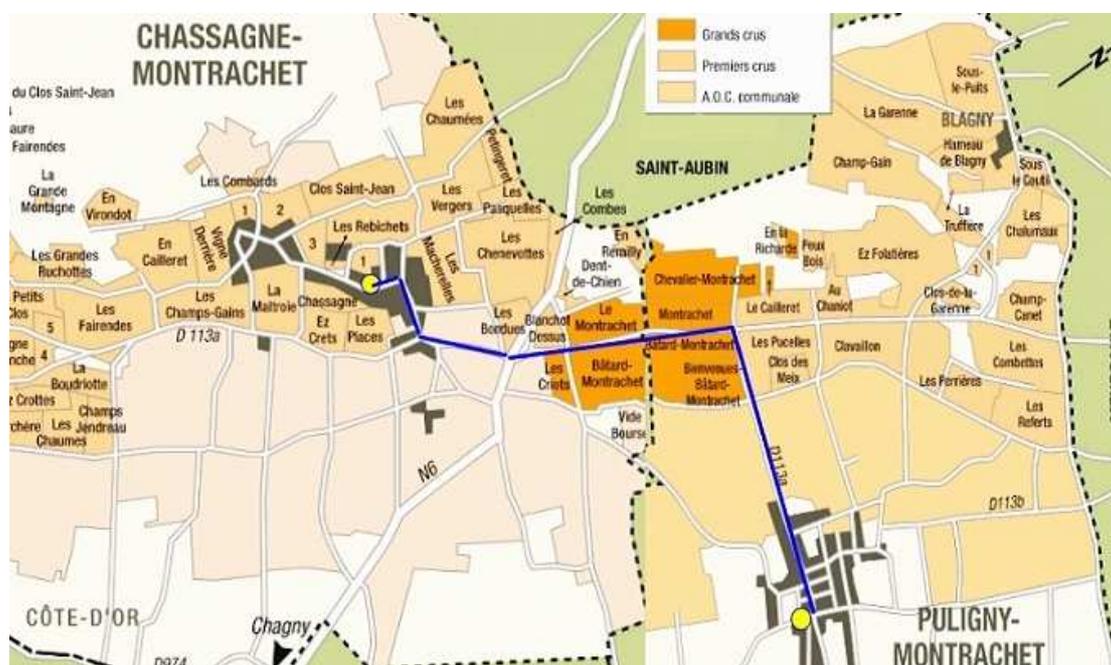




# **CHASSAGNE-MONTRACHET**

## **contre**

# **PULIGNY-MONTRACHET**



*Au sud de la côte de Beaune, ces deux communes voisines se partagent le meilleur cru :  
Le Montrachet (ainsi que le Bâtard-Montrachet que nous dégusterons...).*

### **BOURGOGNE 2010. Pierre Morey**

*Un grand vigneron et un très grand millésime ! Pierre Morey a été 30 ans chef de cave au domaine Leflaive. Dans les années 2000, il récupère des vignes qui étaient en fermage, pour devenir autonome.*

Nez : Très caractéristique du chardonnay : gras, beurré.

Bouche : Acidité marquée. Très droit, net et long. Citronné et salin en finale.

### **PULIGNY-MONTRACHET 2005. Louis Carillon**

*Domaine qui s'est séparé en 2010 entre les deux frères qui ne s'entendaient pas.*

*2005 est un millésime plus puissant et plus riche que 2010.*

Nez : Moins beurré, plus foral.

Bouche : Belle minéralité (caillasse). Élégant et fin. Très long. L'acidité et la salinité apparaissent en finale.

### **CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru. Boudriotte 2007. Domaine Ramonet**

*2007 est un millésime strict, droit, qui demande du temps.*

Nez : Amande rance. Noix.

Bouche : Beurre en attaque, puis droit, avec une amertume en finale.

*Vin de gastronomie, mais encore jeune...*

### **PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru. Perrières 2007. Louis Carillon**

*Perrières est le terroir le plus minéral des 1<sup>er</sup> crus.*

Nez : Pierre à fusil, poudre à canon.

Bouche : Très droit aussi, mais plus complexe que le Chassagne.

***C'est le gagnant du match des 2007 !***

### **CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru. Boudriotte 2006. Domaine Ramonet**

*2006 est un millésime très chaud avec une acidité basse. Ce n'est pas un millésime de grande garde.*

Nez : Plus évolué, légèrement oxydatif. Vanille.

Bouche : L'évolution est aussi sensible en bouche. Brioche, banane. Amertume en finale encore.

***C'est le gagnant du match des 2006 !***

### **PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru. Perrières 2006. Louis Carillon**

Nez : A la fois minéral et gras. Très complexe. Magnifique !

Bouche : Plus droit et moins complexe que le Chassagne. Semble moins évolué.

### **CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru. Boudriotte 2004. Domaine Ramonet**

*2004 est un millésime classique (moyennement puissant). Normalement, prêt à boire actuellement.*

Nez : Lacté (fromage blanc) : arôme secondaire.

Bouche : Attaque ronde et soyeuse, puis très droit. Violette. Salin en finale. Superbe !

## **CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru 2004. Henri Boillot** (Chassagne)

Nez : Beurre, brioche. Fruits confits. Pierre à fusil. D'une complexité incroyable.

Bouche : Energique. Droit. Citronné et salin. Long mais fermé. Pas prêt en fait...

*Un grand potentiel de garde !*

## **BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru 2004. Anne-Claude Leflaive** (Puligny)

*Anne-Claude Leflaive a été l'une des premières vigneronnes en Bourgogne à convertir son domaine en biodynamie. La RVF considère que sa gestion du domaine et son travail sur les sols "ont atteint un niveau de perfection quasi absolu". Anne-Claude est décédée en 2015.*

Nez : Poudre. Torrification (réduction sur lie). Souffre très présent, puis des fruits confits. Très différent du précédent et surprenant.

Bouche : Très soyeux : présence de tanins (10 fois moins que dans un rouge). Fleur de sel de Guérande en finale. Pas prêt non plus...

*Encore 20 ans de garde !*

