



## ***Domaine Chantal LESCURE***

*Depuis 1996, ce sont les fils de Chantal LESCURE (Aymeric et Thibault MACHARD de GRAMONT) qui sont propriétaires du domaine et c'est François CHAVERIAT qui le dirige. Il en a fait un des meilleurs domaines de Bourgogne (bio depuis plus de 15 ans).*

### **BOURGOGNE. Pinot noir 2014**

Nez : Fruits noirs. Réglisse.

Bouche : Encore musclé pour son âge (effet millésime). Tanins présents.

*A besoin encore de temps (2 à 3 ans).*

### **POMMARD. Les Vaumuriens 2016**

*Millésime solaire. Très beau, facile.*

Nez : Plus alcoolé (cognac).

Bouche : Très belle longueur. Grillé, café. Attaque souple et finale avec des tanins bien présents.

*Vin de grande garde, mais déjà superbe.*

### **NUITS SAINT GEORGES. Les Damodes 2015**

*Millésime riche, puissant.*

Nez : Torréfié, boisé, fumé, épicé. Menthol.

Bouche : Acidulé. Groseilles. Un vin soyeux mais un peu « monobloc » (effet du terroir très calcaire).

*Idéal sur un magret ou des plats épicés.*

### **BEAUNE 1<sup>er</sup> cru. Les Chouacheux 2015**

Nez : Boisé. Compote de pommes épicée.

Bouche : Très grande longueur avec des amers. Complexe, plus de matière, très structuré. Une merveille.

## **POMMARD 1<sup>er</sup> cru. Les Bertins 2015**

Nez : Animal.

Bouche : Puissant. Tanins présents. Beaucoup de matière et plus d'acidité : tout en muscle !

*Encore 10 ans à attendre...*

## **VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru. Les Suchots 2014**

*Cette parcelle est coincée entre Richebourg, Romanée-Saint-Vivant et Echezeaux. Mais le terroir est sur un décrochement de terrain, ce qui a conduit à un classement en premier cru. Qualitativement, ce vin pourrait être un grand cru.*

Nez : Complexe et frais. Fruits, fraises écrasées. Magnifique !

Bouche : Élégant, soyeux, équilibré. Torréfié légèrement. Acidité et tanins présents, mais tout en rondeur.

*Une merveille qui peut néanmoins encore attendre (30 ans)...*

## **CLOS DE VOUGEOT Grand cru 2015**

*Terroir très particulier : 50 ha entouré de murs et 80 vignerons propriétaires sur ce clos.*

*Historiquement, il était divisé en 3 parties :*

- le bas : pour les moines.
- le milieu : pour les messes et les fêtes.
- le haut (touche Grands Echezeaux et Musigny) : réservé au Pape !

*La partie basse est classée en Grand cru malgré sa localisation, mais elle ne le devrait pas...*

Nez : Très complexe. Epicé, grillé, animal, alcooleux.

Bouche : Réglisse. Complexe et équilibré. Déjà très bon à goûter.

