



## ***BOURGOGNE « Générique »***

*Tous les vins de cette dégustation sont en culture biologique.*

*La dégustation commence par les rouges (5 rouges puis 3 blancs).*

### **BOURGOGNE Rouge. Grand Chaliot 2020. Domaine Hubert Lignier**

*Terroir situé en face du Morey-Saint-Denis.*

Bouche : Vin très jeune. Belle attaque. De l'acidité (pourtant un millésime chaud). Fruits rouges. Très typé pinot noir.

### **BOURGOGNE Rouge 2012. Méo-Camuzet frère et sœur**

*Maison de négoce, de grande notoriété.*

Nez : Végétal, moins sur le fruit que le précédent. Des arômes secondaires (terre).

Bouche : Végétal. Vin de gastronomie.

### **BOURGOGNE Rouge. Cuvée Halinard 2013. Dugat-Py**

*Grand vigneron, mondialement connu, qui a participé au renouveau du bourgogne dans les années 90. Les vignes sont plus que centenaires. Les vins sont élevés pour privilégier la matière : ils sont donc de grande garde.*

Bouche : Des tanins, de la matière. Encore de l'astringence. De l'amertume en fin de bouche qui amène de la fraîcheur.

### **BOURGOGNE Rouge. Cuvée Halinard 2006. Dugat-Py**

*Millésime plus chaud que le précédent.*

Nez : Cerise griotte.

Bouche : Bien en place, équilibré. Des tanins sont encore présents en fin de bouche.

### **BOURGOGNE Rouge. Cuvée Halinard 1999. Dugat-Py**

*Grand millésime.*

Nez : Tertiaire typique. Fraicheur.

Bouche : Café, Cacao. Fraise des bois en finale. Magnifique !

## **BOURGOGNE Aligoté. Aux Poirelots 2020. Domaine Hubert Lignier**

*L'aligoté est un cépage longtemps oublié mais qui revient au devant de la scène.*

*Le terroir est situé au dessus des 1ers crus.*

Nez : Floral, chèvrefeuille.

Bouche : Du gras, du grillé et même du beurré en milieu de bouche. Net et frais.

## **BOURGOGNE Aligoté. Les auvannes de pépé 2019. Domaine Sylvain Pataille**

*Très grand millésime.*

Nez : Vif, citronné. Pamplemousse.

Bouche : Bel équilibre. Un vin gourmand.

## **BOURGOGNE Blanc. Les terroirs de Daix 2019. Domaine Thierry Mortet**

*Magnifique terroir situé au Nord-Ouest de Dijon où il ne reste que quelques dizaines d'ha de vignes (2 ou 3 vigneron).*

Nez : Ananas confit.

Bouche : Beurre blanc. Chocolat blanc. Anisé. Iodé en finale. Superbe !

