

DOMAINE CHRISTOPHE VAUDOISEY

BOURGOGNE D'AUJOURD'HUI AOUT – SEPTEMBRE 2019

LE TOP

LA MEILLEURE BOUTEILLE



CHRISTOPHE VAUDOISEY

21190 Volnay

Tél. 03 80 21 20 14

Volnay premier cru

Les Mitans - 18

Robe grenat, intense, brillante. Arômes riches, puissants et fins de fruits noirs (cerises, cassis, myrtilles...), de fleurs, enrobés de notes boisées-réglissées nobles. Bouche superbe, avec toute la richesse, l'opulence que l'on attend dans un grand millésime ; le vin est charnu, velouté, long et raffiné.

Un millésime parfait !

« Je signe pour avoir tous les ans un millésime comme 2018. Les raisins étaient parfaitement mûrs, plus de 13,5°, sains, sans un grain à trier et avec des bons rendements », lance Christophe Vaudoisey, qui exploite 28 ares dans le premier cru peu connu, mais de grande qualité, des Mitans. Ces 28 ares se répartissent en deux-tiers de vignes de 35 ans et un tiers de vignes de 20 ans. La partie la plus ancienne donne tous les ans de petits raisins millerandés et au final, ce n'est pas le secteur ou la régulation des rendements lui donne le plus de travail ; le domaine n'a en effet produit que 48 hl/ha en 2018 dans les Mitans. La cuvée a été vinifiée avec un tiers environ de vendange entière (comme chaque année...) pour donner un peu de fruit et de rondeur.

BOURGOGNE D'AUJOURD'HUI AOUT – SEPTEMBRE 2017

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

1790 LIRE AUJOURD'HUI

SPÉCIAL
2015
LE MILLÉSIME
QUI FAIT DU BIEN !

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS

1 500 VINS SÉLECTIONNÉS POUR VOTRE CAVE

RENCONTRE
M. PASQUIER
(Cafés de France les particuliers)

GASTRONOMIE
La tomate
confite

CHRISTOPHE VAUDOISEY @

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 20 14

Pommard premier cru Les Chanlins - 17,5

Superbe nez, riche et frais. En bouche le vin est dense, complet, avec des notes de cerise et une grande longueur. Superbe !

Volnay premier cru Clos des Chênes - 16

Nez droit et franc. Jolie sucrosité en bouche, avec des tanins déjà bien fondus et une belle complexité en finale.

Volnay premier cru Mitans - 15,5

Nez intense et ouvert sur les fruits bien mûrs. Belle matière en bouche, avec un côté acidulé et une finale saline.

GUIDE HACHETTE 2019

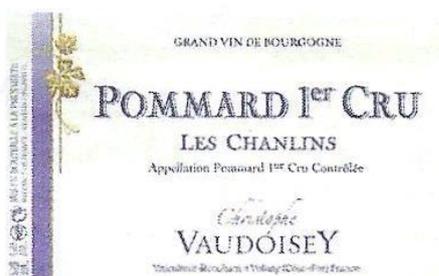
♥ **CHRISTOPHE VAUDOISEY**
Les Chanlins 2016 ★★

1^{er} cru

n.c.



20 à 30 €



Fondé en 1804, ce domaine a vu passer huit générations de vignerons. Secondé par son fils Pierre, Christophe Vaudoisey, souvent en vue pour ses

volnay, est installé depuis 1985 à la tête de 12 ha en volnay, pommard et meursault.

Une lumineuse robe rubis habille ce superbe pommard ouvert sur des parfums intenses de cassis, de sous-bois et de café torréfié. Après une attaque franche, la bouche se révèle riche, dense, puissante, associant dans une parfaite harmonie tanins soyeux et saveurs fruitées. Et quelle longueur ! À attendre patiemment. ☞ 2023-2030

REVUE DES VINS DE FRANCE

16/20

POMMARD

DOMAINE

CHRISTOPHE VAUDOISEY

● *1^{er} cru Les Chanlins*

Des vignes presque centenaires donnent des notes de fruits noirs au nez et une matière tout en courbes et en suavité. Le cœur de bouche est concentré. 28-32 €

DOMAINE DE L'ÈVECHE

BOURGOGNE D'AUJOURD'HUI AOUT – SEPTEMBRE 2019



Vincent, Sylvie et Quentin Jossier

Incontournable

DOMAINE DE L'ÈVÈCHÉ

La catégorie « incontournable » n'est pas réservée aux propriétaires de grands crus ! Le domaine de l'Èvêché mérite d'y figurer, parce qu'il est un vrai spécialiste du bourgogne Côte Chalonnaise (onze des quatorze hectares du domaine) et parce que tout porte à croire que la qualité, déjà très élevée, va encore progresser. L'actualité du domaine tourne autour de l'arrivée de Quentin, un des fils, après un stage chez Drouhin Oregon (USA). Quentin représente la 4^e génération de Jossier vignerons à Saint-Denis-de-Vaux ; son arrivée s'inscrit clairement dans un projet, celui d'aller encore plus loin dans la qualité et la mise en valeur des beaux coteaux du bourgogne Côte Chalonnaise. À la vigne, le domaine travaille dans une logique proche du bio, sans rechercher la certification : « On laboure depuis longtemps, on réduit le plus possible les doses de traitement, on s'occupe de l'environnement en remontant des murs de pierre, en préservant des petits bassins d'eau, des haies... Le bio ne serait pas un souci, mais on veut garder notre liberté », explique Vincent. La cuverie historique au cœur du village vient d'être rénovée et agrandie pour aller plus loin dans la qualité et la diversification de la gamme.

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Clos de l'Èvêché 16,5

Le Clos couvre 2,5 hectares plantés de vignes de 30 ans d'âge moyen. Arômes profonds de fruits noirs bien mûrs. Bouche charnue, gourmande, enrobée, équilibrée, déjà délicieuse à déguster.

Bourgogne Côte Chalonnaise blanc

Reviller 15

DOMAINE DU CLOS DES ROCS

BOURGOGNE D'AUJOURD'HUI JUIN - JUILLET 2019



Olivier Giroux.

Valeur sûre

CLOS DES ROCS 🍷

Olivier Giroux a créé le Domaine du Clos des Rocs, à Loché, en 2001, après la revente du vignoble qu'il possédait dans le Gard, au sud de la Vallée du Rhône. Il exploite aujourd'hui dix hectares, avec de beaux parcelles dans l'appellation Pouilly-Loché, notamment le lieu-dit En Chantonne, planté de vignes centenaires, et le monopole du Clos des Rocs. Certifié bio depuis plusieurs années, il vendange ses raisins bien mûrs, ses pratiques culturales et la modération des rendements lui permettant d'obtenir de beaux équilibres. « On parle aujourd'hui beaucoup de tension dans les vins, mais la fraîcheur vient aussi de l'alimentation de la plante, et de la préservation de la vie des sols » affirme-t-il. Olivier Giroux produit cinq cuvées de pouilly-loché, élevées presque en totalité en fûts (avec très peu de fûts neufs) pendant un an. Les vins sont ensuite repassés en cuves avant la mise en bouteilles. Depuis 2011, ce vigneron perfectionniste produit également une petite cuvée de vins « nature », sans soufre ajouté. « J'aime les vins digestes. D'ailleurs, le SO2 n'est pas l'unique garant de la conservation d'un vin. Le 2012 nature, goûté récemment, est toujours en pleine forme... » Vendangés entre le 25 août et le 6 septembre, les 2018 feront de belles bouteilles, avec cependant moins d'extrait sec que les 2017.

Pouilly-loché Les Mûres 17

Arômes « solaires », puissants et précis de fleurs sucrées, de pêches jaunes, de mirabelles fraîches... Belle continuité en bouche, avec beaucoup de richesse, de chair, de gras et un bon équilibre.

Pouilly-loché Clos des Rocs monopole 16,5

L'âge moyen des vignes atteint 65 ans dans le Clos des Rocs. Arômes complexes de tarte aux citrons, d'épices, de fleurs, avec une note grillée. Le vin est pur, riche, long, harmonieux. Beaucoup de potentiel !