

BOURGOGNE ALIGOTÉ

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Aligoté)
- Domaine : Domaine Houblin-Vernin (Migé)
- Millésime & Vinification : 2023, vinification en cuve et élevage de 12 mois en vieux fût
- Accords mets & vins : Poissons au beurre blanc, gougères bourguignonnes, quiches, fromages doux
- Notre avis : Un nez aromatique sur la poire, les fleurs blanches et une touche d'amande. En bouche, c'est un vin rond, puissant et bien équilibré, avec beaucoup de fruit et une belle longueur.
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant ou à garder de 2 à 5 ans.



SAINT-BRIS

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Sauvignon Blanc, certifié biologique)
- Domaine : Domaine Bersan (Saint-Bris-le-Vineux)
- Millésime & Vinification : 2023, élevage en cuve inox
- Accords mets & vins : Plateau de fruits de mer, carpaccio de Saint-Jacques, sushis et sashimis, fromages frais de chèvre
- Notre avis : Un bouquet expressif dominé par des notes de fruits exotiques et de légers agrumes. L'attaque en bouche est nette et franche, relayée par une belle matière gourmande tout en préservant une fraîcheur minérale tendue et saline en finale.
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant ou à conserver de 2 à 5 ans.



SAINT BRIS "MONT EMBRASÉ"

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Sauvignon Blanc, certifié biologique)
- Domaine : Domaine Bersan (Saint-Bris-le-Vineux)
- Millésime & Vinification : 2021, élevage en barriques de plusieurs vins
- Accords mets & vins : Charcuteries, poissons grillés aux herbes de Provence, crottins de chèvre affinés
- Notre avis : Un nez expressif d’agrumes et le fruit de la passion légèrement boisé. En bouche, l'attaque est tonique, offrant une belle trame fruitée et une sensation de fraîcheur.
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant avec un ptentiel de garde de 5 ans



CHITRY SIDONIE

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Chardonnay)
- Domaine : Domaine Edmond Chalmeau & Fils (Chitry)
- Millésime & Vinification : 2024, élevage en barrique et sur lies fines
- Accords mets & vins : Gougères bourguignonnes, huîtres et plateaux de fruits de mer, escargots de Bourgogne, carpaccio de poisson, fromages de chèvre frais
- Notre avis : Un nez délicat de fleurs blanches et de fines notes boisées. En bouche, le millésime 2024 offre une attaque franche, relayée par une belle matière fruitée, ronde et bien équilibrée.
- Potentiel de garde : A déguster dans 1 an et à conserver en cave de 5 à 10 ans.



PETIT CHABLIS

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Chardonnay)
- Domaine : Domaine Hamelin (Lignorelles)
- Millésime & Vinification : 2024, élevage en cuve
- Accords mets & vins : fruits de mer, tartes salées, fromages frais
- Notre avis : Un nez d'agrumes et fruits d’automne. En bouche, c'est un vin droit et léger, marqué par une fraîcheur et une jolie touche saline.
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant sur sa belle jeunesse ou à savourer dans les 2 à 3 ans.



CHABLIS “LA GRANDE CHAUME”

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Chardonnay)
- Domaine : Château de Fleys (Fleys)
- Millésime & Vinification : 2023, sélection parcellaire (la grande chaume)
  élevage 70% en cuve inox et 30% en fûts de chêne
- Accords mets & vins : Huîtres fraîches, plateau de fruits de mer, poissons grillés, fromage
- Notre avis : Le nez révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et une légère touche boisée. En bouche l'attaque est nette et droite, portée par une minéralité qui se prolonge sur une finale saline et iodée.
- Potentiel de garde : À savourer dès maintenant ou à garder en cave de 3 à 6 ans.



CHABLIS 1ER CRU BEAUROY

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Chardonnay)
- Domaine : Domaine Hamelin (Lignorelles)
- Millésime & Vinification : 2024, élevage 90 % en cuve inox et 10 % en fûts de chêne
- Accords mets & vins : Poissons nobles en sauce, noix de Saint-Jacques poêlées, volailles à la crème, homard ou langoustines, fromages affinés
- Notre avis : Le nez mêle des fleurs blanches à de subtiles touches minérales et beurrées. En bouche, c'est un vin à la fois rond et puissant, parfaitement équilibré et prolongé par une longue finale saline.
- Potentiel de garde : À apprécier dès à présent ou à laisser en cave de 5 à 10 ans.



VÉZELAY

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Chardonnay)
- Domaine : Domaine Sainte-Madeleine (Tharoiseau)
- Millésime & Vinification : 2024, 100% cuve inox
- Accords mets & vins : Poissons de rivière au beurre blanc, terrines de la mer, ris de veau poêlés, fromages
- Notre avis : Un nez séduisant mêlant la poire confite et une touche minérale. En bouche, l'attaque est douce et souple avant de révéler un corps structuré, parfaitement équilibré par une agréable vivacité.
- Potentiel de garde : À apprécier dès aujourd'hui ou à conserver en cave de 3 à 6 ans.



BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE

- Type de vin : Vin blanc sec (100 % Chardonnay)
- Domaine : Domaine Houblin-Vernin (Migé)
- Millésime & Vinification : 2022, élevage en barrique pour apporter gras, rondeur et complexité
- Accords mets & vins : Escargots de Bourgogne, poissons, blanquette de veau, fromages de chèvre affinés
- Notre avis : Un nez gourmand et élégant qui mêle la pêche blanche, les agrumes mûrs et des touches beurrées et toastées. En bouche, c'est un vin très équilibré et une belle longueur
- Potentiel de garde : À apprécier dès à présent ou à laisser évoluer en cave de 5 à 10 ans.



BOURGOGNE CHITRY

- Type de vin : Vin rouge (100 % Pinot Noir)
- Domaine : Domaine Edmond Chalmeau & Fils (Chitry)
- Millésime & Vinification : 2023, élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur, la finesse et le croquant du fruit
- Accords mets & vins : Planche de charcuterie artisanale, terrines, veau poêlé, fromages doux
- Notre avis : Un nez expressif sur les petits fruits rouges avec une légère pointe de sous-bois. En bouche, c'est un vin très fruité, souple et fluide, avec des tanins fins qui le rendent particulièrement agréable et facile à boire.
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant sur le fruit ou à garder de 2 à 5 ans.



IRANCY

- Type de vin : Vin rouge (Pinot Noir)
- Domaine : Domaine Franck Givaudin (Irancy)
- Millésime & Vinification : 2024, élevage d'au moins 12 mois en fût de chêne
- Accords mets & vins : Bœuf bourguignon mijoté, viandes rouges grillées ou rôties, terrines artisanales, fromages affinés
- Notre avis : Un nez de petits fruits rouges frais. En bouche, l'attaque est souple, soutenue par des tanins très fins et une belle fraîcheur . Un vin déjà très plaisant sur son fruit, qui gagnera en complexité avec des nuances plus épicées au fil des années.
- Potentiel de garde : À savourer dès maintenant pour son éclat fruité ou à laisser évoluer en cave de 3 à 7 ans.



BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE

- Type de vin : Vin rouge (100 % Pinot Noir)
- Domaine : Domaine Houblin-Vernin (Migé)
- Millésime & Vinification : 2022, élevage en fûts de chêne
- Accords mets & vins : Bœuf bourguignon mijoté, magret de canard aux cerises, gibiers à plumes ou à poils, fromage d'Époisses affiné
- Notre avis : Le nez est gourmand et complexe, fruité (cerises et murs) avec de subtiles notes vanillées et toastées. En bouche, c'est un vin structuré et généreux, avec de la matière et une belle longueur
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant ou à laisser évoluer en cave de 5 à 10 ans.



CHÂTEAU D'ECOLIVES

- Type de vin : Vin rouge (95 % Pinot Noir et 5% de Cérar)
- Domaine : Domaine Borgnat (Escolives-Sainte-Camille)
- Millésime & Vinification : 2022, élevage long de 18 mois en barrique
- Accords mets & vins : Jambon persillé de Bourgogne, rôtis de porc ou de veau, volailles rôties, fromages crémeux
- Notre avis : Un vin atypique et séduisant. Le nez puissant dévoile des arômes de fruits confits et de fines notes toastées. En bouche, matière charnue, puissante et fruitée, soutenue par des tanins bien présents mais bien intégrés.
- Potentiel de garde : À apprécier sur sa puissance ou à laisser vieillir en cave de 5 à 15 ans.



IRANCY “LA BERGERE”

- Type de vin : Vin rouge (100 % Pinot Noir)
- Domaine : Domaine Franck Givaudin (Irancy)
- Millésime & Vinification : 2023, sélection parcellaire “la Bergère” élevage en barrique de 24 mois
- Accords mets & vins : Magret de canard rôti, gigot d'agneau aux herbes, gibiers à plumes, pièce de bœuf braisée, fromages de caractère
- Notre avis : Un nez riche et complexe qui mêle les fruits rouges bien mûrs à des notes d'épices . En bouche, le vin est généreux et bien enrobé, soutenu par des tanins à la fois présents et fondus.
- Potentiel de garde : À apprécier dès aujourd'hui après aération ou à laisser vieillir en cave de 5 à 10 ans.



BOURGOGNE ÉPINEUIL

- Type de vin : Vin rouge (100 % Pinot Noir)
- Domaine : Domaine Dominique Gruhier (Épineuil)
- Millésime & Vinification : 2023, sélection parcellaire “côte de Grisey” avec élevage sur fûts
- Accords mets & vins : Pièce de bœuf grillée, magret de canard rôti, fromages affinés de caractère
- Notre avis : un nez délicat, aux arômes de rose, de griotte et d’épices. La bouche est douce et équilibré, avec des tanins souples et une belle fraîcheur. Un vin élégant et tout en finesse.
- Potentiel de garde : À déguster dès maintenant, il montrera tout son potentiel dans 3 à 8 ans.



CRÉMANT DE BOURGOGNE

- Type de vin : Vin effervescent blanc (Crémant de Bourgogne brut)
- Domaine : Domaine Hamelin (Lignorelles)
- Millésime & Vinification : Méthode traditionnelle, élevage sur lattes
- Accords mets & vins : Gougères bourguignonnes, tartare de poisson aux agrumes, plateau de fruits de mer, apéritifs de fête
- Notre avis : Des bulles très fines et un nez élégant sur les agrumes, les fleurs blanches et la brioche fraîche. La bouche est vive, parfaitement équilibrée entre fraîcheur minérale et rondeur fruitée.
- Potentiel de garde : À savourer dès maintenant ou à conserver de 1 à 3 ans.