

**COUP DE CŒUR**

■ Côte de Beaune-Villages 2012 | Sec | 2014>18 | 13 € **15/20**

Robe assez légère, fruit joliment croquant, fraîcheur tendre, à apprécier sans tarder.

**COUP DE CŒUR**

■ Meursault Les Clous 2012 | Sec | 2014>22 | 27,90 € **17/20**

Racé, délicat, persistant, parfaite illustration d'un grand blanc bourguignon réalisé sur un vignoble d'un seul tenant de dimension respectable (plus de 8 hectares !), donc accessible.

■ Beaune premier cru Beaune du Château 2012 | Sec | 2015>20 | 23,90 € **17/20**

■ Beaune premier cru Grèves Vignes de l'Enfant Jésus 2012 | Sec | 2017>30 | 79 € **18/20**

■ Beaune premier cru Les Teurons 2012 | Sec | 2016>28 | 28,50 € **16/20**

■ Chambolle-Musigny 2012 | Sec | 2017>27 | 32,50 € **17/20**

■ Corton - Le Corton grand cru 2012 | Sec | 2020>35 | 85 € **18,5/20**

■ Gevrey-Chambertin premier cru Les Cazetiers 2012 | Sec | 2016>24 | 72 € **16,5/20**

■ Mâcon-Lugny Saint-Pierre 2012 | Sec | 2014>17 | 8,25 € **15/20**

■ Meursault premier cru Genevrières 2012 | Sec | 2016>24 | 53,50 € **18/20**

■ Pommard 2012 | Sec | 2015>22 | 28,50 € **16/20**

■ Pommard premier cru Rugiens 2012 | Sec | 2018>28 | 49,50 € **17/20**

■ Pouilly-Fuissé 2012 | Sec | 2014>20 | 13,90 € **16/20**

■ Savigny-lès-Beaune Les Lavières 2012 | Sec | 2016>24 | 22,70 € **16,5/20**

■ Volnay premier cru Taillepieds 2012 | Sec | 2017>30 | 40,50 € **18/20**

15, rue du Château - B.P. 70, 21202 Beaune • Tél. 03 80 24 80 24 • Fax : 03 80 22 55 88  
 • contact@bouchard-pereetfils.com • www.bouchard-pereetfils.com • Visite :  
 D'avril à novembre, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30, le dimanche de 10h à 12h30. De décembre à mars, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30.

**DOMAINE J.M. BOULEY**

**LE DOMAINE :** Le jeune Thomas, grand ami de Nicolas Rossignol et de quelques autres grands vigneron de sa génération, suit la même voie, affine viticulture et vinifications et obtient des vins d'une remarquable précision d'élaboration, avec du chic et du style. Il capte la tendresse native des terroirs dont il semble se jouer en la réécrivant, combinée à une délicatesse rare du fruit.

**LES VINS :** Optez pour un hautes-côtes-de-beaune qui a peu d'équivalent en profondeur. Il vous permettra d'at-

tendre les volnays puissants mais dont la délicatesse s'affirmera avec le temps. Les pommards vinifiés aussi avec le plus grand soin affirment leur présence en bouche par un tannin un rien plus ferme en rugiens, avec un peu plus d'ouverture en frémiers. Superbe gamme.

■ Hautes Côtes de Beaune 2012 | Sec | 2014>18 | 15,90 € **15/20**

■ Pommard premier cru Frémiers 2011 | Sec | 2017>20 | 46,20 € **16,5/20**

■ Pommard premier cru Rugiens 2011 | Sec | 2019>30 | 52,80 € **17/20**

■ Volnay premier cru Clos des Chênes 2011 | Sec | 2018>30 | 46,20 € **17/20**

■ Volnay premier cru Les Carelles 2011 | Sec | 2018>30 | 39,60 € **16,5/20**

12, chemin de La Cave, 21190 Volnay • Tél. 03 80 21 62 33 • Fax : 03 80 21 64 78 •  
 jeanmarc.bouley@wanadoo.fr • www.jean-marc-bouley.com • Visite : Sur rendez-vous.

**DOMAINE BOUZEREAU  
GRUÈRE ET FILLES**

**LE DOMAINE :** Marie-Anne et Marie-Laure Bouzereau ont l'un des plus jolis sourires du vignoble murisaltien. Après un BTS technico-commercial version viticole sur Beaune, elles ont travaillé à la vigne et en cuverie avec leur père Hubert, l'une des grandes figures du meursault de la treille. Bien que théoriquement en retraite, ce dernier donne encore un coup de main. Ce valeureux trio exploite 12 hectares, judicieusement répartis sur Meursault, Saint-Aubin et Chassagne. Sur cette commune, Marie-Laure tient sur la place du village une chambre d'hôtes parmi les plus moelleuses de Bourgogne. Des adresses à suivre car l'accueil fait honneur à la Côte de Beaune !

**LES VINS :** Les vins ont pris une forme beaucoup plus précise et personnelle et sont d'excellentes expressions de beaux terroirs, modernes dans leur fraîcheur et leur netteté immédiate, classiques dans leurs infinies nuances.

**COUP DE CŒUR**

■ Chassagne-Montrachet Blanchot Dessous 2012 | Sec | 2014>23 | NC **16/20**

Ce village très bien placé offre de l'énergie, une subtilité dans son profil avec une aromatique noisetée et une onctuosité caressante.

■ Meursault premier cru Charmes 2012 | Sec | 2014>23 | NC **16,5/20**

■ Meursault 2012 | Sec | 2014>19 | NC **15/20**

■ Meursault Les Tillets 2012 | Sec | 2014>21 | NC **15,5/20**