



JEAN-MARC BOULEY

Le perfectionniste

Avec près d'une vingtaine de millésimes à son actif, Thomas Bouley a appris la patience. « C'est mon mot d'ordre. On va trop vite aujourd'hui. Dans notre métier, c'est important de prendre du recul, utiliser le bon sens et s'en tenir à ses convictions. Un bon vigneron, c'est quelqu'un qui a un vignoble en bonne santé. Quand on observe la vigne, on la comprend. C'est un être vivant qu'il faut accompagner au mieux, comme on le fait avec des enfants ». Voilà pour la philosophie de l'homme, ravi d'avoir pu souffler un peu avec le millésime 2017, après de petites récoltes en quantité, entre 2012 et 2016. « C'est la première année de grosses chaleurs, avec des vins frais malgré tout, preuve que la vigne s'adapte. En 2018, il fallait faire attention aux rendements et privilégier l'aromatique au moment des vinifications. On peut comparer ces deux millésimes avec 2002 et 2003, dans l'écart que l'on a entre eux. Selon moi, plus les raisins sont mûrs, plus les élevages doivent être longs, en trouvant un juste équilibre pour faire ressortir nos terroirs ».

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33

Volnay premier cru Les Caillerets 2018 - 18,5

Grande puissance au nez avec des notes de fruits noirs et de thym. La bouche est riche, veloutée, avec un incroyable grain de tanins et une longueur sucrée ; top !

De gauche à droite, Thomas Bouley et ses salariés, Thibault Lacroix, Benoît Corno et Pierre-Alexandre Dechaux.

Pommard premier cru Les Fremiets 2018 - 17,5

Nez riche avec des notes d'épices douces, de cassis et de mûres. La bouche est pulpeuse, avec le même fruité intense qu'au nez et une superbe longueur veloutée.

Volnay 2018 - 17,5

Nez expressif avec des notes de cerises noires et un boisé fumé. La bouche est dense, concentrée, avec une belle puissance et des tanins doux.

Volnay premier cru Clos des Chênes 2018 - 17,5

Véritable concentré de fruits noirs au nez et de fines notes d'élevage. Superbe bouche toute en gourmandise avec des tanins mûrs et une finale soyeuse.

Pommard premier cru Les Rugiens 2018 - 17

Grande intensité florale au nez avec des notes de réglisse. Du relief en bouche avec des tanins ronds, gras, et une finale délicate.

Volnay 2017 - 17

Nez de fruits noirs, encore sur la réserve, mais avec une belle concentration. Matière mûre en bouche avec des tanins parfaitement fondus et une grande longueur.

Volnay vieilles vignes 2017 - 17

Nez délicat de roses, de fruits noirs. Du croquant, du volume, des tanins mûrs... Tout est là en bouche !

Volnay premier cru

Carelle sous la Chapelle 2018 - 16,5

Nez frais avec des notes de grenade, de cuir et un grillé léger. Du tonus et de la fraîcheur en bouche, avec des tanins veloutés.

Pommard premier cru Les Fremiers 2017 - 16,5

Nez floral, fruité, avec d'agréables notes d'épices douces. La bouche est bien équilibrée, avec des tanins racés et de la fraîcheur en finale.

Pommard 2018 - 15

Volnay premier cru Les Carelles 2017 - 15

Volnay Clos de la Cave 2018 - 14,5

Volnay premier cru Clos des Chênes 2017 - 14,5

Volnay vieilles vignes 2018 - 13,5

en bouche, avec une grande intensité aromatique et une jolie longueur.

Volnay premier cru Les Fremiets 2018 (32, €) - 15,5

Nez discret, concentré avec un fruité « sucré » et des notes de roses. Bel équilibre en bouche, avec de la fraîcheur et de la finesse.

CHÂTEAU DE MARSANNAY

21160 Marsannay - Tél. 03 80 51 71 11

Pommard premier cru

cuvée Louis Berrier 2018 (67 €) - 15,5

De la race au nez, avec des notes de fruits frais et de caramel au lait. Belle bouche, avec des tanins encore fermes et une finale généreuse.

CHÂTEAU DU VAL DE MERCY @

89530 Chitry-le-Fort - Tél. 03 86 41 48 00

Pommard 2018 (25 €) - 16,5

Nez fin avec des notes de fraises des bois et de caramel au lait. Belle bouche soyeuse et gourmande, avec des tanins racés.

Volnay 2018 (25 €) - 14,5

CHÂTEAU DE MEURSAULT

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Pommard premier cru

Clos des Epenots 2017 (82 €) - 16

Nez flatteur marqué par des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est fine, élégante, avec une belle concentration et de la souplesse en finale.

Pommard premier cru

Clos des Epenots 2018 (82 €) - 15,5

Nez marqué par des notes de fruits noirs et un côté grillé. De la chair et une matière solide en bouche. Les tanins sont encore un peu fermes à ce stade. Patience...

Volnay premier cru

Clos des Chênes 2017 (59 €) - 15,5

Nez plaisant sur les fruits rouges, avec des notes toastées. Matière mûre en bouche avec des tanins élégants. Jolie longueur avec une touche épicée.

Volnay premier cru

Clos des Chênes 2018 (59 €) - 15

Pommard La Platière 2018 (53 €) - 15

Pommard Les Petits Noizons 2018 (49 €) - 15

Pommard premier cru La Platière 2018 (69 €) - 14,5

CHÂTEAU DE POMMARD

21630 Pommard - Tél. 03 80 22 07 99

Pommard

Clos Marey-Monge Monopole 2018 (150 €) - 16,5

Nez de fruits noirs marqué également par des notes fumées. La bouche est encore « en boule », mais avec une matière noble et des tanins structurés.

Pommard

Clos Marey-Monge Monopole 2017 (150 €) - 14,5

YVON CLERGET

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 56

Volnay premier cru Les Caillerets 2018 (57 €) - 17,5

Nez puissant, noble qui évoque un coulis de fruits noirs. La bouche est consistante, avec une matière dense et des tanins sucrés. Finale raffinée.

Volnay premier cru

Clos du Verseuil Monopole 2018 (53 €) - 17

Notes de fruits noirs bien mûrs, d'épices... Superbe jus en bouche, riche, frais, avec un bon équilibre et un côté gourmand en finale.

SYLVAIN BZIKOT - BZIKOT PÈRE ET FILS

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 94 27

Volnay 2018 - 15

DENIS CARRÉ

21190 Meulosey - Tél. 03 80 26 02 21

Pommard En Brescul 2018 (29 €) - 16

Fruité riche et noir au nez. La bouche est gourmande, avec des tanins mûrs, suaves, et une longueur épicée.

Pommard premier cru Les Charmots 2018 (35 €) - 15

MAISON CHAMPY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99

Volnay 2017 (45 €) - 15,5

Nez fin, délicat, avec des notes de fruits noirs. Bel ensemble en bouche même si le vin est encore un peu serré. À attendre.

Pommard 2018 (50 €) - 14,5

Volnay 2018 (45,00 €) - 14,5

MAISON CHANSON PÈRE ET FILS @

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 97 97

Volnay 2018 - 15,5

Notes de fruits noirs enrobées par un boisé fumé et grillé. La bouche est ronde, avec des tanins tendres et une jolie texture.

Volnay 2017 - 15,5

Nez précis, avec des notes de framboises, de cerises... Bouche souple et structurée à la fois, avec une bonne maturité et des tanins fondus.

CHARLES PÈRE ET FILLE @

22190 Nantoux - Tél. 03 80 26 02 87

Volnay premier cru Les Fremiets 2017 (32 €) - 16,5

Beau nez classique de fruits noirs mûrs. La bouche est ample, concentrée, avec des tanins suaves. De la puissance en finale.

Pommard 2018 (25 €) - 16

Notes de torréfaction et de fruits rouges. Bel équilibre