

La Côte chalonaise

Beaulolais nouveau 2018 Griottes Pierre Marie Chermette - 8,30 euros

Vue : Couleur soutenue, grenat assez foncée et reflets très violacés, gras

Nez : Griottes, fraise, fruits rouges, poivre

Bouche : Attaque souple et relativement vive. Arômes de fruits rouges, fraise, framboise et notes végétales en bouche. De la rondeur puis pas mal de vivacité. Par contre léger déséquilibre alcoolique. On finit sur de l'alcool et il n'y a pas de longueur en bouche

Gouffier – Bourgogne blanc Roche de Malpertuis Cote chalonaise -19,50 euros ***

Vue : Couleur jaune pale reflets verts. Du gras.

Nez : Note grillée, torréfiée, briochée puis note minérale et pierreuse, fumée et métallique.

Bouche : Attaque fine, souple, présente et nerveuse. Sans lourdeur. On retrouve bien les notes grillées et fumées une minéralité bien présente. Note de pierre et note métallique en bouche. Belle longueur et belle fraîcheur en bouche. Pas de lourdeur mais beaucoup de présence. On finit sur une note beurrée.

Philippe Colin Montagny blanc 2016 - 22 euros ****

Vue : Couleur jaune paille, reflets blanc argentés, gras bien présent

Nez : pamplemousse, fleurs blanches, poire, miel, beurre

Bouche : Attaque ronde et grasse mais sans lourdeur. Note de fruits blancs (pêche, poire) et de fruits secs (noisette, amande) et de beurre. Assez dense. De la puissance et de l'ampleur avec cependant une belle fraîcheur. Note de beurre et légèrement miellé en final. Beaucoup de présence et de personnalité .

Domaine Faively Givry Champ Lalot 2016 - 22 euros

Vue : rubis clair, reflets légèrement orangés

Nez : Terre, sous bois, griotte, noyau, pruneau, cerise confite

Bouche : Attaque souple avec une acidité très présente, manque un peu de matière et légèrement aqueux. Note de fruits rouge un peu vert et note végétales cependant.

L'ensemble n'est pas tout à fait mur. Les notes de fruits rouges à l'alcool en bouche donne une finale agréable. Manque de structure et de matière c'est dommage . Ensemble assez fin cependant.

Claudie Jobard Rully La chaune 2016 - 22 euros **

Vue : Rouge soutenu, un peu trouble, reflet grenat, gras

Nez : cerise, noyau de cerise, cassis, griottes, épices douces

Bouche : Attaque fine et souple. Beaucoup de parfum en bouche : cerise, cassis, griottes, épices douces. De la finesse et de la délicatesse. Tanins bien murs et bien équilibré. Ensemble charmeur et agréable.

Mercurey Gouffier La Charmée 2016 – 26 euros *****

Vue : Rouge grenat, reflets violacés

Nez : cerise confite, pruneau, prune, framboise, mure, épices

Bouche : Attaque ample, souple et ronde. Beaucoup de matière et tanins bien murs. On retrouve les notes de cerise et de pruneau. Ensemble long, généreux, délicat en bouche. A faire vieillir encore un peu mais déjà très facile à déguster. Beau vin riche, ample, parfumé et très bien équilibré.

Mercurey Gouffier Les Murgers 2016 – 26 euros **

Vue : Rouge grenat, reflets violacés

Nez : sous-bois, note végétales, cassis

Bouche : Attaque puissante et présente. Tanins bien présents, un peu rugueux avec des notes végétales. Epicé en bouche. Beaucoup de matière mais à attendre encore. Beau vin en devenir. On finit sur de la cerise et du noyau.