



Agnès, Rémi Rollin,
leur fils Simon
et son épouse Caroline.

Valeur sûre

ROLLIN PÈRE ET FILS

Depuis le millésime 2015, le Domaine Rollin est certifié Terra Vitis. « On était déjà dans le cahier des charges depuis un moment, mais nous avons souhaité formaliser », explique Simon Rollin. « Cette certification environnementale garantit une production intégrée et nous contraint à une traçabilité importante, avec des contrôles réalisés par un organisme indépendant. Cela a pu se faire sur un millésime relativement facile, même si quelques parcelles de rouge ont un peu souffert de la sécheresse. La pluie de fin août a fait du bien et on a constaté l'importance du travail du sol. En 2014, les blancs avaient souffert de coulure après le week-end de la Pentecôte où il a fait très chaud. Ça a donné des vins riches, avec une belle concentration. Au domaine, les blancs fermentent tous en tonneaux, pour apporter de la rondeur et du gras. En rouge, on va travailler sur le fruit, la finesse et l'élégance ».

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 57 31

Pernand-vergelesses premier cru rouge

Ile des Vergelesses 2014 (26,50 €) - 17

Nez riche avec des notes de mûre, de cassis et d'épices. La bouche est riche, avec des tanins soyeux et un beau fruité noir. Beaucoup de noblesses dans ce vin.

Pernand-vergelesses

blanc Les Cloux 2014 (21 €) - 16,5

Nez agréable avec des notes de fruits exotiques frais et une jolie prise de bois. La bouche est riche, avec une finale épicée.

Pernand-vergelesses premier cru

rouge Les Fichots 2014 (21,50 €) - 16

Nez frais et intense sur les fruits rouges. En bouche les tanins sont fermes mais agréables, avec une belle longueur sur les épices.

Corton-charlemagne

grand cru 2014 (63 €) - 15,5

Nez net et fin avec des notes florales et minérales. Joli gras en bouche, avec de la chair et une finale sapide. De l'avenir...

Pernand-vergelesses

blanc Les Cloux 2015 (21 €) - 15

Pernand-vergelesses

blanc 2015 (16,50 €) - 14,5

Pernand-vergelesses premier cru

blanc Sous Frétille 2015 (27 €) - 14

Pernand-vergelesses rouge 2014 (14,30 €) - 14

MÉO-CAMUZET

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 55 55



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Corton grand cru rouge Les Perrières 2014 - 18,5

Ce domaine « star » réussit aussi bien en Côte de Nuits, qu'en Côte de Beaune. Nez riche et profond avec un fruité dense et raffiné. Ce corton offre une superbe bouche à la texture veloutée et gourmande. Les tanins sont parfaitement extraits, avec beaucoup de classe en finale et de la tension.

MAISON LOUIS MAX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 43 00

Ladoix premier cru blanc

Les Gréchons 2015 (42,50 €) - 16

Nez expressif marqué par des notes boisées, vanillées et exotiques. Attaque acidulée en bouche. Belle matière avec de l'équilibre et de la tension.

LUC ET LISE PAVELOT @

21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 26 13 65

Pernand-vergelesses premier cru rouge

En Caradeux 2014 (21,50 €) - 15,5

Nez fumé et grillé avec des arômes de fraise des bois. Fruité acidulé en bouche, avec une matière dense. L'ensemble est prometteur.

Pernand-vergelesses premier cru blanc

En Caradeux 2014 (23 €) - 15,5

Notes exotiques au nez ; l'ananas domine. La bouche est dans la continuité, avec de la rondeur et un joli volume en finale.

DOMAINE JACQUES PRIEUR

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 23 85

Corton grand cru rouge Bressandes 2014 - 16,5

Nez riche sur les fruits noirs et avec des notes d'épices. En bouche le vin est dense, avec des tanins et une finale marquée par des notes de torréfaction.

DOMAINE PRIN

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 45 83

Corton grand cru rouge

Bressandes 2014 (43 €) - 17

Nez expressif sur la cerise noire avec des notes de kirsch. En bouche, le vin est superbe ! Matière bien mûre, racée, avec des tanins élégants et de la longueur.

Ladoix rouge 2014 (18 €) - 16

Légère réduction au nez, qui s'estompe rapidement pour laisser la place aux fruits noirs. La bouche est élégante, avec une finale sur la fraîcheur.

Aloxe-corton rouge 2014 (24 €) - 15,5

Joli boisé au nez, avec des notes de torréfaction. La bouche est agréable, dans un style aérien et pur, avec des arômes de fruits rouges.

Corton grand cru rouge

Bressandes 2013 (43 €) - 15,5

Nez concentré avec des notes de mûres et une touche fumée. Puissance et élégance se conjuguent en bouche, avec des tanins veloutés.

GASTON ET PIERRE RAVAUT

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 41 94

Corton grand cru rouge

Les Hautes Mourottes 2014 (48 €) - 15

Ladoix premier cru rouge Les Basses

Mourottes 2014 (22 €) - 15

Ladoix blanc 2015 (35 €) - 14,5

TOLLOT-BEAUT ET FILS

21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 16 54

Aloxe-corton premier cru rouge

Les Fournières 2014 - 16

Nez expressif sur les petits fruits rouges. La bouche est agréable, avec des tanins acidulés et des notes d'épices en finale.

Corton grand cru rouge

Bressandes 2014 - 15,5

Vin complet, au nez fruité et épicé. La bouche est puissante, avec un côté charnu et des tanins déjà bien en place.

Aloxe-corton rouge 2014 - 14,5

LES DÉGUSTATEURS

Denis Couvert (amateur), Didier Saint Vignes (courtier), Georges Trimaille (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Elisabeth Ponavoy et Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).