



Aloxe, Pernand, Chorey, Ladoix, Savigny, les rejetons du roi Corton

Elles sont cinq à revendiquer leur parenté avec le Grand cru voisin au travers de vins rouges et blancs souvent bluffants. C'est à coup sûr le moment d'en profiter.

La colline de Corton a accouché de quintuplés, l'aîné s'appelle Pernand-Vergelesses. En blanc, il a hérité de la personnalité de son père, le Charlemagne : les meilleurs villages de Pernand rivalisent avec bien des Premiers crus ; bien vinifiés, leurs arômes les hissent au niveau du Charlemagne. Quant aux prix, autour de 20 €, ils restent honnêtes vu la qualité des vins. Toujours en blanc, Ladoix, sur la partie haute du coteau, livre des vins aux arômes qui renvoient aussi au Charlemagne, son voisin. S'ils n'ont ni la profondeur ni la capacité de garde de leur suzerain, ils offrent des chardonnays friands, à boire dans les trois ans et surtout trois fois moins chers. Dans Aloxe, il y a aussi Corton. Ici, les rouges exhalent plus le graphite, la gouache que bien des cortons. Plus massifs, moins fins, ils se vendent cher car aptes au vieillissement. Savigny, plus excentré, offre des rouges juteux aux tanins fins, équilibrés, ils pourront être bus tôt ou bien reposer en cave. Pour une vingtaine d'euros, ne vous privez pas. Benjamin de la fratrie, Chorey n'abrite aucun Premier cru, contrairement à tous les autres. Vendus autour de 15 €, ces vins offrent une franche expression du pinot.

17/20
DOMAINE MICHEL ÉCARD
Savigny Premier cru Les Serpentières 2014
Du fond et du fruit, avec un volume de bouche équilibré qui met en valeur le terroir. Bon rapport prix/plaisir. **21 €**

17/20
FRANÇOIS DE NICOLAY
Ladoix Les Vris 2014
Porté par un jus gourmand, le chardonnay emballe les sens. Un ladoix unique par sa tension et son fruité vivant. **29 €**

17/20
DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS
Pernand-Vergelesses Les Cloux 2015
Robe blond platine. Son nez libère une multitude d'arômes de petites fleurs des murets (églantine, aubépine). Sa bouche commence large puis s'affine dans une finale salivante à la longue "rétro". Un village au niveau des Premiers crus. **21 €**

16/20
DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS
Chorey Les Beaumonts 2014
Générosité du fruit pour ce vin massif à garder quelques années. Laloix-corton Les Chaillots 2014 (**15/20, 25 €**) charme par son jus velouté et sa finale fraîche. Il sera à son zénith dans un an. Côté blanc, goûtez le vibrant pernard-vergelesses Les Combottes 2015 (**14/20, 18,50 €**). **14 €**

16/20
DOMAINE HENRI CAUVARD
Chorey 2015
Un vin de fruit surprenant de jeunesse et de gourmandise par son aspect gouleyant. Une cuvée à mettre entre toutes les bouches. Tout comme l'aloix-corton 2014 (**16,5/20, 29 €**) qui brille par sa texture fine et soyeuse et sa finale équilibrée. **14 €**

16/20
DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT
Savigny Premier cru Les Peuillets 2015
Note pure de violette. Bouche à l'expression pleine du cru : du croquant tannique et du peps. Un vin déjà bon au riche potentiel. **29 €**

16/20
DOMAINE LALEURE-PIOT
Pernand-Vergelesses 2015
Touche délicate de noisette grillée et d'aubépine au nez. Jus équilibré et tendu à la finale de fleur de sel. Au niveau d'un Premier cru. **env. 25 €**

15,5/20
DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
Savigny Ez Connardises 2014
Au nez, mousse et primevère annoncent les petites fleurs. Joli toucher de bouche. Grâce à sa vinification, ce rouge est au niveau d'un Premier cru. Quant à l'énergique chorey Les Tue-Boeufs 2013 (**16,5/20, 21 €**), sa structure lui garantit quelques années de garde. **25,50 €**

15,5/20
DOMAINE CACHAT-OCQUIDA
Savigny 2015
Robe carmin pur. Au nez, le de framboise et de violette se Son jus équilibré et franc c millésime avec classe. Le rouges du domaine sont très séduisants, tel le généreux 2015 (**15,5/20, 14 €**). **15 €**

15,5/20
DOMAINE JEAN GUITON ET FILS
Savigny Premier cru Les Hauts Jarrons 2013
Fin, équilibré et délicat (muscade, poivre blanc), un plet au sommet de sa forme.

15,5/20
DOMAINE CATHERINE ET CLAUDE MARÉC
Chorey 2014
Rouge franc au parfum de fraise et au boisé doux. Son jus glisse avec une digestibilité : Le style passe avant le terroir matière aux tanins enrobés, l'aloix-corton 2014 (**16/20, 28 €** chez les ca) aussi très plaisant. Prêt à boire.

15,5/20
MAISON JAFFELIN
Chorey 2014
Beau parfum de compotée de fruits et au fin vanillé. Son corps est presque sucré. Un chorey plus blanc, le ladoix 2015 (**15/20**) captive pour sa nervosité et sa fraîcheur. À point dans deux ans.