



17/20

MERCUREY PREMIER CRU
CLOS L'EVÊQUE - 2018

Clos l'Evêque séduit par son intensité, son pinot noir affirme son rang de premier cru avec classe et précision. Un bel arc aromatique déploie des fruits rouges en abondance, un boisé très soigné, précédant une bouche charnue et des tanins veloutés. Une bouteille remarquable.



14.5/20

RULLY PREMIER CRU CHAPITRE - 2018

Chapitre s'avère très mûr, limite dans son équilibre, presque confit. Sa chair est plus dense, bien que l'élevage soit sobre, l'ensemble est moins digeste à ce si jeune stade, manque un soupçon d'énergie. Espérons qu'en cave il évolue vers la finesse



16/20

MERCUREY LES PERRIÈRES - 2018

Les Perrières monte d'un cran avec sa carrure profonde, ses senteurs envoûtantes de framboise, de cerise noire, et cette note de menthe fraîche qui twiste au bord du nez. L'élevage se fait sentir mais il est bien épaulé par ce jus dense, frais, qui enrobe le tout avec l'élégance d'un grand pinot noir. On se rapproche véritablement du niveau premier cru ce qui est dans les faits, géographiquement le cas !



16/20

RULLY LA CRÉE - 2018

Bien marqué par les calcaires, précis et pur dans sa palette aromatique, La Créée bénéficie de ce surplus de minéralité. La bouche est élégante, un chardonnay racé, complet, enrobé d'un boisé un peu luxueux mais l'ensemble est assez harmonieux.



15.5/20

MERCUREY CHAMP LADOY - 2018

Champ Ladoy montre une maîtrise de la date de vendange, le fruit est éclatant, mûr et frais. La trame du vin a une dimension à la fois large, juteuse, et bien équilibrée, un boisé fin l'accompagne. Son gabarit augure une capacité de garde positive de cinq à huit ans.



15/20

RULLY CHAPONNIÈRE - 2018

Mûr dans ses arômes, la cerise domine, l'élevage se fait discret. La bouche libère un jus bien construit, charnu, entouré de tanins fins. On apprécie sa fraîcheur, il sera très bientôt sur vos tables.



16/20

RULLY PREMIER CRU LA PUCELLE - 2018

Situé en coteau entre La Créée et Mont Palais, La Pucelle offre une maturité aboutie, son boisé est bien présent, la minéralité proche de l'équilibre. Les notes de pêche blanche et de poire fraîche complètent cette belle complexité. Un style véritablement côte d'orien.



15/20

RULLY LA PERCHE - 2018

Le fin boisé et le coup de craie du Rully La Perche signe la pureté d'un chardonnay mûr et frais. La bouche bénéficie d'une belle amplitude, la richesse du millésime est contenue. Une bouteille à l'aise tant à l'apéritif qu'à table.



15.5/20

RULLY PREMIER CRU LES CLOUX - 2018

Frais, touches d'amandes blanches, floral et boisé noble dans ses arômes, Les Cloux blanc, est situé sous la parcelle de Rabourcé. La bouche est encore sur l'emprise de sa minéralité et de son boisé rémanent qui méritera de se patiner avec un peu de temps en cave.



14.5/20

SANTENAY LES HÂTES - 2018

Les Hâtes offre les contours d'un pinot noir mûr aux parfums de fruits au sirop, de cerise, mais aussi de pivoine. Peu boisé, il lui manque l'éclat et la fraîcheur qui le rendraient un peu plus digeste et croquant. Il a besoin de temps pour s'exprimer totalement.