



DOSSIER / PALMARÈS



Les vins de ces 81 domaines et maisons passent régulièrement à l'épreuve de nos dégustations. Qu'elles exploitent 4 hectares ou plus d'une centaine, ces entreprises n'ont cessé de progresser, d'affiner des détails, pour atteindre aujourd'hui un excellent niveau. Tous près des étoiles...



François Ambroise.

Maison Ambroise

Ludivine et François Ambroise sont à la tête du domaine familial qui s'étend sur vingt hectares, de Saint-Romain au Clos-de-Vougeot. « Cela représente un total de vingt-six appellations, mais Nuits-Saint-Georges est vraiment notre cœur de production ». La production est majoritairement rouge et depuis l'arrivée du frère et de la sœur, les vins ont gagné en finesse et en précision, en raison, notamment, de l'utilisation de la vendange entière. Les vignes sont conduites dans une démarche biologique.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. 03 80 62 30 19

Domaine Amiot-Servelle

La jeune génération, Prune et son frère Antoine, a pris la relève d'Élisabeth et Christian Amiot. Ils travaillent dans la continuité de leurs parents, avec une certification bio depuis 2008. Installé à Chambolle-Musigny, le domaine est spécialiste de l'appellation avec six premiers crus. Il exploite également deux grands crus, toujours en Côte de Nuits. Ces dernières années, les vinifications ont évolué vers des extractions mieux adaptées aux cuvées et aux millésimes.

21220 Chambolle-Musigny
Tél. 03 80 62 80 39



Christian Amiot et sa fille Prune.



Julien et Anaïs Barraud.

Domaine Barraud

Daniel et Martine Barraud sont des pionniers et de brillants représentants de cette génération qui dans les années 1980 et 1990, a révolutionné la Bourgogne en se lançant dans la mise en bouteilles. Viticulture de plus en plus respectueuse de l'environnement, vinifications parcelles, élevages en fûts de chêne... Tout s'est mis en place peu à peu pour produire de grands vins de terroirs, dignes ambassadeurs des appellations Pouilly-Fuissé et Saint-Véran. Julien et Anaïs, leurs enfants, ont pris le relais avec la même ambition.

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 25

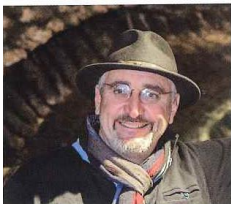


Pierre Bart et son oncle Martin.

Domaine Bart

Si Marsannay n'est pas le village le plus connu de la Côte de Nuits, il regorge pourtant de vigneron de talent. Parmi eux, Pierre Bart, qui travaille aux côtés de son oncle Martin. Les deux hommes signent de superbes marsannays, structurés, amples et soyeux. Ils produisent dix cuvées sur l'appellation. Le domaine s'étend sur vingt et un hectares, avec 85 % de la superficie plantée en pinot noir. « On aime les vins en dentelle, qui efflètent leur terroir. On ne cherche jamais les extractions marquées ».

21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 03 80 51 49 76



Frédéric-Marc Burrier.

Château de Beauregard

Château de Beauregard, Maison Joseph Burrier... On entre là de plain-pied dans les noms « historiques » du Mâconnais, en premier lieu du cru Pouilly-Fuissé, mais aussi du Beaujolais voisin. Le château a été repris à la fin des années 1990 par Frédéric-Marc Burrier, formé à l'exigence qualitative de la Maison Jadot, à Beaune. Il a développé sa maison « à la bourguignonne », avec de plus en plus de cuvées parcelles, des élevages ambitieux, longs, en fûts, et il s'engage désormais sur la voie de la viticulture bio.

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Domaine Berthaut-Gerbet

L'arrivée d'Amélie Berthaut sur le domaine familial a permis aux vins de monter d'un cran en gagnant en élégance et en finesse, et elle fait incontestablement partie des révélations de ces dernières années en Bourgogne. Installée à Fixin, l'exploitation s'étend sur seize hectares et d'autres villages tels que Chambolle-Musigny et Vosne-Romanée. « Mon obsession, ce sont les tanins. Je recherche toujours plus de soyeux, tout en gardant le style des vins du domaine ».

21220 Fixin - Tél. 03 80 52 45 48

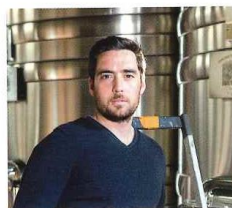


Amélie Berthaut.

Domaine Jean-Marc Bouley

Thomas Bouley fait partie de cette génération de vignerons bientôt quarantennaires en recherche permanente d'amélioration. Son métier, c'est avant tout d'être à la vigne, où il met tout en œuvre pour respecter la plante et en tirer le meilleur. Le domaine s'étend sur près de neuf hectares et Jean-Marc, le père de Thomas, avait déjà contribué à sa notoriété. Les volnays, appellation phare, sont des vins de caractère avec une belle envergure et un côté friand dès leur jeunesse.

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33



Thomas Bouley.

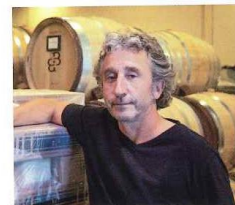


Pierrick Bouley.

Domaine Réyane et Pascal Bouley

Pierrick Bouley a fait évoluer les vins du domaine depuis son arrivée en 2010 vers plus de fraîcheur et d'élégance, tout en conservant leur densité. « Mon père était déjà très porté sur le travail des vignes (le domaine possède un beau patrimoine de parcelles âgées d'une soixantaine d'années) alors peu de choses ont changé de ce côté-là ». En cuverie, le jeune vigneron mise sur l'observation et l'adaptation, au millésime, à la cuvée, d'autant que les vinifications sont désormais conduites sans soufre jusqu'au soutirage.

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 69



Bernard Bouvier.

Domaine René Bouvier

Sur les trente-cinq hectares que compte le domaine, Bernard Bouvier travaille un joli patrimoine de vieilles vignes, qui régulent naturellement les rendements. Une grosse partie de la production se fait sur les appellations Gevrey-Chambertin et Marsannay. « Je fais les vins que j'aime, qui peuvent à la fois être bus jeunes et dégustés après plusieurs années. Il faut qu'il y ait du goût, de la chair. Toutes les cuvées sont différentes et expriment à la fois le terroir et le millésime ».

21220 Gevrey-Chambertin
Tél. 03 80 52 21 37