



MEURSAULT



MILLESIME 2020

Note : 15/20 – Bourgogne Aujourd'hui – Aout-Sept. 2021

Note : 89/100 – Burghound – Juin 2022

MILLESIME 2019

Note : 91/100 – Wine & Spirits – Juillet 2021

Note : 90/100 – Wine Spectator – Dec. 2021

MILLÉSIME 2018

Note : 90/100 – Wine Spectator – Mai 2021

Note : 15,5/20 – Bettane & Desselauve – Dec 2020

Note : 91/100 – Wine Enthusiast 2020

Note : 89/100 – Burghound – Juin 2020

MILLÉSIME 2017

Note : 89/100 – Burghound – Juin 2019

Note : 89/100 – Jasper Morris – Fev. 2019

Note : 16.25/20 – The Burgundy Briefing – Juin. 2018

MILLÉSIME 2016

Note : 89/100 – Inside Burgundy 2018

Note : 88/100 – Burghound – Juin. 2018

« Le volume et l'ampleur sont là, avec une matière qui se déploie lentement par paliers . Un vin de très grande envergure à la finale persistante. »

Note : 16.5-17.5/20 La Revue du Vin de France – Juin. 2017

MILLÉSIME 2015

Note : 90/100 – James Suckling – Fév. 2018

Note : 16/20 – Le guide des meilleurs vins de France - 2018

Note: 15.5/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve - 2018

Note : 89/100 – Wine Spectator – 31 Jui. 2017

Note : 88/100 – Burghound – Juin. 2017

MILLÉSIME 2014

Note : 92/100 – Wine Spectator – 31 Mai. 2017

« Un véritable Meursault au nez : des arômes de pain d'épices, beaucoup de fraîcheur. En bouche : de la rondeur, beaucoup de souplesse des tannins légers, une pointe de minéralité. Une touche d'épices. Direct, appétissant mais sans exagération.

Un vrai Meursault mais tout en discrétion. Fin de bouche pleine de charme. » Bill Nanson - The Burgundy Report – 1 Fév. 2016

MILLÉSIME 2013

« Réduit, fermé, s'ouvre à l'aération, bouche douce, bonne matière, frais, épicé, noisette en finale. »

Note : 14.5/20 - Le Point - 3 Sep. 2015

MILLÉSIME 2012

« Floral sur des arômes de citron vert, et de pomme. Belle élégance. Il a besoin de temps. On sent qu'il est en pleine évolution, comme le montre la structure pleine d'énergie. A boire de préférence entre 2017 et 2025. »

Note : 90/100 - Bruce Sanderson—Wine Spectator – 15 Déc. 2015

MILLÉSIME 2011

" Gourmand, généreux, beaucoup de caractère, beau volume. "

Note : 16.5/20 Le Guide Bettane + Desseuve des vins de France - 2014

"Riche avec des notes beurrées de pêche et d'orange, des notes de silex qui lui donne un côté fumé. Il est brillant et intense et aura besoin d'un an ou deux pour montrer son véritable visage."

Note : 90/100 Wine + Spirits – Avr. 2014

"Nez sur les agrumes, le fruit mûr, le pain d'épices, voire le tilleul. Cette belle richesse aromatique précède une bouche généreuse et profonde. Grand Meursault, classique, chaleureux, porté par un degré de maturité qui lui confère ce beau volume de bouche. Hédoniste et raffiné."

Note : 15/100 La Revue du Vin de France – Avr. 2014

"Ouvert et généreux sur des arômes de pain grillé, de caramel et de pomme dorées par le sucre avec également un soupçon de pamplemousse. L'acidité est plus maquée en fin de bouche. A consommer dès à présente et jusqu'en 2018."

Note : 89/100 Wine Spectator - 15 Nov. 2013

"Une touche habile de bois déclenche les arômes de réduction, de poire sur des notes de noisettes. Il y a un beau volume, une structure délicieuse pleine d'énergie sur des notes minérales peu marquées et une finale persistante, attrayante et saline. C'est un beau village qui mérite le détour. 2016 +"

Note : 89/100 Burghound - Juin 2013

"Léger sur des notes de citron. Il est vif, zesté, pur avec une trame serrée. Il possède un beau vibrato et une acidité et une minéralité affirmée. Belle dynamique. Belle typicité de ces lieux-dits. Il est bien de voir un négociant se concentrer sur des vignes plus hautes potentiellement plus élégantes pour un Meursault village. A partir de 2014."

Sarah Marsh - Dec. 2012

"Amateur de vin gras et riches, s'abstenir ! Nous aimons ce style posé sur la réserve. Le vin déploie sa puissance avec finesse. Cette réduction lui donne une belle persistance." Réussite La Revue du Vin de France - Juin 2012

MILLÉSIME 2010

"Gilles de Courcel est responsable de ce domaine parmi les plus anciens de Beaune, qui appartient depuis la fin des années 1990 à la célèbre Maison de Champagne Bollinger sélectionné auprès de vigneronns consciencieux, ce chardonnay a été élevé 14 mois en fût de chêne français. Ses arômes (pâte d'amande, noisette, pomme et citron) sont soutenus par une grande acidité, typique de millésime 2010."
Cellier - Hiver 2012/2013

"Excellent assemblage, net, précis, d'une juste maturité, terroir bien lisible, boisé juste."

Note : 16/100 Le Guide Bettane + Dessauve des vins de France - 2013

"Avec la Maison Champy, Chanson Père et Fils recouvre depuis quelques millésimes son lustre d'antan. Bonne nouvelle. Ce beau meursault en témoigne dans ce millésime qui allie densité, fraîcheur et expression, sapidité, intensité et longueur. C'est précis, sans lourdeur « caramélisée» ni boisé déplacé. " (5+)**1/2 Le Devoir - Nov. 2012

"Un très beau blanc fin et mature, placé sous la protection du nec plus ultra des vinificateurs bourguignons, Jean-Pierre Confuron et la Maison Bollinger." Rustica - Dec. 2012

"Des arômes de noisette, de tilleul, de citron et de pomme amènent sur ce blanc élégant et précis. Note minérale crayeuse sur une longue finale. A partir de 2014 jusqu'en 2020."

Note : 91/100 Wine Spectator - Jan. Fev. 2013

"Nez plutôt doux et floral. Bien structuré avec une finale ferme. Beaucoup de mâche - pas tout à fait assez de jus mais beaucoup d'acidité !"

Note: 16/20 Jancis Robinson – Fev. 2012

"Arômes de noisette, de beurre et de foin fraîchement coupé, le bois est marqué au nez et en bouche. Juteux avec une belle acidité. Vraiment très robuste, dans le style corsé du Meursault, généreux et étoffé. La finale est ferme et assurée. Beaucoup de présence pour un vin de village. Bon. A partir de 2013. Il est intéressant de savoir que les raisins sont issus de quatre parcelles, dont une qui reste majoritaire et confère à ce vin le gras et la richesse, les autres raisins sont issus des lieux-dits "les Les Clous" et "Vireuils". Ces vignobles situés en haut de côté donne la minéralité et la finesse." Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

MILLÉSIME 2009

" Des fragrances florales sur des notes de citron vert, de pomme et de pêche imprègnent ce blanc lumineux et élégant qui montre une belle intensité. Fin de bouche longue sur des notes d'agrumes et de pain grillé. A boire jusqu'en 2014. "

Note : 90/100 Wine Spectator - Aoû. 2012

« Un cadre boisé marqué autour d'arômes de noisettes, de citron et de poire épicée. La bouche est raisonnablement concentrée et très ronde. Fin de bouche dans la même veine... »

Note: 87/100 Burghound – Jui. 2011

MILLÉSIME 2008

« Excellent assemblage, donnant une idée juste de l'appellation, avec toute la rondeur et le gras attendus, mais sans excès et une remarquable finesse. »

Note : 16/20 Le Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2011

«Très représentatif de l'appellation dans le millésime : du gras sans lourdeur, équilibre, belle finale fraîche» Le Nouvel Observateur – Sep. 2010

« Un Meursault classique, grand et vigoureux sur une texture ronde. Ayant dit cela, le vin se révèle sur des reliefs énergiques sur des notes de pomme verte qui équilibre le côté toasté encore très marqué à ce stade."

Note : 87/100 Wine Enthusiast – Sep. 2011

« Notes boisées marquées pour le moment mais il y a des arômes de noisette, et une note minérale sous ce bois. Des arômes fumés. Belle profondeur du fruit. Dense et minéral. Très bonne persistance.»

Note : 17/20 Julia Harding MW - Jancis Robinson.com – Jan. 2010

« Légèrement épicé sur des notes de mandarine. Attaque sucrée et douce puis du volume, d'agréables nuances épicées. Bien mûr sur une acidité bien équilibrée et une fin de bouche sur le fruit. Belle typicité.» Tasting Notes Numéro II - Sarah Marsh - Eté 2009

MILLÉSIME 2006

« Vin plein, élégant, boisé bien intégré, beaucoup de fidélité au meilleur de la tradition, terroir bien lisible, très recommandable. »

Note : 16/20 Le grand guide des vins de France Bettane + Desseauve - 2009

«Tout le gras du fruit de Meursault est à son apogée... Des parfums d'ananas et de pêche se mêlent à des arômes de prunes jaunes sucrées et à l'acidité de pomme rouge juteuse, un peu de gingembre et des notes de muscade ajoutent à la complexité. ». » Wine Enthusiast – Mai. 2009

« Récemment et énergiquement reprise en mains, cette vieille maison beunoise a rejoint les sommets de la Bourgogne. A côté de rouges impeccables, les blancs continuent à progresser. Pour preuve, ce Meursault 2006, plein, élégant, au boisé bien intégré. Il montre beaucoup de fidélité au meilleur de la tradition, le terroir est bien lisible. C'est un vin très recommandable. » Le Monde – Sep. 2008

MILLÉSIME 2005

« Cette version bien modulée est vive et baignée de parfums de citron vert, de noisette et de pomme. Une pointe de minéralité émerge sur la fin de bouche.»
Wine Spectator – 31 Aoû. 2007

« Ce Meursault issu d'une parcelle des Vireuils a un toucher de bouche élégant et une belle finesse.» Bettane + Desseauve TAST PRO – Nov. 2006

MILLÉSIME 2002

« De coloration assez vive et nette, un village d'abord sur sa réserve. Puis il consent à répondre à l'appel du nez, vivant et faisant partager des sensations pleines de finesse (anis léger, nuances miellées). L'acidité sous-jacente assure au corps un soutien de bon aloi, le fruit étant présent avec une distinction certaine. Sera plus explicite dans deux à quatre ans. » Le Guide Hachette des vins - 2005