

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

**ANTONIN GUYON**

## VENDANGER TARD

*Dominique Guyon se fait volontiers le chantre de la patience pour récolter : "je préfère vendanger des raisins mûrs sous la pluie que récolter des raisins pas mûrs sous le soleil". Cette patience a été d'autant plus judicieuse en 2004 que le beau temps s'est maintenu tout le mois de septembre et bien plus. Les cortons ont été vendangés le 27 septembre. Au-delà de ces considérations climatiques, le domaine Guyon confirme qu'il est bien une référence, particulièrement sur la montagne de Corton. Les vignes sont intégralement labourées, les rendements sont serrés et la récolte triée à la cuverie. Les cuvaisons, relativement longues, sont conduites dans un esprit le moins interventionniste possible. "Nous privilégions la finesse", affirme Dominique Guyon. Les grands crus sont élevés pour moitié en fût neuf, une proportion ramenée à un tiers pour l'aloxe-corton premier cru.*

JUIN 2005

## DOSSIER "SPÉCIAL 2004"

### GEVREY-CHAMBERTIN

#### VILLAGE LA JUSTICE

Nez fermé qui demande de l'aération. La bouche est ronde, souple et offre beaucoup de gourmandise ; le boisé est discret, bien maîtrisé.

#### SAVIGNY ROUGE

Un vin charnu, rond, construit sur des tannins bien mûrs. Il est associé à un beau boisé. Le tout donne une agréable sensation d'harmonie et de plénitude.

#### ALOXE-CORTON PREMIER CRU LES FOURNIÈRES ROUGE

Un vin racé qui offre une grande complexité aromatique : "une corbeille de fruits rouges bien mûrs", note un dégustateur. La bouche est profonde, complète, un peu brute pour l'heure mais les quelque mois d'élevage feront le reste.

#### CORTON CLOS-DU-ROY ROUGE

De la générosité, de l'ampleur en bouche. Le tout est enrobé par un boisé (arômes de torréfaction, de caramel) bien intégré. Un corton dense, qui constitue une belle réussite pour le millésime.

#### CORTON-BRESSANDES ROUGE

# BOURGOGNE

## AUJOURD'HUI

### CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE

#### ANTONIN GUYON

*Ce grand domaine familial couvre une cinquantaine d'hectares en côtes de Beaune et de Nuits. Il possède 85 ares de corton Bressandes, 55 ares de corton Clos-du-Roi et un peu plus de 55 ares de corton-charlemagne. La qualité constante de la production est une nouvelle fois vérifiée.*

**Rue de Chorey - 21420 Savigny-les-Beaune**  
**Tél. 03 80 67 13 24 (caves) - Fax 03 80 67 13 24**  
**e.mail : vins@guyon-bourgogne.com**

#### CORTON BRESSANDES ROUGE 2001

Robe d'un pourpre soutenu. Nez d'une bonne intensité, sur des arômes de fruits frais, d'épices (poivre) et de cacao. La bouche bien structurée par les tannins est d'une belle persistance. Beau vin, complexe et profond.

#### CORTON CLOS-DU-ROI ROUGE 2001

Belle robe profonde. Nez complexe, qui met un peu de temps à s'ouvrir (à carafer !) sur des notes végétales, d'épices et de fruits après quelques minutes. Bouche pleine et soutenue par des tannins enrobés. Un corton viril, bien représentatif de son appellation.

### ALOXE-CORTON

#### PREMIER CRU LES FOURNIÈRES ROUGE 2001

Robe d'un rubis foncé, brillant. Nez puissant, marqué de notes de fruits noirs, sur une touche boisée-vanillée. En bouche, le vin est structuré, charpenté, avec un tannin velouté, ce qui est rare en 2001...

### SAVIGNY-LES-BEAUNE

#### VILLAGE ROUGE 2002

Le nez se montre complexe sur des arômes de fruits mûrs et de sous-bois. De la richesse, du gras en bouche, les tannins sont puissants. La troisième grappe n'est pas loin.