

Le Guide des Vins 2010

GAULT MILLAU



® ✓/SC

Contact(s) : Dominique Guyon

2 rue de Chorey

21420 Savigny-lès-Beaune

☎ 03 80 67 13 24 – 📠 03 80 66 85 87

domaine@guyon-bourgogne.com

www.guyon-bourgogne.com

Appellation principale : **Aloxe-Corton**

Le domaine a été créé par le père, Antonin, et Dominique et Michel, ses fils, ont su lui donner toute sa valeur. Ils possèdent des vignes du nord de la Côte de Nuits, au sud de la Côte de Beaune. Avec des choix de vinifications précises, Dominique Guyon, assisté de Vincent Nicot, respecte une matière première obtenue par des soins particuliers donnés à la vigne. En ce qui concerne les vins, les rouges 2007 sont d'une belle intensité avec toujours cette approche délicate et florale mais surtout un fond certain. Pour s'en convaincre, dégustez ce Volnay très long en bouche ou le Clos du Village en Chambolle encore plus velouté. Quelques cuvées sont un peu marquées par le bois, les autres ont suffisamment de puissance pour l'absorber comme le Corton-Bressandes. Les blancs sont aussi très réussis : les Pucelles est très long et réglissé, les Charmes est anisé et épicé. Des blancs très aromatiques, concentrés, ce qui n'était pas évident sur ce millésime, et toujours minéraux.

☞ Corton-Charlemagne (Grand cru)
2007 : 17/20

☞ Meursault les Charmes Dessus
(Premier cru)
2007 : 17,5/20

☞ Pernand-Vergelesses Sous Frétille
(Premier cru)
2007 : 14/20

☞ Aloxe-Corton les Fournières (Premier
cru)
2007 : 15,5/20

☞ Chambolle-Musigny Clos du Village
2007 : 17,5/20

☞ Corton Clos du Roi (Grand cru)
2007 : 17/20

☞ Corton-Bressandes (Grand cru)
2007 : 16,5/20

☞ Gevrey-Chambertin la Justice
2007 : 16/20

☞ Pernand-Vergelesses les Vergelesses
(Premier cru)
2007 : 16/20

☞ Savigny-lès-Beaune
2007 : 17/20

☞ Volnay Clos des Chênes (Premier cru)
2007 : 17,5/20

Surface du vignoble : 46,70 ha (rouges :
43 ha - blancs : 3,70 ha)

Cépages rouges : Pinot noir (43 ha)

Cépages blancs : Chardonnay (3,70 ha)

Age moyen des vignes : 30 ans

Vendange manuelle : 100%

Où trouver les vins du domaine :

Caviste : Magasins Nicolas.