



Domaine Antonin GUYON

À la tête des Premiers Grands Vins Classés, et de loin. On aime ce domaine et ses Vins, racés, uniques, que Dominique Guyon s'attache depuis longtemps à leur donner le meilleur de leur terroir respectif. C'est dans les années 1960 qu'Antonin Guyon, âgé de 55 ans, achète des parcelles dans une gamme d'appellations couvrant les deux côtes de Gevrey-Chambertin à Meursault. En 1970, son fils Dominique, après bien des efforts, réussit à rassembler quelques 350 parcelles appartenant à 80 propriétaires de la commune de Meuilley, dans les Hautes Côtes de Nuits : 22 ha exposés plein sud, un excellent terroir qui vient compléter la gamme familiale. "Le Domaine Antonin Guyon est vraiment un domaine familial, depuis plusieurs générations, nous sommes là, que ce soit mon grand-père, puis mon père, moi, et maintenant, ma fille Hombeline, qui reprend la suite, nous sommes un vignoble 100% familial. "Le Domaine est certifié Bio depuis 2018. Nous avons toujours appliqué naturellement ces pratiques culturelles par respect du terroir, nous l'avons juste officialisé. C'est vraiment très important pour la qualité de nos Vins, nous gagnons en pureté, en précision, on "goûte" plus le terroir qu'avant."

Volnay Premier Cru Clos des Chênes 2022, très racé, de robe grenat profond, au nez où dominent la prune et le cuir, légèrement poivré, tout en bouche et très subtil comme nous les aimons, un vin gras, velouté, majestueux, de grande garde. Une grande référence. **98/100**

Chambolle-Musigny Clos du Village Monopole 2022, typé par ce terroir particulier, très parfumé, très riche et très élégant à la fois, complexe, très marqué par son terroir, de robe intense, aux nuances caractéristiques de réglisse, de sous-bois et de cerise mûre, associant structure et finesse, de belle évolution. **96/100**

Corton Clos du Roy Grand Cru 2022, un beau vin concentré, aux senteurs de cerise et de sous-bois, d'une grande finesse aromatique, qui dégage en bouche des nuances de fruits cuits (cassis, griotte) et de truffe, aux tanins soyeux et riches à la fois, un vin qui sent bon les fruits compotés et l'humus, classique, de grande évolution, très typé. **95/100**

Corton-Bressandes Grand Cru 2022, vin qui associe puissance et distinction, bouche dense, aux tanins bien fondus, au bouquet délicat où s'entremêlent des notes de petits fruits rouges bien mûrs, d'humus et de réglisse, de couleur pourpre soutenu, un vin distingué et complexe, d'une belle finale avec ses notes de pruneau confit. **96/100**

Réouvre cette année, le **Corton-Bressandes Grand Cru 2014**, chaleureux, tout en bouche, bien marqué par son terroir spécifique, au nez où se devinent les fruits mûrs, l'humus et les épices (cannelle), où s'entremêlent des notes de cassis mûr, d'humus et de réglisse, un beau vin gras et ferme, tanins veloutés, tout en séduction. **95/100**

Meursault-Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2022, marqué par son terroir, d'une grande complexité aromatique (amande, épices, musc), tout en distinction et suavité, tout en persistance, charmeur, avec beaucoup de finesse, il développe une belle bouche harmonieuse, aux nuances de miel et de noix fraîche. **96/100**

Corton-Charlemagne Grand Cru 2022, très typé, avec des arômes discrètement minéraux, riche et structuré, avec ces saveurs si caractéristiques de fruits jaunes mûrs et de pain grillé en finale. Belle garde. **98/100**



À la tête des Premiers Grands Vins Classés, et de loin. On aime ce domaine et ses Vins, racés, uniques, que Dominique Guyon s'attache depuis longtemps à leur donner le meilleur de leur terroir respectif. C'est dans les années 1960 qu'Antonin Guyon, âgé de 55 ans, achète des parcelles dans une gamme d'appellations couvrant les deux côtes de Gevrey-Chambertin à Meursault. En 1970, son fils Dominique, après bien des efforts, réussit à rassembler quelques 350 parcelles appartenant à 80 propriétaires de la commune de Meuilley, dans les Hautes Côtes de Nuits : 22 ha exposés plein sud, un excellent terroir qui vient compléter la gamme familiale. "Le Domaine Antonin Guyon est vraiment un domaine familial, depuis plusieurs générations, nous sommes là, que ce soit mon grand-père, puis mon père, moi, et maintenant, ma fille Hombeline, qui reprend la suite, nous sommes un vignoble 100% familial. "Le Domaine est certifié Bio depuis 2018. Nous avons toujours appliqué naturellement ces pratiques culturelles par respect du terroir, nous l'avons juste officialisé. C'est vraiment très important pour la qualité de nos Vins, nous gagnons en pureté, en précision, on "goûte" plus le terroir qu'avant."

Volnay Premier Cru Clos des Chênes 2021, aux arômes de fruits mûrs (cassis, fraise) et de réglisse, de bouche puissante et distinguée, un vin étoffé, coloré et complexe comme nous les aimons, où la finesse s'allie à un velouté savoureux, d'excellente évolution. Formidable ! 98/100

Corton Clos du Roy Grand Cru 2021, couleur intense, un vin de couleur profonde aux reflets violacés, avec des arômes puissants et subtils où s'entremêlent les épices, les fruits rouges et les baies sauvages, un vin qui commence déjà à séduire, mais très prometteur. 95/100

Même s'il possède bien sûr un réel potentiel d'évolution, le Corton Clos du Roy Grand Cru 2016 est envoûtant aujourd'hui, ample et dense, aux tanins veloutés, gras, très parfumé (truffe, sous-bois, d'épices...), alliant finesse et charpente, idéal avec un veau en cocotte aux épices ou une pastilla de pigeon. 98/100

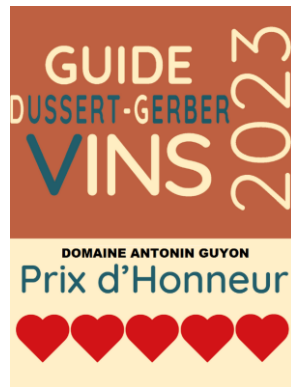
Corton-Bressandes Grand Cru 2021, superbe, belle couleur aux reflets violets, alliant structure et distinction, au nez de myrtille, de violette et d'épices, gras, il associe puissance et finesse, aux tanins amples, tout en bouche très classique, très parfumé, avec ces notes d'humus et de fruits surmûris en finale. 95/100

Chambolle-Musigny Clos du Village Monopole 2021, racé, de couleur profonde, plein, au nez complexe où dominent les fruits mûrs et les épices, aux tanins fondus et riches à la fois, qui se goûte déjà remarquablement, à présenter avec une terrine de faisan au foie gras ou un rôti de veau en croûte. 96/100

Meursault-Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2021, marqué par son terroir, aux effluves de petits fruits frais et de pain grillé, d'une belle onctuosité, de bouche puissante, dense, tout en nuances, un vin alliant finesse et structure, à déboucher sur des cassolettes d'écrevisses et de girolles ou un poulet aux amandes. Exceptionnel et belle garde. 96/100

Dégusté aussi cette année, ce Meursault-Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2016, d'une belle concentration, très typé, de belle harmonie, avec ses arômes caractéristiques d'amande grillée et de fruits jaunes frais, tout en bouche, un vin qui associe élégance et onctuosité. 97/100

Corton-Charlemagne Grand Cru 2021, très typé, avec des arômes discrètement minéraux, un vin dense et équilibré, au nez très caractéristique de pain grillé et pêche, avec des touches exotiques, de bouche harmonieuse et pleine d'élégance, vraiment magique sur des bouchées à la reine ou une crème de cèpes aux langoustines. 98/100



Domaine Antonin GUYON

♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés, et de loin. On aime ce domaine et ses vins, racés, unique.

“Le Domaine Antonin Guyon est vraiment un domaine familial, depuis plusieurs générations, nous sommes là, que ce soit mon grand-père, puis mon père, moi, et maintenant, ma fille Hombeline, qui reprend la suite, nous sommes un vignoble 100% familial.”

Cela fait plusieurs décennies que l’on est sous le charme de ce sublime **Volnay Premier Cru Clos des Chênes** ! Ce millésime **2020** est d’une très grande typicité, savoureux, intense, un vin racé et puissant mais où l’élégance est omniprésente, des arômes mûrs et complexes de fruits rouges, de sous-bois et de réglisse, ample et soyeux en bouche, de garde, évidemment.

Très racé, le **Corton Clos du Roy Grand Cru 2020**, tout en arômes, fondu en bouche, très marqué par son terroir, au nez complexe où dominent les sous-bois, la fraise et la griotte, parfait sur une épaule d’agneau.

Le **Corton Bressandes Grand Cru 2020** est également un vin parfaitement équilibré aux arômes de fruits noirs, d’épices, d’une très belle structure, d’une texture superbe. Toujours saisissant par sa saveur ample, distingué, ce **Chambolle Musigny Clos du Village Monopole 2020** est tout naturellement à la tête de son appellation, très parfumé, aux notes de fruits mûrs et d’épices, c’est un grand vin aux tanins harmonieux, d’excellente évolution, qu’il faut savoir aussi attendre même s’il sait déployer tout son charme dans sa jeunesse.

Que dire encore de ce grandissime **Meursault Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2020**, envoutant, riche, moelleux, très typé, puissamment mais subtilement bouquetés (croute de pain chaude, pomme reinette, fleurs blanches et fruits secs) d’excellente évolution.

Evidemment il y a aussi ce **Corton Charlemagne Grand Cru 2020**, majestueux, racé au nez intense (fleurs, fruits, fougère), il est très riche en bouche, charmeur, dense et fin à la fois, avec ces notes subtiles d’agrumes, de narcisse et de pain grillé en finale

Domaine Antonin GUYON

♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés.

“Le Domaine Antonin Guyon est vraiment un domaine familial, depuis plusieurs générations, nous sommes là, que ce soit mon grand-père, puis mon père, moi, et maintenant, ma fille Hombeline, qui reprend la suite, nous sommes un vignoble 100% familial.”

Toujours de superbes Vins, on commence par ce sublime Volnay Premier Cru Clos des Chênes 2019, une nouvelle fois envoûtant, de couleur grenat intense, il est distingué, aux connotations de cerise confite et d’humus, c’est un vin qui possède des tanins puissants et très fins à la fois.

Grandissime Corton-Charlemagne Grand Cru 2019, d’une grande finesse, aux nuances de chèvrefeuille, de musc et de pêche blanche, de bouche fondue et persistante, onctueux, parfait avec des escalopes de veau à la crème ou un homard, très racé comme le Corton Clos du Roy Grand Cru 2019, savoureux, un vin de jolie robe grenat soutenu, au nez intense et subtil à la fois (groseille, cerise, humus), typé, aux tanins soyeux et riches, d’excellente garde.

Le Corton-Bressandes Grand Cru 2019 est gras, marqué par son terroir, au nez dominé par les épices douces et les petits fruits rouges à noyau, il se fond en bouche, avec des connotations de griotte, de violette et de poivre, un vin riche, très charmeur.

Le Chambolle-Musigny Les Cras 2019, à la robe profonde, aux arômes d’épices, de cuir et de myrtille, est d’une belle complexité, aux tanins gras et harmonieux, des notes fondues et veloutées en bouche.

Le Gevrey-Chambertin La Justice 2019 est typé, aux tanins très soyeux mais fermes également, au nez complexe (fraise des bois, cuir), d’une belle intensité en finale, un vin riche en couleur, alliant finesse et charpente en bouche

Dominique et Hombeline Guyon