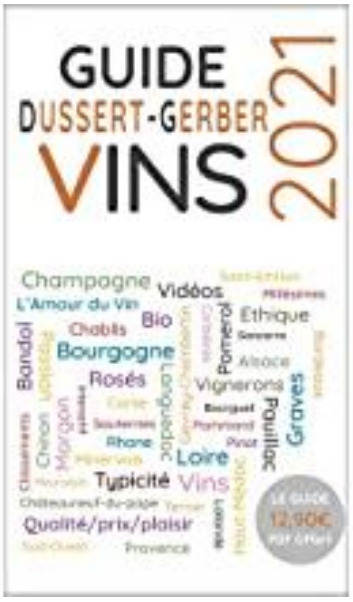


## Domaine ANTONIN GUYON
## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

**❤❤❤❤❤❤ 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 vignobles 100% familial »

*« Le Domaine est certifié Bio depuis 2018. Nous avons toujours appliqué naturellement ces pratiques culturales 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 « goute » plus le terroir qu'avant. 2018 est un millésime exceptionnel, une très grande année. Une météo au beau fixe tout l'été, une vendange très précoce, des raisins très sains, c'est simple, les trieurs n'avaient pas beaucoup de travail… rien à enlever ! 100% magnifique ! C'est très rare d'avoir une vendange, aussi belle, aussi mûre, aussi qualitative !*

*A l'élevage, les blancs 2018 sont d'une grande complexité aromatique, ce sont des vins explosifs au nez, belle fraicheur, belle minéralité. Nous aurions pu craindre, comte-tenu de la chaleur estivale, que les vins perdent leur fraicheur, mais par du tout ! C'est pour cela que nous avons vendangé tôt, nous tenions à préserver la fraicheur.*

*Les rouges 2018 ont de très belles couleurs intenses, rubis foncé, des vins riches avec des tanins veloutés, aucune agressivité, d'une belle concentration en fruit, un millésime gourmand de maturité parfaite et de quantité normale. Nous avions eu des rendements moindres en 2017 à cause du gel et nous revenons à une production normale.*

*Nous sommes certifiés Bio mais je ne sais pas si je vais mettre AB sur l'étiquette, c'est pour une raison d'éthique que nous l'avons fait, par pour une raison commerciale quelconque. Je trouve que l'on a une très grande pureté dans les raisins avec le Bio. Travailler avec ma fille apporte un œil neuf, on va de l'avant avec les jeunes, elle est à fond pour le Bio, pour la qualité ! »*

Toujours de magnifiques cuvées ! On commence par ce **Meursault Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2018,** avec des arômes discrètement minéraux, un vin frais et équilibré, de bouche légèrement citronnée, pleine d'élégance, vraiment agréable.

Beau **Corton Charlemagne Grand Cru 2018**, un vin ou la structure s'allie à l'élégance, d'une grande complexité, de bouche subtile aux nuances de pamplemousse, de chèvrefeuille et d'amande fraîche, tout en finale.

Le **Corton Clos du Roy Grand Cru 2018** est superbe, très racé, coloré et charnu, très bien élevé, de belle roube soutenue, qi développe des arômes de truffe et de griotte, aux tanins enrobés, classique comme on les aime, d'une belle couleur profonde, d'un parfait équilibre, encore jeune mais déjà très savoureux comme ce **Corton Bressandes Grand Cru 2018,** avec ses senteurs subtiles de griotte et d'humus, qui associe puissance et distinction, aux tanins amples.

Le **Chambolle Musigny Les Cras 2018** sent bon la groseille, profond et ample, bien typé, riche et charnu, un vin franc où dominent en bouche le cassis et la violette, à la fois souple et riche, bien réalisé comme ce **Pernand Vergelesses Premier Cru Sous Frétille blanc 2018** qui est rond, très équilibré, fin et riche à la fois, de bouche persistante, d'une grande complexité aromatique (amande, pêche)

Superbe **Gevrey Chambertin La Justice 2018**, il est coloré et très parfumé (cannelle, cuire et violette), aux tanins présents et très élégants à la fois, qui mêle finesse et charpente, harmonie et richesse.

Splendide **Volnay Premier Cru Clos des Chênes 2018** avec des notes intenses de fruits surmûris et d'épices, c'est un vin de très bonne bouche, gras et charnu, aux tanins riches et harmonieux ;

Et l' **Aloxe-Corton Premier Cru Les Fournières 2018**, très équilibré avec ces connotations caractéristiques du terroir, puissant, ample, aux tanins savoureux et riches à la fois.