

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection **2021**

CORTON-CHARLEMAGNE

DOM. ANTONIN GUYON Corton-Charlemagne Grand Cru 2017

Le domaine est une valeur sûre de l'appellation, avec plusieurs coups de cœur au palmarès, auquel son 2017 ajoute une étoile pour son élégante robe brillante, pour son nez aux parfums d'amande verte et de beurre, et pour sa bouche pulpeuse, riche et fraîche à la fois, avec une ligne minérale en soutien. Une bouteille taillée pour la cave. ▼ 2025-2030

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS

DOM. DOMINIQUE GUYON Les Dames de Vergy 2018

Une cuvée élevée pour moitié en cuve et pour moitié en fût pendant 12 mois. Frais et floral, le nez évoque la pivoine et les fruits noirs. Equilibré, ample, bien structurée, profonde, la bouche présente les qualités d'un vin complet qui gagnera à être attendu quelques années. 2018-2021

ALOXE CORTON

DOM. ANTONIN GUYON 1^{er} Cru Les Fournières 2017

Situé au pied de Corton, ce climat, l'un des plus vastes 1^{ers} crus de l'appellation (5.56 ha), réussit souvent bien au domaine. Le 2017 ne fait pas exception. Au nez, des senteurs de fruits rouges se mêlent à de fines nuances végétales. La bouche apparaît ample, généreuse et longue, adossée à des tanins fondus qui lui confèrent une agréable souplesse. Un aloxe que l'on pourra apprécier aussi bien dans sa jeunesse qu'après un peu de garde ▼ 2022-2026

VOLNAY

DOM. ANTONIN GUYON 1^{er} Cru Clos des Chênes 2017

Ce climat situé sous la montagne du Chagnot doit son nom aux chênes qui le surplombent. Dominique Guyon en tire un volnay raffiné et vibrant, ouvert sur les petits fruits rouges, la framboise notamment, agrémentés d'une touche de poivre. On retrouve ce fruité avec intensité dans une bouche à la fois tendre et énergique, dotée de tanins soyeux et d'une jolie finale légèrement saline. ▼ 2023-2028

CORTON BRESSANDES

DOM. ANTONIN GUYON Corton Bressandes Grand Cru 2017

On raconte que trois demoiselles Bressand venues de la Saône et Loire voisine étaient propriétaires à cet endroit d'une carrière qui fut remblayée et plantée en vigne. Une autre version, plus plausible, évoque les broussailles et buissons qui colonisaient autrefois la colline. Le domaine y cultive une jolie parcelle de 86 ares. Il en tire un corton ouvert sur un nez mariant la griotte à la rose, à la bouche vineuse, dense, dotée d'une ossature solide et d'une bonne longueur. En devenir. ▼ 2025-2030

LE GUIDE **HACHETTE** DES **VINS** Sélection **2020**


Ce domaine s'est constitué à partir des années 1960 un vaste vignoble de 48ha, principalement en 1ers et grands crus, allant de Gevrey-Chambertin à Meursault. Une exploitation régulière en qualité, conduite par Dominique Guyon, fils d'Antonin Guyon.

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS

DOM. DOMINIQUE GUYON Les Dames de Vergy 2017 

Un vin qui a connu un élevage mixte, cuve et fût, pendant douze mois. Un choix qui explique pour partie sa spontanéité aromatique sur le fruit (cerise et framboise notamment). La bouche est un peu plus austère mais témoigne d'une bonne profondeur. 2021-2024

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOM. ANTONIN GUYON Clos du Village – Monopole 2016 

Une cuvée régulièrement présentée dans le guide, qui comme son nom le laisse entendre, est issue d'un petit clos situé à proximité immédiate du village de Chambolle-Musigny. Elevée pendant quatorze mois en fût, elle propose une expression florale et fraîche, agrémentée de notes de cerise. Après une attaque souple, la bouche se révèle ample et généreuse, étayée par des tanins soyeux et par une belle fraîcheur en finale qui lui donne de l'allonge. ▼ 2023-2030

GEVREY CHAMBERTIN

DOM. ANTONIN GUYON La Justice 2016 

Un climat situé sur les bas de Gevrey qui livre un vin souple et fruité, aux tanins soyeux. La délicatesse et la fraîcheur l'emportent sur la consistance, aboutissant à une bouteille spontanément attrayante. ▼ 2021-2025