LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2027

CHAMBOLLE MUSIGNY

DOM. ANTONIN GUYON Clos du Village Monopole 2023

Une cuvée souvent en vue, en provenance d'un petit clos de 44 ares en monopole situé à proximité immédiate du village de Chambolle-Musigny. Elevée pendant 16 mois en fût, elle fait une démonstration de finesse et d'élégance, tout en revendiquant le caractère solaire du millésime 2023 avec sa palette généreuse et complexe de mûre, de myrtille et de framboise, agrémentée d'une gourmande touche chocolatée. 2029-2034

GEVREY CHAMBERTIN

DOM. ANTONIN GUYON La Justice 2023

Un climat du bas du coteau de Gevrey. Pour « rendre Justice », Dominique Guyon a pratiqué un élevage long de 17 mois en fût. Pour autant, l'affaire est vite plaidée et la cause entendue avec un boisé qui, s'il est effectivement présent, ne masque pas de belles notes de fruits noirs et rouges à haute maturité. Un caractère solaire qui se confirme dans une bouche généreuse et charnue, aux tanins fondus et bien pris dans la chair. Une justice fort bien rendue … 2029-2034

PERNAND-VERGELESSES

DOM. DOMINIQUE GUYON Les Vergelesses 2023

Le climat le plus réputé de l'appellation à l'honneur dans ce Pernand rubis intense, associant au nez les fruits noirs mûrs à des notes de tabac. La bouche s'ouvre sur une attaque fraîche, rapidement structurée par des tanins présents, encore fermes et légèrement accrocheurs. Un Pernand de caractère à assouplir en cave. 2029-2023