

Domaine Antonin GUYON
Guide Dussert-Gerbert Vins 2027

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 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 "goûte" plus le terroir qu'avant."

Volnay Premier Cru Clos des Chênes 2024, où dominent la fraise et les épices, un très grand vin qui associe richesse et harmonie, avec des notes de pruneau et de truffe en finale, qui poursuit sa très belle évolution. Formidable ! **98/100**

Redégusté cette année, ce magnifique 2016, couleur pourpre, au nez dominé par les fruits rouges à noyau, un vin de bouche dense, de charpente fine et puissante à la fois, d'une longue finale avec des nuances mûres et complexes de fruits rouges, de sous-bois et de réglisse. Sur un pigeon rôti**. 97/100**

Chambolle-Musigny Clos du Village Monopole 2024, au bouquet subtil et intense à la fois, aux notes de sous-bois et de fruits rouges mûrs, de bouche puissante, est un vin gras, complexe, très typé également. **96/100**

Corton Clos du Roy Grand Cru 2024, couleur rubis intense, avec un nez où dominent la groseille, le fumé et le poivre, un vin qui associe richesse et harmonie, de garde. **95/100**

Corton-Bressandes Grand Cru 2024, 100% chardonnay, vignes de 35 ans, fermentation alcoolique à basse température en fûts, avec bâtonnage deux fois par semaine, élevage en fûts de chêne (50% futs neufs) et mise en bouteille après 18 mois. Marqué par son terroir, aux notes d'abricot frais, de narcisse et de pain brioché, gras mais très frais à la fois, de bouche bien équilibrée en acidité, d'une jolie finesse, harmonieux en finale, à prévoir, par exemple, avec un foie de veau poêlé. **96/100**

Meursault-Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2024, très caractéristique de son terroir, d'une grande complexité aromatique (fruits secs, poire, pain grillé) il est très équilibré, gras en bouche, toujours racé. **97/100**

Pour le plaisir encore, le 2015, l'un des plus beaux millésimes, nuances de petits fruits jaunes et de pain grillé, d'une belle onctuosité, de bouche puissante, dense, tout en nuances, un vin alliant finesse et structure. Sur des bouchées à la reine**. 94/100**