



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 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 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 dominant 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**