

BLANCS

CÔTE DE NUITS

Maison Edouard Delaunay, bourgogne, « Septembre », 2018

Très belle découverte que ce chardonnay contemporain vinifié dans les hautes côtes de Nuits par cette maison de négoce qui renaît après une longue interruption. Son accès se révèle facile grâce à ses notes de fruits jaunes. Tout en gardant un style élégant, il révèle une rondeur sexy, auréolée de nuances de verveine citronnée. **13 €.** *Edouard-delaunay.com*

Domaine Aegerter, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, « Les Petites Corvées », 2017

Encore légèrement fermé, ce 2017 mériterait d'être carafé pour apprécier sa base acidulée raffinée, sa gourmandise fine et sa matière équilibrée. Ce domaine familial fait partie de ceux qui ont contribué à « moderniser » la Bourgogne, à bouger un peu les lignes. Voici un chardonnay contemporain d'une belle Bourgogne. **19,90 €.** *Aegerter.fr*

Domaine Michel Magnien, bourgogne « Bons Bâtons », 2018

Mission quasi impossible que de trouver des flacons à moins de 20 euros chez Magnien, qui produit en biodynamie de superbes vins issus de la côte de Nuits. Une raison supplémentaire donc pour se ruer sur ce chardonnay qui fleurit bon le pamplemousse et les fleurs blanches, et offre une belle minéralité. Une jolie trouvaille. **20 €.** *Domaine-magnien.com*

CÔTE DE BEAUNE

Nuiton-Beaunoy, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, « En pain perdu », 2018

Si les vins de Bourgogne vous intimident, poussez la porte de la cave Nuiton-Beaunoy – regroupement de vigneron, depuis 1957, des côtes de Nuits et de Beaune : le choix et les prix (très nombreuses appellations à moins de 20 euros) vous permettront de trouver votre cuvée. Tel ce chardonnay, gourmand, qui offre ses notes d'amande grillée, de fruits à chair blanche. En version pinot, des fruits rouges et quelques pointes torréfiées. A saisir sans aucune réserve. **11,50 €.** *Nuiton-beaunoy.fr*

Moillard Grivot, bourgogne, « Signature », 2019

Cette bouteille cachetée de cire semble faire un clin d'œil à Meursault, tant le vin qu'elle renferme joue sur l'opulence. L'aromatique est aguçieuse, entre tilleul et vanille, assez marquée par le fût. En bouche, il offre une structure très ronde mais garde assez de tension en finale pour nous convaincre pleinement. De quoi ravir les amateurs de vins amples et généreux. **15 €.** *Moillard.fr*

Domaine Naudin-Ferrand, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, 2019

Soyons francs, on aime les vins de Claire Naudin. Et ce hautes-côtes-de-beaune, « basique », pourrait-on se risquer à écrire, est une invitation à découvrir les nombreuses cuvées de la dame de Magny-lès-Villers. Le nez est intense, frais, avec les agrumes et les fleurs blanches que délivre le chardonnay bien travaillé. Puis, en bouche, précision, rectitude. A déguster yeux fermés et papilles en alerte. **16 €.** *Naudin-ferrand.com*

Domaine Denis Père & Fils, pernard-vergelesses, 2019

Il faut saluer le juste dosage de ce vin. Ce domaine familial de 13 hectares le vinifie en fût, mais n'utilise que 10 % de bois neuf afin de ne pas trop marquer le goût. Et cela suffit, car il dégage au nez de puissants arômes envoûtants d'amande, de beurre et de chèvre-feuille. Le charme opère déjà. Son opulence se confirme en bouche, où le vin se fait onctueux, sensuel, terriblement gourmand. Un vrai délice. Et un coup de cœur. **17,50 €.** *Domaine-denis.com*

Château de Santenay, bourgogne-côte-d'or, « Clos de la Chaise Dieu Monopole », 2019

Avec 95 hectares de vignes, le Château de Santenay est un des plus vastes domaines de la Bourgogne. Ce clos est une parcelle collée à l'appellation saint-aubin, séparée seulement par un chemin. Un joli terroir, donc, qui donne à ce vin des

Notre mission : sélectionner les meilleurs chardonnays et pinots noirs des parties les plus prestigieuses du vignoble, à 20 euros maximum. Mais beaucoup de vigneron, perturbés par l'épisode de gel, n'ayant pu nous envoyer leurs bouteilles, Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont ajouté au panel quelques AOC bourgogne convaincantes

DE GRANDS BOURGOGNES
À PETITS PRIX

arômes d'amande, avec une touche légèrement fumée. En bouche, il confirme cette perception minérale, avec une finale qui dévoile des amers fins et élégants, qui mettent en appétit. **18 €.** *Chateau-de-santenay.com*

Domaine Jean-Claude Rateau, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, 2019

Depuis plus de quarante ans, ce vigneron pionnier de la biodynamie dans sa région produit des vins toujours meilleurs. Fermenté en fût de chêne, puis élevé pendant un an, ce 2019 est clair, lumineux, pur. Avec ses notes de fruits blancs, il est irrésistible. Une très belle expression du chardonnay, à la fois verticale et ample. Un style à découvrir absolument. **19,50 €.** *Tél. : 03-80-22-46-16*

Deveney-Mars, auxey-duresses, 2018

Ce petit domaine, récemment créé par Lionel Deveney et Jérémey Mars, a démarré par une parcelle d'un hectare à Auxey-Duresses. Et quel résultat ! Le vin dévoile des arômes très fleuris, finement enrichis par l'élevage. En bouche, il est délicat, d'une jolie longueur, avec une finale impeccable, fraîche et fine. Un vin ravissant et subtil qui stimule les papilles. **19,50 €.** *Domaine-deveneymars.com*

CÔTE CHALONNAISE

Domaine Antoine Olivier, rully, clos saint-jacques, 2018

Antoine Olivier se fait régulièrement remarquer pour la qualité de ses vins. Malgré un nez encore fermé, celui-ci manifeste immédiatement richesse et complexité. Le laisser vieillir serait idéal. Pour les impatients, n'hésitez pas à carafier. Il a été élevé un an en fût de chêne, et cela ne lui a en rien enlevé ses notes salines et minérales. Très beau vin de garde. Si, si, pour les blancs aussi, c'est possible ! **17,50 €.** *Tél. : 03-80-20-61-35*

Domaine Faiveley, rully, « Les Villeranges », 2018

Historiquement implanté dans la côte chalonnaise, le Domaine Faiveley prouve encore son savoir-faire avec ce millésime délicat et pur. Aux notes minérales correspondent des saveurs fluides et évidentes. Tout va de soi avec ce chardonnay bien en place de toutes parts. **18,50 €.** *Domaine-faiveley.com*

Domaine des Moirots, montagny premier cru, « Le Vieux Château », 2019

L'appétit vient... en sentant ce beau verre de chardonnay ! La matière est belle, présente, magnifiquement travaillée. C'est frais et long. Ce domaine familial de 14 hectares depuis trois générations se fait remarquer facilement ici grâce à ce cru issu d'une parcelle de 3,5 hectares. Mais c'est compter sans les autres appellations qu'il produit au nord de Mâcon, tout aussi bien faites et généreuses. **19 €.** *Tél. : 09-62-27-84-06*

Maison Géraldine Louise, givry, « Champ Pourot », 2019

Encore marqué par son élevage en bois, ce rare givry blanc montre néanmoins déjà un très bel équilibre. En devenir, avec sa finale également boisée, il arbore un style élégant, ample et séducteur. Voilà qui est prometteur pour cette jeune maison de négoce, née en 2016. Les raisins ou moûts sont achetés auprès de vigneron et vinifiés par Géraldine Lochet. Longue vie à ses vins. **19 €.** *Geraldinelouise.com*

Chanson, rully, 2017

Vin de plaisir s'il en est, le rully de la maison Chanson est d'une grande facilité, permettant d'imaginer de nombreux accords, charcuteries bourguignonnes

ou fromages de la région. Le vin est d'une fraîcheur et d'une minéralité remarquables, avec ses notes fleuries et d'agrumes, et on aime bien sa finale légèrement iodée. **19 €.** *Domaine-chanson.com*

ROUGES

CÔTE DE NUITS

Domaine Thevenot le Brun, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, 2019

Voilà un domaine qui n'est jamais sous le feu des projecteurs, et ne le cherche pas, ses propriétaires étant trop occupés par les vignes. Mais les initiés connaissent. C'est une adresse qu'on voudrait garder pour soi. Bref, ce rouge issu d'attentions sans bornes aux saveurs de petits fruits comme la groseille ou le cassis est d'une gourmandise irrésistible. Frais et fin, il apparaît quasi universel. **10 €.** *Thevenot-le-brun.com*

Arnaud Boué, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, 2018

Coup de cœur pour ce vin, qui répond à tout ce qu'on apprécie sur cette appellation, et à un prix détonnant. Après dix ans dans d'autres maisons, Arnaud Boué vient de lancer la sienne. Et ce premier millésime est une réussite. Une jolie robe pâle, un nez appétissant de griotte et de petite fraise acide, une bouche croquante et, à la fin, cette droiture qui retrouve un côté juteux. On l'aime de bout en bout. **12 €.** *Arnaudboue.com*

A & Arlaud, « Oka », bourgogne, 2018

A la tête du domaine Arlaud, premier de Morey-Saint-Denis à être certifié en biodynamie en 2014, Cyrien Arlaud achète également des raisins qu'il vinifie. Cette cuvée en est le résultat, pour notre plus grande joie. Car le vin est droit, franc, juteux, en un mot efficace. La parcelle est en cours de certification bio. **14 €.** *Domainearlaud.com*

Domaine Truchetet, bourgogne, « Les Clusers », 2019

Il est encore un peu jeune pour qu'on l'apprécie à sa juste valeur, mais on sent déjà tout son potentiel. La texture est racée, les notes fruitées élégantes, et l'ensemble harmonieux reflète beaucoup d'intensité. La concentration n'empêche pas de restituer une identité marquée. Très beau vin. **17 €.** *Tél. : 06-25-85-03-39*

Domaine d'Ardhuy, bourgogne-côte-d'or, « Les Chagnots », 2019

C'est presque une joie de redécouvrir ce domaine avec ce millésime. Il est à l'image du dynamisme nouveau qui l'agite grâce à la volonté des sept sœurs qui le possèdent (oui, vous avez bien lu !). Le déploiement d'énergie dans le vignoble et dans le chai se ressent ici. Ce vin charnu est éblouissant de franchise et de précision. Un bonheur. **17 €.** *Ardhuy.com*

Domaine Ghislain Kohut, fixin, 2018

Ce vin a un caractère affirmé et solide. Typique de l'appellation fixin, qui demande du temps pour se patiner. Habillé d'une robe sanguine soutenue, il possède des notes gourmandes de cerise cuite, presque kirsch, et de poivre. La bouche, souple en attaque, se redresse au fil de la dégustation grâce à ses tanins. Un fixin bien taillé qui mérite de patienter au moins cinq ans pour livrer son potentiel. **18,50 €.** *Domaine-kohut.com*

Albert Bichot, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, « Les Dames Huguettes », 2019

L'emblématique maison, premier acheteur des Hospices de Beaune, implantée

dans toutes les appellations de la région, tire son épingle du jeu. Au nez comme en bouche, le vin est très aromatique, sur la confiture de fraise et le cassis. Sur la langue, il est bien en place, avec de la tension et des tanins fins, qui ajoutent de la tenue à la gourmandise. Joli travail. **18,80 €.** *Albert-bichot.com*

Olivier Guyot, marsannay, « Les Favières », 2017

Les amateurs de la côte de Nuits devraient trouver chaussure à leur pied car cette cuvée porte en elle tous les beaux marqueurs du lieu. Dans le verre, à la couleur sombre, on découvre des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, mais une bouche très vive, rehaussée de tanins de caractère. A attendre quelques années ou à carafier pour adoucir sa petite austérité. **19 €.** *Domaineguyot.fr*

Domaine J & J Archambaud, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, 2016

Le domaine familial de 5,5 hectares en possède 3,5 en hautes-côtes-de-nuits, juste au-dessus du village de Vosne-Romanée. Certes, ce vin n'en a pas l'appellation, mais il en a tout l'esprit. Assez pour ne pas passer inaperçu. Du coup, on comprend son style profond et construit plutôt pour la garde, moins pour son côté fruité. Ce 2016 est long et ultra-élégant. **19,90 €.** *Jj-archambaud.fr*

CÔTE DE BEAUNE

Domaine Virely-Rougeot, bourgogne, 2019

Avec ce pinot noir, ce domaine familial de Pommard produit un bourgogne remarquable, à partir de parcelles situées juste à la limite de l'appellation de son village. Bien fait, sincère, salin et fruité, il arbore une très belle longueur, dans un style classique. Une affaire en or. **12 €.** *Tél. : 03-80-24-96-70*

Domaine Pavelot, bourgogne, 2017

Au centre du petit village de Pernand-Vergelesses, on trouve un des derniers vigneron de l'appellation, alors que les autres sont à l'extérieur : Luc Pavelot est d'une grande rareté, comme ses vins, qui sont pourtant accessibles. Son bourgogne est une petite merveille, tant il ne néglige rien. Un pinot noir sensuel et vrai qui fera partie de vos incontournables. **14 €.** *Tél. : 03-80-26-13-65*

Charles Père & Fils, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, « Cuvée du Menhir », 2017

Nous sommes là en présence d'une perle, d'un vin exceptionnel. Il reflète un grand savoir-faire et un terroir magnifique, bien travaillé. La matière est de toute beauté et l'équilibre parfait. **15 €.** *Domaine-charles.com*

Domaine Poulleau, côte-de-beaune, « Les Mondes Rondes », 2019

Remarquable, ce pinot noir bien né est en plus très bien fait. Ce domaine familial volnaysien d'un peu plus de 8 hectares offre ici un vin de terroir identitaire, sur des notes profondes et une texture soyeuse. Bravo, surtout pour ce prix. **16,50 €.** *Poulleau.com*

Maison Champy, bourgogne, « Cuvée Edmé », 2019

Avec sa texture classique et élégante, impossible de laisser passer cette bouteille. Au nez déjà, on sent ses arômes de petites baies, plutôt de mûre que de framboise. En bouche, il est agréablement juteux et salivant. La plus ancienne maison de négoce de Beaune sait faire peau neuve à chaque millésime : elle le respecte et le restitue parfaitement. **17 €.** *Maisonchampy.com*

Domaine Laurent et Karen Boussey, monthelie, « Les Hauts Brins », 2019

On aime beaucoup ce vin pour son honnêteté et sa tendreté. Sa matière onctueuse montre de beaux tanins bien travaillés, qui laissent apparaître des nuances de framboise et d'épices. Entre Volnay et Meursault, le village de Monthelie reste trop méconnu, et ce vin prouve que ce n'est pas mérité. En attendant, on profite sans hésiter d'une côte au prix encore abordable. **18 €.** *Tél. : 03-80-20-02-33*

Jean Féry & Fils, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, 2018

Place aux cerises et aux fruits rouges et noirs pour cette cuvée pinot. Une bouche ample et fraîche, avec une belle longueur qui se conclut sur des touches acidulées. On aime beaucoup les vins du domaine Féry et, aussi, en blanc, la cuvée « Les Monatines » – un lieu-dit sur la commune de Meursault – (au même prix), avec ses arômes d'agrumes, de fleurs blanches et sa finale briochée. **19 €.** *Fery-vin.fr*

Domaine Chevalier, ladoix, 2018

Il se passe beaucoup de choses en Bourgogne lors des transmissions, et ici le vin le reflète. Même si le père, Claude, est toujours là, la présence de ses trois filles se fait sentir. Le vin se donne sous une tendresse nouvelle, avec des tanins encore plus soyeux. Joli, ce ladoix ! Plus que ça même : d'une longueur qui donne envie d'y revenir. **19 €.** *Domaine-chevalier.fr*

Domaine Dujardin, monthelie, « Village », 2019

Une très belle surprise : dès ses arômes fruités de petites baies, on reconnaît entre mille la finesse d'un beau et grand pinot noir. L'ensemble est raffiné, minéral et salivant. La longueur est juteuse. **19 €.** *Domaine-dujardin.com*

Domaine Saint Marc, santenay, « Fougenet », 2018

Le Domaine Saint-Marc cultive 8,5 hectares étalés sur la côte de Beaune. Ce santenay (appellation au sud de ladite côte) est issu des lieux-dits Foulot et Clos-Genet. D'une couleur intense, le vin embaume la confiture et les arômes de grillade. Rond en bouche, caressant, il s'achève sur une sensation gourmande. A assortir avec une viande grillée. **19 €.** *Saint-marc.fr*

Domaine Lucien Muzard, santenay « Vieilles Vignes », 2018

Si vous goûtez un santenay de chez Muzard, prenez garde, car vous pourriez tomber amoureux : la sensualité et la complétude sont telles qu'on ne sait pas ce qui peut se produire. Cela dit, sérieusement, tout est produit dans le respect des gestes artisanaux et ce millésime respire l'harmonie et la sensualité. Que demander de plus ? **19,10 €.** *Tél. : 03-80-20-61-85*

CÔTE CHALONNAISE

Château de Rougeon, bourgogne-côte-chalonnaise, « Ozanon », 2019

Aux notes olfactives profondes et riches correspondent des saveurs onctueuses et voluptueuses. Un vin très sensuel donc pour ce pinot noir bien travaillé. Longueur superbe et suave. Une très belle découverte, on le reconnaît, pour ce domaine d'une dizaine d'hectares qui est pourtant bicentenaire. C'est signe d'une renaissance heureuse. **16,35 €.** *Chateauderougeon.com*

Joseph Drouhin, rully, 2018

Les portes d'entrée dans le monde enchanteur des vins Drouhin existent, soit des flacons à moins de 20 euros. En mâconnais, bien sûr (pouilly, saint-véran...), en beaujolais, mais aussi dans les côtes. La preuve en est ce très beau rully, rouge (se décline aussi en blanc, à 17,90 euros), gourmand, juteux avec ses petits fruits, groseille... et tous les atours d'un pinot facile et plaisant. Un beau bourgogne à boire sans complexe, là et maintenant. **17,20 €.** *Drouhin.com*

Domaine Chevrot et fils, maranges, « Sur le chêne », 2018

Ce domaine-phare de maranges, appellation qui va exploser dans les prochaines années, produit des vins d'une sincérité absolue. Celui-ci révèle un panel magnifique de fruits – fraise des bois, cerise bigarreau –, relevé d'épices élégantes. Quand on sait que le raisin est issu d'une parcelle de vieilles vignes de plus de 80 ans travaillée au cheval, on n'a plus qu'à lever son chapeau. **17,50 €.** *Chevrot.fr*