

— Savigny-lès-Beaune Les Bourgeots
2019 20 € 90

Rouge : 5,8 hectares. Pinot noir 100 %

Blanc : 2 hectares. Chardonnay 100 %

Production moyenne : 50 000 bt/an

DOMAINE RODOLPHE DEMOUGEOT

2, rue du Clos-de-Mazeray, 21190 Meursault

03 80 21 28 99 ●

www.rodolphedemougeot.fr ● Vente et

visites : sur RDV.

Propriétaire : Rodolphe Demougeot

BOURGOGNE

DOMAINE RODOLPHE DEMOUGEOT

Rodolphe Demougeot a créé son domaine en 1992. Il produit surtout des vins rouges énergiques et denses, qui vieillissent très bien. Ils se montrent aujourd'hui harmonieux, affranchis des finales dures qui marquaient les millésimes passés.

Les vins : le bourgogne est franc, bien équilibré en terme de maturité. Un joli vin de plaisir qui a de la vivacité et du fond. Le Clos Saint-Désiré est légèrement poudré. Si quelques tanins sont perceptibles, ils tirent ce joli jus en longueur. Laissez-le grandir deux ou trois ans pour que son léger boisé fusionne avec le fruit. Le meursault 2019 sent la croûte de pain avec une fine note boisée. Il s'impose par sa puissance et sa densité. Malgré une belle maturité, il conserve un bel éclat de fraîcheur avec son final sur le zeste de citron. Trois blancs de belle facture avec un parti pris sur l'élevage : une signature où domine une note de croûte de pain, mais avec suffisamment de vin pour être encaissé. En rouge, le bourgogne dégage une petite note fumée tandis que son fruit gourmand est soutenu par des tanins souples et mûrs. Une belle sève traduit la richesse de l'année. Les Clous est marqué par un boisé-lardé : dommage car le fruit est charnu avec des tanins mûrs et sans sécheresse du bois. Avec Les Beaux Fougets on retrouve la même signature boisée, ce côté poudré et fumé. Le fruit en bouche l'encaisse par son étoffe et sa droiture. Les Bourgeots dégage une belle harmonie entre maturité, finesse et qualité de texture. Avec son parfum lardé, le pommard nous laisse dubitatif au nez. À l'inverse, son joli jus tendre et infusé, et sa délicate texture nous séduisent pleinement. Trame dense avec des tanins fermes, Les Vignots accuse une pointe d'amertume en final, dommage. Si les vins offrent de jolis jus, ils peuvent grandir en terme d'élevage.

— Beune Clos Saint-Désiré 2019	24 € 89
— Bourgogne 2019	14 € 87
— Meursault 2019	38 € 90
— Auxey-Duresses Les Clous 2019	20 € 88
— Beune Les Beaux Fougets 2019	24 € 90
— Bourgogne 2019	14 € 87
— Pommard 2019	30 € 90
— Pommard Les Vignots 2019	38 € 90