



Meursault-Blagny 1^{er} Cru

- 1999** : Belle couleur jaune pâle aux reflets verts, robe limpide et brillante.
Le nez discret à l'ouverture, s'ouvre sur des notes intenses de fumé, grillé et foin accompagnées d'une touche de miel, les fragrances sont nettes et harmonieuses.
L'attaque en bouche est dynamique, d'une belle minéralité et viscosité.
S'ouvre d'avantage en carafe. Bon potentiel de garde.
Il se mariera avec bonheur avec poulet ou poisson à la crème.
- 1996** : Belle couleur jaune pâle aux reflets verts, robe limpide et brillante.
Le nez frais est ponctué de notes de foin, amande fraîche et touche de miel.
Bouche onctueuse, longue, arômes de citron vert et d'amande, dominée par une élégante minéralité. Très grande jeunesse, bon potentiel de garde.
Il s'associera parfaitement avec homard, langouste en sauce un peu relevée.
- 1988** : Couleur jaune pâle aux reflets verts, robe limpide et brillante.
Nez frais, intense, d'une belle finesse, notes de noisette.
En bouche, grande minéralité supportée par des notes de miel. Ce vin est appétant, gras, onctueux, d'une agréable jeunesse. Souplesse, viscosité et vivacité.
Peut être passé en carafe.
Vin d'été à boire avec un poisson gras et fin, comme le rouget.
- 1985** : Belle couleur dorée et intense, aux reflets verts.
Le nez profond, fin et harmonieux est marqué par des notes d'amande grillée s'approchant du moka, de miel et beurre.
La bouche est ronde, gras et onctuosité le rendent gourmand et appétant. Grande sapidité et viscosité. La fin de bouche est dominée par des notes de grillé, beurre et pamplemousse.
Puissance et longueur.
Vin à son apogée.
Sa rondeur se mariera bien avec un poisson tel que le turbot sauce crème champignons.
- 1979** : De couleur jaune pâle aux surprenants reflets verts, la robe est limpide, brillante et de faible intensité pour un vin âgé de 30 ans.
Le nez est d'abord marqué par le pain d'épices, puis expression d'une belle intensité et finesse de truffe et sous-bois.
La bouche, étonnante de fraîcheur, est minérale et mentholée. Vivacité mêlée à souplesse et viscosité. Ce vin est fin et élégant, d'une grande sapidité et très belle longueur.
A boire, il s'associera bien avec veau aux truffes ou poulet aux champignons.



Blagny La Pièce sous le Bois 1^{er} Cru

1999 : Jolie robe sombre, brillante et de bonne intensité.

Le nez est expressif, intense, marqué par des notes de pinot frais et fruits noirs mûrs.

La bouche est épicée, aux tanins présents et ronds, de belle maturité. Souplesse, richesse, belle texture et vivacité.

Bon potentiel de garde.

Il sera bon compagnon d'une côte de bœuf à la moelle.

1996 : Sa belle robe rouge est intense et brillante.

Le nez épicé est marqué par des notes orientales. Vin harmonieux, fin et net.

La bouche est dominée par la groseille, la fraîcheur structure le vin.

Grande sapidité et salinité.

Potentiel de garde d'une dizaine d'année.

Sa fraîcheur le mariera parfaitement avec canard et pigeon.

1992 : La couleur est sombre, intense et brillante.

Le nez est très frais ponctué de notes de fruits rouges et sous-bois.

La bouche est ronde, gourmande, d'une intense souplesse. Viscosité et belle vivacité.

Les tanins sont fondus et marqués par des arômes de petits fruits frais.

Vin d'une belle longueur en bouche.

Prêt à boire, accompagné d'un poulet de Bresse rôti et girolles.

1990 : Robe rouge sombre.

Le nez est expressif et harmonieux, notes intenses de sous-bois et parfums orientaux.

Très belle texture souple, arômes de fruits rouges, fraise et mûre. Une pointe de minéralité apporte de la fraîcheur. Belle persistance.

Prêt à boire accompagné d'un gibier léger tel que chevreuil, perdrix ou bécasse.

1966 : Robe claire, tuilée.

Nez fin, notes fumées et animales.

Bouche complexe, d'une belle souplesse. Minéralité marquée, belle évolution des arômes. Après une demi-heure d'ouverture, un joli fruit apparaît pour une longueur en bouche agréable. Ce vin témoigne d'une belle histoire.

A boire, il s'associera avec viandes en sauce à cuisson longue ou fromages bourguignons.