



## Domaine ANTONIN GUYON SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés.

En 2014, nous raconte Dominique Guyon, nous avons eu un printemps précoce puis avons connu un épisode de grêle très important sur Volnay, Meursault, Beaune, Pernand, Aloxe-Corton... surtout sur Volnay et Meursault où c'est la troisième année que nous sommes grêlés à 50%. Heureusement, vers le 25 août, le grand beau temps est revenu avec un vent du Nord qui ventilait bien les raisins. Les conditions ont été idéales pour la maturation et l'état sanitaire des raisins, les vendanges se sont effectuées sous un grand soleil vers le 20 septembre, les raisins étaient très mûrs. A l'élevage, les vins blancs 2014 se caractérisent par une grande maturité avec des équilibres très intéressants, des vins très purs, très précis, aux arômes de fleurs blanches, une bonne acidité associée à des vins riches et gras, cela laisse augurer un joli potentiel de garde. Ce sont des vins qui ne sont pas trop lourds, des vins très purs, très ciselés.

Rouge 2014 : vraiment un grand Bourgogne, très belle réussite, belle couleur, notes très fruités de fruits frais, les tanins sont assez veloutés, ronds, ce sont des vins d'une grande finesse, très typés Bourgogne, comme les 2010. En 2013, la moitié de la Côte de Beaune a été grêlée, nous avons fait un quart de récolte, en Côtes de Nuits, nous avons récolté très peu. Finalement tout confondu, nous n'avons pas fait la moitié d'une récolte normale. Peu de raisins en Corton Charlemagne, notre rendement n'atteint que 15 hl/ha pour vous donner un exemple. Les raisins étaient très concentrés, donc nous avons réussi à obtenir une bonne maturité. Si on résume, en 2013, des vins de très bonne qualité mais en très faible quantité. Les 2013 ont d'ailleurs très bien évolué à l'élevage. Superbes couleurs, tanins très fondus, très ronds, des vins très équilibrés. Pour moi, le 2013 s'apparente au 2012, il y a notamment des vins remarquables dans la Côte de Nuits. C'est assez surprenant, après la récolte délicate, on ne s'attendait pas à un tel résultat qualitatif ! Blanc 2013 : vin intéressant, gras et riche mais qui n'a pas la pureté du 2012 et 2014, un vin très accessible. Le rouge 2013 est supérieur au blanc, il ne sera pas trop tannique, les tanins sont veloutés et permettront au vin d'être agréable dans sa jeunesse. Les robes sont très sombres, arômes fins et tanins souples, une belle réussite. Ne pas oublier les 2012, un grand millésime, les vins sont très précis, très purs, tanins agréables, arômes de petits fruits, framboise, fraise, notes de violette et plutôt arômes de cerise dans les Côtes de Nuits. Les 2012, sont des vins rouges délicieux et les Blancs 2012 sont tout aussi réussis: riches, longs en bouche, arômes de fleurs blanches, tout à fait typés grand Bourgogne blanc, aucune déception.

Voilà bien un formidable **Meursault-Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2014**, aux notes complexes de fleurs, d'épices, très typé, un très grand vin subtil comme on les aime, sans artifices, complexe et gras, d'une onctuosité fine. Le 2013 est un vin minéral avec des notes d'amande, de fruits secs et de miel, associe nervosité et souplesse en bouche, suave, d'excellente évolution. Le 2012 est gras et suave en bouche, aux connotations de pêche, de pomme, de miel et de genêt, très aromatique, très charmeur, de belle évolution, un très grand vin qui mérite une cuisine raffinée. Le 2011, de jolie robe dorée, avec cette nervosité qui s'allie à une souplesse certaine, de belle bouche aux notes de lis, de poire et de fruits secs, tout en persistance, avec cette suavité qui lui est propre.

Des vins où la minéralité s'allie au velouté, du grand art comme dans ce **Puligny-Montrachet Premier Cru Les Pucelles**, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, très ample en bouche. Splendide **Corton-Charlemagne Grand Cru 2014**, de bouche suave, aux notes d'amandes grillées, de musc et de miel, de robe dorée, riche et savoureux, racé et onctueux en bouche, très séducteur. Le 2013, où domine le chèvrefeuille, la poire, le musc et les petits fruits secs, est tout en persistance aromatique, d'une belle longueur en bouche. Le 2012 un très beau vin, où s'entremêlent les épices et la vanille, qui associe structure et onctuosité en bouche, suave.

Le **Corton Clos du Roi Grand Cru 2014**, de couleur soutenue, d'une belle charpente, riche et structuré, aux connotations caractéristiques de réglisse, de sous-bois et de cerise macérée. Remarquable 2013, de bouche corsée, de belle matière, aux connotations de cerise, de sous-bois et d'épices, aux tanins étoffés, un vin velouté où l'élégance s'exprime à plein. Le 2012 est plein et riche, aux nuances de fruits des bois et aux notes giboyeuses, puissant et savoureux, un vin ample, très légèrement poivré en finale, de grande évolution. Le **Corton Bressandes Grand Cru 2014** est intense, associant finesse et charpente, un vin coloré et riche, très parfumé (truffe, groseille).

Le **Chambolle-Musigny Clos du Village Monopole 2014**, avec ces connotations subtiles de cerise et d'humus, aux tanins soyeux mais puissants, de belle robe soutenue, est un vin très soyeux, particulièrement charmeur. Il y a aussi le **Gevrey-Chambertin La Justice 2014**, de robe pourpre, puissant, très parfumé au nez (griotte), dense, tout en distinction. Le 2013 a des tanins bien présents et savoureux, aux notes de fraise des bois et de mûre, de belle robe soutenue, alliant charpente et rondeur.

L'**Aloxe-Corton Premier Cru Les Fournières 2014** est, comme à son habitude, une référence, comme le **Savigny Les Beaune Les Goudelettes 2014**, de belle intensité, aux arômes de fruits rouges cuits et d'épices, d'une belle charpente mais très élégant, aux tanins savoureux.