

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2017

GEVREY-CHAMBERTIN

DOM. ANTONIN GUYON La Justice 2013

■ | 7 500

Ce domaine s'est constitué à partir des années 1960 un vaste vignoble de 48ha, principalement en 1ers et grands crus, allant de Gevrey-Chambertin à Meursault. Une exploitation régulière en qualité, conduite par Dominique Guyon, fils d'Antonin Guyon.

Les raisins ont fermenté pendant trois semaines en cuve de bois et le vin obtenu a été élevé en cave une quinzaine de mois. Il en résulte un gevrey au profil gourmand, floral et fruité, de bonne longueur. ▼ 2018-2025 Ψ filet mignon de veau aux cèpes

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOM. ANTONIN GUYON Clos du Village - Monopole 2013

■ | 2 000

Un mélange de cassis et de violette donne une tonalité élégante à l'expression aromatique de ce chambolle resté quatorze mois en barrique. La bouche se montre avenante, tendre et ronde. ▼ 2018-2022 Ψ civet de sanglier

CORTON-CHARLEMAGNE

DOM. ANTONIN GUYON Corton Charlemagne 2013

■ Gd Cru | 1 300

Valeur sûre de l'appellation, avec plusieurs coups de cœur à son actif, le domaine GUYON propose un 2013 agréable, de bonne intensité aromatique (vanille, fleurs blanches, beurre frais), souple en attaque, ample, frais et équilibré en bouche. Une bouteille que l'on pourra apprécier dans sa jeunesse. ▼ 2018-2022 Ψ poulet aux écrevisses

VOLNAY

DOM. ANTONIN GUYON Volnay Clos des Chênes 2013

■ 1er Cru | 3 300

La capacité de garde des vins issus de ce *climat* se révèlent dans ce volnay au nez floral (violette), toasté et épicé, puissant et corsé en bouche, aux tanins serrés. Il gagnera son étoile en cave. ▼ 2021-2028 Ψ civet de lièvre