



## Domaine ANTONIN GUYON SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

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

« Le Domaine est en conversion Bio depuis trois ans, nous raconte Dominique Guyon. Nous serons donc labellisés Bio en 2017. Nous travaillons en respectant naturellement le protocole Bio, c'est notre philosophie, nous officialisons, c'est tout. Toutes les vignes sont labourées, nous mettons des produits de contact et non des produits de synthèse. Certaines parcelles sont même travaillées avec un cheval, notamment Corton Clos du Roy et Corton Bressandes. Le travail de nos sols apporte de la précision, une pureté dans nos vins, j'ai l'impression que le terroir s'exprime mieux. Depuis trois ans, ma fille Hombeline, 32 ans, travaille avec moi. Elle a fait une école de commerce à Paris et a travaillé ensuite quelques temps. Elle a toujours été intéressée par mon métier, l'aspect varié, culture, vinification, vente... Elle a donc décidé de revenir ici car elle est appelée à reprendre la Maison. Elle a passé un diplôme d'œnologie à la faculté de Dijon et va suivre une formation sur la taille, elle a participé aux deux dernières vinifications, s'intéresse aux différents aspects du métier afin de connaître tous les paramètres et pour l'instant est responsable export.

Le 2016 est un millésime qui a mal commencé par un gel considérable fin avril...le gel le plus important que la Bourgogne ait connu depuis des dizaines d'années...Récolte divisée par deux. Heureusement, nous avons eu un très bel été et avons vendangé vers le 21 septembre. Les raisins étaient parfaitement sains, mûrs, sur les parcelles non gelées la récolte était abondante et les qualités très belles, cela a impacté la quantité mais pas la qualité. Les rouges sont d'une couleur profonde et étincelante, grande intensité pour la Bourgogne, arômes de petits fruits, des vins charnus, longs en bouche, grande ampleur, des vins très séduisants. Les blancs développent une palette aromatique très intéressante, fruits blancs notamment, bonne attaque, beaucoup de pureté, ce sont des vins d'une belle richesse, bien équilibrés en bouche, une grande surprise car la qualité est impressionnante, les petites baies étaient très concentrées, une belle peau, cela donne une très bonne intensité colorante.

Le 2015 est l'un des plus grands depuis 10 ans. Un millésime meilleur en rouge qu'en blanc. Un millésime grandiose, le meilleur depuis 2005. Un vin d'une grande complexité, d'une maturité optimale, bel équilibre. Des vins excellents avec une très belle richesse aromatique et un grand potentiel de garde, tout était réuni, c'est parfait ! Belle couleur pour les vins rouges aux notes de petits fruits (framboise, griotte, groseille) de vins mûrs, charnus, bien équilibrés, aux tanins soyeux et persistants, beaucoup d'élégance. Pour les blancs, grande pureté aromatique, beaucoup de fraîcheur, belle richesse en bouche, arômes floraux de fleurs blanches, notes iodées pour les Corton Charlemagne ».

Dégustation au domaine avec ce formidable **Meursault Charmes Premier Cru Les Charmes Dessus 2015**, fort bien élevé, gras et complexe au nez comme en bouche, avec des nuances de pain grillé, de fruits blancs mûrs et de noix, tout en élégance.

Splendide **Corton Charlemagne Grand Cru 2016**, un vin où la structure s'allie à l'élégance, d'une grande complexité, de bouche subtile aux nuances de pamplemousse, de chèvrefeuille et d'amande fraîche, tout en finale. Le **2015**, aux senteurs de fumé et d'aubépine, très classique, suave, est un vin de jolie teinte, intense, très charmeur au nez comme en bouche, qui poursuit une fort belle évolution. Le **Corton Clos du Roy Grand Cru 2016**, remarquable, il est intense et chaleureux, charpenté, aux connotations de truffe et de griotte mûre, tout en bouche. Le **2015**, intense et chaleureux, charpenté, coloré et parfumé, aux connotations de truffe et de griotte mûre en finale, un vin qui révèle des tanins puissants et très fins à la fois.

Excellent **Corton Bressandes Grand Cru 2016**, très racé, coloré et charnu, très bien élevé, de belle robe soutenue, qui développe des arômes de truffe et de griotte, aux tanins enrobés, classiques comme on les aime, d'une belle couleur profonde, d'un parfait équilibre, encore jeune mais déjà très savoureux. Le **2015**, est coloré et très parfumé (cannelle, cuir et violette), aux tanins présents et très élégants à la fois, de jolie robe grenat soutenue, tout en bouche, et mêle finesse et charpente, harmonie et richesse. Le **Chambolle Musigny Clos du Village Monopole 2014**, aux tanins soyeux mais puissants, de belle robe soutenue, est un vin très soyeux, particulièrement charmeur. Le **Chambolle Musigny Les Cras 2016** a des arômes de fruits mûrs (cassis, fraise) et de réglisse, de bouche puissante mais distinguée, un vin étoffé, coloré et complexe comme nous les aimons, d'excellente évolution. Remarquable **Pernand Vergelesses Premier Cru Sous Frétille blanc 2016**, il est rond, fin et riche à la fois, de bouche persistante, d'une grande complexité aromatique (amande, pêche).

Superbe **Gevrey Chambertin La Justice 2016**, racé, au nez de truffe et de violette, où s'entremêlent les saveurs de sous-bois et de fruits sur-mûrs (prune, cerise), fin et dense en bouche, comme le **2015** est marqué par son terroir, avec ses notes subtiles de pruneau confit, un vin où s'entremêlent les épices et la vanille au palais, qui associe structure et suavité. Agréable **Volnay Premier Cru Clos des Chênes 2016**, de robe rubis intense, aux arômes minéraux de fruits sur-mûrs, d'épices, de poivre noir, avec des saveurs intenses, d'une très belle structure. Bel **Aloxe-Corton Premier Cru Les Fournières 2016**, associant concentration aromatique et souplesse, un vin très réussi, alliant une finesse tannique à une rondeur en bouche persistante.