

Marsannay 2023



16.75/20

Le vin a une couleur rubis pâle. Le premier nez est texturé et gourmand, avec une matière fruitée mûre, voire légèrement sucrée, et de délicates pointes de chocolat noir et de vanille qui apparaissent en ouverture. On retrouve ensuite des arômes de mûre sauvage, griotte, fraise des bois sucrée, coulis de framboise, prune rouge, ainsi que de menthe sauvage, un bouquet aérien de pivoine et de lilas, un fin côté épicé de réglisse, muscade, une pointe de cumin et de cannelle en fond, complété par une touche poivrée après aération, ainsi que des notes de torréfaction de noisette toastée au chocolat, café et fumée en fond, et un côté chocolaté élégant qui apporte profondeur et gourmandise de cerise au chocolat et chocolat à la menthe. La bouche offre de la droiture, une belle structure de tanins moelleux, de la justesse et de la précision dans ses saveurs. On retrouve les notes de mûre sauvage, griotte mûre, fraise des bois, framboise et une pointe de cerise rôtie en fond. Le côté épicé de poivre doux, réglisse et vanille en fond est assez expressif sans dominer et ajoute profondeur et complexité en bouche. On retrouve aussi des notes herbacées de tabac, menthe séchée, de rose fanée, de lilas, ainsi qu'une touche boisée enveloppée de bois toasté, une pointe de noisette toastée et de cacao. Belle texture aérienne, avec de la jutosité et de la mâche, équilibrée par une trame acidulée persistante.



14.75/20

Nuit-Saint-Georges 2023

Le vin a une belle couleur cerise brillante pale. Le premier nez est frais avec une pointe de menthol. On a des fruits noirs principalement comme la mûre et la cerise juteuse. Le second nez s'ouvre avec une note puissante de torréfaction comme le café. Le vin est toujours très mentholé et fruité. La bouche est fraîche, fluide à l'attaque avec une bonne acidité. On a une touche de cerise juteuse et de myrtille en fin de dégustation. Il y a une petite rondeur et une finale avec une pointe de tabac et de sapidité.



17/20

Beaune 1er Cru "Domaine Latour"

Le vin a une belle couleur cerise brillante. Le premier nez est frais avec des notes de figue fraîche, de fraise croquante ainsi que vanille et de poivre blanc. Le second nez s'ouvre avec une belle minéralité racée, de la fraîcheur mentholée et une petite note de tomate séchée. Mais surtout une pointe de coulis de fraise fraîche. La bouche est fraîche, fruitée et florale avec la fraise fraîche, la cerise griotte et la pivoine. Les tannins sont présents, réglissés jusqu'en finale. On retrouve alors plus des fruits bleus et noirs comme la cerise noire juteuse et la mûre. Il y a une petite salinité et une bonne longueur. C'est un vin complexe avec un toasté bien intégré et une texture agréable, veloutée.

Pommard 2023



17/20

Le vin a une couleur rubis pâle. Le nez offre concentration, jutosité, gourmandise et une délicate touche sucrée. Il exprime des arômes de fruits mûrs de fraise des bois, framboise écrasée, prune rouge, mûre sauvage et une pointe de groseilles rouges, associés à un côté boisé distinct de bois toasté avec une touche sèveuse, noisette toastée et grué de cacao, mais bien enveloppé dans le fruit. On retrouve aussi des notes épicées de réglisse, muscade râpée, graines de poivre écrasées et une délicate touche de vanille fraîche, des arômes herbacés de menthe séchée, romarin séché, aiguilles de pin et floraux de pivoine, rose et une pointe de lilas. La bouche est savoureuse et expressive, avec une attaque boisée de bois toasté, fumée, café et noisette toastée, des épices de cumin, muscade, réglisse et vanille grillée, puis une matière fruitée juteuse et concentrée en milieu de bouche qui enveloppe l'ensemble. On retrouve les saveurs de fraise des bois écrasée, framboise écrasée, griotte, une pointe de cerise rouge rôtie, ainsi que de cassis. On sent aussi le tabac, la menthe poivrée, les aiguilles de pin sèches, la rose séchée, la pivoine et le lilas en fond. Les tanins sont bien construits, solides, moelleux et cacaotés. Belle persistance en bouche, avec de la sapidité, une bonne amertume de café et une agréable touche de fleurs fanées. Un vin harmonieux, concentré, avec un côté aérien.



14.5/20

Auxey-Duresses 2023

Le vin a une belle couleur cerise brillante. Le premier nez est frais avec une minéralité racée et des fruits tels que la mûre et la cerise juteuse. Il y a une petite noirceur discrète. Le second nez s'ouvre avec une petite réduction : un temps d'aération est nécessaire. On a des notes de mûre ainsi que de cerise noire juteuse et de vanille. La bouche est fraîche, fruitée avec une attaque acidulée. On a la peau de mûre, la cerise juteuse et des tanins accrocheurs jusqu'en finale. La fin de la dégustation a une légère amertume et est fruitée.



16/20

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2023

Le vin a une couleur paille pale brillante. Le premier nez est aromatique, frais et fruité avec des notes de toast, de beurre, de vanille ainsi que de sève de pin. On perçoit des agrumes tels que le citron jaune mais aussi le citron vert. Il y a une petite minéralité racée. Le second nez s'ouvre avec de la finesse. On a des notes de pêche blanche, de poire ainsi que de poivre blanc. La bouche est fraîche, douce à l'attaque avec un beurré agréable. On a des notes de fruits comme la pêche blanche, le brugnion mais aussi la prune verte, le citron vert et la poire juteuse. La salinité apparaît dans le milieu de bouche. La finale est saline avec une pointe de brioche et de fleur de citronnier apportant une pointe de jolies amers.

Chassagne-Montrachet 2023

16.25/20



Le vin a une couleur rubis pâle. Le nez est acidulé, ciselé, offre de la justesse et de la fraîcheur, mais se montre réservé, voire fermé au début. Il exprime des arômes de fruits rouges juteux de cerise rouge, framboise écrasée et groseilles rouges, ainsi que de fruits noirs comme la mûre et le cassis en fond. L'aération révèle des notes gourmandes de prune au chocolat, une pointe épicée de gousse de vanille, muscade râpée, réglisse et poivre gris en fond, ainsi que des notes boisées très subtiles d'amande au cacao, noisette toastée, une touche de bois toasté et de sève, ainsi que de menthe séchée, feuille de thé, pivoine et violette en fond. La bouche est fruitée, fraîche et savoureuse, finement serrée. Elle exprime les saveurs de cerise rouge acidulée, framboise fraîche, cassis et fraise, associées à des notes d'herbes aromatiques rôties de romarin rôti en fond, de rose séchée, de tabac, ainsi que d'épices douces de muscade râpée, poivre blanc, une touche de réglisse, de bois toasté, noisette toastée et grué de cacao. Les tanins sont fermes, légèrement accrocheurs, mais avec une texture fine et veloutée. Belle persistance en bouche, droite et ciselée, avec une acidité fraîche et salivante, ainsi qu'une fine trame minérale. Un vin structuré, avec de la matière et une trame acidulée précise.

Santenay 2023

16/20



Le vin a une couleur rubis pâle. Le nez est délicatement parfumé, fruité et légèrement rôti. Il exprime des notes de cerise rouge rôtie, framboise juteuse avec une touche de framboise séchée, mûre et fraise des bois, ainsi qu'une trame acidulée de cerise rouge acidulée, associées à un bouquet floral parfumé et assez intense de pivoine, lilas et une touche de rose, une nuance chocolatée et épicée de muscade, réglisse, graines de poivre noir écrasées et une pointe de vanille, avec une fraîcheur gourmande de menthe sauvage. Le côté boisé de noisette toastée et bois toasté en fond est très délicat et presque imperceptible. La bouche offre de la gourmandise, voire une certaine sucrosité en attaque, dans les notes de griotte, framboise écrasée, fraise des bois et mûre sauvage. On retrouve ensuite des saveurs toastées de noisette toastée, une délicate touche de bois toasté et de sève chaude, de chocolat, d'épices douces de muscade, une pointe de cumin, réglisse et gousse de vanille, de tabac, de menthe séchée et de rose fanée. Les tanins sont poudrés, cacaotés et moelleux. La finale est raffinée, légèrement poivrée et toastée, avec une acidité ciselée.

Mercurey 2023

16.5/20



Le vin a une couleur rubis pâle. Le nez est délicat, mais exprime une fine concentration et une aromatique fruitée gourmande et variée. Le premier nez est aérien, frais et juteux : on retrouve les notes de cerise rouge acidulée, de framboise juteuse et de fraise de bois, qui se complètent par des touches de prune noire et de mûre, un côté boisé résineux subtil (chêne toasté avec des nuances de sève et d'aiguilles de pin, noisette toastée) et des notes herbacées et florales, qui amènent de la fraîcheur et de l'élégance (menthe poivrée, une très fine touche de feuille de cassis séché en fond, pivoine, rose fraîche, une très délicate touche de tabac). L'aération révèle aussi des arômes épicés et légèrement sucrés de prune rouge, de réglisse, de gousse de vanille en fond, ainsi que de chocolat noir à la menthe et d'herbes aromatiques rôties (romarin rôti, thym rôti). La bouche est expressive, savoureuse et complexe. L'attaque est enveloppante, ample, légèrement chocolatée, mais tout en fraîcheur. On sent d'abord les notes de mûre juteuse, de myrtille écrasée et de cassis en confiture en fond, qui se complètent ensuite par des touches de fraise de bois, de framboise écrasée et de coulis de framboise, ainsi qu'une pointe de cerise rouge rôtie. On retrouve ensuite un côté boisé (chêne toasté, noisette toastée, une pointe d'aiguilles de pin sèches et de sève en fond), les épices (réglisse, muscade, poivre blanc), une touche de tabac, de menthe séchée, ainsi que de fleurs (rose fanée, lilas). Les tanins sont veloutés et élégants, avec de mâche et du moelleux. Le vin est persistant en bouche et très gourmand, avec une agréable amertume de café et de chocolat noir acidulée. De la gourmandise et de l'élégance.

Corton-Charlemagne Grand Cru 2023



Informations de dégustation

Note : 17.25 /20

Note : 94-95 /100

Date de dégustation : 02/2026

Format dégusté : Bouteille

Type : Blanc sec

Type d'agriculture : Agriculture Raisonnée

Primeur : Non

Dégustateur : Mantovan Erika

Commentaire

Un Corton-Charlemagne puissant et de style classique, qui dévoile des arômes de zeste de citron, de pomme verte, d'amande grillée et de silex. La bouche est ample et concentrée, avec un cœur dense d'agrumes et de fruits à noyau soutenu par une acidité ferme. Des notes de noisette et de chêne subtil se dévoilent à l'aération. La finale est longue, structurée et nettement minérale, avec une pointe d'austérité dans sa jeunesse. Un vin destiné au vieillissement.

Marsannay 2023



94/100

The wine has a pale ruby colour. The first nose is textural and gourmand, with a ripe, even lightly sweet fruit core and delicate hints of dark chocolate and vanilla appearing on the opening. One then finds aromas of wild blackberry, ripe morello cherry, sweet wild strawberry, raspberry coulis and red plum, together with wild mint, an airy bouquet of peony and lilac, a fine spicy side of liquorice and nutmeg, a hint of cumin and cinnamon in the background, completed after aeration by a peppery touch. There are also roasted notes of chocolate-coated toasted hazelnut, coffee and smoke in the background, as well as an elegant chocolatey nuance that brings depth and gourmandise reminiscent of cherry in chocolate and mint chocolate. The mouth offers straightness, a lovely structure of chewy tannins, precision and accuracy in its flavours. One finds wild blackberry, ripe morello cherry, wild strawberry, raspberry and a hint of roasted cherry in the background. The spicy side of gentle pepper, liquorice and vanilla in the background is expressive without dominating and adds depth and complexity on the palate. There are also herbal notes of tobacco, dried mint, faded rose and lilac, as well as a wrapped woody nuance of toasted wood, a hint of toasted hazelnut and cacao. The texture is airy, with juiciness and chew, balanced by a persistent tangy backbone.



89/100

Nuit-Saint-Georges 2023

The wine has a beautiful, bright, pale cherry color. The initial nose is fresh with a hint of menthol. It features mainly black fruits like blackberry and juicy cherry. The second nose opens with a powerful roasted note like coffee. The wine is still very minty and fruity. The palate is fresh, smooth on the attack with good acidity. There are hints of juicy cherry and blueberry at the end of the tasting. There is a slight roundness and a finish with a hint of tobacco and sapidity.



94/100

Beaune 1er Cru "Domaine Latour"

The wine has a beautiful, bright cherry color. The initial nose is fresh with notes of fresh fig, crisp strawberry, vanilla, and white pepper. The second nose opens with a beautiful, racy minerality, minty freshness, and a hint of dried tomato. But above all, a hint of fresh strawberry coulis. The palate is fresh, fruity, and floral with fresh strawberry, morello cherry, and peony. The tannins are present, licorice-like until the finish. We then find more blue and black fruits like juicy black cherry and blackberry. There is a slight salinity and good length. This is a complex wine with a well-integrated toasted note and a pleasant, velvety texture.

Pommard 2023



94/100

The wine has a pale ruby colour. The nose offers concentration, juiciness, gourmandise and a delicate sweet touch. It expresses ripe fruit aromas of fraise des bois, crushed raspberry, red plum, wild blackberry and a hint of redcurrant, together with a distinct woody character of toasted wood with a sappy nuance, toasted hazelnut and cacao nib, yet well wrapped in the fruit. One also finds spicy notes of liquorice, grated nutmeg, crushed pepper seeds and a delicate touch of fresh vanilla, as well as herbal aromas of dried mint, dried rosemary and pine needles, and floral nuances of peony, rose and a hint of lilac. The mouth is savoury and expressive, with an attack marked by toasted wood, smoke, coffee and toasted hazelnut, spices of cumin, nutmeg, liquorice and grilled vanilla, followed by a juicy and concentrated fruit core in mid-palate that envelops the whole. It reveals the flavours of crushed fraise des bois, crushed raspberry, griotte, a hint of roasted red cherry and some cassis. One also perceives tobacco, peppermint, dried pine needles, dried rose, peony and lilac in the background. Tannins are well-built, solid, chewy and cacao-toned. There is a lovely persistence on the palate, with sapidity, a good coffee bitterness and a pleasant touch of faded flowers. A harmonious and concentrated wine with an airy dimension.



88/100

Auxey-Duresses 2023

The wine has a beautiful, bright cherry color. The initial nose is fresh with a racy minerality and fruits such as blackberry and juicy cherry. There is a slight, discreet darkness. The second nose opens with a slight reduction: some time for aeration is necessary. There are notes of blackberry as well as juicy black cherry and vanilla. The palate is fresh, fruity with a tangy attack. There is blackberry skin, juicy cherry, and grippy tannins until the finish. The end of the tasting has a slight bitterness and is fruity.



92/100

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2023

The wine has a bright pale straw color. The first nose is aromatic, fresh, and fruity with notes of toast, butter, vanilla, and pine sap. Citrus fruits such as lemon and lime are perceived. There is a slight, racy minerality. The second nose opens with finesse. There are notes of white peach, pear, and white pepper. The palate is fresh and smooth on the attack with a pleasant butteriness. There are notes of fruit such as white peach and nectarine, but also green plum, lime, and juicy pear. Saltiness appears in the mid-palate. The finish is saline with a hint of brioche and lemon blossom, bringing a touch of lovely bitterness.



93/100

Chassagne-Montrachet 2023

The wine has a pale ruby colour. The nose is tangy and chiselled, offering precision and freshness, yet showing itself reserved, even closed at first. It expresses juicy red fruit aromas of red cherry, crushed raspberry and redcurrant, as well as black fruits such as blackberry and cassis in the background. Aeration reveals gourmand notes of chocolate plum, a spicy hint of vanilla pod, grated nutmeg, liquorice and grey pepper in the background, together with very subtle woody nuances of cacao-coated almond, toasted hazelnut, a touch of toasted wood and sap, as well as dried mint, tea leaf, peony and violet in the background. The mouth is fruity, fresh and flavourful, finely tightened. It expresses tangy red cherry, fresh raspberry, cassis and strawberry, combined with roasted herbal notes of roasted rosemary in the background, dried rose, tobacco and gentle spices such as grated nutmeg, white pepper, a touch of liquorice, toasted wood, toasted hazelnut and cacao nib. Tannins are firm and slightly gripping, yet display a fine and velvety texture. Beautiful persistence on the palate, straight and chiselled, with fresh, salivating acidity and a fine mineral thread. A structured wine with substance and a precise acid line.



92/100

Santenay 2023

The wine has a pale ruby colour. The nose is delicately perfumed, fruity and lightly roasted. It expresses notes of roasted red cherry, juicy raspberry with a touch of dried raspberry, blackberry and fraise des bois, together with a tangy thread of acidulated red cherry, accompanied by a perfumed and fairly intense floral bouquet of peony, lilac and a touch of rose, as well as a chocolatey and spicy nuance of nutmeg, liquorice, crushed black pepper seeds and a hint of vanilla, with a gourmand freshness of wild mint. The woody side of toasted hazelnut and toasted wood in the background is very delicate and almost imperceptible. The mouth offers gourmandise, even a certain sucrosity on the attack, in notes of griotte, crushed raspberry, fraise des bois and wild blackberry. One then finds toasted flavours of toasted hazelnut, a delicate touch of toasted wood and warm sap, chocolate, gentle spices such as nutmeg, a hint of cumin, liquorice and vanilla pod, as well as tobacco, dried mint and faded rose. The tannins are powdery, cacao-toned and mellow. The finish is refined, lightly peppery and toasted, with a chiselled acidity.



93/100

Mercurey 2023

The wine has a pale ruby color. The nose is delicate, yet expresses a fine concentration and a rich, varied fruitiness. The initial aromas are airy, fresh, and juicy: notes of tart red cherry, juicy raspberry, and wild strawberry are complemented by hints of black plum and blackberry, a subtle resinous oakiness (toasted oak with nuances of sap and pine needles, toasted hazelnut), and herbaceous and floral notes that bring freshness and elegance (peppermint, a very fine touch of dried blackcurrant leaf in the background, peony, fresh rose, a very delicate hint of tobacco). Aeration also reveals spicy and slightly sweet aromas of red plum, liquorice, vanilla bean in the background, as well as dark chocolate with mint and roasted aromatic herbs (roasted rosemary, roasted thyme). The palate is expressive, flavorful, and complex. The attack is enveloping, ample, and slightly chocolatey, yet remarkably fresh. Initially, one perceives notes of juicy blackberry, crushed blueberry, and blackcurrant jam in the background, complemented by touches of wild strawberry, crushed raspberry, and raspberry coulis, along with a hint of roasted red cherry. A woody character then emerges (toasted oak, toasted hazelnut, a touch of dry pine needles and sap in the background), along with spices (liquorice, nutmeg, white pepper), a hint of tobacco, dried mint, and floral notes (faded rose, lilac). The tannins are velvety and elegant, with a firm yet supple texture. The wine is persistent on the palate and very indulgent, with a pleasant bitterness reminiscent of coffee and tangy dark chocolate. A wine of both gourmandise and elegance.

Corton-Charlemagne Grand Cru 2023



Tasting information

Score : 17.25 /20

Score: 94-95 /100

Tasting date : 02/2026

Tasted format : Bottle

Type : Dry white

Farming type : Sustainable Agriculture

En Primeur : No

Taster : Mantovan Erika

Commentary

A powerful and classically styled Corton-Charlemagne, showing aromas of lemon zest, green apple, toasted almond, and flint. The palate is broad and concentrated, with a dense core of citrus and stone fruit supported by firm acidity. Layers of hazelnut and subtle oak unfold with aeration. The finish is long, structured, and distinctly mineral, with a slightly austere edge in youth. Built for aging.