

# LE GUIDE **HACHETTE** DES **VINS**



**Le guide d'achat de référence  
10 000 nouveaux vins retenus  
parmi 40 000 vins dégustés à  
l'aveugle - Notes et commentaires de  
dégustation - Bonnes affaires et coups  
de cœur - Les producteurs à découvrir**

[www.hachette-vins.com](http://www.hachette-vins.com)

**OFFRE PRIVILÈGE**  
Abonnement 1 an au Guide en ligne  
sur [hachette-vins.com](http://hachette-vins.com)  
(voir en fin d'ouvrage.)

## LA CÔTE DE BEAUNE / AUXEY-DURESSES

tanins, fins et serrés, étirée dans une longue finale aux accents de violette. Un peu d'attente ne rendra ce vin que meilleur. **X** 2018-2023 **Y** grenadins de veau aux chate-rellés

☞ **Christophe Buisson**, 34, rue de la Tartebouille, 21190 Saint-Romain, tél. 03 80 21 63 92, sarlchristophebuisson@wanadoo.fr **V** **K** **F** **r.-v.**

### CHRISTIAN CHOLET-PELLETIER 2013

**1 200** | **11 à 15 €**

Christian Cholet a débuté avec le caniculaire millésime 1976. Établi dans la plaine, entre Meursault et Puligny-Montrachet, il conduit aujourd'hui un vignoble de 8 ha et s'illustre avec régularité dans ces pages, notamment par ses auxey-duresses.

Ce vin déploie des arômes harmonieux et subtils de fruits jaunes, de menthol et d'amande fraîche. Le palais est équilibré, on apprécie son côté tendre et la fraîcheur qui le sous-tend jusqu'en finale. **X** 2015-2018 **Y** poulet mariné au citron

☞ **Christian Cholet**, 40, rue de la Citadelle, 21190 Corcelles-les-Arts, tél. 03 80 21 47 76 **V** **K** **F** **r.-v.**

### DOM. DICONNE Vieilles Vignes 2012

**2 100** | **11 à 15 €**

Christophe Diconne s'est installé en 2005 sur le domaine familial d'Auxey-Duresse (10,25 ha), succédant à son grand-père Paul et à son père Jean-Pierre. Souvent en vue pour ses auxey-duresses, dans les deux couleurs. Cette cuvée délivre un bouquet complexe de genêt, de fruits jaunes mûrs, de vanille et d'amande. Souple et charnu, la bouche est bien tonifiée par une fine vivacité qui lui apporte un surcroît d'allonge en finale. **X** 2015-2017 **Y** terrine de brochet aux agrumes **■** 2012 (11 à 15 € ; 2 900 b.) : vin cité. **X** 2017-2022

☞ **Christophe Diconne**, rue de la Velle, 21190 Auxey-Duresse, tél. 03 80 21 25 60, contact@domaine-diconne.fr **V** **K** **F** **r.-v.**

### DOM. JESSIAUME Les Écusaux 2012 ★

**1er cru** | **1 020** | **15 à 20 €**

Acheté en 2007 par Sir David Murray, ce domaine familial (9 ha, en grande partie sur la commune de Santenay) fait figure de valeur sûre en Côte-d'Or. En 2008, une structure de négoce est venue compléter la production de la propriété. L'œnologue est William Waterkeyn.

Ce climat possède la particularité d'être planté pour moitié en appellation village, pour moitié en 1<sup>er</sup> cru. Ce vin se présente avec intensité autour de parfums de fruits rouges composites (griotte), de poivre et de sous-bois. Une attaque sur le fruit ouvre sur un palais ferme, profond, concentré et persistant. Un auxey solide et prometteur. **X** 2018-2023 **Y** civet de chevreuil

☞ **Dom. Jessiaume**, 10, rue de la Gare, 21590 Santenay, tél. 03 80 20 60 03, contact@domaine-jessiaume.com **V** **K** **F** **r.-v.**

### HENRI LATOUR ET FILS La Chapelle 2012

**1er cru** | **1 460** | **15 à 20 €**

Les Latour cultivent la vigne depuis sept générations à Auxey-Duresse. Installé en 1992, François Latour ex-

ploite un domaine de 15 ha, dont l'essentiel est implanté dans sa commune d'origine.

Ce climat de 1,28 ha, coïncé entre Les Bréteins et Reugny, côté Monthelle, doit son nom à la chapelle du village dont l'entretien était partagé entre le prêtre d'Auxey et les seigneurs voisins de La Rochepot qui, à titre compensatoire, possédaient cette vigne. François Latour en détient 50 ares aujourd'hui, à l'origine d'un vin de belle intensité sur les fruits à noyau et le tabac, étoffé et bien charpenté par des tanins fins, bien que plus sévères en finale. Il gagnera son étoile en cave. **X** 2017-2021 **Y** bœuf Ortig **■** 1<sup>er</sup> cru Les Grands Champs 2013 (15 à 20 € ; 1 500 b.) vin cité. **X** 2018-2023

☞ **Henri Latour et Fils**, rte de Beaune, 21190 Auxey-Duresse, tél. 03 80 21 65 49, h.latour.fils@wanadoo.fr **V** **K** **F** **r.-v.**

### JEAN-LOUIS MOISSET-BONNARD

Les Fosses 2013 ★

**1er cru** | **2 400** | **15 à 20 €**

Souvent en vue pour ses pommard, Jean-Louis Moisset, issu d'une longue lignée vigneronne, a débuté comme responsable du rayon Fruits et légumes dans la grande distribution, avant de reprendre en 1988 les vignes familiales provenant de sa grand-mère, M<sup>me</sup> Henri Lamarche. Il exploite aujourd'hui un vignoble de 6 ha avec sa fille Emmanuelle-Sophie, arrivée en 2012.

Ce climat doit son nom à la topographie du terrain, qui présente des creux appelés fosses suite au rebouchage d'anciennes carrières avec de la terre de remblai. Dans verre, un vin floral et boisé (grillé), ample et rond, tiré par une fine fraîcheur en finale, qui apporte de l'équilibre et de la longueur. **X** 2016-2020 **Y** brochet à l'aneth

☞ **Jean-Louis Moisset-Bonnard**, 4, rue des Jardins, 21630 Pommard, tél. 03 80 24 62 34, jean-louis.domaine-moisset-bonnard@wanadoo.fr **V** **K** **F** **r.-v.**

### AGNÈS PAQUET 2013

**6 700** | **15 à 20 €**

Agnès Paquet a créé son domaine en 2000 à partir d'une parcelle acquise par sa famille dans les années 1950. Installée dans les Hautes-Côtes de Beaune, elle exploite 8 ha de vignes, dont une grande partie à Melin, hamlet d'Auxey-Duresse.

Le nez de ce village s'ouvre doucement sur la griotte le bourgeon de cassis. En bouche, on découvre un auxey rond et bien en chair, aux tanins souples et aux accents fruités. **X** 2017-2020 **Y** pintade aux giroles

☞ **Agnès Paquet**, 10, rue du Puits-Bouret, 21190 Meloisey, tél. 03 80 26 07 41, contact@vinpaquet.com **V** **K** **F** **r.-v.** **F** **E**

### JEAN PASCAL ET FILS 2013 ★

**6 000** | **11 à 15 €**

Un domaine fondé en 1950. C'est Alexandra Pascal qui, depuis 1978, conduit le vignoble, étendu sur 15 ha et sur quatre communes : Meursault, Auxey-Duresse, Volnay et Puligny-Montrachet.

Cela faisait longtemps que l'on n'avait pas revu ce domaine. Il nous revient en pleine forme avec cet auxey élégant dès l'olfaction, portée sur les fleurs blanches, et fruits exotiques (litchi) et le grillé de la barrique. Puis ce

et rondeur sur des arômes persistants de pêche et deabricot. **2018-2020** 1<sup>er</sup> saumon à la plancha ■ 1<sup>er</sup> cru Les Frionnes 2013 (11 à 15 € ; 3 000 b.) : vin cité. **2016-2018**

➤ André Moingeon et Fils, 2, rue de la Fontaine, Comoy, 21190 Saint-Aubin, tél. 03 80 21 93 67, contact@vins-moingeon.com   r.-v.




AGNÈS PAQUET Les Perrières 2013 ★★

1<sup>er</sup> cru 1200 15 à 20 €



**Agnès Paquet a créé son domaine en 2000 à partir d'une parcelle acquise par sa famille dans les années 1950. Installée dans les Hautes-Côtes de Beaune, elle exploite 8 ha de vignes, dont une grande partie à Melin, hameau d'Auxey-Duresses.**

Dominant le village de Saint-Aubin, ce climat de 5,24 ha exposé au midi tire son nom d'une ancienne carrière d'où l'on extrayait de minces dalles de calcaire. Agnès Paquet en a tiré un vin cité l'an dernier, et plébiscité cette année. On loue l'or pâle limpide de sa robe, la richesse minérale de son nez, où l'on respire aussi les agrumes, les fleurs blanches et la noisette grillée, puis sa bouche élégante, tendue et d'une rare longueur. Une remarquable expression du terroir et un boisé bien fondu. **2016-2020** langoustines grillées.

➤ Agnès Paquet, 10, rue du Puits-Bouret, 2190 Meloisey, tél. 03 80 26 07 41, contact@vinpaquet.com     r.-v.

HENRI PRUDHON ET FILS La Châtenière 2013 ★

1<sup>er</sup> cru 750 15 à 20 €

Une famille implantée de longue date à Saint-Aubin et une exploitation transmise depuis de nombreuses générations. Aujourd'hui, Vincent et Philippe Prudhon épaulent leur père Gérard à la tête d'un vignoble de 14,5 ha. La famille exploite plusieurs 1<sup>ers</sup> crus dans son village. La Châtenière, qui longe la combe menant à Saint-Aubin, Côte Puligny, est une valeur sûre de l'AOC. Le 2012 avait décroché un coup de cœur. Son successeur n'est pas mal du tout. Le nez marie les notes beurrées et vanillées de l'élevage à des touches minérales. Les fleurs blanches et les fruits exotiques s'invitent dans un palais gras et rond, équilibré par une acidité bien fondue. **2016-2018** trevettes au wok ■ 1<sup>er</sup> cru En Remilly 2013 (15 à 20 € ; 1900 b.) : vin cité. **2016-2018**

➤ Henri Prudhon et Fils, 32, rue des Perrières, 21190 Saint-Aubin, tél. 03 80 21 31 33, henri-prudhon@wanadoo.fr    r.-v.

DOM. ROUX PÈRE ET FILS Les Frionnes 2013 ★

1<sup>er</sup> cru 3 850 20 à 30 €

Créée en 1855, cette maison associant domaine et négoce, gérée par Christian Roux et ses fils Sébastien et Matthieu, est à la tête d'un vaste ensemble de 65 ha répartis sur 13 villages de la Côte-d'Or et de la Côte chalonaise. Elle propose une vaste gamme de vins, souvent en vue, notamment en saint-aubin, puligny, chassagne et meursault.

Un climat de début de coteau, à l'entrée du village. Son vin, doré, livre un nez intense de fruits blancs, de beurre et de vanille. Le fruit blanc s'épanouit avec persistance en bouche, rehaussé des notes d'épices douces de l'élevage. À servir dans sa jeunesse. **2015-2017** 1<sup>er</sup> coquilles Saint-Jacques vanillées ■ 1<sup>er</sup> cru Les Cortons 2013 (20 à 30 € ; 8 000 b.) : vin cité. **2016-2020**

➤ Dom. Roux Père et Fils, 42, rue des Lavières, 21190 Saint-Aubin, tél. 03 80 21 32 92, france@domaines-roux.com    r.-v.

CH. DE SANTENAY En Vesvau 2013

31 600 15 à 20 €

Ce majestueux château aux tuiles vernissées, aussi appelé « château Philippe le Hardi », fut propriété du premier duc de la grande Bourgogne (1342-1404). Aujourd'hui dans le giron du Crédit Agricole, il étend son vaste vignoble sur 97 ha et plusieurs AOC beaunoises et chalonaises, sous la houlette de l'œnologue et directeur d'exploitation Gérard Fagnoni.

Cette importante cuvée est née d'une jeune vigne (quinze ans) exposée au sud-ouest. Son nez frais et élégant rappelant le zeste d'orange annonce une bouche tout en fraîcheur, où l'on retrouve les agrumes. Déjà plaisant et parfait à l'apéritif. **2015-2018** 1<sup>er</sup> rillettes de saumon

➤ SAS Ch. de Santenay, 1, rue du Château, 21590 Santenay, tél. 03 80 20 61 87, contact@chateau-de-santenay.com    r.-v.




DOM. GÉRARD THOMAS ET FILLES

Champ Tirant 2013

7 800 11 à 15 €

La mention « et Filles » de l'étiquette se réfère à Isabelle et Anne-Sophie, désormais aux commandes du domaine créé par leur père Gérard Thomas dans les années 1990. Le vignoble couvre une douzaine d'hectares en saint-aubin (principalement) ainsi qu'en meursault, chassagne et puligny.

Un blanc issu d'une belle parcelle à flanc de coteau, que l'on trouve à la sortie du village en direction des Hautes-Côtes. Le nez associe les fleurs blanches, la pierre à fusil et une touche d'agrumes. Ces derniers s'épanouissent dans un palais frais et minéral, voire incisif. À garder un peu en cave. **2016-2019** 1<sup>er</sup> gambas flambées au marc ■ 1<sup>er</sup> cru La Châtenière 2013 (15 à 20 € ; 4 800 b.) : vin cité. **2016-2020** ■ 1<sup>er</sup> cru Murgers des Dents de Chien 2013 (15 à 20 € ; 13 100 b.) : vin cité. **2016-2018**

➤ Dom. Gérard Thomas, 6, rue des Perrières, 21190 Saint-Aubin, tél. 03 80 21 32 57, domaine.gerard.thomas@orange.fr    r.-v.

SANTENAY

Superficie : 330 ha / Production : 14 040 hl (85 % rouge)

Dominé par la montagne des Trois-Croix, le village de Santenay est devenu, grâce à sa « fontaine salée » aux eaux les plus lithinées d'Europe, une ville d'eau réputée... C'est donc un village polyvalent, puisque son terroir produit également d'excellents vins. Les Gravières, la Comme, Beauregard en sont les crus les plus

un vin né d'une parcelle jouxtant la cave. Les jurés ont loué la profondeur de la robe aux nuances violettes, l'intensité du nez aux nuances de cerise et de cassis bien mûrs, l'attaque franche et généreuse, qui ouvre sur une bouche charnue et structurée : tous les atouts pour vieillir avec bonheur. **2018-2022** **Y** civet de lapin **1<sup>er</sup> cru Morgeot 2018** (30 à 50 € ; 3 000 b.) : vin cité. **2018-2020**

Dom. Lamy-Pillot, 31, rte de Santenay, 21190 Chassagne-Montrachet, tél. 03 80 21 30 52, contact@lamypillot.fr **V** **A** **T** **r.-v.**

**LOUIS LATOUR**La Grande Montagne 2012 **★★**

1 <sup>er</sup> cru	1 800	<b>ii</b>	50 à 75 €
---------------------	-------	-----------	-----------

Une maison familiale toujours indépendante, fondée en 1797 et conduite par dix générations de Latour. Un vigneron incontournable de la Bourgogne viticole et le plus important propriétaire de grands crus de la Côte-d'Or (28 ha sur les 48 que compte son vignoble). Les raisins sont vinifiés à Aloxe-Corton, berceau de la famille, et la maison possède sa propre tonnellerie.

Une cuvée de négoce issue de vieilles vignes. De couleur jaune dorée, ce 2012 mêle au nez les fruits jaunes, la noisette et la vanille. Puissant, équilibré et long, pas trop marqué par le fût neuf (50 %), il finit sur une pointe de fraîcheur. De la droiture, de l'élégance et du potentiel. **2016-2021** **Y** gambas flambées

Maison Louis Latour, 18, rue des Tonneliers, 21000 Beaune, tél. 03 80 24 81 00, contact@louislatour.com

**VINCENT LATOUR**Les Benoîtes 2013 **★**

	900	<b>ii</b>	20 à 30 €
--	-----	-----------	-----------

Établis à Meursault, Cécile et Vincent Latour assurent la continuité du vénérable domaine Jean Latour-Labille (1792), devenu Dom. Vincent Latour - 7,5 ha tout au long de la ceinture blanche de la Côte de Beaune -, auquel ils ont adjoint en 2008 une société de négoce.

Avec un peu plus de 9 ha, ce climat est le plus vaste de l'appellation en village. Ici, une cuvée de négoce à la robe roseuse ; le nez de fleurs blanches et d'abricot annonce également puissant et gras, tonifié par une finale fraîche et éstante, pleine de promesses. **2016-2020** **Y** escalope de veau à la crème

Vincent Latour, 6, rue du 8-Mai-1945,

90 Meursault, tél. 03 80 21 22 49,

contact@domaine-vincentlatour.com **V** **A** **T** **r.-v.** **E**

**OLIVIER LEFLAIVE Clos Saint-Marc 2012**

1 <sup>er</sup> cru	n.c.	<b>ii</b>	50 à 75 €
---------------------	------	-----------	-----------

Spécialiste-éleveur établi à Puligny-Montrachet depuis 1944, Olivier Leflaive, l'une des références de la Côte de Beaune, collectionne les étoiles, côté cave (négoce et domaine) et côté hôtellerie : quatre pour son hôtel de Puligny. Au chai, l'œnologue Franck Grux et son collègue Philippe Grillet.

Clos peu revendiqué, situé à l'intérieur du 1<sup>er</sup> cru Les Grands. Issu des vignes de la propriété, ce 2012 or pâle au nez les fruits à chair blanche et la noisette grillée s'attache du fût. Ses arômes beurrés, toastés et floraux sont harmonisés avec une structure ronde et élégante. **2016-2019** **Y** poularde pochée

**O** Olivier Leflaive Frères, pl. du Monument, 21190 Puligny-Montrachet, tél. 03 80 21 37 65, contact@olivier-leflaive.com **V** **A** **T** **r.-v.**

**CH. DE LA MALTROYE**Morgeot Vigne Blanche 2013 **★**

1 <sup>er</sup> cru	4 940	<b>ii</b>	30 à 50 €
---------------------	-------	-----------	-----------

Commandé par un château du XVIII<sup>e</sup> s. abritant des caves du XV<sup>e</sup> s., ce domaine acquis par la famille en 1939 est dirigé depuis 1993 par Jean-Pierre Cournot, ancien ingénieur en aéronautique. Le vignoble de 14 ha est pour l'essentiel implanté à Chassagne (70 % de 1<sup>ers</sup> crus), avec des parcelles à Santenay.

À Chassagne, le 1<sup>er</sup> cru Morgeot fédère de nombreux climats, comme la Vigne Blanche, réputée pour son chardonnay. Ce cépage a donné naissance à un vin doré limpide, alliant au nez la pêche, l'abricot mûr et des notes de pâtisserie. On retrouve les fruits mûrs dans une bouche bien construite, ample et longue, tendue par une vivacité minérale. **2018-2020** **Y** dos de saint-pierre rôti **1<sup>er</sup> cru Clos du Ch. de la Maltroye Monopole 2012** (20 à 30 € ; 2 218 b.) : vin cité. **2018-2020**

**O** Ch. de la Maltroye, 16, rue de la Murée, 21190 Chassagne-Montrachet, tél. 03 80 21 32 45, chateau.maltroye@wanadoo.fr **V** **r.-v.**

**O** Jean-Pierre Cournot

**MESTRE PÈRE ET FILS**

Tonton Marcel Monopole 2012

1 <sup>er</sup> cru	1 176	<b>ii</b>	30 à 50 €
---------------------	-------	-----------	-----------

Une famille de viticulteurs depuis 1887 et cinq générations. Des Maranges à Ladoix en passant par Chassagne et Aloxe, les frères Mestre (Gilbert, Gérard et Michel) exploitent un vignoble de 18 ha.

Un lieu-dit en monopole, situé à l'intérieur du climat La Grande Montagne. Son nom original se réfère à une pierre levée de 1,50 m de haut sur 1 m de large contre laquelle un vieux vigneron dénommé Marcel aimait à se reposer. Son vin, puissant, harmonieux et long, allie le raisin frais, le beurre et les nuances grillées de l'élevage. **2018-2020** **Y** saint-jacques poêlées safranées

**O** Mestre Père et Fils, 12, pl. du Jet-d'Eau, 21590 Santenay, tél. 03 80 20 60 11, gilbert.mestre@wanadoo.fr **V** **A** **T** t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-18h

**AGNÈS PAQUET**Les Battaudes 2013 **★**

	3 000	<b>ii</b>	20 à 30 €
--	-------	-----------	-----------

Agnès Paquet a créé son domaine en 2000 à partir d'une parcelle acquise par sa famille dans les années 1950. Installée dans les Hautes-Côtes de Beaune, elle exploite 8 ha de vignes, dont une grande partie à Melin, hameau d'Auxey-Duresses.

Situé à Demigny, ce lieu-dit repose sur des marnes argileuses qui donnent à ce vin une teinte dorée. L'élevage en fût de onze mois a laissé un boisé délicat qui laisse vite percer des arômes de citron et de fruits blancs. Ample à l'attaque, la bouche finit sur une pointe minérale. **2016-2018** **Y** pavé de saumon à la vanille

**O** Agnès Paquet, 10, rue du Puits-Bouret, 21190 Melloisey, tél. 03 80 26 07 41, contact@vinpaquet.com **V** **A** **T** **r.-v.** **E**