

*Gilbert & Gaillard*



LE GUIDE DES VINS DE PROPRIÉTÉ


LES MEILLEURS  
VIGNERONS  
DE FRANCE  
**2003**

Editions Gilbert & Gaillard

s'exprime avec netteté et persistance. Un vin qui combine agréablement puissance, fine structure et chair. Finale boisée plaisante.

Madame Isabelle Landré - 71640 Mellecey  
Tél. : 03 85 98 99 90 - Fax : 03 85 98 99 91


**Propriété Desvignes**

 **81/100** Givry 2000 env. 6,40 €

Un givry plaisant, qui séduit par son registre de fruits acidulés, fruits blancs (pomme). Une bouche encore un peu fougueuse, non dénuée de gras. Bon équilibre entre la nervosité et la fraîcheur. Un vin d'ouverture.

Monsieur Eric Desvignes - Poncey - 34 à 36 rue de Jambles - 71640 Givry  
Tél. : 03 85 44 37 81 - Fax : 03 85 44 43 53

**IRANCY A.O.C.****Domaine Hubert Tabit**

 **84/100** Haut-Champreux 1999 env. 6,56 €

Médaille d'or 2001 au concours général de Paris

Un irancy friand, très harmonieux, qui séduit par son ambiance aromatique nette et fraîche de petits fruits rouges confiturés (groseille, cerise), associés à de discrètes touches épicées. Une construction souple, gouleyante.

Monsieur Hubert Tabit - 2 rue Dorée - 89530 Saint-Bris Le Vineux  
Tél. : 03 86 53 33 83 - Fax : 03 86 53 67 97


**Domaine Félix et fils**

 **82/100** Cuvée Saint-Féréol 1998 env. 8,70 €

Robe grenat, légèrement évoluée. Nez agréable de fruits rouges mûrs presque confiturés. La bouche est typée pinot avec ses arômes très frais de petits fruits rouges mûrs, associés à une touche d'eau-de-vie. Un vin léger, équilibré, plaisant.

Monsieur Hervé Félix - 17 rue de Paris - 89530 Saint-Bris Le Vineux  
Tél. : 03 86 53 33 87 - Fax : 03 86 53 61 64


**LADOIX A.O.C.****Edmond Cornu et fils**

 **87/100** Cuvée Vieille Vigne 1999 env. 11,10 €

Une belle richesse aromatique qui s'exprime au nez comme en bouche, avec intensité, longueur et délicatesse. Les parfums riches de fruits confiturés (fraise, cassis), d'épices douces et de sous-bois se mêlent harmonieusement. Une matière charnue, ample, et un très bel équilibre. Un ladoix haut de gamme.

Monsieur Edmond Cornu - Le Meix Gobillon - 21550 Ladoix Serrigny  
Tél. : 03 80 26 40 79 - Fax : 03 80 26 48 34


**Domaine Cornu**

 **86/100** Ladoix 1999 env. 10,67 €

Un très bon ladoix. Nez friand, intense sur les petits fruits rouges confiturés (fraise, cerise), avec un arrière-plan épicé et réglissé. Une bouche ample, charnue, au remarquable équilibre gras-fraîcheur. Les parfums s'expriment avec intensité et persistance. Belle qualité de fruit.

Monsieur Claude Cornu - Magny Les Villiers - 21700 Nuits Saint-Georges  
Tél. : 03 80 62 92 05 - Fax : 03 80 62 72 22


**MÂCON A.O.C.****Domaine Létourneau**

 **84/100** Mâcon Burgy 1999 env. 4,57 €  
Cépage chardonnay

Belle personnalité aromatique grâce à un élevage en fûts de chêne. On apprécie sa dominante résineuse (pin), ses notes anisées-mentholées, accompagnées de parfums de fruits secs et de chêne. Une cuvée à associer à un poisson fin.

Monsieur Claude Létourneau - Le Bourg - B.P. 1 - 71260 Burgy  
Tél. : 03 85 33 25 65 - Fax : 03 85 33 03 45

**MÂCON-AZÉ A.O.C.****Domaine des Teppes de Chatenay**


 **84/100** Mâcon-Azé 1999 env. 4,57 €

Vieilli en fût de chêne

Robe or limpide. Nez fin agréablement boisé-vanillé. A l'agitation des parfums capiteux de fruits secs et de résine. Bouche ample, grasse qui privilégie les parfums. On apprécie la densité et la finesse des arômes de pin et de noisette. Une très belle cuvée.

Monsieur Jean-Pierre Teissède - 69460 St Etienne des Oullières  
Tél. : 04 74 03 48 02 - Fax : 04 74 03 46 33


**MÂCON-CHARDONNAY A.O.C.****Cave de Lugny**

 **81/100** Mâcon Chardonnay Rés. du Millénaire 2000 env. 5,49 €

Robe or pâle, brillante. Nez net, minéral, floral et citronné. Attaque puissante en bouche, qui reprend les parfums olfactifs. L'ensemble possède gras, fraîcheur et un bon équilibre. On apprécie la persistance aromatique.

Monsieur Edouard Cassanet - BP 6 - Rue des Charmes - 71260 Lugny  
Tél. : 03 85 33 22 85 - Fax : 03 85 33 26 46


**MÂCON-IGÉ A.O.C.****Château de la Bruyère**

 **87/100** Cuvée Vieilles Vignes 1998 env. 5,49 €

Elevé en fût de chêne - Méd. de bronze 2000, concours Chardonnay du Monde. Un vin qui délivre de très friands arômes, typiques du chardonnay. On apprécie sa rondeur, son enveloppe aromatique de fruits secs (amande fraîche), de chêne, de beurre. Finale persistante, enrichie de notes vanillées, anisées et pâtisseries. Un mâcon d'une grande richesse aromatique.

Monsieur Borie - 71960 Igé - Tél. : 03 85 33 30 72 - Fax : 03 85 33 40 65

**Domaine Francis Fichet et fils**

 **83/100** Cuvée Vieilles Vignes 1999 env. 5,94 €

Robe dorée. Nez engageant marqué par la pêche, des notes de fougère, de pâtisserie. Une élégante expression aromatique et un très bon équilibre.

Monsieur Fichet - Le Martoret - 71960 Igé - Tél. : 03 85 33 30 46 - Fax : 03 85 33 44 45

Index des propriétés par ordre alphabétique et index par appellations à la fin de l'ouvrage