

# DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 22 Janvier 2016

Les Vins de Bourgogne Blanc et Rouge

Invité d'honneur Christian Belleville

Présentation du Domaine « Les Chauchoux » et « Château de St-Michel »

Le Domaine est né à Rully au début du 20<sup>ème</sup> siècle (*28 ha répartie du Nord au Sud de la Bourgogne*)

Christian Belleville a commencé par l'agriculture (35 ans) et a poursuivi avec l'ouverture d'un restaurant (14 ans)

« ma campagne » en bord de Saône près de Chalon-sur-Saône – Logis

[www.hôtel-restaurant-macampagne.com](http://www.hôtel-restaurant-macampagne.com)



Délice Rosé Château St-Michel 2008	Brillant	Pinot Noir	Très sympas Belle amertume en fin de Bouche	Depuis 2011 ce vin ne se fabrique plus 1 <sup>er</sup> Crémant à Rully que J.F. Delorme a relancé en Bourgogne
Marssannay 1990 « les Favières » Domaine Fougeray de Beauclair	Rouge framboise	Fruité fraise/framboise Un côté sauvage	Gourmant, cerise, croquant, belle longueur	Non filtré, sous bois
Bonnemarre 1988 Domaine Fougeray de Beauclair				A l'aveugle
Rully 1990 Château St-Michel	Rouge violet	Cuir, cheval, fleur d'églantine,	Réglisse, un peu asséchante	A l'aveugle A l'ouverture chocolat
Rully 1 <sup>er</sup> Cru « Chapitre » Domaine Belleville 1997	Rouge violacé, ambré	Intense, belle longueur, puissant, cerise	Bel équilibre N et B	15/20
Savigny Champ Chevrey 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Tollot-Baut 2005	Rouge violet profond	Élégant, rond, fruits rouges	Bois, un peu poivré, astringence, se termine en finesse	Excellent Mettre de côté 15/20
Bouzeron 2008 Château St-Michel	Clair, brillant	Mentholé, Antonin : beurre, caramalisé Franck : acaccias Francis : gras	Frais, Jean-Philippe : un peu tabac et caoutchouté	Cépage aligoté – le seul aligoté à Bouzeron depuis 1999 Il n'y a que la Romanée Comté qui le vend (20 € la bouteille)
Rully « les Chauchoux » 1997 Domaine Belleville	Blanc Or – gras	Sauvage, exotique, ouvert, noisette, amande et cuir Antonin : beurre, grill	Belle acidité, très frais Filet de perche Michel : prune, miel	20/22 ha en tout – 5 ha Rouge et 2 ha Blanc88/89 le choucou de Babette « magnifique ! » monopole de la parcelle 16/20

Rully 1 <sup>er</sup> Cru « Rabourcé » 2009 Château St-Michel	Jaune brillant, gras	Élégant, mentholé, noisette  Fumé en verre vide	<i>Francis</i> : gourmand <i>Jean-Philippe</i> : agrume, exotique, toréfié poire, pêche de vigne, belle matière en B, poivre doux, Miel en fin de Bouche	Le meilleur de la soirée Dans la lignée des St Aubin Rully 60 % de Blanc alors qu'avant c'était 60 % de Rouge En 1968 il y avait 50 % de Rouge  19/20
Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru 2002 « les Duresses » Domaine Douhaitet	Blanc, jaune, gras	Un peu boisé	Rond, miel	<b>A l'aveugle</b> Superbe cuvée
Morey St-Denis 2006 Côte de Nuit Frédéric Magnien	Jaune clair, brillant	Fruit exotique, fruit de la passion, beurré	Frais, agrume pamplemousse rosé, Citron vert <i>Franck</i> : pas rosé	A oublier en cave <i>José</i> : herbacé
Corton Charlemagne Grand Cru 2008 Louis Latour	Clair jaune	Rond, gras, reposant Agrume <i>J. Ph</i> : très fin, encore fermé, menthol, fumé, floral, aubépine et après encore agrume	<i>Michel</i> : pêche de vigne, poivre blanc	18/20
Puligny Montrachet 2004 Domaine Olivier Leflaive	Or	Miel <i>J. Ph</i> : eau de vie	Très citronnée, <i>Francis</i> : note 'évolution	Matière vive et trop jeune



## A table

Meursault 2009 « les Narvaux » Domaine Diconne blanc clair  
Poêlée de St-Jacques – épinard – bouchée d'Huître ou foie gras



Chassagne Montrachet « les Chaumes » 2008 Domaine Roux – blanc or  
Rully « les Clous » 1998 – blanc – très belle harmonie avec le plat  
Bar grillée aux herbes, étuvée de persil, purée de fenouil, fondu de poireaux



Nuit St-Georges 2008 « les Chaillot » Michel Gros  
Pintade à la sauce ratafia – Millefeuilles de Pomme de Terre et mousse champignons



Volnay 1<sup>er</sup> Cru 1988 Michel Rossignol rouge – très sympas - attendre 5 ans  
Plateau de Fromage – Langres



Magnum Pommard 2006 Christian Menaut

Magnum Rully « Rabourcé » 2010  
Crumble Pomme et Poire – Beignet d'Ananas – Sorbet à la mangue – Chocolat – Tranche de Coing et Manguue



**Prochaine Dégustation Bordeaux Vendredi 5 Février 2016**