

# DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 19 Janvier 2018

Vins de Bourgogne Sud

L'invité d'honneur Christian Belleville

**Domaine Belleville Rully les Chauchoux**



*Le Domaine Belleville est né à Rully, au cœur de la Bourgogne vinicole, au début du 20ème siècle. 22 hectares de vignes répartis du Nord au Sud de la Bourgogne avec toutes les typicités offertes par le Pinot Noir et le Chardonnay. Le domaine a fait le choix d'une viticulture raisonnée afin d'obtenir des raisins de qualité en contrôlant la quantité de fruits avec un entretien soigné de la vigne, des tailles courtes afin de contrôler la vigueur de la vigne et le nombre de bourgeons, un ébourgeonnage systématique pour permettre l'étalement de la végétation, l'aération des grappes et contrôler le rendement, des vendanges en vert lorsque nécessaire.*

*Le choix d'une viticulture raisonnée leur permet de souligner l'expression de chaque terroir et préserver la structure du sol par une utilisation d'engrais organiques (les engrais chimiques sont bannis) et uniquement lorsque c'est nécessaire afin de restructurer les sols. Le travail du sol est donc fait à la charrue pour préserver cette structure et redonner vie au sol avec l'abandon de tous les herbicides et favoriser l'enracinement en profondeur vers des couches plus minérales.*

*Contact : Le Domaine à Rully Tel : 03 85 91 06 00*

Domaines/Vignerons		Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Rully 1er Cru "Montpalais" Chateau St-Michel	2014	Brillant gras	Amande douce Vanillé	Réglissé, Rond, belle matière avec acidité juste en fin	Jeune attendre 2024 Christian : beurré, bois, humidité 17/20
Rully 1er Cru "les Cloux" Chateau St-Michel	2008	Or blanc avec des reflets verts, limpide et brillant	Champignon, vent de cailloux, élégant	Acidité légère, bois, poivre blanc	Soupe à l'oignon en fin de soirée dans la nuit ! 15/20
Rully 1er Cru "Montpalais" Chateau St-Michel	2017	Or clair	Exotique ananas, papaye, citronnelle	La bouche suit plus légère	330 fût brut de brut
Rabourcé	2017	Or clair	Citron, vanille, exotisme	Belle acidité	Médaille d'argent 16/20
Rabourcé	2016	Or clair, gras	Équilibré, agrume, miellé avec touche d'amande, boisé, eau floral	Belle matière	Michel : élégant 18/20
Saint-Aubin Louis Latour	2006	Jaune or clair	Classe, précieux	Gras, beurré, eau de vie, très boisé	Alcool prononcé, miel et citron un peu déçu ! A goûté en mangeant 14/20
Santenay Philippe Chapelle	2011	Brillant, gras	Miel, très frais, acacias	Citron, légèrement acidité	Équilibré, bien 15/20
Savigny les Beaunes Fourgeray de Beauclair	2002	Jaune Or profond	Miel, chaleureux, forêt	Source sur cailloux, vif mais pas agressif	A servir avec truite, sandre ... D'autres ont moins aimé ! 18/20
Meursault 1er Cru "Blagny" Domaine Matrot	2007	Or clair, un peu trouble	Élégant	Doux en 1er b. Franc, il ne te raconte pas, il est Meursault !	3 e 1 – Unique ! J-P acidité mordante ! 18/20
Chassagne Montrachet "les mazières" Paul Pillot	2008	Très clair	Vif	Cuivré, très belle acidité miel, minéral	Actuellement prix 78 € On repart sur du citron
Puligny-Montrachet 1er Cru "les Champs Gain" Domaine Carillon	2013	Brillant	Élégance	Vif, gras, complexe mais fondant, très très belle longueur	35 € la bout. Excellent 20/20
Monthélie 1er Cru "Les Duresses" Domaine Douhairet Porcheret	2002	Or brillant	Miel, très court, agrume orange, beurre, eau	J-P déstructuré, alcool, tombe	Vif mais retombe vite Bluffant

Corton Charlemagne Grand Cru 2007 Domaine Tollot Beaut	Très brillant	Herbacé, vent	Rondeur, gras, ampleur, beurre, toast	25 ha	20/20
---	---------------	---------------	--	-------	-------

### Étymologie de Corton Charlemagne

Le mot « Corton » est une contraction de « Curtis Othonis », qui signifie « Domaine d'Othon », Othon étant un empereur descendant de Charlemagne. Le Corton-Charlemagne atteint une maturité parfaite grâce à son exposition sud.





## **A Table**

### **Rabourcé 2016**

Frais, vif bouche vive, amande

### **Magnum Rully 1er Cru « Montpalais » 2010 Château St-Michel**

Brillant, vif, belle longueur

*Foie Gras ou Noix de St-Jacques*

### **Magnum Meursault « Clos des Luchets,» 1994 Jean-Pierre Diconne**

Bien équilibré, bouche légère

*Merlu*

### **Rully 1er Cru « Rabourcé » 2009 Château St-Michel**



Disque rose, ambré, demande de s'ouvrir, poivré et boisé en bouche, tannique, à boire  
J-P. Fruit confituré

*Chevreuil ou Charolais ou Pintade farcie au romarin*

**Rully « les Chauchoux » Monopole 2012 Château St-Michel**

Couleur évoluée, refermé sur lui-même, gibier sauvage, fruits rouges, puissance en bouche, peut se garder

**Pommard 2006 Christian Menaut**

Très tannique

**Volnay 2000 Domaine Michel Lafarge**

Dépôt, très puissant, fruits rouges, bouche très puissante, notes d'évolution, à boire

Magnum Rully 1er Cru « Rabourcé » 2010 Château St-Michel

Rouge violet, Fleuri en nez et fruité en bouche, encore frais, belle tenue - RDV 2023

**Aloxe Corton 2007 Domaine Tollot Beut (½ b.)**

Petite amertume en fin de bouche

**Rully « les Chauchoux » 2015 Château St-Michel**

Nez très sympathique, fruits rouges dominante cassis, bouche encore beaucoup d'acidité – RDV 2025

*A l'aveugle* « Rabourcé » 2017 une amertume en fin de bouche avec le dessert super !

Crumble pomme, poire, glace vanille, gâteau chocolat, tranches de mangue, mousse mandarine Grand Marnier

« Les Cloux » 2011 nez élégant – *on aime ! .... on achète !*



**Prochaine dégustation**  
**Vendredi 9 Février - Soirée Bordeaux**  
**Site : [lauberge-de-latre.fr](http://lauberge-de-latre.fr)**  
**Tel : 03 86 32 20 79**

