

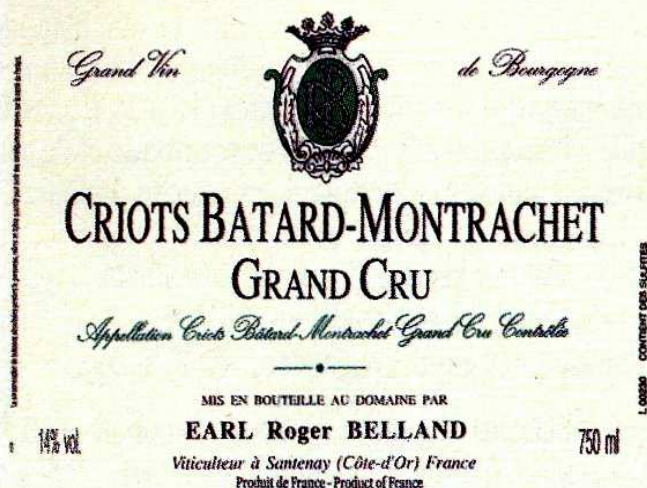
Criots-bâtard-montrachet

♥ ROGER BELLAND 2010 ★★

■ Gd cru 3 000 ■ + de 100 €

89 94 95 96 98 99 00 101 102 103 04 05 106 07 08
09 10

« Le Criot », comme disent les Bourguignons, est le seul des enfants du Montrachet à se situer uniquement sur le territoire de la commune de Chassagne. Cette appellation « de poche », l'une des plus petites de France, s'étend sur



1,57 ha ; avec 60 ares, le domaine de Roger Belland et de sa fille Julie s'affirme comme son principal producteur. Il signe un 2010 d'or pâle, cristallin et lumineux, d'une grande complexité aromatique : beurre frais, vanille, fleurs blanches, fougère, citron... Une complexité que reprend à son compte un palais gras, ample, plein et généreux, avec cette juste vivacité qui apporte l'équilibre et la longueur caractéristiques des grands vins. Cinq années de conservation lui permettront d'enrichir à table votre conversation.

Puligny-montrachet

ROGER BELLAND Les Champs-Gains 2010 ★

■ 1er cru 2 500 ■

Si c'est le prénom de Roger qui est indiqué sur l'étiquette, c'est sa fille Julie qui, depuis 2003, assume la vinification, l'élevage et la commercialisation des vins de ce vignoble de 24 ha. Une nouvelle étoile pour ce domaine d'une régularité de métronome. Sous sa robe pâle aux reflets verts, ce 1^{er} cru s'exprime au nez sur la verveine et le tilleul en fleur. Après un début de bouche vif, il se révèle gras, autour de notes de beurre agrémentées d'un boisé fin. À attendre deux ans.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
SÉLECTION
2013

Santenay

ROGER BELLAND Beaugard 2010 ★

■ 1er cru 18 000 ■ 20 à 30 €

La cinquième et la sixième générations travaillent sur le domaine. Aux côtés de son père Roger depuis 2003, Julie Belland assure les vinifications, l'élevage et la commercialisation ; à la vigne prévaut une optique raisonnée, avec enherbement total et suppression des désherbants chimiques. Sur ce *climat*, dont ils possèdent 3,04 ha, les Belland ont vendangé des ceps âgés de quarante ans ; ils ont en partie égrappé la récolte (deux tiers), qui a longuement fermenté à basse température pendant quatre semaines. Après douze mois de fût, le vin présente une robe grenat soutenu, nez finement fruité (cassis) et généreux, sans boisé excessif. Le palais se révèle très aromatique, soyeux et rond, porté par de fins tanins. Un santenay harmonieux, à servir dans deux ans sur un magret de canard.

Chassagne-montrachet

ROGER BELLAND Morgeot-Clos Pitois Monopole 2010 ★

■ 1er cru 8 000 ■

Les 2,97 ha de ce clos, fondé par les moines en 1422, appartiennent en monopole à la famille Belland, à Roger et sa fille Julie, active au domaine depuis 2003. Cette terre de marnes argoviennes se partage entre pinot et chardonnay. C'est le blanc, né de ceps de soixante ans qui est à l'honneur ici. De beaux reflets verts de jeunesse animent sa robe d'or. Le nez évoque le caramel au lait et la vanille, réminiscences de douze mois de barrique, mais aussi le fruit, avec quelques nuances épicées. La bouche s'impose par son volume, son gras, sa générosité et par son boisé fondu, une belle trame acide lui apportant fraîcheur et équilibre. Vers 2015, cette bouteille devrait être à son apogée. On la verrait bien en compagnie de quenelles aux morilles.