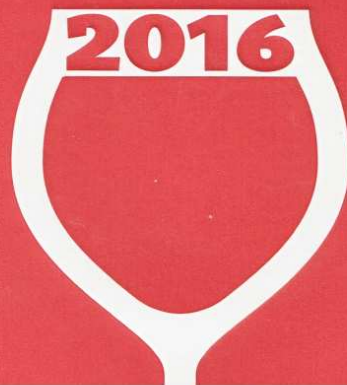


LE GUIDE HACHETTE DES VINS



CHASSAGNE-MONTRACHET

DOM. ROGER BELLAND

Morgeot Clos Pitois Monopole 2013

■ 1er cru	9 000	●●	20 à 30 €
-----------	-------	----	-----------

Un domaine ancien, dont on trouve trace au XVIII^es, couvrant aujourd'hui 24 ha. À sa tête, Roger Belland, installé en 1981, et sa fille Julie, arrivée en 2003 et chargée des vinifications. Pas de bio certifié ici, mais une viticulture raisonnée et maîtrisée (enherbement total du vignoble, pas de désherbants), et des vins d'une grande constance.

Ce 1^{er} cru limitrophe de Santenay partage sa terre de marnes argoviennes entre 1,44 ha de chardonnay et 1,71 ha de pinot noir, âgés tous deux de soixante ans. D'un grenat profond, le 2013 rouge s'ouvre sur des notes de fruits très mûrs qui prennent des accents confiturés dans une bouche ample et ronde. Autant de qualités à apprécier maintenant. X 2016-2018 Y canard aux cerises

PULIGNY-MONTRACHET

DOM. ROGER BELLAND Les Champs Gains 2013

■ 1er cru	2 400	●●	
-----------	-------	----	--

Un domaine ancien, dont on trouve trace au XVIII^es, couvrant aujourd'hui 24 ha. À sa tête, Roger Belland, installé en 1981, et sa fille Julie, arrivée en 2003 et chargée des vinifications. Pas de bio certifié ici, mais une viticulture raisonnée et maîtrisée (enherbement total du vignoble, pas de désherbants), et des vins d'une grande constance. Sur ce grand 1^{er} cru (10,69 ha) situé côté Saint-Aubin – dont le nom renvoie à son ancienne destination de terre labourable –, les Belland ont vendangé 45 ares à l'origine d'un vin joliment floral et fruité au nez, et très riche et gras en bouche, équilibré par une touche de fraîcheur minérale bienvenue. X 2017-2022 Y aumônière au reblochon

DOM. ROGER BELLAND 2013 ★

■ Gd cru	2 000	●●●	
----------	-------	-----	--

89 94 95 96 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07 08 09
10 11 12 13

Un domaine ancien, dont on trouve trace au XVIII^es, couvrant aujourd'hui 24 ha. À sa tête, Roger Belland, installé en 1981, et sa fille Julie, arrivée en 2003 et chargée des vinifications. Pas de bio certifié ici, mais une viticulture raisonnée et maîtrisée (enherbement total du vignoble, pas de désherbants), et des vins d'une grande constance.

Le plus petit (1,57 ha) des cinq grands crus de la colline du Montrachet et le seul situé exclusivement sur le territoire de Chassagne. Roger Belland en détient 62 ares dont il tire des vins régulièrement en bonne place dans le Guide. Le 2013 ne fait pas exception. Après un élevage de douze mois en fût, il revêt une robe or pâle et libère des fragrances de fleurs blanches, d'agrumes, d'amande, de noisette et de vanille. Ample, charnue et massive à l'attaque, la bouche gagne ensuite en finesse, en précision, dévoilant la minéralité de son terroir. Sa persistance notable laisse deviner un réel potentiel. Un vin jeune qui s'exprimera davantage avec le temps. X 2019-2025 Y queue de langouste grillée

SANTENAY

DOM. ROGER BELLAND Charmes 2013

■	6 000	●●	
---	-------	----	--

Un domaine ancien, dont on trouve trace au XVIII^es, couvrant aujourd'hui 24 ha. À sa tête, Roger Belland, installé en 1981, et sa fille Julie, arrivée en 2003 et chargée des vinifications. Pas de bio certifié ici, mais une viticulture raisonnée et maîtrisée (enherbement total du vignoble, pas de désherbants), et des vins d'une grande constance.

Cette cuvée emblématique du domaine frôle l'étoile avec le millésime 2013 bien compliqué. Le nez dévoile des senteurs discrètes de cassis et de fumé. Une attaque chaleureuse introduit une bouche équilibrée, soutenue par des tanins fondus et fins et par un bon boisé. X 2016-2020 Y quasi de bœuf braisé au thym