



Valeur sûre

ROGER BELLAND

Roger Belland et sa fille Julie sont à la tête d'un domaine de vingt-quatre hectares, dont la moitié est située sur Santenay. « Cela fait plus de vingt ans que nos vignes sont enherbées. On privilégie le trèfle et la luzerne », précise le vigneron. « En 2017, nous avons été épargnés par le gel. Beaucoup de nos premiers crus sont plantés à mi-coteau, un secteur souvent préservé. Les vignes ont été effeuillées dès la chute des capuchons floraux. On fournit un gros travail à la vigne qui fait que depuis dix ans, on ne trie plus les raisins. Avec une belle qualité de récolte sur ce millésime, on a fait environ 60% de vendanges entières, avec des rendements en rouge entre trente-cinq et quarante hectolitres par hectare. On est équipé pour gérer la température des cuves. Les fermentations à froid de nos 2017 ont duré quatre semaines, puis les vins ont été élevés en fûts pendant environ neuf mois, avec 20 à 25% de bois neuf. On n'est pas là pour faire de la tisane de chêne ! Je veux d'abord préserver la typicité de fruit du pinot noir ».

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 95

Santenay premier cru rouge

Gravières (28 €) - 16,5

Nez intense sur les fruits mûrs avec des notes de vanille et de cacao. La bouche est suave, avec une certaine sucrosité et une belle longueur.

Santenay premier cru rouge

Beauregard (28 €) - 16,5

Nez riche, confituré, avec des notes d'épices. La bouche est gourmande, charnue, avec des tanins bien enrobés et de la finesse en finale.

Santenay premier cru rouge Comme (27 €) - 16

Nez riche de fruits noirs mûrs avec des notes de réglisse, d'eucalyptus... La bouche est concentrée, avec un joli jus et une finale fumée.

Santenay rouge Charmes (23 €) - 16

Nez doux et floral, avec de fines notes fumées. La bouche est gourmande, avec des tanins tendres et un bel équilibre.

Maranges premier cru rouge

La Fussière (22 €) - 16

Nez élégant avec des notes de fraises des bois et une touche boisée. La bouche est fruitée, élégante, avec du relief. Un vin de plaisir !

Maranges premier cru rouge Clos Roussot - 15

Santenay blanc Comme Dessus (23 €) - 15

raffiné. Jolie matière citronnée en bouche, avec une longueur sur la minéralité.

Santenay rouge

Champs Claude vieilles vignes (21 €) - 15

NICOLAS PERRAULT @

71150 Dezize-lès-Maranges - Tél. 03 85 91 14 67

Maranges premier cru rouge Clos Roussots - 16

Beaucoup de puissance au nez avec des notes de mûres, de réglisse, de poivre. La bouche est en cohérence, avec une matière mûre. Un vin taillé pour la garde.

Maranges premier cru rouge

Clos des Loyères - 16

Nez de petits fruits rouges frais avec des notes de kirsch et une touche épicée. La bouche est juteuse, avec des tanins un peu serrés à ce jour. À déguster dans quelques années.

Santenay rouge - 15,5

Nez de fruits rouges, frais et délicat. La bouche est sans la même lignée, avec un côté friand et un boisé discret.

Maranges premier cru rouge Clos des Rois - 15,5

Fruité frais au nez sur la cerise et la framboise. En bouche le vin est solide, encore un peu « ferme », mais les tanins vont se patiner.

PONSARD-CHEVALIER

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 87

Santenay rouge Les Charmes - 15,5

Nez agréable avec des notes de fraises fraîches. Belle rondeur en bouche avec un côté très flatteur aujourd'hui.

DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 33

Santenay premier cru rouge

Clos de Tavannes (41 €) - 18

Nez riche et mûr avec une grande pureté. Superbe bouche avec de la fraîcheur, du relief, et des amers de caractère. Belle longueur sur des notes réglissées.

MAISON REMOISSENET PÈRE ET FILS @

21200 Beaune - Tél. 03 80 26 26 66

Santenay premier cru blanc Beaurepaire - 15

Santenay premier cru blanc Les Gravières - 15

Santenay premier cru blanc

Clos de Tavannes - 15

ROUX PÈRE ET FILS

21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 32 92

Santenay blanc Sous la Roche (22 €) - 16,5

Floral frais et acidulé au nez, avec des notes de fleurs. Belle bouche délicate et racée, avec une grande pureté aromatique.

Santenay rouge Comme Dessus (25 €) - 14,5

MICHEL SARRAZIN ET FILS

71640 Jambles - Tél. 03 85 44 30 57

Maranges blanc - 16

Nez expressif sur les fruits jaunes. La bouche est concentrée et saline à la fois, avec un bon équilibre et une grande longueur.

Maranges rouge - 15

MAISON HENRI DE VILLAMONT

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 59

Santenay rouge Les Champs Claude - 15,5

Nez bien ouvert de fruits noirs. On retrouve ce fruité généreux en bouche, avec de la fraîcheur et une belle longueur.

ANNE-MARIE ET JEAN-MARC VINCENT @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 67 37

Santenay premier cru rouge Les Gravières - 17,5

Beau nez de fruits noirs frais avec une grosse intensité. De la chair en bouche avec une matière gourmande et un superbe équilibre. Beaucoup de raffinement en finale.

Santenay premier cru blanc Le Beaurepaire - 15

Santenay premier cru blanc Les Gravières - 15