

MEURSAULT

Millésime 2016

Note : 89 – Inside Burgundy 2018

Note : 88 – Burghound – Juin 2018

« Le volume et l'ampleur sont là, avec une matière qui se déploie lentement par paliers . Un vin de très grande envergure à la finale persistante. 16.5-17.5/20 » *La Revue du Vin de France* – Juin 2017



Millésime 2015

Note : 90 – James Suckling – Février 2018

Note : 16/20 – Le guide des meilleurs vins de France RVF 2018

Note: 15.5/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

Note : 89 – Wine Spectator – 31 Juillet 2017

Note : 88 – Burghound – Juin 2017

Millésime 2014

Note : 92 – Wine Spectator – 31 Mai 2017

« Un véritable Meursault au nez : des arômes de pain d'épices, beaucoup de fraîcheur. En bouche : de la rondeur, beaucoup de souplesse des tannins légers, une pointe de minéralité. Une touche d'épices. Direct, appétissant mais sans exagération. Un vrai Meursault mais tout en discrétion. Fin de bouche pleine de charme. » *Bill Nanson - The Burgundy Report* – 1 Février 2016

Millésime 2013

« Réduit, fermé, s'ouvre à l'aération, bouche douce, bonne matière, frais, épicé, noisette en finale. »

Note : 14.5/20 - *Le Point* - 03 Septembre 2015

MEURSAULT

Millésime 2012

« Floral sur des arômes de citron vert, et de pomme. Belle élégance. Il a besoin de temps. On sent qu'il est en pleine évolution, comme le montre la structure pleine d'énergie. A boire de préférence entre 2017 et 2025. » Note : 90/100 - Bruce Sanderson – Wine Spectator – 15 Décembre 2015

Millésime 2011

" Gourmand, généreux, beaucoup de caractère, beau volume. " Note : 16.5/20 [Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2014](#)

"Riche avec des notes beurrées de pêche et d'orange, des notes de silex qui lui donne un côté fumé. Il est brillant et intense et aura besoin d'un an ou deux pour montrer son véritable visage." Note : 90 [Wine & Spirits _ Avril 2014](#)

"Nez sur les agrumes, le fruit mûr, le pain d'épices, voire le tilleul. Cette belle richesse aromatique précède une bouche généreuse et profonde. Grand Meursault, classique, chaleureux, porté par un degré de maturité qui lui confère ce beau volume de bouche. Hèdoniste et raffiné." Note : 15 [La RVF _ n°580 _ Avril 2014](#)

"Ouvert et généreux sur des arômes de pain grillé, de caramel et de pomme dorées par le sucre avec également un soupçon de pamplemousse. L'acidité est plus maquée en fin de bouche. A consommer dès à présente et jusqu'en 2018." Note : 89 [Wine Spectator _ 15 Nov 2013](#)

"Une touche habile de bois déclenche les arômes de réduction, de poire sur des notes de noisettes. Il y a un beau volume, une structure délicieuse pleine d'énergie sur des notes minérales peu marquées et une finale persistante, attrayante et saline. C'est un beau village qui mérite le détour. 2016 +" Note : 89 [Burghound _ Juin 2013](#)

"Léger sur des notes de citron. Il est vif, zesté, pur avec une trame serrée. Il possède un beau vibrato et une acidité et une minéralité affirmée. Belle dynamique. Belle typicité de ces lieux-dits. Il est bien de voir un négociant se concentrer sur des vignes plus hautes potentiellement plus élégantes pour un Meursault village. A partir de 2014." [Sarah Marsh--Dec. 2012](#)

"Amateur de vin gras et riches, s'abstenir ! Nous aimons ce style posé sur la réserve. Le vin déploie sa puissance avec finesse. Cette réduction lui donne une belle persistance." Réussite [La RVF_ Juin 2012_ N°562_ p.108](#)

Millésime 2010

MEURSAULT

"Gilles de Courcel est responsable de ce domaine parmi les plus anciens de Beaune, qui appartient depuis la fin des années 1990 à la célèbre Maison de Champagne Bollinger sélectionné auprès de vignerons consciencieux, ce chardonnay a été élevé 14 mois en fût de chêne français. Ses arômes (pâte d'amande, noisette, pomme et citron) sont soutenus par une grande acidité, typique de millésime 2010." Cellier--Hiver 2012/2013 [Cellier--Hiver 2012/2013](#)

"Excellent assemblage, net, précis, d'une juste maturité, terroir bien lisible, boisé juste." Note : 16 [Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France--Edition 2013](#)

"Avec la Maison Champy, Chanson Père et Fils recouvre depuis quelques millésimes son lustre d'antan. Bonne nouvelle. Ce beau meursault en témoigne dans ce millésime qui allie densité, fraîcheur et expression, sapidité, intensité et longueur. C'est précis, sans lourdeur « caramélisée» ni boisé déplacé. " (5+)**1/2 [Le Devoir--Nov. 2012](#)

"Un très beau blanc fin et mature, placé sous la protection du nec plus ultra des vinificateurs bourguignons, Jean-Pierre Confuron et la Maison Bollinger." [Rustica--Dec. 2012](#)

"Des arômes de noisette, de tilleul, de citron et de pomme amènent sur ce blanc élégant et précis. Note minérale crayeuse sur une longue finale. A partir de 2014 jusqu'en 2020." Note : 91 [Wine Spectator_Jan. Feb. 2013](#)

"Nez plutôt doux et floral. Bien structuré avec une finale ferme. Beaucoup de mâche - pas tout à fait assez de jus mais beaucoup d'acidité !" Note: 16 [Jancis Robinson_ Feb 2012](#)

"Arômes de noisette, de beurre et de foin fraîchement coupé, le bois est marqué au nez et en bouche. Juteux avec une belle acidité. Vraiment très robuste, dans le style corsé du Meursault, généreux et étoffé. La finale est ferme et assurée. Beaucoup de présence pour un vin de village. Bon. A partir de 2013. Il est intéressant de savoir que les raisins sont issus de quatre parcelles, dont une qui reste majoritaire et confère à ce vin le gras et la richesse, les autres raisins sont issus des lieux-dits "les Les Clous" et "Vireuils". Ces vignobles situés en haut de côté donne la minéralité et la finesse." [Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011](#)

Millésime 2009

" Des fragrances florales sur des notes de citron vert, de pomme et de pêche imprègnent ce blanc lumineux et élégant qui montre une belle intensité. Fin de bouche longue sur des notes d'agrumes et de pain grillé. A boire jusqu'en 2014. " Note : 90 [Wine Spectator-- Août. 2012](#)

« Un cadre boisé marqué autour d'arômes de noisettes, de citron et de poire épicée. La bouche est raisonnablement concentrée et très ronde. Fin de bouche dans la même veine... » Note: 87» [Burghound 33 - jul - 2011](#)

Millésime 2008



MEURSAULT

« Excellent assemblage, donnant une idée juste de l'appellation, avec toute la rondeur et le gras attendus, mais sans excès et une remarquable finesse. » Note : 16 [Le Guide des Vins de France - Bettane & Desseauve 2011](#)

«Très représentatif de l'appellation dans le millésime : du gras sans lourdeur, équilibre, belle finale fraîche» [Le Nouvel Observateur_130_September_2010](#)

« Un Meursault classique, grand et vigoureux sur une texture ronde. Ayant dit cela, le vin se révèle sur des reliefs énergiques sur des notes de pomme verte qui équilibre le côté toasté encore très marqué à ce stade." Note : 87» [Wine Enthusiast_sep_2011](#)

« Notes boisées marquées pour le moment mais il y a des arômes de noisette, et une note minérale sous ce bois. Des arômes fumés. Belle profondeur du fruit. Dense et minéral. Très bonne persistance.» Note 17/20

[Julia Harding MW - Jancis Robinson.com/Janvier 2010](#)

« Légèrement épicé sur des notes de mandarine. Attaque sucrée et douce puis du volume, d'agréables nuances épicées. Bien mûr sur une acidité bien équilibrée et une fin de bouche sur le fruit. Belle typicité.» [Tasting Notes Numéro II/Sarah Marsh/Eté 2009](#)

Millésime 2006

« Vin plein, élégant, boisé bien intégré, beaucoup de fidélité au meilleur de la tradition, terroir bien lisible, très recommandable. » Note : 16/20 [LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE Bettane et Desseauve - Edition 2009](#)

«Tout le gras du fruit de Meursault est à son apogée... Des parfums d'ananas et de pêche se mêlent à des arômes de prunes jaunes sucrées et à l'acidité de pomme rouge juteuse, un peu de gingembre et des notes de muscade ajoutent à la complexité. ». » [WINE ENTHUSIAST - May 2009](#)

« Récemment et énergiquement reprise en mains, cette vieille maison beaunoise a rejoint les sommets de la Bourgogne. A côté de rouges impeccables, les blancs continuent à progresser. Pour preuve, ce Meursault 2006, plein, élégant, au boisé bien intégré. Il montre beaucoup de fidélité au meilleur de la tradition, le terroir est bien lisible. C'est un vin très recommandable. » [LE MONDE - September 2008](#)

Millésime 2005

« Cette version bien modulée est vive et baignée de parfums de citron vert, de noisette et de pomme. Une pointe de minéralité émerge sur la fin de bouche.» [WINE SPECTATOR - August 31, 2007](#)

« Ce Meursault issu d'une parcelle des Vireuils a un toucher de bouche élégant et une belle finesse.»

[Bettane & Desseauve TAST PRO - November 2006](#)



MEURSAULT

Millésime 2002

« De coloration assez vive et nette, un village d'abord sur sa réserve. Puis il consent à répondre à l'appel du nez, vivant et faisant partager des sensations pleines de finesse (anis léger, nuances miellées). L'acidité sous-jacente assure au corps un soutien de bon aloi, le fruit étant présent avec une distinction certaine. Sera plus explicite dans deux à quatre ans. »

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2005