



BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012

Ce domaine dispose d'un joli vignoble sur Chablis. Les vendanges sont mécaniques ou manuelles selon les crus, et seules quelques cuvées sont passées en fûts (le Chablis Vieilles-Vignes pour moitié, Les Clos et Bougros totalement, par exemples). Cela donne des vins riches, puissants, parfois plus côte d'oriens que chablisiens, selon le goût de François Servin. En 2009, les entrées de gamme sont harmonieuses, les premiers et grands plus en retrait, mais peut-être n'est-ce qu'une phase temporaire.

17,5/20 – 2013 à 2023

2008 Chablis Grand Cru « Bougros »

Plus tendu que 2009, beaux arômes de fleurs, d'herbes séchées, bouche riche, finale persistante et citronnée.

17/20 – 2011 à 2024

2009 Chablis Grand Cru « Bougros »

Belle pureté, arômes fruités blancs gourmands, bouche riche et puissante, grande persistance.

16,5/20 – 2014 à 2024

2009 Chablis Grand Cru « Les Clos »

Nez très élégant, savoureux, le boisé est présent mais gourmand, la tension s'exprime déjà en bouche mais on peut l'attendre un peu.

16,5/20 – 2011 à 2024

2009 Chablis Grand Cru « Les Preuses »

Arômes floraux puissants, bouche épaisse, texture fondante et grasse, note de pâte d'amande en fin.

15,5/20 – 2011 à 2019

2009 Chablis Grand Cru «Blanchot»

Intensément fruité, bouche grasse et onctueuse, on croque dans un fruit blanc juteux, finale ronde.

15,5/20 – 2011 à 2019

2009 Chablis Premier Cru « Butteaux »

Bouche dense, arômes puissants de fruits mûrs, côte-d'orien dans son expression même si le cru est vinifié en cuve, finale compacte. Aromes élégantes de sous-bois et de fleurs au nez, relayés par une bouche toujours aussi parfumée et suave, de jolie longueur.

15/20 – 2010 à 2018

2009 Chablis Premier Cru « Vaillons »

Bouche ciselée, arômes gourmands de pêche jaune, finale droite et pure.

14,5/20 – 2011 à 2015

2009 Chablis

Rond, parfumé, arômes de fleurs et d'agrumes, finale citronnée, bien équilibré.