



BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2014

Un joli patrimoine de vignes sur Chablis, des vendanges mécaniques ou manuelles selon les crus, et seules quelques cuvées passées en fûts (le Chablis Vieilles Vignes pour moitié, les Clos totalement par exemple) : cela donne des vins riches, puissants, parfois plus côte d'oriens que chablisiens, selon le goût de François Servin. Après les bons 2010, encore disponibles sur certaines références (notamment la remarquable cuvée de vieilles vignes de Pargues), 2011 se révèle gourmand avec de la tension.

16/20 – 2014 à 2025

2010 Chablis Grand Cru « Blanchot »

Elégant, entre fruits blancs et subtiles notes iodées (coquille d'huître), bouche pure où la minéralité arrive progressivement.

16,5/20 – 2015 à 2025

2010 Chablis Grand Cru « Bougros »

Gourmands arômes de fruits exotiques bien mûrs (ananas), le boisé est encore là mais apporte sa richesse et sa part d'arômes grillés, style puissant et assis.

16/20 – 2013 à 2021

2011 Chablis Premier Cru « Butteaux »

Belle épaisseur de vin, de la profondeur avec une subtile finale légèrement fumée. Persistant, issu d'un raisin de haute maturité.

15,5/20 – 2013 à 2020

2010 Chablis Vieilles Vignes

Cette cuvée de vieilles vignes brille dans ce beau millésime, la bouche est dense et très savoureuse, avec une texture onctueuse raffinée.

14,5/20 – 2013 à 2016

2011 Petit Chablis

Parfums expressifs de racines et de fleurs, bouche gourmande, texture enrobée, on croque dedans.