



## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

### Chablis 2009

#### 1 ETOILE – vin très réussi

« Un vin à l'image du millésime », résume un dégustateur. En effet, François Servin propose un chablis « solaire », riche, plein et vineux mais avec la fraîcheur nécessaire à l'équilibre. Une fraîcheur toute chablisienne d'agrumes et de coquille d'huître, qui affleure au nez comme en bouche. Bref, un 2009 bien typé et harmonieux pour un saumon au beurre blanc.



### Chablis Grand Cru Bougros 2008

#### Vin réussi

Plus souvent distingué pour ses grands crus Les Clos, le domaine Servin est sélectionné pour son Bougros. Malgré un élevage en fût de douze mois, point de notes boisées au nez, mais la cire d'abeille et les fleurs blanches. La bouche, plus discrète en arômes, plaît par sa vivacité et ses nuances iodées qui permettront à ce vin de se bonifier pendant les trois ou quatre ans à venir.

