



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013

Chablis 1^{er} Cru Vaillons 2010 1 ETOILE – vin très réussi

Une robe typique du Chablis : dorée à reflets verts.
Un nez concentré autour du fruit agrémenté de quelques notes de miel. Une bouche gourmande sur le fruit mûr (coing, mangue) avec beaucoup de matière et une belle longueur. Un vin dense et généreux, même s'il lui manque cette minéralité qui lui apporterait un peu de fraîcheur; il peut être servi dès à présent avec un filet de bar à la crème de cèpes accompagné de sa polenta.

Chablis Grand Cru Bougros 2009 2 ETOILES – vin remarquable

Toute l'expression d'un grand Chablis dans ce Bougros 2009: richesse, longueur et minéralité. Un vin gourmand, un "vin plaisir", comme François Servin sait les élaborer. Me nez s'ouvre sur le fruit bien mûr avec des notes épicées, lesquelles se prolongent en bouche pour soutenir la générosité de la matière. Sans oublier ce trait de minéralité qui ajoute de la longueur et de la complexité. A servir sur une viande blanche dans deux à quatre ans.

Chablis Grand Cru Les Preuses 2009 1 ETOILE – vin très réussi

Très réussi, un vin gourmand parce qu'il repose sur la même maturité, avec plus de rondeur que d'acidité. Une bouteille équilibrée avec un beau potentiel à venir.

