

GaultMillau

Les meilleurs VINS de France

2011

9 000 vins notés et commentés
2 000 vins bio et en biodynamie

Revoir le meilleur

16,5/20 **Bon rapport qualité-prix**



Nez : fumé voire tourbé, avec des notes de cerises kirschées et de bois de rose. La bouche a une certaine densité, sans lourdeur pour autant; c'est riche et fin à la fois, sur une vraie trame et avec de la chaleur. Un grand pinot noir.

Nez : fruité, boisé, balsamique, épicé
Bouche : Rouge léger, fin, croquant

Appellation : VDP de Franche-Comté
Millésime : 2008

Cépages : Pinot noir 100 %
Mode de production : Raisonnée
Mode d'élevage : Foudre, Fût ancien, Cuve

Volume d'alcool : 12,6 %
Température de service : 16 à 18°C
Garde : Entre 4 et 8 ans

16/20 **Bon rapport qualité-prix**



Ce vin commence doucement à se livrer, avec de belles notes tertiaires naissantes et un reliquat encore plaisant de fruité rouge goûteux. La bouche a encore de la réserve, mais les tanins s'assagissent sur une trame de plus en plus satinée.

Nez : fruité, boisé, animal, épicé
Bouche : Rouge puissant, tannique

Appellation : VDP de Franche-Comté
Millésime : 2005

Cépages : Pinot noir 100 %
Mode de production : Raisonnée
Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

Volume d'alcool : 12,5 %
Température de service : 16 à 18°C
Garde : Plus de 8 ans

15,5/20 **Bon rapport qualité-prix**



Le nez est très floral, puis d'épices douces et un rien animal. La bouche, légère en apparence, est en fait très puissante, tramée et faite pour durer. Un vin qu'il faudra attendre pour qu'il se livre avec élégance.

Nez : fruité, boisé, animal, épicé
Bouche : Rouge puissant, tannique

Appellation : VDP de Franche-Comté
Millésime : 2008

Cépages : Pinot noir 100 %
Mode de production : Raisonnée
Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

15/20 **Bon rapport qualité-prix**



Floral certes, sur le cassis aussi, la sève de pin encore, la gentiane et l'anis évidemment. La bouche est riche mais surtout signée par une belle minéralité complétée par une amertume bienvenue.

Nez : fruité, boisé, épicé, empyreumatique
Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : VDP de Franche-Comté
Millésime : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %
Mode de production : Raisonnée
Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

Volume d'alcool : 11,7 %
Température de service : 10 à 12°C
Garde : Plus de 8 ans

16/20 **Bon rapport qualité-prix**



Bravo pour cette belle expression riche et intense de chardonnay; c'est parfumé, avec de belles notes de fleurs capiteuses, puis de pin et de gentiane. La bouche est très dense, longue et régressive.

Nez : fruité, boisé, floral, balsamique, épicé
Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : VDP de Franche-Comté
Millésime : 2007

Cépages : Chardonnay 100 %
Mode de production : Raisonnée
Mode d'élevage : Fût ancien, Cuve

Volume d'alcool : 11,7 %
Température de service : 10 à 12°C
Garde : Entre 4 et 8 ans

15/20 **Bon rapport qualité-prix**



Des fruits exotiques confits en veux-tu en voilà, du coing, de la pâte d'amande et des épices. La bouche est majestueuse, richement dotée et séveuse. Une grande réussite.

Nez : fruité, boisé, floral, épicé
Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : VDP de Franche-Comté
Millésime : 2006

Cépages : Chardonnay 100 %
Mode de production : Raisonnée
Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

Volume d'alcool : 12,8 %
Température de service : 10 à 12°C
Garde : Plus de 8 ans