



Domaine E. Chalmeau & Fils

Bourgogne Chitry Rosé 2013

GUIDE ROUGE REVUE DU VIN DE FRANCE 2015 : 13.5/20

Légèrement tuilé, ce rosé dégage des notes fraîches de pinot gris ainsi qu'une bouche suave avec le grain doux et croquant du raisin. A bon prix.

Bourgogne Chitry Rouge 2012

GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2015 : 13/20

Fruité léger, digeste, bouche ronde et bien équilibrée.

Chablis « Les Monts Perriers » 2012

GUIDE ROUGE REVUE DU VIN DE FRANCE 2015 : 14.5/20

Marqué par des notes beurrées et mentholées liées à son élevage en fûts, ce 2012 dégage un jus savoureux très charmeur. Idéal avec un poisson au beurre.

Chablis 2012

GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2015 14/20

Droit et fin, allonge, finesse, très belle entrée de gamme.

Bourgogne Chitry Rouge « Les Trameures » 2012

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015 **

Né sur un lieu-dit réputé de Chitry, ce 2012 a connu un élevage de douze mois en fût et trois mois en cuve. Le vin se présente dans une élégante robe framboise, le nez ouvert sur la vanille, les fruits rouges et la réglisse, le palais rond, riche et structuré par un boisé fondu et une fine vivacité.

GUIDE ROUGE REVUE DU VIN DE FRANCE 2015 : 14.5/20

L'expression variétale fruitée du pinot de l'Yonne (merise juteuse) vinifié à froid capte l'attention du nez et du palais avant les reliefs de l'élevage en fûts. Un bourgogne de belle présence aux tanins épicés.

GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2015 : 15/20

Élevage bien intégré, tannins enrobés, élégance, droiture, concentration, gourmandise, sur une dominante de fruits rouges et d'épices douces.

Bourgogne Chitry Blanc "cuvée Sidonie " 2012

GUIDE ROUGE REVUE DU VIN DE FRANCE 2015 : 14.5/20

Une signature presque chablisienne se retrouve dans cette sélection parcellaire de chardonnay, avec sa finale de citron vert . On ressent l'expression de craie fraîche de Chitry. Un blanc jeune et pimpant qui pourra devenir de bonne garde.

GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2015 : 15/20

L'élevage est perceptible mais le jus ciselé et fin parviendra à l'assimiler, il faut lui laisser deux années encore, belle tension citronnée.

Bourgogne Aligoté 2012

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015 **

Le coup de cœur fut mis au voix pour cet aligoté au grand équilibre. L'aération libère les fruits blancs, les agrumes et les fleurs jaunes. Le palis offre un subtil mariage de l'intensité, de la rondeur, de la générosité et de cette vivacité si caractéristique des aligotés.

Bourgogne Chitry Blanc « Vieilles Vignes d'Aimé » 2012

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015 *

Minéral (pierre à fusil) et boisé (vanille), ample, riche et rond.

GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2015 : 15/20

Un élevage puissant mais heureusement rééquilibré par l'acidité du millésime, lui aussi se fondra d'ici quelques années car le jus est de belle finesse.

Domaine E. Chalmeau & Fils



©gaspard - S. Chalmeau, viticulteur, Chitry



WebInfoRevue.com

WWW.CHALMEAU.FR



Photo: J. B. Chalmeau - Photo: J. B. Chalmeau