



JUIN 2015

## LES DOMAINES INCONTORNABLES A CHABLIS

SPECIAL MILLESIME 2014

### Chablis

Après un été humide et froid, le mois de septembre a été chaud. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés entre le 11 et le 13 septembre, alors que la fenêtre idéale se situait entre le 15 et le 22. La maturité des petits chablis et des chablis villages s'en ressent. Globalement les couleurs sont dorées, les nez assez crémeux. Les chablis, souvent frais, toniques, sont plus francs de goût qu'en 2013. 2014 est un bon millésime à Chablis. **A. G.**

#### 14,5-15,5 Isabelle et Denis Pommier

**Croix aux Moines.** Un chardonnay charnu qui allie densité et maturité. À boire sans urgence. 15,60 €

### Chablis 1<sup>er</sup> cru

Dès la première série de vins, le niveau de maturité est supérieur à celui des chablis villages. Les bons domaines sont au rendez-vous avec des chardonnays francs de goût, proches des 2010 dans les notes citronnées. Bon niveau en Mont de Milieu, bonne tenue de Montmains. Fourchaume manque un peu de complexité. **A. G.**

#### 14-15 Isabelle et Denis Pommier

**Côte de Léchet.** Style mûr, avec une pointe de sucrosité, en équilibre entre pomme et agrumes. 22,50 €