

# VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

93-94/100

## Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Sous Les Puits » 2022

Le vin a une couleur jaune citron d'une intensité moyenne. Le nez offre de la fraîcheur, de la tension et un fin côté acidulé. Il exprime les notes de pulpe de pomme verte, de citron jaune mûr, d'abricot croquant et d'ananas frais. On retrouve après l'aération des arômes de pêche juteuse, de fleurs fraîches (lys blanc, acacia, tilleul, camomille), de foin en fond, de miel, ainsi qu'une touche herbacée de menthe poivrée écrasée et de coing frais, qui apportent de la fraîcheur et de l'originalité. Les arômes boisés et de torréfaction sont délicats et intégrés le vin exprime notamment les notes de noisette fraîche, de noisette torréfiée en fond, de vanille et de beurre noisette. La bouche est parfumée, précise et complexe. En attaque, elle exprime les notes boisées perceptibles, mais pas exubérantes (bois toasté, bois frais, noisette toastée), de vanille, de cardamome écrasée et de beurre noisette. Ensuite, on retrouve la gourmandise de fruits à noyau (pêche jaune, abricot, prune jaune) et d'agrumes confits (écorces de citron et d'orange confite, une pointe de confiture de pamplemousse), associées à des notes florales d'acacia et de fleur de pommier, ainsi qu'à une touche de miel de tilleul et de foin. La finale est parfumée, longue, légèrement amère et fraîche, grâce à une acidité salivante et des notes acidulées de pomme verte et de coing frais, qui apparaissent en fin de bouche.

92-93/100

## Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Château de Blagny » 2022

Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez est un peu réservé, mais offre de la densité, de la gourmandise et des notes de vanille fraîche, de miel et d'écorces de citron confit au premier nez. Après l'aération, on retrouve les arômes de fleurs de tilleul, d'acacia, de fleur de pommier, de fruits à noyau juteux (abricot, pêche jaune, mirabelle), de confiture d'orange et une légère touche de torréfaction (noisette toastée avec une pointe de noisette caramélisée, amande brute), associées à une pointe acidulée de zeste de citron vert et de citron jaune. La bouche exprime en attaque un côté épicé savoureux (vanille, cardamome), une pointe boisée (noisette torréfiée, amande séchée), ainsi qu'une touche de miel. En milieu de bouche, on retrouve les notes de pêche jaune, d'abricot, d'écorces de citron confites, d'ananas frais, ainsi que de bois toasté (en fond), de beurre noisette et de cire. La finale est délicatement parfumée, mais assez persistante. On sent d'abord des notes de fruits à noyau juteux, qui évoluent ensuite vers des notes miellées, toastées et florales. Belle acidité salivante, de la complexité et de l'harmonie.