



BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND
GUIDE DES
VINS
DE FRANCE
2009

PIERRE ANDRÉ



21420 Aloxé-Corton
Tél. 03 80 26 44 25 - Fax. 03 80 26 43 57
info@corton-andre.com
www.pierre-andre.com

Depuis son rachat (lié à celui de la maison Reine Pédauque) par le groupe Ballande, le tandem Goujon-Griveau, un directeur plus bourguignon que nature et une œnologue passionnément engagée et intègre, fait du superbe travail, et propose en 2006 une gamme complète de vins de qualité, fidèles aux terroirs et souvent d'une élégance supérieure.

**ALOXE-CORTON PREMIER CRU
LES PAULANDS 2006**

Rouge | 2014 à 2018 | **15/20**
Beaucoup de fraîcheur aromatique dans les notes de fruits rouges, ce qui n'est pas fréquent dans le millésime, tanin judicieusement extrait, caractère de terroir affirmé.

BEAUNE PREMIER CRU CLOS DU ROI 2006

Rouge | 2012 à 2016 | **14/20**
Nez empyreumatique très « beaunois » (sarmet fumé), corps complet, tanin un rien ferme pour ce secteur de terres légères, bonne suite en bouche.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 2006

Rouge | 2014 à 2018 | **14/20**
Vin bien équilibré, représentatif de l'appellation, délicat, soigné dans la qualité de son tannin et dans sa prise de bois.

CHASSAGNE-MONTRACHET 2006

Blanc | 2010 à 2014 | **14,5/20**
Joli village, expressif du terroir avec ses subtiles notes de miel de fleurs, au fruité fort agréable et déjà bien fondu, mis en bouteille sans cassure de son naturel. Il se fera assez vite en bouteille.

CORTON - BRESSANDES GRAND CRU 2006

Rouge | 2016 à 2021 | **16,5/20**
Généreusement constitué, très agréable et pur au nez, tanin complexe indiquant l'obligation d'un bon séjour en bouteille avant épanouissement de la texture, vin de caractère.

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND CRU 2006

Blanc | 2012 à 2016 | **16/20**
Belle intégration du boisé, corps ample et riche, saveur franche et longue de raisin mûr, léger manque de tension en milieu de bouche mais finale assurée.

MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES 2006

Blanc | 2013 à 2016 | **16/20**
Beau vin classique à la saveur franche de noisette fraîche, vivant, nuancé, long. Un peu moins exotique en bouche que le vin de Michelot, mais proche dans sa matière.

POMMARD 2006

Rouge | 2013 à 2016 | **14/20**
Village léger en couleur mais très parfumé, souple, charnu, harmonieux, fait pour ceux qui trouvent l'appellation rustique. Boire vers six à sept ans d'âge.

PULIGNY-MONTRACHET 2006

Blanc | 2009 à 2014 | **14,5/20**
Vin gourmand, allant vers le miel de fleur, un miel charmeur et non oxydatif, suave, très 2006.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

CLOS DES GUETTOTES 2006
Rouge | 2008 à 2010 | **16/20**
Village très raffiné, classicisme des arômes exemplaire (fruits rouges et noirs, toute petite touche épicée), corps complet, texture raffinée, charmeur mais sans vulgarité.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LE CHAMPIER 2006

Blanc | 2009 à 2014 | **14/20**
Corps équilibré, raisin mûr, adroitement mis en bouteille avec suffisamment de CO2, joli vin presque prêt à la consommation.

VOLNAY PREMIER CRU CHEVRET 2006

Rouge | 2014 à 2018 | **16/20**
Beaucoup d'élégance au nez, corps complet, tanin un rien tendu, vin de très beau style et vraiment conforme à ce que l'on attend

VOLNAY PREMIER CRU SANTENOTS 2006

Blanc | 2013 à 2018 | **15/20**
Nez charnel, épicé, corps puissant, tanin enrobé, très 2006 dans sa souplesse, sa chair et le côté un rien « décadent » du raisin.

Rouge : 50 hectares Blanc : 60 hectares
Production totale annuelle : 3 500 000 bt.