



## Les vins préférés des lecteurs

En juin 2009, nous avons réuni plus d'une centaine d'amateurs de vin, recrutés parmi les lecteurs du Grand Guide des vins de France, qui ont dégusté des vins de toutes les régions. Les vins sélectionnés ont tous obtenu dans cette édition une notation supérieure ou égale à 14/20 ainsi qu'un ☺ et sont commercialisés à un prix public inférieur à 15 €. Plus de 600 vins ont ainsi été dégustés par les jurys de lecteurs.

### VOICI LES LAURÉATS DE LA BOURGOGNE ÉLUS PAR NOS LECTEURS

Pierre André,  
Savigny-lès-Beaune, Clos des Guettottes, Rouge, 2007, 15 €

### PIERRE ANDRÉ



Rue des Cortons  
21420 Aloxe-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 Pédaugue) 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 2007 comme pour l'année précédente, une gamme complète de vins de qualité, fidèles aux terroirs et souvent d'une élégance supérieure. Le troisième BD est mérité.

**ALOXE-CORTON PREMIER CRU LES PAULANDS 2007**  
Rouge | 2014 à 2019 | 29 € **14,5/20**

Plus vineux que lolières, dense, assez long mais lui aussi terminant sur des notes astringentes. Il devrait bien vieillir.

**BEAUNE PREMIER CRU LES PERRIÈRES 2007** ☺  
Rouge | 2017 à 2022 | 27 € **17/20**

Une bouteille remarquable pour Beaune dans ce millésime, avec une intensité de couleur et de corps mais aussi une noblesse aromatique étonnante, sans la moindre trace de blessure du raisin. Grand avenir et vin vivement recommandé.

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE CLOS DES GUETTOTTES 2007** ☺  
Rouge | 2011 à 2017 | 15 € **14,5/20**

Robe moyennement intense, arôme délicat de petits fruits rouges, vin tendre, assez léger mais harmonieux, facile, correspondant à l'attente du public pour un savigny, mais sans grande envolée.

**VOLNAY PREMIER CRU SANTENOTS 2007**  
Rouge | 2017 à 2027 | 31 € **15/20**

Belle couleur, vin intense, texture raffinée mais tannin un peu astringent et épais.

**VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU SUCHOTS 2007**  
Rouge | 2013 à 2019 | 67 € **16/20**

Floral, tendre, caressant, long, vin de style et de caractère, pas aussi corsé que d'autres mais plus raffiné et complexe.

Rouge : 50 hectares. Blanc : 60 hectares.

Production totale annuelle : 3 500 000 bt.

Visite : Ouvert 7 jours sur 7 d'avril à fin novembre de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Sinon fermeture le mardi et mercredi.