

GUIDE DES VINS

Gilbert & Gaillard



Nos meilleures dégustations
Leurs notes et leurs adresses

NOUVELLE ÉDITION
2009

Marsannay A.O.C.

87/100 Domaine Fougeray de Beauclair

Pinot Beurot 2004 : Robe dorée soutenue, brillante. Nez intense, notes florales, de fruits exotiques, d'agrumes. En bouche une belle personnalité, de l'ampleur, de l'expression et une longueur intéressante. Finale de fleurs blanches, notes anisées et mentholées. Prix Env. : 12,00 EUR

86/100 Domaine Fougeray de Beauclair

Les Saint-Jacques 2005 : Robe rouge cerise, assez soutenue. Nez de fruits rouges mûrs, notes épicées. En bouche une jolie structure, des tanins fondus, de la fraîcheur. Un bourgogne expressif et assez persistant. Prix Env. : 19,50 EUR

Fixin A.O.C.

88/100 Domaine Fougeray de Beauclair

Clos Marion 2006 : Robe jaune d'or lumineuse. Le nez minéral et fruité est délicat. La bouche offre une agréable densité, de la fraîcheur et une certaine puissance. Finale acidulée persistante. Un vin personnalisé encore très jeune, au bel avenir. Prix Env. : 20,90 EUR

Bourgogne A.O.C. - Bourgogne

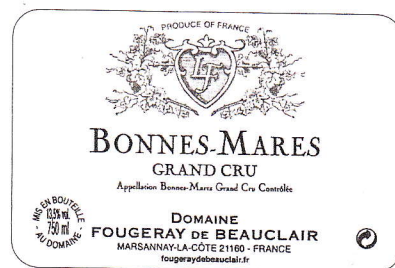
94/100 Domaine Fougeray de Beauclair

Robe d'un rouge grenat jeune. Le nez mêle des notes de cerise kirschée à un boisé légèrement grillé. En bouche toute l'élégance des grands bourgognes : expression, fraîcheur, complexité, persistance... Une bouteille de grande classe, à attendre évidemment. Prix : 94,50 EUR

L'accord mets/vins : cailles farcies

Température de service : 15-17°

Dégustation optimale : 2010-2015



Créé en 1972, le Domaine Fougeray de Beauclair prend son nom actuel en 1978. De Marsannay à Savigny-les-Beaune, les 21 ha de vignes sont plantés sur des parcelles de qualité. La moyenne d'âge des vignes avoisine les 35 ans (60 ans pour les plus vieilles, dites " Les Bonnes Mares ") et l'utilisation de produits chimiques est limitée au maximum. Sept vins ont été sélectionnés cette année, avec une mention particulière au Fixin Clos Marion 2006 qui obtient la belle note de 88/100, au 2005 (87/100), ainsi que pour le Marsannay 2004 noté également 87/100.

Situation : sur la route des grands crus entre Dijon et Gevrey-Chambertin.

Horaires de visite : tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 18h. Dimanche sur RDV.

Languedoc Picpoul de Pinet A.O.C.

84/100 Domaine Fougeray de Beauclair

Val Grioux 2006 : Robe jaune d'or. Nez de fruits blancs mûrs sur un fond grillé plaisant. La bouche est puissante, acidulée, très harmonieuse. Elle séduit par son intensité et sa longueur aromatique. Prix Env. : 7,30 EUR

Où le trouver : A la propriété
Domaine Fougeray de Beauclair - Tél. : 03 80 52 21 12

Vin de pays de l'Hérault

83/100 Domaine Fougeray de Beauclair

Val Grioux La Croix de Soupié 2004 : Robe d'un rouge vif soutenu. Nez de cassis mûrs, intense. Même registre en bouche qui évoque nettement le cabernet-sauvignon avec une finale légèrement végétale et réglissée. Un style rustique. Prix Env. : 9,45 EUR