

GAULT & MILLAU 2011

Jean Vesselle Bouzy 2004

La famille Vesselle cultivait déjà la vigne Bouzy alors que le vin du cru, rouge et sans bulle, était célèbre à la cour.

Depuis 1995, Delphine Vesselle, la fille de Jean, conduit ce domaine de 15 ha de vignes, du pinot noir très majoritairement.

Son bouzy 2004 a fait l'objet d'une macération de quinze jours puis d'un élevage de deux ans en cuve.

D'un rubis profond, il se partage au nez entre les fruits rouges et le cuir, arômes tertiaires que l'on retrouve en bouche.

Un vin harmonieux qui pourra être servi dès aujourd'hui et pendant quelques années sur une viande blanche.

GAULT & MILLAU 2011

Delphine Vesselle a repris la tête de cette exploitation familiale qui compte quelque 14 hectares. Le pinot noir est ici largement majoritaire, donnant des champagnes avec de la mâche et une certaine vinosité entre le fruit et la terre. Le petit hectare planté en chardonnay est utilisé en assemblage.

Œil de Perdrix 14.5/20

La robe est à peine tachée, tout juste colorée. Le nez traduit une fine vinosité, sur des touches de petits fruits noirs acidulés. La bouche se révèle vineuse à souhait, avec une tension qui plaira aux accords gourmands.

Rosé de Saignée 14.5/20

C'est un rosé de saignée très intense, sur une teinte approchant la pelure d'oignon. Le nez évoque des senteurs de figue, d'épices douces et presque d'encens. La bulle est gourmande, ronde, très consistante et presque tannique.

Bouzy Rouge 15/20

Une robe rubis très lumineuse et un nez qui traduit des notes de framboise confiturée et de cerises à l'eau de vie. La bouche est tout en soyeux et en délicatesse.