

Crémant de Bourgogne



Note : 15.75 /20

Note : 91-92 /100

Le crémant a une couleur jaune citron pâle. Le nez est gourmand, légèrement sucré, avec un côté autolytique distinct. Il exprime les notes de pain toasté, de levures et de brioche, associées à des arômes fruités de zestes de citron, de citron écrasé et de pamplemousse, ainsi qu'à de la pomme verte, de l'abricot acidulé, une légère trame minérale calcaire, ainsi que des notes de fleurs blanches (acacia, tilleul). La bouche est précise et sapide. L'attaque reflète le premier nez : on retrouve les saveurs de pain frais, de levures et de noisette toastée, suivies des notes acidulées de citron aune, de zestes de citron et de pomelo écrasé. En fin de bouche, une trame minérale avec une bonne amertume d'agrumes et d'amande revient. Bonne persistance et une acidité rafraichissante.

Crémant de Bourgogne P.100 Blanc de Noirs

Note : 16 /20

Note : 92 /100

Le crémant a une couleur jaune citron d'une intensité moyenne. Le nez est aromatique, gourmand et plutôt complexe. Les premiers arômes expriment un caractère autolytique, toasté et miellé (brioche, pain toasté, noisette toastée, miel de fleurs), ainsi qu'un bouquet floral et un léger côté herbacé (tilleul séché, camomille, acacia, foin). On retrouve aussi une légère touche épicée vanillée, les agrumes (zeste d'orange, citron jaune, pamplemousse), une touche de pêche jaune, d'abricot et de framboise jaune, avec une pointe lactique de yaourt au citron et de beurre. La bouche est gourmande, juteuse, avec une attaque fruitée, voire légèrement sucrée : sur les notes de framboise jaune, d'abricot, d'ananas et de pêche jaune, ainsi que de prune jaune et de pomme jaune. En milieu de bouche, on retrouve les notes de miel de fleurs, de brioche, de pain toasté, de foin, de camomille, de tilleul séché et d'acacia, suivies de notes d'écorces de citron confites, d'orange, de pamplemousse et d'une pointe lactique de yaourt au citron. La mousse est fine et généreuse. Bonne persistance et belle acidité avec une agréable amertume. De la tension et de la complexité.



Cuvée S Blanc de Blanc 2019



Note : 17 /20

Note : 94 /100

Le crémant a une belle couleur citron d'une intensité moyenne et des petites bulles régulières. Le nez est gourmand, complexe et réunit les notes tertiaires et épicées : de vanille, de muscade, de clou de girofle, de miel et de pâte de coing. On retrouve ensuite les arômes pâtisseries et autolytiques (crème au citron, crème pâtissière, pâte feuilletée cuite, brioche toastée caramélisée), associés à des fruits à noyau juteux (pêche jaune, abricot écrasé), des fleurs (calendula, acacia, camomille séchée), de noisette toastée et une fine minéralité. La bouche offre de la complexité et de la profondeur dans ses saveurs. L'attaque est miellée et épicée, sur les notes de miel de fleurs, de vanille, de clou de girofle et de muscade, associée à des notes d'écorces de citron confit, de coing, de pêche jaune et d'abricot. On retrouve aussi les notes de noisette toastée, de pain frais, de brioche caramélisée, de pâte feuilletée cuite et de crème au citron. La finale est ciselée, sur les agrumes frais acidulés et les zestes d'agrumes avec une pointe amère de pamplemousse, de toasté et de miel de châtaignier. De très délicates notes tertiaires de tabac et de cire apparaissent tout en fin de bouche. Un crémant raffiné et gastronomique.

Crémant de Bourgogne



Score: 15.75 /20
Score: 91-92 /100

The Crémant has a pale lemon-yellow color. The nose is inviting, slightly sweet, with a distinct autolytic character. It expresses notes of toasted bread, yeast, and brioche, combined with fruity aromas of lemon zest, crushed lemon, and grapefruit, as well as green apple, tart apricot, a light chalky minerality, and hints of white flowers (acacia, linden). The palate is precise and flavorful. The attack mirrors the initial nose: flavors of fresh bread, yeast, and toasted hazelnut reappear, followed by tangy notes of lemon, lemon zest, and crushed grapefruit. On the finish, a mineral character with a pleasant bitterness of citrus and almond return. Good persistence and a refreshing acidity.

Crémant de Bourgogne P.100 Blanc de Noirs

Score: 16 /20
Score: 92 /100

The Crémant has a medium-intensity lemon-yellow color. The nose is aromatic, gourmand, and quite complex. The initial aromas express an autolytic, toasty, and honeyed character (brioche, toasted bread, toasted hazelnut, wildflower honey), as well as a floral bouquet and a light herbaceous note (dried linden, chamomile, acacia, hay). There is also a light touch of vanilla and spice, citrus fruits (orange zest, lemon, grapefruit), a hint of yellow peach, apricot, and yellow raspberry, with a lactic touch of lemon yogurt and butter. The palate is gourmand and juicy, with a fruity, even slightly sweet attack: notes of yellow raspberry, apricot, pineapple, and yellow peach, as well as yellow plum and yellow apple. On the mid-palate, notes of wildflower honey, brioche, toast, hay, chamomile, dried linden, and acacia emerge, followed by hints of candied lemon peel, orange, grapefruit, and a touch of lemon yogurt. The mousse is fine and generous. Good persistence and lovely acidity with a pleasant bitterness. A wine of good texture and complexity.



Cuvée S Blanc de Blanc 2019



Score: 17 /20
Score: 94 /100

The Crémant has a beautiful, medium-intensity lemon color and small, regular bubbles. The nose is inviting and complex, combining tertiary and spicy notes of vanilla, nutmeg, clove, honey, and quince paste. These are followed by pastry and autolytic aromas (lemon cream, pastry cream, baked puff pastry, caramelized toasted brioche), along with juicy stone fruits (yellow peach, crushed apricot), flowers (calendula, acacia, dried chamomile), toasted hazelnut, and a delicate minerality. The palate offers complexity and depth in its flavors. The attack is honeyed and spicy, with notes of wildflower honey, vanilla, clove, and nutmeg, combined with hints of candied lemon peel, quince, yellow peach, and apricot. Notes of toasted hazelnut, fresh bread, caramelized brioche, baked puff pastry, and lemon cream are also present. The finish is crisp, with tangy fresh citrus and citrus zest, a touch of grapefruit bitterness, toast, and chestnut honey. Very delicate tertiary notes of tobacco and beeswax emerge at the very end. A refined and gastronomic Crémant.