

LES 5 DU VIN

5 journalistes parlent du vin

Les 5 du Vin



Budd/Cobbold/Lalau/Smith/Vanhellemont

Côte de Nuits Villages: des Bourgognes plus abordables (deuxième partie)

30/11/2015 par [Les 5 du Vin 2 Commentaires](#)

Voici la suite de [mon article de la semaine dernière](#), consacré aux vins de l'appellation Côte de Nuits Villages (et alentours).



Domaine Chevalier, à Ladoix

Après la Maison Ambroise, l'étape suivante fut le [Domaine Chevalier](#) (celui de Ladoix, pas celui de Léognan, car nous sommes bien en Bourgogne, n'est-ce pas !). Géré par Claude Chevalier, l'actuel président du BIVB, et ses filles, nous avons été reçu dans de belles caves traditionnelles, situées sous la maison à l'entrée du village. Un cadre classiquement bourguignon pour une dégustation qui a exploré quelques vins de la gamme issue de leur vignoble dont la plus grosse partie se situe sur la commune de Ladoix, mais avec des parcelles dans les appellations de Côte de Nuits Villages, d'Aloxe Corton, de Corton, de Corton Charlemagne, de Gevrey Chambertin, ainsi que des génériques.



Quelques-uns des vins dégustés au Domaine Chevalier

Parmi les vins rouges dégustés, j'ai aimé leur **Côte de Nuits Villages 2013** pour son style vif, assez tannique mais sans excès, mais pas autant que le **Ladoix 1er cru Le Clou d'Orge 2013**, très fin et avec une qualité de fruit plus éclatante, claire et élancée. L'**Aloxe Corton 2013** est un autre vin très stylé, avec autant de gourmandise par la qualité de son fruit, mais des tanins plus fermes. Un peu plus ferme aussi, mais également plus long est l'**Aloxe Corton 1er cru Les Valozières 2013**, avec ses tanins fins et son cœur ardent. Mon vin préféré de cette série (dommage que je n'ai pas ces moyens-là) était le **Corton Le Rogniet 2013**, aussi intense au nez qu'en bouche, avec des tanins presque enrobés par le fruit mais d'un bon niveau de maturité. Un très beau vin vinifié, comme toute cette série, avec un soin de la précision des saveurs.

Quant aux vins blancs, j'ai trouvé le **Bourgogne Aligoté 2014** trop tassé par le soufre et un peu simple. Le **Bourgogne Blanc 2014** souffrait aussi probablement d'une mise récente, mais le **Ladoix blanc 2014** a une belle matière qui s'exprime avec finesse et précision. Un bon cran au-dessus, on trouve le **Ladoix 1er Cru Les Gréchons 2013** : les 25% de bois neuf sont largement absorbés maintenant dans ce vin vibrant et acéré qui a aussi une bonne longueur. Le **Corton Charlemagne 2013** est dans un style déjà accessible, très gourmand, intense et fin, avec plus de puissance et de gras que les vins blancs précédents.

Encore une bonne adresse !