



"Cécile et Didier Burelle devant la colline de Corton"

DIDIER BURELLE 2008 ★★

0,12 ha 900

Cette minuscule parcelle de 12 ares au sol pauvre, calcaire et caillouteux a été vendangée le 6 octobre 2008 afin de laisser le temps au chardonnay de mûrir ; sage décision pour un millésime froid et tardif. Didier Burelle a fait fermenter son vin en cuve, avant de le transférer un an en fût pour l'élevage. On suppose que ce ne sont pas des fûts neufs qui ont été utilisés, car son hautes-côtes se révèle finement boisé, juste ce qu'il faut, sans l'aspect toasté (et parfois lourd) du chêne neuf. De fait, si le nez est ouvert, à dominante très vanillée, le palais, souple et gras, allie un très léger boisé, bien fondu, à des arômes citronnés. Ce 2008 bien vinifié se dégustera d'ici un an ou deux.

📍 Didier Burelle, 25, rue d'Aloxe-Corton, 21200 Chorey-lès-Beaune.

♥ **DIDIER BURELLE 2007 ★★★**

0,12 ha 800

Ce petit domaine (3 ha) du nord de la Côte de Beaune possède également quelques ouvrées en Côtes de Nuits, d'où il tire cette remarquable cuvée jaune d'or. Le nez expressif marie les fleurs blanches à un petit côté beurré et toasté qui leur apporte une pointe d'exotisme. Bien équilibrée entre le gras et la vivacité, la bouche évoque la pêche de vigne jusque dans la longue finale. Un vin à ouvrir à l'apéritif, pour lui-même, et à terminer sur le foie gras.

📍 Didier Burelle, 25, rue d'Aloxe-Corton, 21200 Chorey-lès-Beaune,



Didier Burelle Pommard

Les Hauts-Vaumuriens 2007

T: 16° C G: Maturité 2015, à boire avant 2030

Robe : Superbe, sombre, aux très beaux reflets violets.

Nez : Nez très fin et élégant, concentré sur des arômes de petits fruits (cassis, mûre, cerise), de violette et de réglisse.

Bouche : Gourmande, structurée, alliant fraîcheur et puissance, sur des tanins mûrs. Ensemble onctueux et charnu, d'une belle ampleur. Finale exceptionnelle.

Commentaire : Un vin de génie à se procurer d'urgence. Sublime !

Visual aspect: a superb, dark hue, with beautiful purple tints.

Nose: very delicate and elegant, concentrated on aromas of small fruits (blackcurrant, blackberry and cherry) and scents of violet and liquorice.

Palate: delicious with good structure, combining freshness and powerfulness on ripe tannins. As a whole, the wine is unctuous and fleshy, marvellously full-bodied. An exceptional finish.

Comments: we suggest you buy some of this brilliant wine immediately. It's fabulous!

Pommard "Les Hauts-Vaumuriens"
Sol calcaireux, gravelleux, caillouteux et pierreux sur la roche.
Surface : 12 ares. production : 550 bouteilles
Elevés en fûts pendant 18 mois.

Dégustation Prestige