

DOMAINE CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT



LE DOMAINE : Un domaine de référence, pour la qualité et la régularité de l'ensemble de sa production. Pas de grands crus dans la gamme mais les premiers crus sont au sommet, mont-de-milieu et fourchaume en tête. Une viticulture soignée (la conversion bio est actuellement entamée), des vinifications en cuve inox ou dans de vieilles barriques, une rigueur et une hygiène sans faille expliquent la gourmandise, l'équilibre et la fraîcheur de l'ensemble des vins.

LES VINS : Les 2011 ont un fruité gourmand qui compense leur léger manque de tension et de profondeur, les 2012 montrent une verticalité et une intensité supérieures mais ils ne se livrent pas aussi rapidement.

COUP DE CŒUR

Chablis premier cru Vaucoupin 2012 | Sec | 2014>22 | 14,20 € 16/20
Pur, droit, des arômes solaires de fruits bien mûrs, gourmand, déjà à point, avec une expression pierreuse savoureuse en finale.

- Chablis premier cru Côte de Troèmes 2012 | Sec | 2015>22 | 12,20 € 15/20
- Chablis 2012 | Sec | 2014>17 | 9,60 € 14,5/20
- Chablis La Part des Anges 2012 | Sec | 2014>22 | 10,80 € 15,5/20
- Chablis premier cru Fourchaume 2012 | Sec | 2014>20 | 15,70 € 15/20
- Chablis premier cru Les Fourneaux 2012 | Sec | 2014>22 | 14,20 € 15,5/20
- Chablis premier cru Mont de Milieu 2012 | Sec | 2016>22 | 15,70 € 16,5/20

4, route de Mont-de-Milieu, 89800 Fleys • Tél. 03 86 42 44 64 • Fax : 03 86 42 13 31
• info@chablis-grossot.com • www.chablis-grossot.com • Visite : Du lundi au samedi, de préférence sur rendez-vous, de 9h à 12h et de 14h à 18h.

GUIDE DES VINS

bettane +
desseauve
2015

Flammarion