

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

2019

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

6 500 VINS SÉLECTIONNÉS
L'INVENTAIRE COMPLET DES CUVÉES BIO
ET BIODYNAMIQUES

★ DOMAINE CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT

Le domaine Grossot brille d'abord par la qualité remarquable de ses chablis génériques. Ces derniers sont le plus souvent produits sur la rive droite du Serein, sur des pentes et des terroirs en tout point comparables à ceux d'illustres voisins classés en premier cru. Avis aux amateurs de chablis de terroir, ceux appréciant que le grain mûr du chardonnay roule longuement sur la langue, que de beaux amers évoluent vers des notes de craie sèche et fraîche après sept ou huit ans de bouteille, voici une gamme sincère et de bonne constitution.

Les vins : franc, tonique, le simple chablis séduit par sa tension et sa pureté de saveurs, dans un profil très digeste. Encore assez réservé, le premier cru Troèmes se distingue par son allonge saline et sa matière ample, fraîche et salivante : on aime sa subtilité et sa droiture. Nuancé, finement crayeux, Vaucoupin se montre harmonieux, sa chair svelte se prolongeant habilement dans une fin de bouche épurée et relevée de petits amers végétaux. Avec générosité et plénitude de chair, Les Fourneaux impose sa matière sphérique, légèrement crémeuse, mais dynamique, persistante et très précise. Il évoluera bien sur cinq à dix ans. Beaucoup de densité et de carrure dans Fourchaume, salin et

pénétrant, construit autour d'un cœur de bouche ferme, dont la mâche apporte beaucoup de relief. Lumineux, énergique, c'est un excellent vin.

- ☞ Chablis 2016 de 12,40 à 12,40 € 15
- ☞ Chablis Premier Cru Fourchaume 2016 de 19,80 à 19,80 € 16,5
- ☞ Chablis Premier Cru Les Fourneaux 2016 de 17,90 à 17,90 € 16,5
- ☞ Chablis Premier Cru Troèmes 2016 de 15,40 à 15,40 € 15,5
- ☞ Chablis Premier Cru Vaucoupin 2016 de 17,90 à 17,90 € 16

Le coup de ♥

- ☞ Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2016 de 21,40 à 21,40 € 17

Un nez très "coquille d'huître" annonce le bien équilibré Mont de Milieu, élané et subtil, sans doute le plus fin et élégant des vins du domaine avec sa finale ciselée.

Blanc : 18 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 90 000 bt/an

DOMAINE CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT

4, Route de Mont-de-Milieu, 89800 Fleys
03 86 42 44 64 • www.chablis-grossot.com •
Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : Corinne et Jean-Pierre Grossot