

Chers amis, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous communiquer les dernières récompenses que nous avons obtenues dans les guides sélectionnant les meilleurs vins de France. **Christiane, Lénaïc et Samuel**

Guide des Vins Bettane et Desseauve 2018

DOMAINE BACHEY-LEGROS		
C'est en rouge que le domaine nous séduit avec des réusites bien au-delà de ce que l'on connaît des santenays villages.		
■ Chassagne-Montrachet 2015 Sec 2017>		14/20
■ Chassagne-Montrachet premier cru Boudriotte 2015 Sec 2017>25		16/20
■ Chassagne-Montrachet premier cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes 2015 Sec 2017>25		15/20
■ Chassagne-Montrachet Les Plantes Momières 2015 Sec 2017>23		16/20
■ Maranges Le Goty Vieilles Vignes 2015 Sec 2017>23		15,5/20
■ Maranges Vieilles Vignes 2015 Sec 2017>21		13/20
■ Meursault Grands Charrons 2015 Sec 2017>21		14,5/20
■ Puligny-Montrachet 2015 Sec 2017>22		14/20
■ Saint-Aubin premier cru Les Champlots 2015 Sec 2017>		14,5/20
■ Santenay premier cru Clos des Gravières 2015 Sec 2017>21		14/20
■ Santenay premier cru Clos Rousseau 2015 Sec 2017>24		15,5/20
■ Santenay premier cru Clos Rousseau Fourneaux Vieille Vignes 2015 Sec 2017>25		16,5/20
■ Santenay premier cru La Comme 2015 Sec 2017>25		16,5/20
■ Santenay Clos des Hâtes 2014 Sec 2017>22		16/20
■ Santenay En Charron 2015 Sec 2017>21		14/20
■ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes 2015 Sec 2017>23		15/20
■ Santenay Sous la Roche 2015 Sec 2017>21		14,5/20

SANTENAY PREMIER CRU LA COMME 2015 (DOMAINE BACHEY-LEGROS) SEC | ROUGE | 2017>2025 | 16,5/20

À mi-coteau de ce climat, sur des terres profondes et un vin d'une densité rare, sanguin, terrien, aux notes d'encre. Finale énorme, un concentré de fruits noirs dense.

Ceux qui voyaient dans le santenay un rouge léger et facile d'accès vont devoir changer d'avis.

La Revue des Vins de France Spécial Millésime 2016

Ces deux frères font très fort à Santenay



Samuel et Lénaïc Legros produisent aussi un superbe maranges.

Is ne sont pas jumeaux, mais semblent interchangeable dans leur fonction. **Samuel Legros** (1978) est diplômé d'un IUT de gestion et d'œnologie. Après un stage au Clos Saint-Louis, à Fixin, il rejoint en 2003 son grand frère, installé depuis 1999. **Lénaïc Legros** (1975) a suivi la voie classique : Viti de Beaune, stages chez Jean-Louis Trapet, Bernard Morey, Louis Jadot. Avec 12 ha, Santenay est leur tête de pont. Bloqués aujourd'hui par la taille limitée de leur cave, ils ne peuvent pas produire au-delà de 75 000 bouteilles par an sur leurs 19 ha. La nouvelle cuverie leur permettra, à la fin de l'année 2017, d'accepter de nouveaux clients particuliers. En serez-vous ? **G. B.**

15,5-16,5

DOMAINE BACHEY-LEGROS

Clos des Hâtes. Du jus frais au nez et de l'allant dans son cœur de bouche pour une vigne de 80 ans. Un vin dynamique qui voit loin.

Chassagne-Montrachet blanc

16,5-17,5

DOMAINE BACHEY-LEGROS

Genévrier et chèvrefeuille : envoûtant. Du fruit jaune, un vin sérieux.

Magazine Bourgogne Aujourd'hui Spécial Millésime 2016

DOMAINE BACHEY-LEGROS BACHEY-LEGROS ET FILS

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 64 14

Santenay rouge Clos des Hâtes - 17

Arômes puissants, purs, de fruits noirs bien mûrs. Superbe bouche concentrée, pleine de fruit, charnue, longue et harmonieuse. Un village de niveau premier cru.

Santenay premier cru rouge La Comme vieilles vignes - 15

Santenay premier cru blanc Clos des Gravières - 15

Le Guide Hachette des Vins 2018

DOM. BACHEY-LEGROS Clos des Gravières 2015 ★				DOM. BACHEY-LEGROS Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes 2015			
1 ^{er} cru	2700	🍷	20 à 30 €	1 ^{er} cru	5300	🍷	30 à 50 €
Régulièrement mentionnés dans le Guide, les Bacheys-Legros - Christiane et ses fils Samuel et Lénaïc - sont les cinquième et sixième générations à œuvrer sur ce domaine de 19 ha auquel s'est ajoutée une activité de négoce en 2008.							
Soixante ares d'une vigne toute jeune de sept ans, au cœur de ce 1 ^{er} cru réputé, sont à l'origine de ce vin fruité (agrumes), minéral et floral au nez, riche et généreux en bouche, dynamisé par une fine acidité et une finale poivrée. 🍷 2018-2022 🍷 sandre au beurre blanc							
■ Clos des Hâtes Vieilles Vignes 2014 ★ (20 à 30 €; 5480 b.) : un vin ouvert sur un bon boisé, sur des notes florales et fruitées, souple et frais en attaque, plus carré et corsé dans son développement. 🍷 2019-2025 🍷 perdrix aux choux							
PULIGNY-MONTRACHET							
BACHEY-LEGROS ET FILS 2015 ★★							
1 ^{er} cru	2000	🍷	30 à 50 €				
Ce village tutoie clairement le niveau 1 ^{er} cru et le coup de cœur n'est pas passé loin. Ses arguments : une seyante robe or pâle, un nez expressif et élégant de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'épices, une bouche							