

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**

Magazine Bourgogne Aujourd'hui

Dégustation Santenay, Maranges Millésimes 2015 et 2016

DOMAINE BACHEY-LEGROS BACHEY-LEGROS ET FILS

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 64 14



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Santenay rouge Champs Claude 2015 - 20

Il est rare de trouver des vins notés 20/20 mais cette cuvée a laissé les dégustateurs rêveurs et épatés par son très haut niveau, comme d'ailleurs l'ensemble des vins proposés par le domaine soulignons-le. Nez net et concentré sur la cerise noire, la myrtille et avec une touche florale. Quelle matière en bouche, associée à une incroyable longueur et une belle viscosité. À croire que la perfection existe.

Santenay premier cru rouge Clos Rousseau

Les Fourneaux vieilles vignes 2015 - 19

Quelle profondeur au nez avec une réduction noble et des notes réglissées et fumées. Sublime bouche avec une chair bien mûre et des tanins charnus. Encore un très grand vin.

Maranges rouge vieilles vignes 2016 - 19

« Un village hors normes », commente un dégustateur. Nez intense de fruits noirs, d'épices et de graphite. Bouche exceptionnelle, charnue, riche et d'une grande fraîcheur en finale.

Maranges rouge

Le Goty vieilles vignes 2016 - 19

Nez exceptionnel et concentré sur la cerise noire et la myrtille. La bouche rassemble tout ce qu'on peut attendre à ce niveau, richesse, matière et finesse.

Maranges rouge 2015 - 19

Nez surpuissant et noble avec des notes de cerises, de réglisse et d'épices. La bouche est sublime, avec une concentration rare pour un village.

Santenay premier cru rouge

Clos Rousseau 2016 - 18,5

Nez frais avec des notes de purée de fruits noirs et une touche grillée. La bouche est douce, charnue, avec une très belle maturité des tanins et une finale épiciée.

Santenay premier cru rouge

Les Fourneaux vieilles vignes 2016 - 18

Formidable richesse de fruits au nez, avec des notes de sureaux et de la fraîcheur. La bouche est puissante et « solaire », avec de l'étoffe en finale.

Santenay rouge

Les Charmes vieilles vignes 2015 - 17,5

Notes de réglisse et de mûre sauvage au nez. La bouche est ronde, avec des tanins tendres et murs et une belle énergie.

Santenay rouge

Clos des Hâtes vieilles vignes 2015 - 17,5

Nez riche et concentré sur les fruits noirs, les épices et la réglisse. La bouche est dans la même lignée, avec du gras et des tanins riches.

Santenay premier cru rouge

Clos Rousseau 2015 - 17,5

Nez riche et concentré sur les fruits noirs, les épices et la réglisse. La bouche est dans la même lignée, avec du gras et des tanins riches.

Santenay rouge

Clos des Hâtes vieilles vignes 2016 - 17

Notes de cassis et de mûre au nez avec un joli boisé. La bouche est bien structurée, avec des tanins denses et racés. Prometteur...

Santenay rouge

Les Charmes vieilles vignes 2016 - 16,5

Beau village avec une aromatique de fruits noirs au nez et en bouche. Bel équilibre et de la douceur en finale.

Santenay premier cru rouge

La Comme 2016 - 16,5

Nez puissant et frais avec des notes de myrtille. En bouche le vin est charnu, avec une belle douceur, une texture veloutée et une finale chocolatée.

Santenay premier cru rouge

La Comme 2015 - 16,5

Nez encore un peu serré mais belle profondeur aromatique. La bouche est riche, avec une matière bien extraite et une finale fraîche.

Santenay blanc En Charron 2015 - 16,5

Boisé délicat sur un nez bien ouvert. Beaucoup de rondeur et de fraîcheur en bouche, avec une finale droite.

Santenay blanc Sous la Roche 2015 - 16

Nez frais avec des notes de citron bien mûr. La bouche est croquante et acidulée, avec une finale saline.

Santenay rouge Champs Claude 2016 - 15,5

Belle harmonie entre le fruit et l'élevage au nez. La bouche est concentrée, avec de la matière et de la structure. À attendre...

Guide des Vins Bettane et Desseauve 2019

DOMAINE BACHEY-LEGROS	
★ ★ ★ ★ ★	
C'est en rouge que le domaine nous séduit avec des réussites bien au-delà de ce que l'on connaît des santenays villages.	
■ Bourgogne 2016 Sec 2018-21 13 €	14/20
■ Chassagne-Montrachet 2016 Sec 2018-22 33 €	15/20
■ Chassagne-Montrachet premier cru Boudriotte 2016 Sec 2018-23 44 €	16/20
■ Chassagne-Montrachet premier cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes 2016 Sec 2018-27 44 €	16,5/20
■ Chassagne-Montrachet Les Plantes Momières 2016 Sec 2021-30 26,50 €	16,5/20
■ Maranges Le Goty Vieilles Vignes 2016 Sec 2018-23 16,50 €	15/20
■ Maranges Vieilles Vignes 2016 Sec 2018-21 14,50 €	14,5/20
■ Meursault Grands Charrons 2016 Sec 2018-28 34 €	17/20
■ Puligny-Montrachet 2016 Sec 2018-25 36 €	15,5/20
■ Saint-Aubin premier cru Les Champlots 2016 Sec 2018-24 32 €	15,5/20

Magazine Bourgogne Aujourd'hui Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin 2015 et 2016

DOMAINE BACHEY-LEGROS BACHEY-LEGROS ET FILS @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 64 14

Chassagne-montrachet premier cru blanc

Morgeot Vieilles Vignes 2016 - 16,5

Notes de fruits blancs au nez. De la tension et de l'équilibre en bouche, avec une finale fraîche et salivante.

Chassagne-montrachet rouge

Les Plantes Momières Vieilles Vignes 2016 - 16

Nez riche et concentré sur les fruits noirs et des notes de vanille. La bouche est ample avec des tanins élégants et un beau volume.

Chassagne-montrachet blanc 2016 - 16

Nez grillé avec une légère réduction. Belle matière en bouche, avec une finale pure et droite, marquée par les agrumes.

Saint-aubin premier cru blanc

Les Champlots 2016 - 16

Nez grillé avec un boisé fin et vanillé. Le vin se révèle en bouche avec une belle fraîcheur, des arômes d'agrumes bien mûrs et une finale tonique.

Chassagne-montrachet premier cru blanc

La Boudriotte 2016 - 16

Vin vif avec une belle longueur, un peu « asséché » à ce stade par le bois. Il doit digérer son élevage pour se montrer sous son meilleur jour, mais le potentiel est là !

Chassagne-montrachet rouge

Les Plantes Momières Vieilles Vignes 2015 - 15,5

Nez fumé qui évoque un coulis de fruits rouges. La bouche est charnue et croquante, avec une longueur sur la cerise noire.

Chassagne-montrachet premier cru blanc

Morgeot Vieilles Vignes 2015 - 15,5

Nez fin d'agrumes amers avec une touche iodée. Jolie bouche avec de la tension et de la minéralité. Finale légèrement mentholée.

Le Guide Hachette des Vins 2019

DOM. BACHEY-LEGROS	
Clos Rousseau les Fourneaux Vieilles Vignes 2015 ★	
■ 1 ^{er} cru	2300 30 à 50 €

Régulièrement mentionnés dans le Guide, les Bachey-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. En 2017, la propriété s'est équipée d'une nouvelle cuverie.

Une très vénérable vigne de cent-deux ans est à l'origine de ce 1^{er} cru qui distille au nez des arômes de fruits noirs sur un fond légèrement boisé. La bouche apparaît généreuse et concentrée, bâtie sur des solides tanins qui laissent confiant sur la capacité de garde de ce santenay de caractère. 2021-2028

DOM. BACHEY-LEGROS	
Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes 2016	
■ 1 ^{er} cru	6500 30 à 50 €

Régulièrement mentionnés dans le Guide, les Bachey-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. En 2017, la propriété s'est équipée d'une nouvelle cuverie.

Déjà retenue l'an dernier, cette importante cuvée est issue d'une parcelle de 1,92 ha qui représente 10 % du domaine. L'acacia et la poire composent un nez des plus frais. On retrouve la poire, rehaussée d'une touche d'amande grillée, dans une bouche souple, tonifiée par une longue finale minérale et acidulée. 2020-2023 ■ Les Plantes Momières Vieilles Vignes 2015 (20 à 30 €; 3500 b.) : vin cité. ■ 2016 (30 à 50 €; 4000 b.) : vin cité.