



Millésime 4/2013

Les Soiffards

*La mauvaise
réputation de Nuits
Saint Georges
Brassens*

Dégustation du 26/04/2013

Menu du jour

Liquide

1. 1er cru Fourchaume 2011 Alain Geoffroy
2. 1er Cru Forest 2011 Vincent Dauvissat
3. 1er cru Vau le Vey 1992 Château de Maligny
4. 1er cru Butteaux 2010 François Raveneau
5. 1er cru Butteaux 2004 François Raveneau
6. GC Château Grenouille 2008 La Chablisienne
7. GC Château Grenouille 2002 La Chablisienne
8. GC Valmur 2007 William Fevre
9. GC Valmur 2011 Jean-Paul & Benoit Droin
10. GC Blanchot 2008 Raveneau
11. NSG Les Perrières 1er cru 2009 Henri Gouges
12. NSG 2008 Domaine Henri Gouges
13. NSG Les Terres Blanches 2005 Domaine des Perdrix
14. NSG Les Damodes 2009 Chantal Lescure
15. NSG 2009 Liger-Belair
16. NSG Aux Boudots 2008 Domaine Méo-Camuzet
17. NSG Aux Murgers 2008 Domaine Méo-Camuzet
18. St Emilion Château St Georges Côte Pavie 1998
19. NSG Clos des Corvées 2003 Prieuré Roch
20. NSG Les Saint-Georges 2010 Henri Gouges
21. Macon Botrytis 2001 Domaine de la Bongran
22. Côtes de Thongue Lyre 2010 Domaine de l'Arjolle
23. Pinot Gris VT 1998 Hugel & Fils

Solide

- 🍴 Gougères au Bleu de Bresse
- 🍴 Persillé de Bourgogne
- 🍴 Cassolette de Grenouille aux Champignon
- 🍴 Coq au Nuits
- 🍴 Fromage et Dessert

3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

La politique est l'art de prendre de l'argent aux riches et les votes des pauvres, sous prétexte de les protéger les uns des autres. Ce n'est pas de moi, ni de Georges Brassens, mais de Jules Michelet, heureux propriétaire de nombre de Lycées, de Collèges et moult Bibliothèques. En ce moment, c'est opération plus blanc



que blanc, et plus blanc que blanc, ce serait la transparence. Ce n'est pas que ça me gêne, avec le retour du soleil, la transparence, surtout chez les jolies femmes, c'est plutôt agréable, surtout si c'est Adriana Karembeu et pas Christine Boudin qui exhibe sa transparence. On a tous été transparent quand Célimène Lebal, la belle petite dévergondée de 6è3, passait à côté de moi pour inviter à danser, Athanase Broque, le bellâtre roux qui avait une tête de marcassin pris au piège (je viens de comprendre ma haine des roux). Finit les tabous, aujourd'hui, c'est le strip-tease de la République, le grand «outing» patrimonial. C'est à qui le fera le plus vite, avec le plus de conviction, d'empressement et le plus de trémolos dans la voix.

Est-ce du génie politicien, une diversion magnifiquement orchestrée ou le reflet de la bêtise de l'opinion? En quoi, le fait de savoir que le premier Sinistre a un Combi Volkswagen, peut faire avancer ma réflexion? Lolo Fabius est à la cave, Christiane Taubira fait du vélo, Cécile Duflot roule en 4L, Nono Montebourg a un fauteuil Charles Eames, Stéphane Le Foll à la folie des motos, bref, des infos indispensables à la moralisation de la vie politique française. Tout le monde a des choses à cacher et c'est normal. La transparence totale, c'est le tota-

litarisme, et moi j'aime le totalitarisme. Devenir dictateur, qui n'en a pas rêvé? Si tu en as marre de te faire brimer par un patron tyrannique, de vivre dans un deux pièces pourri et d'avoir une femme moche et deux moutards qui chialent? Devient dictateur. En tant que commandeur suprême des Cenosillicaphobes et pour moraliser la vie vineuse

des soiffards, je ne vais pas leur demander de publier leur patrimoine, je vais le faire moi-même, un chef, ça doit chefer. Par exemple, Johnny English possède une chose inestimable pour l'humanité, un humour en glaise d'un fort bon gabarit, qu'il pourrait revendre une fortune ou échanger avec Gégé qui est l'heureux propriétaire d'un décapsuleur compteur de bouteille qui siffle le God save the Queen en Berbère. DW Fishmen possède un outil capable de couper l'herbe sous les cors au pied de n'importe qui, ainsi que la première guitare, inventé par le luthier Guy Tarre (1475-1472), un objet incroyable puisqu'il est capable, si vous avez cet objet et au moins un ami (ce qui n'est pas donné à tout les guitaristes), de faire un morpion ou parler à Dieu. Le Malouin Malin possède, en usufruit, le poster grandeur nature avec l'autographe de Jean-François Coppé, le prix du petit foc de l'école de Glénants. Il également titulaire d'une carte de fidélité du Lidl de Plancoët. Schulmeister à récemment acheté un costume de Panda roux et un casque de soldat du feu, ce qui explique les lettres d'injure signé «Pandi Panda le pompier» qui circulent dans le quartier. Chokwine est récipiendaire du Prix Chantal Goya, ne vous fiez pas aux apparences, sous ses apparences rudes et frustrées, se cache en réalité un cœur sensible qui milite, aux côtés de ses fidèles lieutenants Jeannot Lapin, Cheguewawa le leader communiste et Klaus Bambi le cruel tortionnaire maoïste, contre l'interdiction de fumer du crack, qui a été injustement infligée à sa Muse, Chantal Goya. Le toubib possède un doctorat en Marxisme Léninisme de l'université de Kaumas, par correspondance, il dispose aussi d'un stock considérable de prothèse PIP, de hanche et une collection de dents en or qu'il pourrait céder au plus offrant. La suite de révélations de Médiaproust, un peu plus loin... En attendant, plus blanc que blanc, c'est un Chablis...

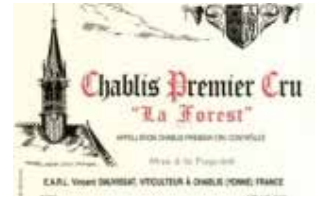


1er cru Fourchaume 2011 Alain Geoffroy

Robe pâle. Nez très expressif, sur des notes de citron, de pamplemousse, d'aubépine, de fleurs blanches, de paille et de brioche. La bouche est riche, fraîche et intense. C'est généreux mais cela reste élégant et long. 15.11 Très bien

1er Cru Forest 2011 Vincent Dauvissat

Après une légère réduction, le nez s'installe sur des notes d'amande, de citron, de pomme verte, de craie et de silex fumé. La bouche est beurrée, grasse, ronde et minérale. Un vin moins immédiat que le précédent, plus rond, moins vif, plus équilibré et avec la même persistance. 14.61 Très bien



1er cru Vau le Vey 1992 Château de Maligny

Si vous aimez les arômes évolués des vieux chablis, vous êtes servis ! Champignon, sous-bois, noisette, amande, fumée et citron composent le bouquet. La bouche est étoffée, un brin végétal, un fond boisé, une acidité fondue et une belle persistance. 15.78 Très bien

1er cru Butteaux 2010 François Raveneau

Couleur très pâle, nez discret qui s'épanouit doucement. Beaucoup d'élégance, de race, citron, pêche, coquille d'huître, fleur blanche et fougère. Equilibre, c'est le mot clé de cette cuvée, vinification précise, tension, droiture, grâce, belle matière, acidité intégrée, minéralité et très longue persistance sur les agrumes. 17.44 Excellent



1er cru Butteaux 2004 François Raveneau

Première impression bizarre, comté, champignon frais, puis le nez s'exprime sur des notes minérales, poudre et coquille d'huître, avec une touche citronnée. La bouche est toute en finesse, belle matière étoffée, acidité un peu moins fondue que dans le précédent et finale sur l'acacia. Moins convainquant que le 2010. 15.22 Très bien

Retour à nos révélations : Didier a construit un engin nucléaire artisanal conçu pour éradiquer la faim dans le monde, dans son garage, avec son oncle, une femme fontaine nommée Marhmod. Thierry détient une collection de zappette de toutes marques, plusieurs perruques blondes et 8 enclumes d'art. Rage possède 3 boîtes de capotes extra small saveur brocolis à la crème de marron, 3 poupées gonflables à l'effigie de Frigide Barjot, Geneviève De Fontenay et Line Renaud, faut bien varier les plaisirs, ainsi qu'un lot de crème «Enlarge your penis now». Pour ce qui concerne Jeanda Rmerie, lui qui rêvait d'être palefrenier sur licornes, il est devenu Ogre de barbaque et fait collection d'os de côte de bœuf, même s'il n'est pas contre un os de gigot de temps en temps, mais ça n'est pas d'une importance fondamentale pour la compréhension du personnage, surtout si tu ne veux pas terminer avec la gorge tranchée comme un jambon à l'os ou servir d'apéritif, quand il donne, comme chaque mercredi, une leçon de sémantique à ses agnelets. Mais bon, revenons à nos moutons de Chablis. Ça commence bien avec un Fourchaume d'Alain Geoffroy, immédiat puis un Forest de Dauvissat, un peu moins plaisant, mais plus profond (à mon goût). Butteaux 2010 de Raveneau fait l'unanimité, profondeur, équilibre, fraîcheur, tout est en place. Le 2004 est moins convaincant, un peu réduit et moins plaisant.

GC Château Grenouille 2008 La Chablisienne

Nez sur le citron, l'ananas, la vanille, la poire, la paille et la pierre sèche. La bouche est ample, dense, grosse matière avec une belle vivacité terminale. 16.11 Excellent



GC Château Grenouille 2002 La Chablisienne

Premier nez discret, agrumes, pomme, fumée, épices et fruit exotiques. La bouche est vive, très élégante, mais discrète, trop discrète, jusqu'à la finale, un peu amère. 16.56 Excellent

GC Valmur 2007 William Fevre

Couleur claire, nez expressif, sur les agrumes, coquille d'huître, fleur blanche, noisette et acacia. Superbe bouche, droite, tendue, concentrée et aérienne, bel équilibre et longue finale. 16.11 Excellent

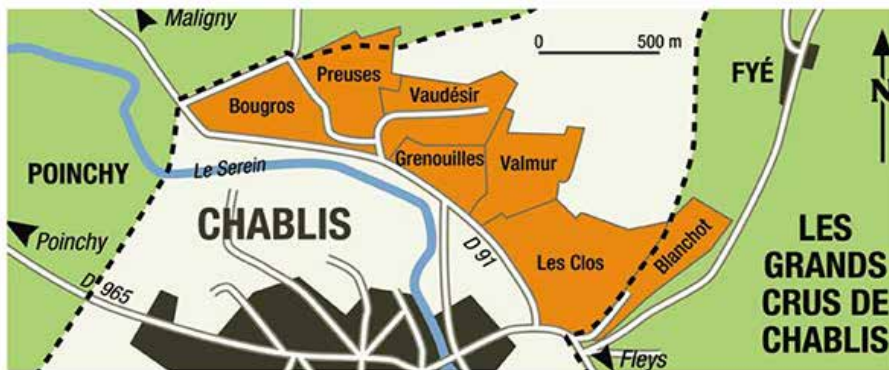


GC Valmur 2011 Jean-Paul & Benoit Droin

Robe pâle, un nez qui explose sur de superbes notes d'agrumes, de pêche, de truffe blanche, de fleurs blanches et une pointe minérale. La bouche est vibrante, elle éclate de toute part, c'est dense, très aromatique, parfaitement équilibré et d'une grande longueur. 17.33 Excellent

GC Blanchot 2008 Raveneau

Ce n'est pas le Chablis le plus expressif de la soirée, mais quelle classe. A lui seul, le nez résume tous les autres, citron frais, toujours ces notes calcaires, coquille d'huitre, léger fumé, fleurs blanches, silex et une légère pointe de noisette. La bouche est d'une grande pureté, c'est droit une un i, aérien, même si la matière est dense, concentrée. L'acidité est parfaitement fondue et participe à la très longue et très belle finale. 18.17 Grand vin



Situé en plein cœur des Grands Crus, au pied du coteau de Grenouille, le domaine de Château Grenouille est un ensemble exceptionnel et unique à Chablis, 7,20 ha d'un seul tenant, magnifiquement exposé au sud-ouest face au village, produit le plus rare des Chablis Grands Crus : le Grenouille. Les deux possèdent la même qualité et le même défaut, la discrétion, qualité ou défaut ? Ce sera le secret de la Grenouille. Après deux Grenouilles, deux Valmur, deux beaux Chablis, minéraux et tendus, avec une préférence pour celui des Frères Droin. On termine par un Grand cru de la Famille Raveneau. Bernard et son frère Jean-Marie produisent l'archétype du grand Chablis. Une robe très pâle, un nez fin, élégant, sur des notes d'agrumes, de paille et surtout minéral, sur la coquille d'huitre ou le silex fumé. Une bouche cristalline, lumineuse et tendu. De l'archétype à la quintessence, il n'y a qu'un pas que les Raveneau ont franchi depuis longtemps.

NSG Les Perrières 1er cru 2009 Henri Gouges

Nez puissant, sur le pamplemousse, l'abricot, la pêche, des notes de cailloux mouillés, de la fumée, musc et amande. La bouche est étoffée, ample, opulente et ferme. L'élevage est présent, sans excès, c'est sèveux, l'acidité est faible (surtout après une dizaine de Chablis) et la finale termine sur de beaux amers. 15.83 Très bien



On n'en a terminé avec les Chablis, mais pas avec les blancs. Le deuxième mal-aimé de la Bourgogne est Nuits-Saint-Georges, en rouge comme en blanc, il est parfois délaissé au profit des villages qui possèdent des grands crus vendeurs et sous le feu des projecteurs. Mais Nuits a sa part d'ombre, sa part de blancs. Qui connaît le pinot gouges ? Même chez connaisseurs de la Bourgogne, ce cépage, répertorié sous le nom de Pinot Gouges à l'école de viticulture de Montpellier, est inconnu. La genèse de cette cuvée vient d'une vigne de pinot noir qui a muté en blanc dans la fin des années 30. Un cep qui donnait des raisins rouges depuis sa plantation se mit soudain à produire des raisins blancs. Un pinot mutant ou albinos était né. C'est Henri Gouges, le fondateur du Domaine, qui a découvert cette excentricité de la nature, un pinot noir qui produisaient des grappes blanches. Il planta alors ces ceps dans un coin des Perrières, agrandit la surface au fur et à mesure et cela devint le NSG blanc tel qu'on le connaît aujourd'hui. Depuis, quelques autres domaines ont emprunté des boutures de ces pinots Gouges pour produire leur propre NSG blanc. Gustativement, c'est l'antithèse d'un Chablis, c'est puissant, sèveux avec une acidité assez basse. Une parfaite passerelle entre Chablis et Nuits St Georges.

NSG 2008 Domaine Henri Gouges

Beau nez, très fruité, sur des arômes de groseille, de framboise, de cerise burlat, une pointe légère de bois, de la ronce et une touche d'épices. La bouche est fine, aromatique, les tannins sont souples, l'élevage est discret, l'acidité un peu pointue et la finale moyenne. 14.78 Très bien

NSG Les Terres Blanches 2005 Domaine des Perdrix

Le nez est puissant, sur des arômes de fruits noirs, de framboise, de cerise kirschée, d'épice et de café. La bouche est dense, comme les tannins, matière concentrée mais le fruit est gourmand. L'élevage est très présent encore et il faudra encore quelques années pour apprécier la longue finale. 15.78 Très bien



NSG Les Damodes 2009 Chantal Lescure

Superbe nez, sur la framboise, la cerise, la mûre, un peu de grillé et de fleurs séchées, avec un supplément de ronce de noyer digne de belle voiture Anglaise. Par contre, en bouche, c'est un peu boîte de vitesse, les tannins accrochent le palais, l'élevage est modéré, mais pas fondu, c'est très mûr, pas encore prêt. 16.00 Excellent

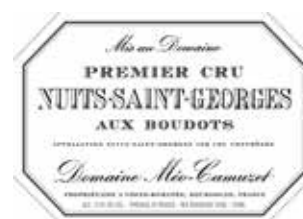
NSG 2009 Liger-Belair

Un nez un peu bizarre, de mûre, de framboise, d'humus et d'ambre. Une matière un peu faible, des tannins doux, une acidité aiguë, une longueur moyenne. Un vin peu intéressant, dommage pour un grand Domaine de faire aussi simple. 14.56 Très bien

Les vins de Nuits-Saint-Georges ont la réputation d'être solides et de garde, même parfois durs dans leur jeunesse. Mais ce vignoble a une double vie, deux parties très distinctes, l'une de Vosne-Romanée à la combe de la Serrée, l'autre vers le Midi. Des nuances que l'on retrouve dans les vins. Ferme, vigoureux et corsé au sud, plus rond et aromatique vers le nord du village, aux portes de Vosne. Même s'il est jeune est du sud, le village du Domaine Gouges n'en reste pas moins souples et aromatique. A contrario, le Damodes, au nord de Nuits, sur les Boudots et proche des Gaudichots de Vosne, est plus accrocheur, comme quoi, les réputations ne sont pas toujours fondées. Le village de Liger-Belair est peu intéressant (encore une erreur de casting avec un vin du toubib, il doit y avoir un complot international contre lui), alors que «les terres blanches» sont loin d'être prêtes. Bref, à Nuits, il y a ce que l'on croit, ce que l'on boit et ce que l'on croit boire!

NSG Aux Boudots 2008 Domaine Méo-Camuzet

Beau nez aux arômes de café, de groseille, de cerise, de caramel, de lard et de terre humide. La bouche est dense, finement mentholée, profonde, les tannins sont gourmands et la minéralité ressort sur la longue finale. 16.22 Excellent



NSG Aux Murgers 2008 Domaine Méo-Camuzet

Un profil aromatique assez proche de son cousin des Boudots, groseille, terre humide, tabac, caramel. La bouche est un brin plus dure, moins de souplesse, mais une fraîcheur plus présente et une grande longueur. 15.89 Très bien

St Emilion Château St Georges Côte Pavie 1998

Château Saint Georges Côte Pavie est situé en contre-bas d'Ausone, entre les Châteaux La Gaffelière et Pavie Macquin. Quelques reflets acajou trahissent une évolution qui se confirme au nez, poivron, sous-bois, fenouil et lavande. La bouche est également sur le déclin, acidité dissocié, tannins vaporeux, matière faïblarde, un manque de maturité qui n'arrange pas la finale. 15.29 Très bien



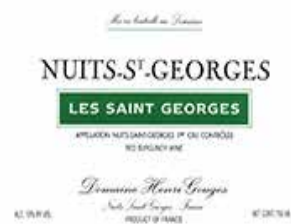
Pour les deux Méo-Camuzet, on est plus proche des canons, et même des bons canons! Fin, élégant, mentholé, surtout pour les Boudots. Par contre, venir à une soirée Nuits St Georges avec une bouteille de Saint Emilion, faut pas être câblé partout pour oser, et le haut-débit et JLK sont fâché depuis belle lurette, un peu comme moi et le Bordeaux. Tiens, puisqu'on parle de notre grand maître Es-carton mouillé, on n'a pas encore parlé de son patrimoine! Des parts d'ombres, il en est couvert, d'ailleurs, c'est son surnom, «Ombres» (avec l'accent espagnol). Depuis sa retraite dans la forêt de St Jean, il a repris ses activités de jeunesse, oui, sous ses faux airs de gendre, père, grand-père idéal, c'est en réalité un maître Es-torture. Tortionnaire en free-lance, il ne déclare pas tous, et surtout pas ses valseuses en or. Tortionnaire, c'est un métier difficile, une vie de labeur à arracher des ongles, à arracher des dents, à arracher des yeux, tout cela pour finalement arracher des aveux... La coercition, c'est sa passion, c'est le Pape de la «probatio probatissima». Il respecte les canons de sa profession, c'est le Mozart de la fourche de l'hérétique, le Picasso de l'araignée espagnole, il n'hésite pas à utiliser les instruments des années sombres du Moyen Age à une époque où on savait faire parler les prisonniers et où la torture ne se limitait pas à écouter le dernier album de Justin Bieber. Il a aussi développé des recettes personnelles, le gavage au mauvais pinot noir bio Alsacien, le stress Médocain, ou syndrome du carton mouillé, et, le plus cruel des supplices, sa version personnelle, et nudiste, de «Saturday Night Fever». Il est très rare qu'une victime apprécie, à sa juste valeur, le travail de son tortionnaire, et pourtant si vous saviez les efforts considérables qu'il a du faire pour rendre la tâche moins pénible, la sienne, pas celle de ses victimes, qui souvent hurlent beaucoup trop fort. «L'homme est un instrument de musique mal accordé», dit-il souvent, c'est un tortionnaire mélomane. Il adore travailler sur du Haendel, ça sublime son travail. Sa spécialité, la rincée de cacahouète. LA torture portée au rang d'art majeur. La rincée consiste à porter un seau d'eau à deux mètres du sol et de le renverser délicatement sur le patient, resté en bas, sur le dos, à poil et les jambes écartées afin que ladite eau vienne claquer un peu les cacahouètes du supplicé. Avec cette technique, le type termine avec les noisettes lisses comme le pubis d'une pute ukrainienne et il finit par avouer n'importe quoi, en araméen et avec son anus. Une activité très lucrative, plusieurs comptes au Boukistan, sont là pour en attester. Aujourd'hui, il envisage de prendre du recul avec ce métier très prenant, il a fait une formation de reconversion et grâce à ses connaissances du corps humain, il entend devenir sophrologue. Indéniablement, la douleur, c'est son rayon. Et comme on ne renie pas une vie de labeur comme ça, il s'occupera exclusivement de Sodomasochistes. Une clientèle privilégiée qui sait reconnaître, à sa juste valeur, les compétences particulières de cet artiste méconnu.

NSG Clos des Corvées 2003 Prieuré Roch

Un nez exubérant, un peu compoté, de pivoine, de mûre, de menthe, de rose fanée, léger graphite et un peu de cuir. La bouche est volumineuse, la matière tapisse le palais, c'est riche, très aromatique, sans lourdeur... mais, pour ma part, je trouve qu'il manque de distinction, de race. Il est plus Prieuré-Roche que Nuits St Georges.
18.13 Grand vin

NSG Les Saint-Georges 2010 Henri Gouges

Un vin perturbant, je le reconnais, mais un superbe nez, très dense, encore sur la retenue, mûre, fraise, mine de crayon, buis, mélisse, pain grillé, violette, moka et bois neuf. Une bouche profonde, très serré, pas prête, mais au potentiel immense. Belle minéralité, grande fraîcheur et immense finale. Certes, il faudra attendre longtemps pour apprécier pleinement cette bouteille, mais n'est-ce-pas le lot des grands Nuits St Georges? 17.89 Excellent



On termine cette soirée des maudits, par un Clos des Corvées, prêt à boire, certes, excellent même, mais, il y a toujours un «mais» qui traîne... Je lui trouve un manque de classe, peut être le millésime, peut être autre chose, va savoir... Les Saint-Georges de Gouges ne sont pas prêt à boire, pas fondu, loin de là même, mais je lui trouve de la classe et un potentiel immense et parfois les futures grandes qualités valent mieux que les petites d'aujourd'hui. Conclusion? La mauvaise réputation, ça ne saute pas aux yeux! Les Chablis ne sont pas tous vert, acide et caillouteux. Les Nuits St-Georges ne sont pas tous durs et astringents. Que ce soit Chablis ou St Georges: Ils ne font pourtant de tort à personne, En suivant leur chemin de petit bonhomme. Mais les brav's gens n'aiment pas que L'on suive une autre route qu'eux, Tout le monde les montre du doigt Sauf les manchots, ça va de soi. Ils ne font pourtant de tort à personne En suivant les ch'mins qui n'mènent pas à Vosne

Macon Botrytis 2001 Domaine de la Bongran

Belle robe dorée, nez de poire, de fleurs blanches, de miel, d'ananas et de pamplemousse. La liqueur est fine, c'est moelleux avec une acidité fondue et une belle allonge. 16.60 Excellent

Côtes de Thongue Lyre 2010 Domaine de l'Arjolle

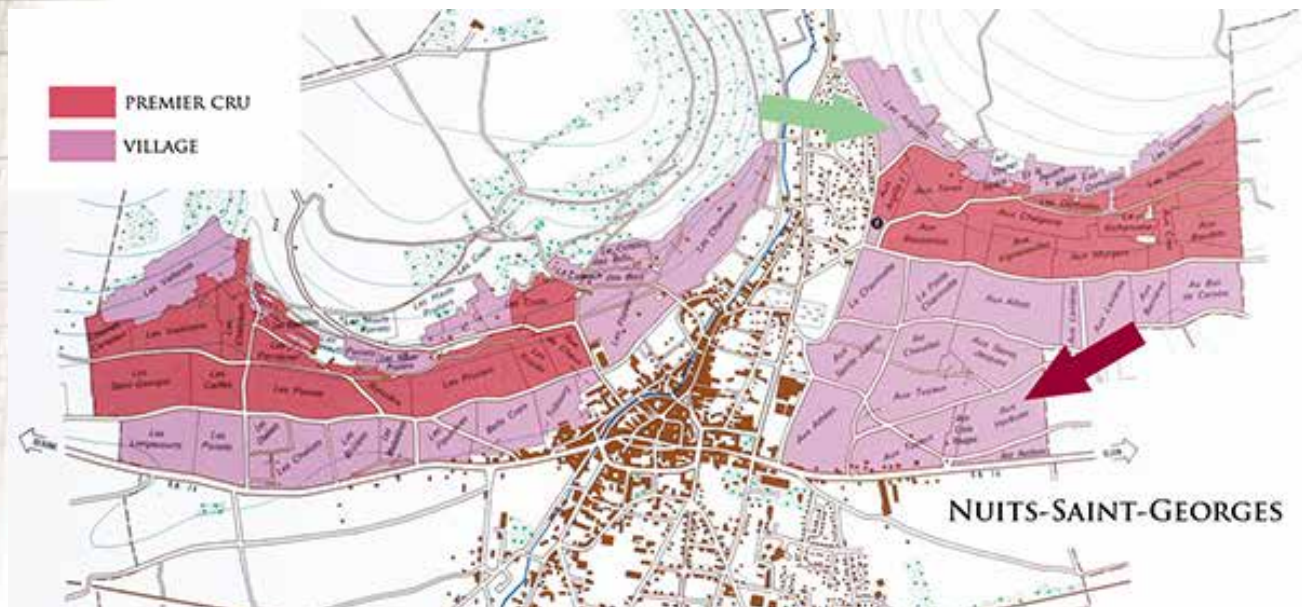
Un muscat petit grain issu de vendanges passerillées qui explose d'arômes d'agrumes confits, de miel, d'abricot et d'écorce d'orange. La bouche est élégante, moelleuse, très aromatique mais manque de persistance. 16.00 Excellent



Pinot Gris VT 1998 Hugel & Fils

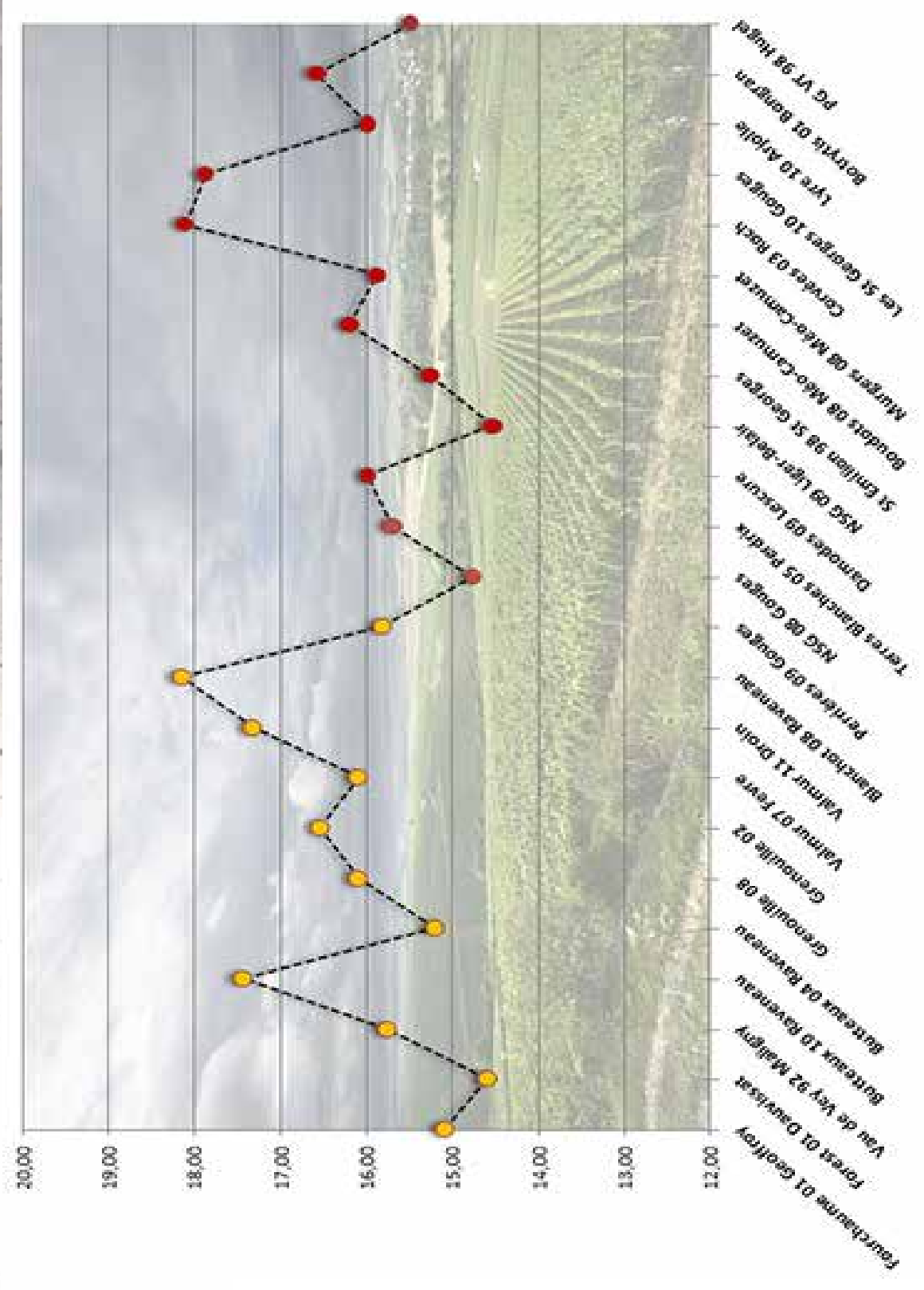
!Beau nez de mirabelle, de cire d'abeille, de carmel, d'acacia, de raisins secs, de thé et de réglisse. La bouche est douce, veloutée, très équilibrée, sans lourdeur avec une grande persistance aromatique. 15.50 Très bien

Avant de clore le débat, parlons bouffe pour faire plaisir à JeanDa. Après les traditionnelles Gougères, au bleu de Bresse pour changer un peu, un petit persillé pour faire plaisir à Schulmeister. En Bourgogne, si l'escargot est roi, on fait des courbettes à la Reinette, surtout avec des morilles, des Cèpes et des girolles, en cassolette et en croute. Le Coq de St Georges n'a pas ergoté, le Trou du Cru, petit frère de l'Epoisses, est un délice culotté et la tarte aux poires a été chocolat. Pour terminer, je me dois de déclarer mon patrimoine, charité bien moutonnée, commence par la laine. Moi, ma passion, c'est la collection de bibelot inutile. Je possède un bouchon de vin antivol, un coach en musculation faciale, un bilboquet en gruyère, pour multiplier mes chances de gagner et du papier toilette râpe, pour mes soirée sado-maso. J'ai aussi une femme, comme vous tous, ce n'est pas grand-chose, mais on est des sentimentaux, on s'attache, même si elles pourraient rapporter une peu d'argent sur eBay. C'est un peu comme une vieille bouteille de Bordeaux, on pourrait la vendre à un chinois de passage, mais on y tient quand même un peu. (Celle-là, n'ayant pas osé la placer à un autre, je vais donc la payer très cher).



	C	Moyenne	Maxi	Mini	Ecart	Note
1	Blanchot 08 Raveneau	18,17	19,0	17,0	0,7	Grand vin
2	Corvées 03 Roch	18,13	20,0	16,0	1,5	Grand vin
3	Les St Georges 10 Gouges	17,89	19,0	16,0	0,9	Excellent
4	Butteaux 10 Raveneau	17,44	18,0	16,0	0,7	Excellent
5	Valmur 11 Droin	17,33	18,0	16,0	0,7	Excellent
6	Botrytis 01 Bongran	16,60	19,0	15,0	1,8	Excellent
7	Grenouille 02	16,56	19,0	16,0	1,0	Excellent
8	Valmur 07 Fevre	16,11	18,0	15,0	1,2	Excellent
9	Grenouille 08	16,11	17,0	15,0	0,8	Excellent
10	Damodes 09 Lescure	16,00	17,0	14,0	1,0	Excellent
11	Lyre 10 Arjolle	16,00	17,0	14,0	1,7	Excellent
12	Murgers 08 Méo-Camuzet	15,89	18,0	12,0	1,7	Très Bien
13	Perrières 09 Gouges	15,83	18,0	13,0	1,5	Très Bien
14	Vau de Vey 92 Maligny	15,78	18,0	14,0	1,3	Très Bien
15	Terres Blanches 05 Perdrix	15,72	17,0	15,0	0,8	Très Bien
16	PG VT 98 Hugel	15,50	16,0	15,0	0,7	Très Bien
18	St Emillion 98 St Georges	15,29	19,0	13,0	2,1	Très Bien
19	Butteaux 04 Raveneau	15,22	17,0	14,0	1,0	Très Bien
20	Fourchaume 01 Geoffroy	15,11	17,0	13,0	1,2	Très Bien
21	NSG 08 Gouges	14,78	17,0	13,0	1,3	Très Bien
22	Forest 01 Dauvissat	14,61	16,5	13,0	1,1	Très Bien
23	NSG 09 Liger-Belair	14,56	17,0	13,0	1,6	Très Bien





CHARBLIS

2008
CHABLIS

Chardonnay

MAISON FONDÉE EN 1850

Domaine Charly Nicole

DOMAINE CHARLY NICOLLE
LES BENOÎTES CLOSÉS (100%)



PRODUCT OF FRANCE

2002

Chablis Premier Cru

Montmains

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mise en bouteille à la Propriété par
Jean-Paul & Benoît DEBON
 Propriétaires-Marchands à Chablis - France

PRODUCT OF FRANCE

2003

Chablis Grand Cru

Les Clos

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mise en bouteille à la Propriété par
Jean-Paul & Benoît DEBON 45 LITRES
 Propriétaires-Marchands à Chablis - France