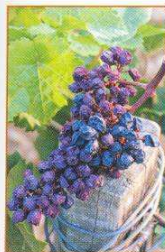


## BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

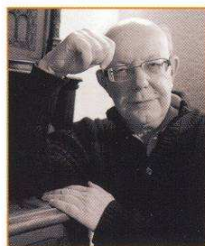
81 6 €

## Guide d'achat

Pommard • Volnay  
Chablis • Viré-Clessé200 GRANDS VINS  
DE 10 À 40 €

## CLIMAT

Quel avenir  
pour  
le pinot noir ?



## RENCONTRE

**J.-F. Kahn**

"La parkerisation,  
c'est la pensée unique !"

N°81 BIMESTRIEL - BELGIQUE: 7 € - SUISSE: 12,75 € - ALLEMAGNE: 7 €

CANADA: 10,25 \$ - MAROC: 55 DH - PAYS-BAS: 6,50 € - LUXEMBOURG: 7 €

M 02509 - 81 - F. 6,00 € - RD



**BOURGOGNE AUJOURD'HUI Avril 2008 N° 81**  
**Dégustation à l'aveugle Volnay Pommard**  
**Millésime 2005**



Jean-Marc Bouley  
et son fils Thomas.

## **JEAN-MARC BOULEY @**

### **CARTON PLEIN**

Sur 9 vins présentés, 7 sont sélectionnés dont 5 obtiennent des notes supérieures à 14 sur 20. "Un beau résultat", confie Jean-Marc Bouley ; une juste récompense selon nous, compte tenu de la qualité du travail fourni par le domaine et de sa régularité. Une telle réussite trouve en partie son explication dans les efforts fournis pour la réception de la vendange. "C'est une étape très importante pour moi", explique Thomas, le fils de Jean-Marc, présent sur l'exploitation familiale depuis 2002. "Seul le meilleur de chaque raisin doit aller dans la cuve. Pour cela on utilise une table de tri vibrante et un tapis qui achemine directement la vendange dans la cuve, en parfait état. Cette qualité de réception se traduit systématiquement dans les vins, qui gagnent en fruit et en pureté". À l'avenir, le père et le fils aimeraient pouvoir agrandir le domaine, qui compte actuellement 7,5 hectares, "mais avec de grands terroirs", précise Thomas.

**Chemin de la Cave - 21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33 - e-mail : [jeanmarc.bouley@wanadoo.fr](mailto:jeanmarc.bouley@wanadoo.fr)**

#### **VOLNAY VILLAGE VIEILLES VIGNES** 🍷🍷🍷

Nez complexe avec des arômes de fruits murs. Volume et équilibre en bouche, pour un vin avec un grand potentiel.

#### **VOLNAY VILLAGE CLOS DE LA CAVE** 🍷🍷🍷

La robe est soutenue, couleur rubis intense. Le boisé domine au nez, avec une belle élégance, confirmée en bouche. Belle longueur.

#### **VOLNAY PREMIER CRU LES CARELLES** 🍷🍷

Cerise noire, cassis confituré et boisé assez opulent au nez. La bouche est encore un peu serrée et austère, mais la matière et l'amplitude sont déjà là. À attendre encore quelques années.

#### **POMMARD PREMIER CRU LES RUGIENS** 🍷🍷

Le nez est frais et plaisant avec des notes de fruits rouges. Bel équilibre en bouche, avec du volume et des tannins assez présents.

#### **POMMARD PREMIER CRU LES FREMIERS** 🍷🍷

Tout proche des 3 grappes, ce vin a séduit les dégustateurs par sa rondeur. Nez agréable, fin et élégant. Bouche charnue, élégante, fruitée, harmonieuse et bien équilibrée.