



LE  
GUIDE  
DUSSERT-GERBER  
DES  
VINS  
2009

Le guide  
de  
référence

■ ALBIN MICHEL

## DOMAINE VIRELY-ROUGEOT

Patrick Virely

Place de l'Europe

Tél. 03 80 22 34 34 et 03 80 24 96 70

Fax. 03 80 22 38 07

e-mail : [domaine.virely-rougeot@wanadoo.fr](mailto:domaine.virely-rougeot@wanadoo.fr)

Au sommet, ce qui vient récompenser des prix sages et une typicité certaine. Un vigneron sympathique et talentueux (élevage en fûts de chêne avec 1/3 de fûts neufs). Beau **Pommard Premier Cru Clos des Arvelets 2005**, dense, de couleur soutenue, riche au nez, avec des notes subtiles de cerise, de truffe et d'humus, un grand vin complexe et puissant, gras et fondu en bouche. Excellent **Pommard Premier Cru Les Chanlins-Bas 2005**, très équilibré, avec ces connotations caractéristiques du terroir, puissant, ample, aux tanins savoureux et riches à la fois, de garde comme en atteste ce **98**, remarquable, intense et chaleureux, bien charpenté, coloré et parfumé, aux connotations de truffe et de griotte mûre, tout en bouche. Goûtez le **Meursault Premier Cru Charmes 2005**, très séduisant par ces nuances de chèvrefeuille et de citronnelle, de bouche subtile et puissante (fougère, pomme), suave et sec à la fois, où s'entremêlent les fruits, les épices et les fleurs fraîches, d'une belle finale. Le **2004** est de couleur brillante, dense et parfumé, nerveux, savoureux, idéal sur des quenelles de brochet par exemple. Excellent **Beaune Clos de l'Ermitage Monopole 2005** (un ermite y vivait dans une cave d'où son nom), de jolie teinte, riche au nez comme en bouche. Très très bon **Bourgogne Pinot noir 2006**, un vin franc, souple et corsé comme il le faut. Remarquable rapport qualité-prix (7 à 23 € selon les vins). Aucune hésitation.