

GUIDE DUSSERT-GERBER



des VINS 2016

LE guide INTERACTIF
C'est unique et c'est dans ce guide

Les Classements
Les meilleurs rapp
391 Prix d'
305 Prix d'
284 Sa

■ ALBIN

Domaine VIRELY-ROUGEOT

♥♥♥♥♥ Domaine de 9 ha. Issu d'une très vieille famille de vignerons, Louis Virely s'installe à Pommard en reprenant le Domaine de ses beaux-parents au début du siècle. C'est en 1926, qu'il achètera la parcelle de Pommard Premier Cru Clos des Arvelets, fleuron du Domaine. En 1951, son fils Bernard reprend une partie du Domaine et se marie à une vigneronne de Meursault, ce qui enrichit le Domaine de vins de Meursault. Ensemble, ils achètent et replantent le Clos de l'Ermitage à Beaune, ainsi que diverses parcelles sur le village de Pommard. Le Domaine Virely-Rougeot est né. Au cours de l'année 2003, le Domaine a acquis 12,80 ares de Pommard Premier Cru Clos des Arvelets, ce qui en fait le plus grand propriétaire de cette appellation avec près de 2 ha. Aujourd'hui Patrick, un de leurs fils, et son épouse, Virginie, qui s'occupe de l'accueil et du conseil des clients au caveau, assurent la continuité et perpétuent la tradition familiale.

Remarquable Pommard Premier Cru Clos des Arvelets 2013, très typé, élégant, persistant, associant rondeur et structure, d'une finale parfumée, corsé, un vin de jolie robe grenat soutenu, au nez intense et subtil à la fois (groseille, cerise, humus). Le 2012 dégage des arômes de fruits rouges avec des notes fumées et réglissées, un vin où élégance, équilibre des tanins et persistance sont en harmonie, de bouche ample et fondue, de garde. Le 2011, au nez de myrtille, de violette et d'épices, gras, associe puissance et finesse, un vin de couleur profonde aux reflets violacés, aux tanins profonds. Le Pommard Premier Cru Les Chamblins-Bas 2013, aux notes de cassis et de sous-bois, avec cette pointe d'épices et cette charpente à la fois puissante et souple, est bien charnu comme il se doit, de très bonne garde. Le Meursault Premier Cru Charmes 2013, de bouche subtile à dominante de fleurs fraîches et d'amande, d'une belle complexité, est un beau vin qui emplit bien la bouche. Le 2012, aux nuances de citronnelle et de fleurs blanches, de bouche subtile et puissante (fougère, pomme), suave et sec à la fois, est tout en délicatesse comme le Beaune Clos de l'Ermitage Saint Désiré Monopole 2012 (un ermite y vivait dans une cave d'où son nom), plein, d'une belle longueur, de bouche puissante et corsée.

Goûtez le Meursault 2013, gourmand et fruité, un vin où la fraîcheur domine, le Bourgogne Pinot Noir 2013, au bouquet intense de cassis et d'humus, coloré, très parfumé, gourmand, bien classique comme le Bourgogne Chardonnay 2013, de robe pâle, brillante et limpide, très agréable, qui associe la fraîcheur à la rondeur.