

COUP DE CŒUR

Propriété de Catherine et Philippe Pascal, le Domaine du Cellier aux Moines, surtout connu pour son givry rouge 1^{er} cru, s'est orienté vers de très bons climats en blancs comme mercurey, santenay, chassagne et pulligny-montrachet. Implantée sur un plateau calcaire et un sol de marnes blanches, favorables au chardonnay, la parcelle des Margotons (61 ares) est vendangée plus tardivement qu'à Mercurey en général, en raison de son exposition est-nord-est. Après avoir



admiré la belle couleur dorée, lumineuse et cristalline de ce 2011, humé ses parfums de fleurs blanches et de citron, on s'étonne de la différence entre l'attaque ample et la finale, pleine de vivacité. Ronde tout d'abord, la bouche se fait ensuite minérale, discrètement boisée, nerveuse, citronnée, longue et tendue. Élevé

traditionnellement comme les grands bourgognes, à boire aujourd'hui avec coquillages, poissons grillés et viandes blanches crémeuses, ce vin mérite d'être carafé et peut attendre quelques années.

VALÉRIE FAUST

**16 € à l'adresse
contact@cellierauxmoines.fr,
aux Caves Legrand,
à La Grande Épicerie (Paris VI^e).**