

Gault & Millau

FRANCE

VOIR LE MONDE À TRAVERS LA GASTRONOMIE

NOUVEAU
DU BON
DU GOÛT
DU BEAU
INCONTOURNABLE

**MENU À LA CARTE
OU À L'AVEUGLE?**

**AVONS-NOUS ENCORE
LE CHOIX?**

FÉVRIER/MARS 2024
NUMÉRO 2

BEUX 7,50€
D 8,90€ COCHF
IT, ESP, PORT, CONT 7,50€
CAN 11,99\$ CAD

L 11333 - 2 - F. 6,90 € - RD



le magazine

Échappée

Nice, promenade des sens et des délices.

Dossier

Vins de Bourgogne, entre excès et résilience.

Conversation

Pierre Hermé et Patrick Rougereau, un pâtissier et un photographe, ou l'art de sublimer la matière.

Découverte

Géorgie, terre de vins plusieurs fois millénaire.

Évasion

La Cornouailles, corne d'abondance du Royaume-Uni.

Joseph Drouhin

1^{ER} CRU
PROCÈS

2021

LA NOTE G&M 93/100

Très joli nez élégant qui évolue entre fruits rouges frais, fleurs pourpres opulentes et une pincée de poivre blanc. En bouche, les tanins sont enrobés et s'équilibrent avec la fraîcheur de la matière aux arômes de fruits rouges, d'épices et de bois tendre. La finale poivrée, longue et persistante, donne envie de prolonger la conversation.

Prix: 102 €

Domaine Faiveley

1^{ER} CRU
LES DAMODES

2021

LA NOTE G&M 93/100

Laissez passer une première impression austère. En étant patient, on découvre un bouquet complexe aux notes toastées, de chocolat et de fève tonka, égayé par de la myrtille et du curry. Superbe bouche qui s'équilibre entre acidité, fruit et épices. L'attaque, suave, laisse place à une matière soyeuse, très flatteuse. Un vin déjà charmeur.

Prix: 100 €

Pierre Brisset

1^{ER} CRU
AUX THOREY

2021

LA NOTE G&M 93/100

Sombre et intense, le bouquet s'ouvre sur des notes puissantes de baies noires, d'épices et de musc. Bien plus gaie, la matière reprend des arômes de fruits auxquels elle apporte une dimension supplémentaire avec une trame à la fraîcheur intense. Le jus de cerise, de petits tanins ronds et une légère amertume salivante s'imposent en finale.

Prix: 80 €

Domaine des Perdrix

1^{ER} CRU
AUX PERDRIX

2021

LA NOTE G&M 92/100

Nez concentré et puissant de cuir, de feu de bois avec une touche plus viandarde. Les fruits bien mûrs arrivent ensuite avec leur tendresse et leur gourmandise juteuse. Ce juteux se retrouve dans une matière brillante, à peine ternie par des tanins encore présents – péché de jeunesse. Un style charnu qui ne manque pas de caractère.

Prix: 90 €

