

Rully 2024



Informations de dégustation

Note : 16.25 /20

Note : 93 /100

Date de dégustation : 07/2026

Format dégusté : Bouteille

Type : Blanc sec

Type d'agriculture : Agriculture Raisonnée

Primeur : Non

Dégustateur : Choukroun Chicheportiche Jonathan

Commentaire

Le nez est joliment fruité, gourmand et offre une certaine concentration ainsi que de la profondeur. Il dévoile une belle intensité tout en justesse et en maîtrise. Il exprime des notes de coing, de mirabelle et plus légèrement de physalis associées à de fines pointes de petites baies jaunes écrasées, de fleurs jaunes, une pointe de verveine ainsi qu'une subtile nuance presque basilic. La bouche est joliment menée et offre du fruit, de la fraîcheur, de la rondeur, du gras, de la gourmandise, de la justesse ainsi qu'un délicat caractère crémeux. Elle exprime des notes de mirabelle, de physalis, d'abricot écrasé et plus légèrement de pomme jaune écrasée associées à de fines touches de fleurs de pêcher ainsi qu'à une subtile pointe de fruits de la passion et de quenette. Bonne longueur. De jolies nuances de lies et de beurre frais apparaissent en fond.

Montagny 1er Cru "La Grande Roche" 2024

Informations de dégustation

Note : 17.5 /20

Note : 95 /100

Date de dégustation : 07/2026

Format dégusté : Bouteille

Type : Blanc sec

Type d'agriculture : Agriculture Raisonnée

Primeur : Non

Dégustateur : Choukroun Chicheportiche Jonathan

Commentaire

Le vin gagne à être carafé. Le nez offre une belle chair du fruit, un caractère pulpeux et charnu. Il exprime des notes d'abricot frais associées à de fines pointes d'amande, de petites baies jaunes, de sauge, de fleurs sauvages ainsi qu'à une discrète touche de lies et de fruits secs. La bouche offre du fruit, de la jutosité, de la précision, du fruit pulpeux et charnu, une jolie définition ainsi que de la gourmandise. Elle exprime des notes de quenette, de pomme jaune éclatante, de litchi et plus légèrement de pêche de vigne brillante associées à des touches de coing, de kumquat ainsi qu'à de fines pointes de noisette fraîche et de fleurs de citronnier. Jolie fraîcheur, belle minéralité et gourmandise. Le vin offre de la souplesse, de la finesse dans sa matière et dans sa définition, un beau caractère texturé ainsi qu'une bonne structure. Une délicate nuance beurrée et enveloppante prolonge harmonieusement la finale. Belle longueur, profondeur et gourmandise.

