



MACÔN-VILLAGES



### MILLESIME 2015

« Un fruité très citronné, une bouche élancée et ciselée, tranchant, nerveux, droit, impeccable. 2020 »

Note : 13.5/20 En Magnum – Mar. Avr. Mai. 2017

### MILLÉSIME 2014

« Avec des quiches, tartes ou cakes salés. Si votre préparation est à base de légumes, il ne faut pas créer de choc avec leur éventuelle acidité. Optez donc plutôt pour un vin blanc sec assez intense, bien fruité, mais possédant une touche de rondeur. » Olivia Delaunay – Mai. Juin. 2016

### MILLÉSIME 2013

« Un chardonnay tout en finesse sur des notes fraîches d'agrumes. S'accorde avec des fruits de mer, volailles... » Télé 7 jours - PGR 26 Sep. 2015

### MILLÉSIME 2012

"Bordeaux, Bourgogne et Languedoc s'invitent en Ile-de-France [pour la foire aux vins 2014]. Super U Fontenay-Le-Fleury (78). Bertrand Decré et son fils Romain ont constitué une offre large de millésimes décalés en seconds vins et en vins étrangers. La gamme Club des Vins et Terroirs, sélectionnée par un jury après dégustation à l'aveugle, est mise en avant. [Parmi] Les coups de coeurs de la RVF : Chanson Père et Fils 2012 Mâcon Villages." La Revue du Vin de France – Sep. 2014

" La Côte chalonaise, l'avenir de la Bourgogne, fait naître des blancs sensibles, plus vite accessibles et pour un prix plus modeste que les autres bourguignons. De bonnes raisons qui font de ce vin un chardonnay croquant sur le citron frais, les agrumes avec une double personnalité : la tension du Nord et le Soleil du Sud."

Note : 16/20 Cuisine et Vins de France - Hors Série – Sep. Oct. 2014

### **MILLÉSIME 2011**

"Il a une rondeur naturelle."

Note : 14,5/20 Wands – Dec. 2013

### **MILLÉSIME 2010**

"Il doit être mis en bouteille sous peu. Désormais avec les nouvelles installations, ils peuvent vinifier tous leurs vins, y compris les Mâcon villages et tous les Chablis, même si pour ces derniers, ils achètent en moût. Nous avons un meilleur contrôle même pour ce type de vin" commente Gilles. Des notes ensoleillées et légèrement tropicales. Une attaque sur le fruit mûr, amenant à une belle bouche chaleureuse, juteux et volumineuse. Pas de chêne ici. Souple et généreux, ce vin est facile à vivre, attrayant et convient à tous - je préfère vraiment le Bourgogne. A partir de 2011" Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

### **MILLÉSIME 2009**

"Vendanges manuelles, vinification et élevage en cuves thermorégulées. Nerveux pour le millésime. De l'allonge, une finale affirmée. Egalement, un très joli saint - Véran élevé partiellement en fûts. " Grandes Réussites La Revue du Vin de France – Juin. 2010

### **MILLÉSIME 2005**

"La maison beaunoise, fondée en 1750, est présente sur une large gamme d'appellations bourguignonnes, y compris aux limites sud de la région comme en témoigne cette cuvée.. " Bourgogne aujourd'hui – Oct. 2007

"Un été chaud et sec a illuminé le millésime 2005 comme en témoigne ce blanc pâle, hésitant entre l'or et l'argent. Plaisant et fringant, le nez étalonne les fleurs blanches du printemps en les accompagnant d'une note minérale. Un vin avec un juste équilibre entre douceur et acidité, fruité gourmand et belle minéralité. Plat : un jambon persillé. " Elle a table – Mar. Avr. 2007

