

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI



Christian Belleville et son fils Jean-Michel.

Découverte

DOMAINE MANIGLEY

Jean-Michel Belleville, à l'origine du Domaine Manigley créé en 2008, travaille en collaboration avec son père Christian, qui exploite le Domaine des Chauchoux, implanté lui aussi à Rully. Les deux entités représentent un total de vingt hectares de vignes, entièrement sur Rully, avec notamment une belle série de premiers crus blancs (Rabourcé, Les Cloux, Montpalais...). Jean-Michel Belleville aime les vins riches et bien structurés. Ses rouges, issus de vinifications longues, avec pigeages et remontages, sont toujours bien colorés, riches en structure et en tanins. Dans le même esprit, la propriété produit des blancs gras, avec de jolis fruits, marqués dans leur jeunesse par l'élevage en fûts (30 à 50 % de fûts neufs dans les deux couleurs). On peut les découvrir dans le caveau du domaine, notamment à l'occasion de l'opération « oenomoment », qui permet de goûter, pour 8 €, achat du verre compris, un crémant, un blanc et un rouge, accompagnés de quelques amuse-bouches. Les 2017 seront en vente dès le mois d'août, car le domaine a pratiquement épuisé son stock de 2016.

71150 Rully - Tél. 03 85 87 12 94

Rully premier cru rouge Rabourcé (18 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes riches, frais de fruits noirs. Le vin est consistant, dense, enrobé, charnu et harmonieux.

Rully premier cru blanc Les Cloux (21 €) - 15,5

Arômes fins, de fruits blancs, avec une note minérale-iodée... Bouche fruitée, croquante, riche et d'une bonne longueur.

Rully rouge Montmorin (15 €) - 15

DOMAINE DES CHAUCHOUX

71150 Rully - Tél. 06 83 17 47 42

Rully rouge (18 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes fruités généreux, associé à un beau boisé-vanillé. Le vin est plein de fruit, suave, rond, bien équilibré, « séducteur », ajoute un dégustateur.

MILLÉSIME 2017

Vous allez l'adorer !

CHABLIS - CÔTE DE NUITS - CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE - MÂCONNAIS

Les meilleurs vins
Le "top" des producteurs