

REVUE DE PRESSE / PRESS REVIEW

Octobre 2023 / October 2023



PETIT CHABLIS

PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2022

- **Vinous / Neil Martin (USA) – July 2023: 87/100**

"The 2022 Petit Chablis Blanc Cailloux offers clean and nicely delineated green apple and light chalky scents on the nose. The palate is quite punchy, with good fruit concentration and a keen thread of acidity. Not complex, but flavorsome with commendable persistence."

- **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2023: Bronze Medal**

"Pale brass/silver colour. Ripe citrus fruits on a fine nose. Juicy, orangy palate with a quenching freshness."



- **Gilbert et Gaillard – International Challenge 2023 : 88/100 – Médaille d'Or**

"Belle robe or clair. Nez expressif, notes de fruits blancs, de prairie, touche végétale discrète. En bouche une attaque généreuse, charnue, bien relayée par la fraîcheur qui met en scène les mêmes arômes très croquants. Il fera merveille sur des escargots."



PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2021

- **Revue du Vin de France – Juillet-Août 2023 : 89/100**

"Si le premier est un peu comprimé, il ne perturbe en rien la lecture du fruit qui, peu à peu, se libère dans le verre. En bouche, le vin séduit par sa sapidité tout autant que par son accroche saline et ses fins amers qui évoquent le zeste."

- **Decanter / Andy Howard (Great Britain) – October 2022: 86/100**

"Easy, attractive, early-drinking Petit Chablis with purity of fruit flavour, some stone fruit notes and fresh citric acidity. Will appeal to many".

PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2020

- **Wine Enthusiast / Anna Lee C. Iijima (USA) – December 2021: 86/100**
“Lean and steely, this crisply structured Chardonnay offers brisk green-apple and lime flavors, with a subtly earthen, savory undertow. Vinified in stainless steel and matured six months prior to release, it’s an easy-drinking introduction to Chablis best enjoyed young.”
- **Decanter World Wine Awards (Great Britain) – July 2021: Bronze Medal – 87 pts**
“Mineral nose with lime juice and fresh broad beans. Ripe and rounded with refreshing acidity. Pleasant drinking.”
- **International WineChallenge (Great Britain) – May 2021: Silver Medal – 91 pts**
“Juicy green apple, lemon and lime with some grassy notes. Very elegant, a classic with a hint of beeswax.”



PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2018

- **Decanter World Wine Awards (Great Britain) – September 2020: Bronze Medal – 88 pts**
- **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – July 2021: 88/100**
“From the higher slopes of the Chablis region, this wine has a fresh, cool character to go with its tangy texture. Lively and fruity, the wine is ready to drink..”



PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2017

- **The Burgundy Report / Bill Nanson – January 2019**
“An open, and freshly complex nose. Reasonable fresh volume in the mouth. Slowly mouth-watering in the finish. Very tasty – more lime-citrus flavoured wine. now.”

PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2016

- **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – October 2018: 85/100**
“This easiest and lightest style of Chablis is soft, packed with crisp fruit and immediately ready to drink. It comes from the plateau above the main Chablis slopes. Crisp and cool, it’s refreshingly full of citrus and pink-grapefruit flavors. Drink now.”
- **Gilbert et Gaillard – International Challenge 2018 : 85/100 – Médaille d’Or**
“Robe pâle éclatante, reflets verts. Nez crémeux, agrumes, note fumée. Bouche légère, vive, ample, aux parfums fruités percutants dans la parfaite prolongation du nez. Net, typé, le style est plutôt policé, on se fait plaisir.”
- **Winereviewonline / Robert Whitley (USA) – March 13, 2018**
“Flinty, with a note of green apple.”



PETIT CHABLIS, Blancs Cailloux 2015

- **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – December 2016: 85/100**
“Petit Chablis comes from the plateau above the main Chablis vineyards. As here, it offers a light fruity style with only the lightest minerality and much more in the way of apple and citrus flavors. Drink the wine from early 2017.”
- **RobertParker.com / Neal Martin (USA) – August 2016: 86/100**
“The 2015 Petit Chablis “Blancs Cailloux” sees six months in stainless steel, and has a composed and generous bouquet with yellow flower scents complementing the citrus fruit that gains intensity in the glass. The palate is well balanced with a touch of toffee apple on the entry. Not bad at all for a Petit Chablis.”
- **Sélectionné par le B.I.V.B (Interprofession des Vins de Bourgogne) pour sa Cave de Prestige**
(seulement 197 vins retenus sur les 1 020 échantillons présentés). Véritable vitrine de l’excellence des vins de Bourgogne, la Cave de Prestige est constituée de vins qui sont servis lors des manifestations organisées par le B.I.V.B en France et à l’étranger.

CHABLIS

CHABLIS, Le Classique 2022

- **Guide Hachette des Vins 2024 – Octobre 2023 – 1 étoile**
“Ce «classique» est issu d'un assemblage de différents terroirs élevé en cuve inox pendant dix mois afin de préserver sa minéralité naturelle. Si le nez d'agrumes tarde à s'ouvrir, la bouche est plus directe, plus franche, avec une acidité qui trace la route. Beaucoup de fraîcheur et d'énergie.”
- **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2023: Bronze Medal**
“Citrus freshness, floral perfume, smooth and juicy with a zangy finish.”
- **Gilbert et Gaillard – International Challenge 2023 : 88/100 – Médaille d'Or**
“Belle robe or pâle, reflets verts. Nez dominé par des tonalités végétales, notes de prairie, de chèvrefeuille. La bouche fait preuve d'une extrême douceur et reprend ces mêmes arômes dans un registre noble. La finale est plus fruitée avec une tonalité presque anisée.”



CHABLIS, Le Classique 2021

- **Decanter / Andy Howard (Great Britain) – October 2022: 87/100**
“Good concentration to this Chablis with a pleasing combination of fruit ripeness, acidity and a hint of minerality on the finish. Not hugely complex but refreshing and will provide a lot of pleasure over the next one to two years.”

CHABLIS, Le Classique 2020

- **Wine Enthusiast / Anna Lee C. Iijima (USA) – March 2022: 88/100**
“While this wine is a bit closed and smoky upon opening, earthen notes of charred herbs and crushed stones expand to fresh squirts of lemon and lime on the palate. Vinified in stainless steel and matured six to eight months on its lees, the svelte, steely introductory Chablis offers a ruffled edge of green, leafy herbs on the finish. It's best enjoyed young.”
- **Terre de Vins – Novembre-décembre 2022**
“La cuvée emblématique de la maison, 100% cuve inox, porte bien son nom. Après un nez subtil, l'identité pure et minérale prend le pas, trouvant l'équilibre entre notes d'agrumes et minéralité fumée. Parfois, rien de mieux que les classiques.”
- **Vertdevin Magazine – Summer 2021 : 15/20 (89-90/100)**
“The nose offers crunchiness as well as a small freshness. It reveals notes of green apple and small notes of crunchy nectarine, white flowers associated with fine hints of zest. The palate is fruity and offers juiciness, an acidulous frame, crunchiness as a small tension. On the palate, this wine expresses notes of juicy/fleshy apple, crunchy nectarine and small notes of lemon associated with a touch of white flowers as well as a discreet hint of lime. Good length.”
- **Decanter World Wine Awards (Great Britain) – July 2021: Bronze Medal – 88 pts**
“Ripe apple and citrus rind nose. Mineral palate with saline, tangy acidity. Refreshing with great length.”



CHABLIS, Le Classique 2019

- **Wine Enthusiast / Anne Kriebiehl (USA) – December 2020: 91/100**
“Even rigorous swirling won't make this wine's shy nose give away its secrets. The palate, however, is an open book of lemon zestiness bedded on smooth, buffering and creamy yeast. It offers beautiful concentration and linearity.”
- **Decanter (Great Britain) – January 2021: 90/100**
“The label says 'Classique' and that's what it does in the glass. Restrained characters on the nose with apple fruit on the palate, balanced by some pronounced acidity and flinty notes to finish. More of a wine to enjoy with food - the acidity is a little forceful at the moment.”
- **International Wine Challenge (Great Britain) – November 2020: Bronze Medal**
“Fresh green gauge and quince nose, rounded citrus palate of green and yellow apple. Textured mineral focus. elegant finish.”
- **Bourgogne Aujourd'hui (France) - Août-septembre 2020 : 16/20 - Catégorie « vin exceptionnel »**



"Notes florales et légèrement iodées au nez. La bouche est ample et fine, avec une tension bien présente. Un joli classique."

- **La Revue du Vin de France – Juin-août 2020 : 14,5/20**

"Ce Classique est un vin nerveux, encore serré, pourvu d'une bonne fraîcheur. On aime son profil tonique, simple et direct."

CHABLIS, Le Classique 2018

- **Guide Hachette des Vins 2018 – Octobre 2020 – 2 étoiles**

"Une cuvée qui porte bien son nom tant elle est typée. Un vin de terroir, élégant, racé et très harmonieux. Le nez convoque le citron vert mâtiné de notes iodées. On entre en bouche sur une pointe d'acidité, mais très vite le fruit apporte de la rondeur et assure l'équilibre de ce vin de caractère."

- **Decanter World Wine Awards (Great Britain) – September 2020: Bronze Medal – 89 pts**



Argent

- **27e Concours International des Meilleurs Chardonnay du Monde – Mars 2020
Médaille d'Argent / Silver Medal**



- **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2019: Bronze Medal**

"Elderflower aromas with lemon zest. Energetic and balanced with a steely edge."

CHABLIS, Le Classique 2017

- **Bourgogne Aujourd'hui (France) – Décembre 2019-janvier 2020 : 15/20 – Catégorie « très bon vin »**



Argent

- **26e Concours International des Meilleurs Chardonnay du Monde – Mars 2019
Médaille d'Argent / Silver Medal**



- **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2018: Bronze Medal**

"Honeysuckle, lime and lemon lift the nose. Fragrant and expressive with a zesty apple finish."

CHABLIS, Le Classique 2016

- **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – October 2018: 86/100**

"A blend from a series of parcels across Chablis, this wine is soft and ripe, with layers of white fruits, apple, lime and acidity. A touch of minerality gives a tangy texture to the wine, which is ready to drink."

- **Bourgogne Aujourd'hui (France) – Août-septembre 2018 : 15,5/20 – Catégorie « vin exceptionnel »**

"Robe dorée, brillante. Arômes fins d'épices, de fleurs sucrées, sur un fond iodé. Le vin est pur, citronné, salin et d'une bonne longueur."



- **Gilbert et Gaillard – International Challenge 2018 : 86/100 – Médaille d'Or**

"Robe jaune clair éclatant. Nez racé mêlant agrumes, quelques fragrances de printemps et un petit accent minéral. Bouche bien construite, souple, enrobée, joliment austère, portée par une fraîcheur ciselée. Ensemble harmonieux d'un bon classicisme."



- **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2017: Silver Medal**

"A light floral nose. Red apple and stone fruit with fresh and zesty notes associated with underlying minerality. Good structure and length."

- **La Revue du Vin de France / Numéro spécial millésime 2016 – Juin 2017 : 15,5 - 16,5/20**

"La matière charnue de ce vin évoque la poire. L'ensemble se distingue en étant à la fois savoureux et frais, intense et assez long."

- **25e Concours International des Meilleurs Chardonnay du Monde – Mars 2018
Médaille d'Argent / Silver Medal**



Argent

- **Winereviewonline / Robert Whitley (USA) – March 13, 2018**

"Flinty, with excellent minerality, wet-stone character."

CHABLIS, Le Classique 2015

- **Perswijn (Netherlands) – September 2018: 14.5/20 (good wine)**

- **The Times (GB) – June 24, 2017 : 100 best wines for summer by Jane MacQuitty**

"I loved this classic, flinty 2015 Chablis with masses of bold, smoky, verdant, green cabbage fruit. It is perfect with a seafood platter."

· **Guide des vins Gilbert et Gaillard (France) – Avril 2017 : 85/100**

"Robe jaune clair. Nez racé, fruits blancs, fleurs du printemps, touche minérale. Au palais un vin rond, suave, alerte, une évocation d'agrumes, richesse moyenne, un chablis accessible déjà prêt à déguster sur du jambon à la chablisienne."

· **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – December 2016: 86/100**

"This is Pascal Bouchard's main cuvée of Chablis. It has a soft character: just a touch of spice and crisp sliced apple and green-plum fruitiness. The aftertaste, with its taut minerality, shows the wine is a little young. Drink from 2017."

· **RobertParker.com / Neal Martin (USA) – August 2016: 89/100**

"The 2015 Chablis le Classique sees eight months in stainless steel vat. It has a lively citrus-driven bouquet with fine mineralité for a Village Cru. The palate is fresh with green apple and citrus peel on the entry, very good salinity and a reserved, but tensile finish that takes you straight to this region. Very fine-this is certainly worth seeking out."

CHABLIS, Le Classique 2014

· **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – May 2016: 85/100**

"Soft, crisp and fresh, this light wine has some tangy fruit as well as bright citrus. A slight texture and attractive final acidity are enhanced at the end by a juicy apple character. Drink now."

CHABLIS, Les Champs Blancs 2022

· **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2023: Bronze Medal**

"Lemon lime white flowers. Really delicate and gentle."



CHABLIS, Les Champs Blancs 2014

· **Thestar.com (online news site from the Toronto Star - Canada): 90/100**

"This shining example of Chablis - tight and bright with a cool citric centre laced with salt and chiseled wet stones - is pure and polished, finishing with resonant grapefruit oil and a slightly chalky texture. A classic and stern style of Chablis. Pour it with any fish dish."

CHABLIS PREMIER CRU

CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY 2017

- Guide Bettane & Desseauve 2020 (France) : 15/20

CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY 2016

- Bourgogne Aujourd'hui (France) – Août-septembre 2018 : 14,5/20 – Catégorie « très bon vin »

CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY 2014

- RobertParker.com / Neal Martin (USA) – August 2016: 90/100
"The 2014 Chablis 1er Cru Beauroy has a composed and quite complex bouquet, undergrowth-tinged citrus fruit, Granny Smith apples and a touch of kiwi fruit. The palate is fresh and vibrant with a crisp line of acidity, commendable weight with a harmonious, lightly spiced finish that fans out with confidence. This is worth seeking out."
- Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – May 2016: 92/100
"From the northernmost of the Premier Crus on the left bank of the Serein river, this wine benefits from the early-ripening vines. It is rich, rounded and soft with a creamy texture. It also offers tangy acidity and lime flavor. Still young, it needs time, so drink from 2018."
- VertdeVin Magazine (International Edition - Summer 2016): 15.75/20
"The nose is fruity, fine and relatively intense and elegant. It reveals notes of lemon, quenette and slight notes of ripe peach associated with slight / discreet hints of almond / leather. The palate is fruity, gourmand, fine, elegant, mineral, well built, relatively fat and offers suavity. On the palate, this wine expresses notes of vine peach, quenette and slight notes of ripe citrus (lemon, tangerine, a touch of pink grapefruit) associated with a discreet hint of quenette and a hint of pear. Good length."

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2021

- The Wine Kingdom / Michel Bettane (Japan) – August 2023: 91/100
"Straw color, slightly lacking freshness, but the body is impeccable. There is a discreet bitterness and a softness characteristic of this cru."

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2015

- Perswijn (Netherlands) – September 2018: 16.5/20 (very good wine)

CHABLIS PREMIER CRU LES BEAUREGARDS 2018

- International Wine Challenge (Great Britain) – November 2020: Silver Medal – 90/100
"A buttery note with nougat stone fruits. Lemon and green apple. Simple but fresh."
- La Revue du Vin de France / Numéro spécial millésime 2015 – Juin 2016 : 15,5 - 16,5/20
"Vigoureux, structuré, profond, il se fait assez chaleureux en finale. Le bon support acide apporte de l'équilibre."



IRANCY

IRANCY 2016

- Revue du Vin de France : **COUP DE CŒUR DU JOUR** sur le site internet de la revue (10 octobre 2018)
"Parfumé, ce rouge nous séduit une fois de plus par son profil digeste, la vivacité de son fruit et la qualité de ses tanins, dans un style assez précoce."
- Guide de la Revue du Vin de France (Les Meilleurs Vins de France) 2019 : 15.5/20 – coup de ♥
- Guide Bettane & Desseauve 2019 (France) : 14.5/20

IRANCY 2015

- Vinous / Neal Martin (USA) – August 2018: 85/100

- **Revue du Vin de France : COUP DE CŒUR DU JOUR** sur le site internet de la revue (17 octobre 2017)
"Coup de cœur pour ce vin de Bourgogne équilibré et précis : la cuvée Irancy 2015 de chez Pascal Bouchard. "
"Mûr mais doté d'une belle vivacité, ce 2015 est équilibré, juteux, assez digeste, et doté d'un caractère avenant et précis : une belle réussite."

IRANCY 2014

- **Guide des vins Gilbert et Gaillard (France) – Avril 2017 : 86/100**
"Robe grenat jeune. Nez de cerises, de prunes confiturées, fond terreux, sous-bois. En bouche, une vivacité marquée soutenue par une matière tendre, par la fraîcheur et un fruit acidulé gourmand. Un vin généreux, jeune, parfait pour un petit gibier rôti."

SAINT-BRIS, Réserve Saint-Pierre

SAINT-BRIS, Réserve Saint-Pierre 2020

- **Decanter World Wine Awards (Great Britain) – July 2021: Bronze Medal – 88 pts**
"Lemon, lime and floral aromas. Ripe palate with a round texture, bright acidity and a pleasant finish."



SAINT-BRIS, Réserve Saint-Pierre 2019

- **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2021: Bronze Medal**
"Lovely lemon aromas, hint of jasmine and lime. Waxy length finish."



SAINT-BRIS, Réserve Saint-Pierre 2017

- **Guide de la Revue du Vin de France (Les Meilleurs Vins de France) 2019 : 14/20**
- **VINUM (Allemagne-Suisse): 14.5 Punkte**
"Deutliche, würzige Reifenoten; wirkt auch im Mund etwas ausgezehrt und bereits sehr abgebaut. Unbedingt jetzt genießen und ja nicht mehr reifen lassen."

SAINT-BRIS, Réserve Saint-Pierre 2016

- **Gilbert et Gaillard – International Challenge 2018 : 85/100 – Médaille d'Or**
"Robe jaune clair brillant. Nez attirant associant agrumes, notes florales, touche de silex. Bouche légère qui laisse parler ses arômes fruités croquants avec clarté et exubérance. L'ensemble est typé et friand, on en reprend avec plaisir."



BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre

BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2021

- **68° Concours des Grands Vins de France – Avril 2023 : Médaille d'Or**

BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2019

- **30° Concours des Vins du Grand Auxerrois – Novembre 2022 : Médaille d'Argent**
- **Guide Hachette des Vins 2022 (France) : ★**
"Né sur des terres d'argile et de chaux, ce vin a été élevé pour 30% en fût de chêne. Mais c'est le fruit qui s'impose à l'olfaction, à travers des arômes "très pinot" de cerise. Un fruité qui irrigue aussi une bouche dotée de tanins francs et d'une acidité bien sentie. Le gage d'une bonne conservation. 2023.2026"

BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2018

- **Guide Hachette des Vins 2022 (France) : ★**
"Né sur des terres d'argile et de chaux, ce vin a été élevé pour 30% en fût de chêne. Mais c'est le fruit qui s'impose à l'olfaction, à travers des arômes "très pinot" de cerise. Un fruité qui irrigue aussi une bouche dotée de tanins francs et d'une acidité bien sentie. Le gage d'une bonne conservation. 2023.2026"

BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2017

- **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – July 2021: 85/100**

"Light in color, this wine from northern Burgundy has fresh cherry fruits and a gentle texture. These characteristics mean the wine is ready to drink now."

• **Vert de Vin Magazine – Printemps 2021 / Spring 2021 : 14.75/20 – 88-89/100**

"Le nez offre une certaine puissance ainsi qu'un côté épicé. On y retrouve des notes de cerise fraîche, de framboise fraîche et plus légèrement d'épices associées à des touches de noyau de cerise ainsi qu'à une très discrète pointe de poivre. La bouche est fruitée et offre de la suavité, une petite fraîcheur, de la rondeur, une fine trame acidulée ainsi que du gras. En bouche ce vin exprime des notes de cerise juteuse/charnue, de framboise juteuse/fraîche et plus légèrement de violette fraîche associées à des touches de queue de cerise, de lys ainsi qu'à des pointes d'épices et à une subtile pointe de thé vert. Les tannins sont très finement marqués. Bonne longueur. 14.75 /20"

"The nose offers a certain power as well as a spicy side. It reveals notes of fresh cherry, fresh raspberry and small notes of spices associated with touches of cherry stone as well as a very discreet hint of pepper. The palate is fruity and offers suavity, a small freshness, roundness, a fine acidulous frame as well as fat. On the palate this wine expresses notes of juicy / fleshy cherry, juicy / fresh raspberry and small notes of fresh violet associated with hints of cherry tail, lily as well as hints of spices and a subtle hint of green tea. Tannins are very slightly marked. Good length. 88-89 /100"

• **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2019: Commended**

BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2016

• **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2018: Bronze Medal**

"Bright, fresh and juicy with red berry fruit and pleasant fine grained tannin."



BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2015

• **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2017: Bronze Medal**

"A brisk, bright wine with red cherry fruit and gently grippy tannins."



BOURGOGNE PINOT NOIR, Réserve Saint-Pierre 2014

• **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – December 2016: 84/100**

"This is a young wine with a lean texture and stalky fruit from a Chablis-based producer. It feels cool with its acidity and red-currant fruits. Drink now."

• **www.christycanterbury.com / Christy Canterbury MW (GB) – May 2017: 91/100**

"This wine has a fragrant, fresh fruit nose with loads of crunchy red and black berries overlaid with toasty tones that suggest a kiss of oak. However, the wine is vinified and aged entirely in stainless steel. The mid-palate has a lightly plump feel thanks to its pleasantly ripe fruit. It's a bit wound up in its youth and could use some time to settle down, though with decanting it drinks well now. Drink: 2018."

BOURGOGNE CHARDONNAY, Réserve Saint-Pierre

BOURGOGNE CHARDONNAY, Réserve Saint-Pierre 2021

• **Guide Hachette des Vins 2024 – Octobre 2023 – 1 étoile**

"Elevé en cuve et fût, un chardonnay doré de robe, aux parfums tenus mais élégants de fruits blancs frais. On en retient la bouche de bon volume, caressante, gourmande, vivifiée par une belle acidité un peu pointue en finale. Très polyvalent à table."

BOURGOGNE CHARDONNAY, Réserve Saint-Pierre 2019

• **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – July 2021: 87/100**

"This ripe, fruity wine is full of green-apple and kiwi-fruit flavors. With its freshness still up front, the wine's richer character needs time. Drink from 2022."

BOURGOGNE CHARDONNAY, Réserve Saint-Pierre 2017

- **Sélectionné par le B.I.V.B (Interprofession des Vins de Bourgogne) pour sa Cave de Prestige 2019** (seulement 12% des vins présentés ont été sélectionnés). Véritable vitrine de l'excellence des vins de Bourgogne, la Cave de Prestige est constituée de vins qui sont servis lors des manifestations organisées par le B.I.V.B en France et à l'étranger.

BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre

BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2021

- **Guide Hachette des Vins 2024 – Octobre 2023 – 1 étoile**
“Cet aligoté qui n'a rien de confidentiel coche toutes les cases : une robe légère et éclatante, un nez vif, épanoui, centré sur le pamplemousse, une bouche acidulée, alerte, sans maigreur, qui donne à croquer un fruit très stimulant. Né pour les fruits de mer.”
- **Bourgogne Aujourd'hui (France) – Février-mars 2023 : 14.5/20 – Catégorie « très bon vin »**
- **30^e Concours des Vins du Grand Auxerrois – Novembre 2022 : Médaille d'Or**

BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2020

- **Guide Hachette des Vins 2022 (France) : ★**
“Cet aligoté cristallin développe de francs arômes de fleurs blanches et d'agrumes (citron, pamplemousse). Arômes prolongés par une bouche souple, fraîche, minérale, un peu chaleureuse en finale. 2021-2023”

BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2019

- **International Wine Challenge (Great Britain) – November 2020: Silver Medal – 90/100**
“Clean, flinty, restrained and grainy with white peach and crystalline, zesty lemon fruit.”



BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2018

- **International Wine Challenge (Great Britain) – May 2019: Bronze Medal**
“Floral, herbal, clean and crisp with a balanced elegance and a lime finish.”



BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2017

- **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2018 : Bronze Medal**
“Ripe, fresh with lemon and peach aroma, appealing fruit flavours.”
- **28^e Concours des Vins du Grand Auxerrois – Novembre 2018 : Médaille d'Argent**



BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2016

- **Guide Hachette des Vins 2019 (France) : ★ ★**
“Pierre à fusil, agrumes, muguet, fleur d'oranger, le nez de cet aligoté est remarquable de finesse et de complexité. La bouche se révèle ample et dense, minérale et fruitée, avec une belle tension qui vient dynamiser la finale. Un modèle d'élégance et d'équilibre.”
- **La Revue du Vin de France – Avril 2018 : 16/20**
“Un parfum distingué, entre tilleul et chèvrefeuille, où le fruit s'étale avec classe et élégance. La salinité revient vous titiller les papilles avec race. A boire sur plusieurs années”.
- **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2017: Silver Medal**
“A russet apple nose and palate with a honeyed mid-palate and a lingering finish. Classically elegant”.



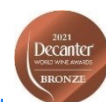
BOURGOGNE ALIGOTE, Réserve Saint-Pierre 2015

- **Guide Hachette des Vins 2018 (France)**
“Discret ou subtil - c'est selon -, le nez s'exprime sur les fruits secs (amande). Un bouquet qui contraste avec un palais bien gras, miellé, mais aussi suffisamment vif pour trouver l'équilibre.”
- **Wine Enthusiast / Roger Voss (USA) – December 2016: 84/100**
“For an Aligoté, this is a soft wine without that crisp acidity. It is smooth, lightly tangy and with an easy spicy character. It is ready to drink, fruity and bright.”

CREMANT DE BOURGOGNE

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

- **Decanter World Wine Awards (Great Britain) – July 2021: Bronze Medal – 89 pts**



"Light biscuit, honey and beeswax nose. Delicate mousse with fresh acidity. Savoury finish with citrus touches."

· **Les 5 du Vin – 27 janvier 2021**

"A l'œil un jaune doré aux légers reflets verts ; au nez, de l'écorce de cédrat et de la verveine. La bouche retrouve le citron sous forme confite, avec des nuances florales très élégantes, une belle fraîcheur et une pointe de poivre. Mais ce vin possède aussi une certaine ampleur, et la bulle fine et crémeuse prolonge une gourmandise qui finit sur de l'amande douce. Beau mariage de Chardonnay (pour l'élégance), et de Pinot Noir (pour la vinosité). Les terroirs de l'Auxerrois (Tonnerre, Chablis, Joigny...) nous ont déjà surpris par la qualité de leurs bulles. Une preuve de plus avec ce Crémant de Pascal Bouchard, vigneron de renom à Chablis."

· **Concours des Effervescents du Monde 2020 – Décembre 2020 : Médaille d'Argent / Silver Medal**

· **Wine Enthusiast / Anne Krebiehl (USA) – December 2020: 89/100**

"Buttery creaminess is the chief notion on this wine's rounded nose. The palate counters this richness with apple freshness. Although the bubbles are almost creamy, that butteriness sets the tone all the way to the dry finish."

· **29^e Concours National des Crémants – Octobre 2020 : Médaille de Bronze**

· **Falstaff Crémant Trophy Award 2018 (Germany): 92 points**

· **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2018: Bronze Medal**

"Autumnal and very engaging; an enduring medley of wild strawberries, orchard fruits and classy, smoky, brioche and pastry notes."



· **28^e Concours des Vins du Grand Auxerrois – Novembre 2018 : Médaille de Bronze**

· **International Wine Challenge (Great Britain) – December 2017: Silver Medal**

"Mature evolved style with bruised apples, cidery nutty notes like some traditional champagne. Creamy, lively and lingering finish."



· **Concours des Effervescents du Monde 2017 – Novembre 2017 : Médaille d'Argent / Silver Medal**

· **Guide des vins Gilbert et Gaillard – Avril 2017 : 85/100**

"Robe or clair brillant. Nez plaisant évoquant les fleurs blanches, la pomme. Attaque vive, bouche légère, croquante, tonique, on reste sur la pomme golden, ensemble équilibré qu'on dégustera entre amis avec plaisir sur des gougères."