

# GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2014



Le premier guide interactif !

C'est unique,  
et c'est  
dans ce Guide

AVIZE 2014

DE SOUSA ET FILS  
Clos et Moulin de Suis  
12, rue des Bœufs 972  
76 00 55 57 53 26  
04 92 28 28 24  
e-mail : contact@champagnesousa.com  
www.champagnesousa.com

Incontenablement au sommet, l'appétit et  
carnal. C'est de Suis depuis ses débuts. Il  
a quelle recette, qualifiée avec cette Côte des  
Caudales, dont j'ai goûté les toutes premières  
cuvées, un grand vin où le raffinement s'allie à  
la structure, la densité d'arômes à la finesse...

Le Champagne va ensuite se biffer sur les  
dents leur carte de crue pendant 60 mois, les  
bouteilles sont agitées manuellement. L'excellence  
de ses Champagnes a valu à la Maison de  
Sousa d'être sélectionnée par Andrew Caillard,  
meilleur sommelier du monde 2007 et de bénéficier  
du label A.C.C.

Cela fait 10 ans, une semaine Écôt, que nous cultivons  
en Bourgogne, et je vous assure que dans  
des années délicates, on n'est ni que vite apprenant  
les vignes se défendent mieux. Par exemple, pour  
le millésime 2011, année difficile, nous avons récolté  
une belle récolte de raisins très sains, bien  
mûrs avec un bon taux d'acidité. Pour le troisième



flashez

• EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIGNERONS,  
274 prix d'honneur, 160 prix d'excellence, 319 satisfaits,  
134 lauréats

• Les CLASSEMENTS, les "coups de cœur" de l'année en ALSACE,  
BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

■ ALBIN MICHEL

Le Top Vignerons 2014

## BOURGOGNE



### Prix d'Honneur

Pierre Amiot  
Michel Ampeau  
Famille Audoin  
Vincent Bachelet  
François Bertheau  
Denis Blondeau-Danne  
Étienne Boileau (Chardonnay)  
Famille Capron-Charcousset  
Bernard Chapelle (Clos Bellefond)  
Jean-Michel Chartron  
Michel Chevillon (Chevillon-Chezeaux)  
Famille Coquard-Loison-Fleuret  
Daniel Damp  
Philippe Delagrance  
Gérard Doreau  
Bernard Dubreuil (Dubreuil-Fontaine)  
Jean-Marc Dufouleur (Monts-Luisants)  
Frédéric Esmonin  
Stephen Gelin

## MILLY

89800

### DOMAINE DANIEL DAMPT ET FILS

1, rue des Violettes

Tél. 03 86 42 47 23

Fax. 03 86 42 46 41

e-mail : domaine.damp.dafaix@wanadoo.fr

www.damp.dafaix.com



Un domaine de 30 ha, lignée de vignerons depuis plus de 150 ans, qui tiennent à préserver à leur domaine un caractère familial traditionnel. Le fils Vincent, qui a rejoint son père après avoir fait ses études et un stage en Nouvelle-Zélande, est rejoint, à son tour, par son frère cadet Sébastien, après des études viti-oeno-commerciales à Beaune et un stage en Australie.

Coup de cœur pour le **Chablis Premier Cru Fourchaume 2011**, de bouche puissante et harmonieuse, tout en finesse, au nez de fruits mûrs, bien marqué par son terroir, associant souplesse et vivacité, très bien équilibré. Le **Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2011**, aux connotations complexes où dominant les fleurs (aubépine, genêt), un vin riche et très harmonieux, qui mérite une cuisine élaborée comme un bar. Le **Chablis Premier Cru Vaillons 2011** est typé, de robe jaune paille, avec des connotations subtiles où s'entremêlent les fruits blancs mûrs, les épices et les fleurs fraîches, de bouche intense, suave et franche. Savoureux **2009**, aux notes subtiles de fruits frais et de noisette, à savourer sur un brochet. **Chablis Premier Cru Beauroy 2011**, de bouche fraîche et ronde à la fois, de jolie robe dorée, très fin, de bouche fruitée, d'une belle harmonie, aux arômes de noisette et de rose. Joli **Chablis 2012**, aux nuances florales, vif et franc. On n'hésite évidemment pas.