



Montheilie Blanc Village 99

Robe jaune brillante, limpide, légers reflets dorés sur le disque. Le nez évoluant sur un registre de fruits blancs et une minéralité soutenue. Bouche vive et ample, soutenue par un joli gras et des saveurs très plaisantes. Bel équilibre acidité/alcool. Un vin de Montheilie proche du terroir de Meursault très agréable, à découvrir sans hésitation.



Montheilie Rouge 2000 1er Cru "Les Champs Fuilliot"

Robe éclatante rubis aux reflets violets. Nez frais, ouvert sur une agréable palette aromatique particulièrement attrayante en bouche. Un Montheilie plein de charme qui, sans nul doute vous séduira.



Auxey Duresses Blanc Village 2001

Robe brillante jaune pâle. Nez marqué par des notes de fruits jeunes (pêches et citron) réhaussé d'une touche florale qui apporte la fraîcheur. Bouche ronde et bien équilibrée. Encore jeune, ce vin devrait s'imposer. Son potentiel aromatique est encore en sommeil, mais l'ensemble est remarquable de finesse, avec une longueur prometteuse.



Meursault Village 1999

Robe brillante aux reflets verts. Nez ample aux arômes de noisette et d'amande. Bouche riche et grasse soutenue par un boisé discret et déjà bien enrobé. Un chardonnay 100%, une vinification traditionnelle sur lies, de petits rendements et un élevage en fûts de chêne 18 mois. Un vin d'une grande finesse pour un Meursault, arrivé aujourd'hui à maturité à boire avant 2006.

Domaine Bouzerand-Dujardin

Le village de MONTHELIE se situe entre Volnay, Meursault, et Auxey-Duresses. Selon le Chevalier de Poligny, Montheilie dériverait de Mont-Olie, lequel proviendrait du terme et signifierait " hauteur sur la voie ". C'est là que Xavier Bouzerand reprend ce domaine. Il a deux passions: le vin et la sculpture sur bois. Il sera donc viticulteur le matin et sculpteur l'après midi, il ouvre une galerie d'exposition à Beaune. En 1990, Xavier fait la rencontre d'une jeune homme, Ulrich Dujardin. Originaire de Nancy, arrivé à Dijon en 1975, où il a exercé durant 10 ans le métier d'éducateur. Au cours de ces années, se découvre la passion pour le vin. Xavier, séduit par la détermination d'Ulrich, décide de lui confier ce domaine de 7 hectares. Ulrich nous reçoit en tee-shirt, jean, baskets et casquette de base-ball vissée sur la tête: son look se remarque dans le milieu viticole, cela le fait plutôt rire, même s'il a pour ambition de faire parler de lui plutôt à travers ses vins que par son allure résolument anti-snob. Celui-ci fort de la confiance qui lui est témoignée se met au travail sans complexe. Précurseur pour la lutte raisonnée sans être bio, il utilise les mêmes méthodes, laboure ses vieilles vignes âgées de 50 ans en moyenne, n'utilise ni pesticide, ni engrais chimiques. Le domaine dispose d'une cave voutée exceptionnelle, où Ulrich élève ses vins en fûts de chêne, une préférence pour le fruit plutôt que pour le bois. Depuis 1996, il est régulièrement cité par nos confrères, le Guide Hachette, Les Vins de France, le concours général agricole de Paris etc....

