

**CRUS ET ACCOMPAGNEMENTS GASTRONOMIQUES**

<b>BOURGOGNE BLANC</b>	<b>Millésime</b>	<b>Note Millésime</b>	<b>Température</b>	<b>Cépage</b>	<b>Garde</b>	<b>Vinification</b>	<b>Accord mets</b>
BOURGOGNE BLANC Les Grains d'Or <i>blanc délicat</i>	2010	***	12° à 14°	Chardonnay	1 à 7	Fût Neuf	Croustade de St Jacques
MACON LE MONT Les Demoiselles <i>blanc délicieux</i>	2009	****	12° à 14°	Chardonnay	0 à 7	Traditionnel	Carpaccio de St Jacques
VIRE CLESSE La Roche Sainte Colombe <i>blanc de cristal</i>	2011	***	12° à 14°	Chardonnay	0 à 7	Traditionnel	Poissons nobles Bar de ligne
VIRE CLESSE La Tour aux Palombes <i>blanc délicat</i>	2008	****	12° à 14°	Chardonnay	2 à 7	Fût Neuf	Gratin de poissons noble
CHABLIS <i>blanc fin et minéral</i>	2011	****	12° à 14°	Chardonnay	0 à 7	Traditionnel	Turbot de la mer
SANTENAY Le Bievaux <i>blanc suave</i>	2009	****	12° à 15°	Chardonnay	0 à 10	Fût Neuf	Poissons nobles dorade royale
MEURSAULT Le Limozin <i>blanc tendre</i>	2008	****	12° à 15°	Chardonnay	2 à 15	Fût Neuf	Langoustine et Homard Grillés
SANTENAY 1er CRU Beaurepaire <i>blanc délicat</i>	2009	****	12° à 15°	Chardonnay	2 à 15	Fût Neuf	Jones de lotte sauce blanche
CHASSAGNE MONTRACHET <i>1er Cru Mergesot blanc impérial</i>	2009	****	12° à 15°	Chardonnay	2 à 15	Fût Neuf	Caviar et médaillon de homard

<b>BOURGOGNE ROUGE</b>	<b>Millésime</b>	<b>Note Millésime</b>	<b>Température</b>	<b>Cépage</b>	<b>Garde</b>	<b>Vinification</b>	<b>Accord mets</b>
BOURGOGNE B.G.O. <i>Les Grands Encérillons rouge savoureux</i>	2009	****		Gamay Pinot No	0 à 3	Traditionnel	Plateau de charcutailles
BOURGOGNE PTG <i>Cuvee Le Haut du Cerf rouge élégant</i>	2009	****		Gamay Pinot No	0 à 3	Traditionnel	Rillettes et andouillettes de vire
BOURGOGNE Les Terres Rouges <i>rouge racé</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 7	Traditionnel	Pavé d'alouan persillé
<b>CÔTES DE BEAUNE ROUGE</b>							
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>Clos de la Perrière rouge flamboyant</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 10	Fût de chêne	Carré d'agneau
SAVIGNY LES BEAUNE Les Petits Liards <i>rouge élégant</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 10	Fût de chêne	Cuissot de porclet
SANTENAY <i>rouge délicieux</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 15	Fût de chêne	Côte de Beauf Grille
AUXEY-DURESSES <i>rouge subtil</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 12	Fût de chêne	Pavé de Charolais
POMMARD LES RIOTTES <i>rouge subtil</i>	2008	***		Pinot Noir	0 à 15	Fût de chêne	Entrécôte maître d'hôtel

<b>BOURGOGNE ROUGE</b>	<b>Millésime</b>	<b>Note Millésime</b>	<b>Température</b>	<b>Cépage</b>	<b>Garde</b>	<b>Vinification</b>	<b>Accord mets</b>
<b>CÔTES DE NUITS ROUGE</b>							
MARSANNAY <i>rouge mystérieux</i>	2007	***		Pinot Noir	0 à 10	Fût de chêne	Mignon de Porc en cassolette
NUITS ST GEORGES Charmottes <i>rouge élégant et racé</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 15	Fût de chêne	Pavé de Charolais Gourmand
GEVREY CHAMBERTIN <i>Cuvee de l'Empereur rouge impérial</i>	2009	****		Pinot Noir	0 à 12	Fût de chêne	Entrécôte de Charolais Chambertine
CHAMBOLELE MUSIGNY <i>rouge délicat</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 15	Fût de chêne	Câbles au four farcies
GEVREY CHAMBERTIN Des Domaines <i>Vieilles Vignes rouge délicieux</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 20	Fût de chêne	Côte de Beauf Charolaise
<b>BOURGOGNE ROUGE 1er Cru</b>							
MONTHELIE 1ER CRU Sur la Velle <i>rouge délicieux</i>	2009	****		Pinot Noir	0 à 12	Fût de chêne	Magret de Canard et Giroles
SAINT AUBIN 1ER LES COMBES <i>rouge superbe</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 12	Fût de chêne	Canard Rôti sur lit de sel
VOLNAY 1ER CRU Les Mitans <i>rouge délicieux</i>	2007	***		Pinot Noir	0 à 5	Fût de chêne	Filet de Pintadeaux
ALOEY CORTON 1er Cru <i>Les Valozères rouge subtil</i>	2008	****		Pinot Noir	0 à 15	Fût de chêne	Pigeonneaux Rôti

<b>BOURGOGNE ROUGE</b>	<b>Millésime</b>	<b>Note Millésime</b>	<b>Température</b>	<b>Cépage</b>	<b>Garde</b>	<b>Vinification</b>	<b>Accord mets</b>
<b>BOURGOGNE ROUGE 1er Cru</b>							
BEAUNE 1ER CRU Les Grèves <i>rouge savoureux</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 20	Fût Neuf	Gigue de Chevreuil
GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru <i>Les Champouzeaux rouge somptueux</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 15	Fût Neuf	Coq au vin à la Chambertine
MOREY ST DENIS 1er CRU LA RIOTTE <i>rouge majestueux</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 15	Fût Neuf	Pavé de Biche Grand Veneur
GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU <i>La Petite Chapelle rouge sublime</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 25	Fût Neuf	Rôti de Cerf et Morilles
<b>BOURGOGNE GRAND CRU</b>							
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru <i>blanc rarissime</i>	2011	***		Chardonnay	0 à 30	Fût de chêne	Caviar, homard, Langoustine
CORTON RENARDES <i>rouge impérial</i>	2010	***		Pinot Noir	0 à 25	Fût Neuf	Coq de Bruyère à la Chambertine
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU <i>rouge divin</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 30	Fût Neuf	Pavé de Chevreuil Grand Veneur
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU <i>rouge majestueux</i>	2011	***		Pinot Noir	0 à 30	Fût Neuf	Pavé de bison à l'ancienne

**Pour consommation immédiate :**

MR : Moyennement recommandé  
R : recommandé  
FR : fortement recommandé  
TR : Très recommandé  
VE : vin d'exception

\* Petite année  
\*\* Année moyenne  
\*\*\* Bonne année  
\*\*\*\* Grande année  
\*\*\*\*\* Année exceptionnelle

**Garde approximative:**

qui définit la période idéale de dégustation  
Il peut y avoir plusieurs périodes  
exprimées