

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

N°1  
des guides d'auteurs  
en France

Olivier Poussier  
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Olivier Poels • Antoine Gerbelle • Philippe Maurange  
Jean-Emmanuel Simond • Roberto Petronio • Pierre Citerne

# LE GUIDE des meilleurs vins de France 2015



**SÉLECTION 100 % RENOUVELÉE**

LE CLASSEMENT DES MEILLEURS DOMAINES DE FRANCE  
LES VINS DU DERNIER MILLÉSIME NOTÉS ET COMMENTÉS  
70 COUPS DE CŒUR ET PORTRAITS DE VIGNERONS

## DOMAINE DAVID DUBAND NUITS SAINT GEORGES



Depuis 1991, date à laquelle il a repris le domaine familial, David Duband a parcouru bien du chemin. Il a débuté, comme les vignerons de sa génération, en produisant des vins denses et concentrés et souvent marqué par des notes boisées dominant le fruit. Petit à petit, il s'est éloigné de ce style pour aller vers des vins bien plus fins. A partir du millésime 2008, s'amorce un virage avec l'arrivée de vinifications en raisins non égrappés. Puis il a cherché ses réglages en termes de maturité des raisins au moment de la vendange. Aujourd'hui, ses vins précis et gracieux s'inscrivent au sommet de la production de la Côte-d'Or. Ils répondent à ce que nous attendons d'un grand vin de Bourgogne. A savoir des vins équilibrés, intenses mais harmonieux, lumineux et raffinés, avec un potentiel de garde construit sur l'élégance et pas seulement sur la puissance. Propriétaire de très beaux terroirs en Côte de Nuits, l'homme d'affaires François Feuillet (dont les vins sont aussi sous son nom) a misé juste en confiant ses vignes à David Duband. Car, en vingt ans, il a démontré qu'il était un très grand vigneron. Il mérite sa troisième étoile.

**Les vins :** le Hautes Côtes de Nuits Louis Auguste, servi frais, développe un fruit acidulé doublé d'une belle intensité végétale, sauvage et digeste. Il pourra se boire dans sa prime jeunesse pour mesurer le plaisir d'un millésime qui grandira avec le temps, car ses tanins sont solides mais fins. Le Nuits Saint Georges Aux Thorey nous livre une robe pâle évoquant un claret bordelais. On retrouve ce nez sauvage qui rappelle la ronce. La bouche délivre une solidité du terroir typique de Nuits Saint Georges, avec une épine dorsale solide qui invite à la patience. Très bel équilibre entre un fruit frais, des tanins mûrs et une bouche qui s'étire en longueur. Le Nuits Saint Georges Les Procès 2012 tire d'avantage sur la framboise écrasée. Une délicatesse de parfums que l'on retrouve dans une bouche plus suave et fine, sans pour autant manquer de fond. Ici, la finesse prend le dessus mais le fond n'est pas en reste. Le Chambolle Musigny Les Sentiers prend des notes végétales encore plus marquées : la ronce, mais aussi le fer, la pierre à fusil ; une pointe de réduction donne cette tonalité. La bouche confirme la finesse d'un terroir élané, gracieux, intense et une puissance qui monte graduellement. Grand raffinement de texture. Dans la série des grands crus, l'Echezeaux, très floral, possède une bouche profonde et soyeuse. Très belle masse tannique, beau velouté de texture : un vin tout en longueur. Le Charmes Chambertin se démarque par un impact immédiat du fruit. On le ressent aussi dans un volume de bouche plus ample et généreux. Un vin qui a de la chair, du fond mais pourtant moins de grâce que l'Echezeaux. Le Clos de la Roche prend son envol à pas mesuré : il a cette abondance typique de Morey Saint Denis mais avec un raffinement exemplaire. Le Latricières Chambertin s'impose par un fruit éclatant, un parfum frais et vif et une bouche ciselée qui s'étire tout en longueur. Pièce maîtresse, le Chambertin s'appuie avec force et puissance par un supplément d'intensité, tout en préservant cette élégance majeure qui s'inscrit désormais dans toutes les cuvées de ce brillant vigneron. L'ensemble de la production a gagné en épaisseur, sans perdre cette grâce de la vendange entière, pour nous offrir au final des vins d'une magnifique harmonie. A ne pas manquer.

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Louis Auguste 2012	19.50 € cav.	14/20	Gevrey Chambertin 2012	42 € cav.	15/20
Chambertin Grand Cru 2012	245 € cav.	19.5/20	Latricières Chambertin Grand Cru 2012	210 € cav.	19/20
Chambolle Musigny Premier Cru Les Sentiers 2012	88 € cav.	16.5/20	Morey Saint Denis 1 <sup>er</sup> Cru Clos Sorbé 2012	53 € cav.	16/20
Charmes Chambertin Grand Cru 2012	180 € cav.	18.5/20	Nuits Saint Georges 2012	37.50 € cav.	15/20
Clos de la Roche Grand Cru 2012	140 € cav.	18.5/20	Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru Aux Thorey 2012	53 € cav.	16/20
Echezeaux Grand Cru 2012	140 € cav.	18.5/20	Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru Les Procès 2012	53 € cav.	16/20