

## BEAUNE BASTION 1ER CRU (Chardonnay)

### Millésime 2015

Note : 14.5/20 – Bourgogne Aujourd’hui Dec. 2017 – Jan. 2018

Note : 16/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

### Millésime 2014



Note : 93/100 – Wine Spectator 31 Jan. 28 Fev. 2017

Note: 16/20 – Le Guide Des Meilleurs Vins de France 2017- RVF

Médaille d'Argent : Decanter World Wine Awards 2016

### Millésime 2013

« Une perle de la Bourgogne, propriété de la maison de champagne Bollinger. Nez de fruits jaunes, de lard fumé, d'épices douces, de poire. Bouche ample, très profonde, légèrement beurrée, tendue, belle acidité, très riche. Attendre deux ou trois ans. » Frédéric Durand-Bazin - Le figaro.fr Vin - La Sélection de bourgognes du Figaro - 8 Mai 2016

Note: 90/100 - Preview - Wine Enthusiast Août 2016

Note : 14/20 - Guide des vins Bettane + Desseauve 2016

### Millésime 2012

« Une très belle combinaison de fragrances de fleurs de tilleul sur des parfums de citron, une pointe de minéralité et des notes d'épices en train de cuire qui soulignent la richesse des arômes de ce blanc à la fois racé et élégant. Malgré tout, il lui faudra encore du temps pour se stabiliser tout en montrant un bel équilibre et une belle longueur. A boire de préférence entre 2017 jusqu'en 2024. » Note : 90/100

Bruce Sanderson - Wine Spectator – 15 Décembre 2015

Score : 16/20 Le guide des vins Bettane + Desseauve 2015

### Millésime 2011

« Généreux, gras, un peu plus lourd mais avec du volume. » Note : 15/20 Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France \_ Sélection 2014

## BEAUNE BASTION 1ER CRU (Chardonnay)

### Millésime 2010

"Notes citronnées sur une touche vanillée." [Obsession.nouvelobs.com \\_ Sept 2013](#)

### Millésime 2005

« Beau fruité. De l'élégance tout en retenue, arômes bien définis et vifs sans trop de complexité. Finale Linéaire. »  
[BURGHOUND.COM - Octobre 2007](#)

« Fin et serré. Des notes de citron et de pomme qui font le grand écart entre la structure racée et l'intensité minérale. Belle fin e bouche sur des nuances pierreuses. »  
[WINE SPECTATOR - Septembre 2007](#)

### Millésime 2004

« De beaux arômes de fleurs blanches très fins captivent le nez. La bouche est délicate mais affiche une bonne présence. Le tout laisse une sensation de grande pureté. » [BOURGOGNE AUJOURD'HUI - Avril / Mai 2006](#)

### Millésime 2002

« Une belle robe rubis, des arômes de fruits rouges sur une pointe de chocolat... Ce bourgogne élégant, légèrement boisé accompagnera facilement les viandes blanches, rôties, les gibiers et les fromages, de préférence bourguignons ou champenois. » [IN VINO - Octobre 2006](#)

« Nez fruité un peu toasté, charmeur mais solide, il plaît aux viandes blanches et aux gibiers rôtis. »  
[AVANTAGES - Mars 2007](#)

« Le Beaune Bastion a des arômes de fruits rouges sur une pointe de chocolat, le tout rehaussé par un note toastée. Charmeur, élégant, ce vin, harmonieux, structuré et généreux, se distingue par une belle complexité aromatique soutenue par un boisé subtil. » [REPUBLICAIN LORRAIN - Octobre 2006](#)