



RULLY



MILLÉSIME 2019

Note : 90/100 – James Suckling – Aout 2021

Note : 16/20 – Bourgogne Aujourd'hui – Août-Sept. 2020

« Nez riche, fruité avec des notes de pêches et d'abricots. Belle bouche entre richesse et finesse, avec une finale citronnée. »

MILLÉSIME 2018

Note : 88/100 – Burghound – Juin 2020

Note : 88/100 – RVF

« Est frais mais mais avec du fond, de la densité et des amers intenses. »

MILLÉSIME 2017

Note : 88/100 – Burghound – Juin 2019

Note : 15/20 – The Burgundy Briefing – Juin 2018

MILLÉSIME 2016

Note : 14/20 – Le guide des meilleurs vins de France - 2019

MILLÉSIME 2015

Note : 90/100 – James Suckling – Fév. 2018

Note : 15/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

Note : 14/20 – Le guide des meilleurs vins de France - 2019

MILLÉSIME 2014

Note : 14.5/20 – Guide des Vins Bettane + Desseauve - 2017

MILLÉSIME 2013

Coup de cœur « Coquille d'huitre, corps velouté, une certaine tension, bonne fraîcheur florale en finale. »

Note : 15/20 - Guide des vins Bettane + Desseauve - 2016

Note : 15/20 - La Revue du vin de France - Les Meilleurs vins de France 2016 - 20ème édition

"Un vin au nez intense de fruits jaunes, d'ananas frais. La bouche est ample, miellée, sapide, subtilement saline." Le figaro Magazine – 22 Mai. 2015

MILLÉSIME 2010

"Beau nez de noisette fraîche, vin flatteur mais frais, fin de bouche ouverte, charmeuse. Hélas il n'y en aura pas en 2011 en raison de la grêle."

Note: 16/20 Le Guide Bettane + Dessauve des vins de France - 2013

"Les raisins sont issus d'une parcelle de La Bergerie, sur la colline. Des arômes d'abricot avec de notes légères d'épices exotiques. Belle attaque mûre sur le fruit juteux et généreux. Souple. Un élevage en cuve même si on a une légère impression boisée. Délicatement charnu et attirant. Agréable. A partir de 2012" Sarah Marsh
- Burgundy Briefing – Nov. 2011

MILLÉSIME 2008

«Le meilleur rapport qualité-prix en blanc de la Maison, très pur au nez et en bouche, aucune lourdeur, finale de noisette fraîche à la Meursault, séduction immédiate. »

Note : 15/20 Le Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2011

MILLÉSIME 2007

« Cette vénérable maison beaunoise propose un Rully issu d'achat de raisins. Doré à l'or fin, brillant de mille feux, il offre un nez complexe et intense entrant minéralité du terroir argilo-calcaire et fleurs blanches du cépage. Ce mariage d'arômes se retrouve dans une bouche enrobée et charnue, qui s'étire longuement sur des notes citronnées. Un superbe représentant de l'appellation, à garder en cave pendant un an. » Le guide hachette des vins 2010

MILLÉSIME 2006

« Nerveux, élégant avec ses notes de fruits blancs de miel et minéral. Il rafraîchit en finesse. » Avantages – Dec. 2007

« Frais et floral, légèrement vanillé, il a de l'acidité et du fond. Complet et long.» La revue du vin de France – Juin. 2007

MILLÉSIME 2005

« Cette maison en pleine forme présente aujourd'hui un chardonnay bien constitué et croquant, avec une bonne franchise aromatique et un style consensuel, sans rien de flatteur. Le supplément de maturité du fruit qui signe le millésime devrait assurer à cette cuvée un succès mérité. Pour des gougères ou une terrine de poisson.» La Revue du Vin de France – Mar. 2008

« Pas de mauvaises surprises dans les caves de la Maison Chanson Père et Fils dont le vignoble s'étend sur les plus beaux terroirs de vins blancs de Bourgogne. Pour ce Rully 2005, une année à mettre au frais d'urgence, les œnologues de la maison ont choisi une parcelle argilo-calcaire et sablonneuse, au cœur de la côte chalonnaise. Belle robe aux reflets verts, nez de fruits frais, un peu miellés sur une note très minérale. Vif et frais en bouche, il servira parfaitement une volaille de Bresse ou un poisson de Loire comme un brochet au beurre blanc. Reste à le pêcher...» Le Berry Republicain – Jan. 2008

« Belle robe dorée, brillante. En bouche le vin est de matière moyenne, mais harmonieux, charnu, fruité, simple et délicieux.» Bourgogne aujourd'hui – Oct. Nov. 2007

« Nez pas encore caractérisé. La bouche se démarque par sa belle matière, sa structure et sa longueur. L'ensemble a fort belle allure. » La Revue du vin de France – Oct. 2007

« Une belle couleur or avec des reflets verts. Il se distingue par des arômes très frais de fruit à chair blanche et de miel, le tout rehaussé par une belle note minérale. Vif, frais et bien équilibré, ce vin est élégant, harmonieux et bien structuré avec une minéralité tout en finesse. » Le Monde des Vins et Spiritueux – Avr. 2007

« Ce vin est élégant, harmonieux et bien structuré avec une minéralité tout en finesse. Il séduira par sa grande fraîcheur et sa longueur en bouche. » La Marseillaise – Avr. 2007

MILLÉSIME 2003

« Typé par le millésime , il offre des arômes exotiques et beaucoup de gras en bouche. Gourmand. » La Revue du Vin de France – Fev. 2005

CHANSON

