

CONCOURS DES VINS DE MÂCON

56^{ème}

Concours
des Grands Vins de France



Mâcon
le 17 avril 2010

Médaille d'Or

Décernée à : _____ Domaine Sangouard-Guyot

Pour : _____ Pouilly-Fuissé - Quintessence

Millésime 2008

Quantité 1100 Blles - Cuvée LPFQUINT08

Bernard Delaye
Président du Concours
des Grands Vins de France

11 727

Parc des Expositions - Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon - www.concours-des-vins.com

POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2008

Classement : 1^{er} ex aequo (2 médaillés d'or)

AVRIL 2010

**CONCOURS DE LA SAINT VINCENT
DES VINS DE MÂCON**

*Distinction Saint Vincent
des Vins Mâcon*

Nous certifions que le domaine SANGOUARD - GUYOT

pour sa cuvée Mâcon - Vergisson "La Roche" 2008

est distinguée par le Comité de Sélection Saint-Vincent.

Fait à Mâcon, le 29 mars 2010


 Union des Producteurs de Vins Mâcon
520, avenue de Lattre de Tassigny 71000 Mâcon

Mâcon-Vergisson « La Roche » 2008

AVRIL 2010

CONCOURS INTERNATIONAL DECANTER

Decanter World Wine Awards

THIS IS TO CERTIFY THAT

Domaine Sangouard-Guyot, Authentique
Pouilly-Fuissé, Burgundy - Côte Maconnais 2008

IS HEREBY AWARDED

Commended



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Steven Spurrier'.

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2010

SUB00132/10/FR

POUILLY-FUISSE « Authentique » 2008

MAI 2010

VINS ET ART DE VIVRE BOURGOGNE

N°94 6€

AUJOURD'HUI

MILLÉSIME 2009

**100 %
PLAISIR**

CHABLIS
CÔTE DE NUITS
CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE
MÂCONNAIS

**LES MEILLEURS
VINS**

**LES MEILLEURS
PRODUCTEURS**



L'ÉTÉ EN BOURGOGNE

SUR LA ROUTE DES CHÂTEAUX

- SUIVEZ LE GUIDE
- NOS BONS PLANS DANS LE VIGNOBLE



Millésime 2009

Chaud devant !

Même si le millésime 2009 est très hétérogène, nous avons goûté des vins qui à coup sûr, vont faire date dans l'histoire du Mâconnais. Ces crus d'une richesse impressionnante, gourmande, dotés d'une magnifique complexité aromatique, équilibrés par la minéralité des terroirs et le savoir faire viticole et œnologique de l'homme, sont ranger parmi les très grandes réussites de ces vingt dernières années. A suivre !!!

POUILLY-FUISSE « Ancestral » 2009

SAINT VERAN « En Brûlé » 2009

SANGOUARD-GUYOT

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

Pouilly-fuissé Ancestral - 14,5

Saint-véran en Brûlé - 14,5

14,5 = très bon vin

Juin 2010



Pouilly-Fuissé 2008 - 11 €

Ce jeune producteur a repris le domaine de son grand-père. Une nouvelle cuverie dominant le village accueillera bientôt les vignes de Pierre-Emmanuel. C'est dans cet amphithéâtre naturel de vignes qu'il y exploite 11,3 ha sur les plus beaux climats. Cette cuvée d'assemblage Ancestral, issue du secteur aux argiles colorées de «Ronchevat», est tout sauf un blanc d'apéritif. Son caractère dense, au croquant ample, rend sa finale vivante. Un rôti de veau à la crème fera un onctueux compagnon. ❤️

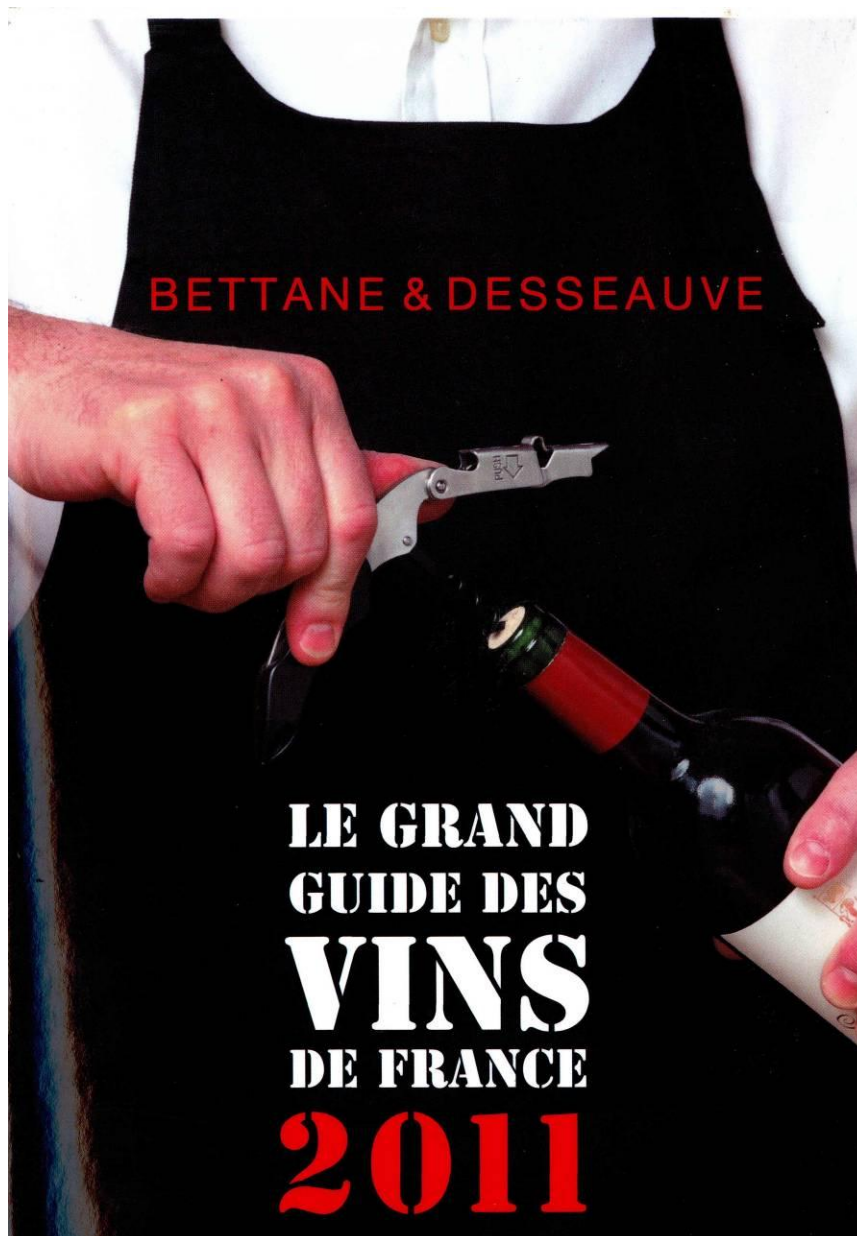
Domaine Sangouard-Guyot, 71960 Vergisson. Tél. 03 85 35 89 45.



POUILLY-FUISSE « Ancestral » 2008

Coup de cœur

Septembre 2010



DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

Vers la Croix • 71960 Vergisson

Tél. 03 85 35 89 45 • Fax : 03 85 35 89 73

domaine@sangouard-guyot.fr

Visite : Sur rendez-vous.

POUILLY-FUISSÉ QUINTESSENCE 2008

Blanc | 2011 à 2014 | 15 €

14/20

Nez d'agrumes, la bouche est onctueuse avec une fin qui s'étire sur les épices.

POUILLY-FUISSE
« Quintessence »
2008

Septembre 2010

3 vins sélectionnés



- Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2008 : 15 /20

- Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2008 : 15/20

- Mâcon-Vergisson « La Roche » 2008 : 14/20

La cuvée Ancestral s'ouvre sur un nez marqué par les agrumes auxquels s'ajoutent quelques notes florales et du fruit jaune. La bouche est ample, bien équilibrée, entre fraîcheur, longueur acidulé.

Nez : fruité, boisé

- *Bouche* : Blanc léger, vif
- *Appellation* : Pouilly-Fuissé
- *Millésime* : 2008
- *Cépages* : Chardonnay 100 %
- *Mode de production* : Conventionnel
- *Mode d'élevage* : Fût ancien
- *Volume d'alcool* : 13.5%



- *Température de service* : 8 à 10°C *Accords Mets-vin*
: Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio

Le nez s'ouvre sur d'agréables notes végétales et florales.

La bouche affiche un bel équilibre entre moelleux, droiture, fraîcheur et acidité bien dosée.

- *Nez* : fruité, boisé
- *Appellation* : Mâcon-Vergisson
- *Millésime* : 2008

14/20

- *Cépages* : Chardonnay 100 %
- *Mode de production* : Conventionnel
- *Mode d'élevage* : Fût ancien

- *Volume d'alcool* : 13.5%



Septembre 2010

Gault et Millau

2011



www.gaultmillau.fr



Quintessence s'ouvre sur un nez aux arômes complexes de fruits jaunes et de fruits exotiques, avec des notes de fleurs de haie. La bouche est souple à l'attaque, puis arbore un délicat boisé avec de la fraîcheur et de la persistance.

- **Nez** : fruité, boisé
- **Bouche** : Blanc léger, vif
- **Appellation** : Pouilly-Fuissé
- **Millésime** : 2008
- **Cépages** : Chardonnay 100 %
- **Mode de production** : Conventionnel
- **Mode d'élevage** : Fût neuf
- **Volume d'alcool** : 13.5%
- **Température de service** : 8 à 10°C

- **Accords Mets-vin** : Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio

15/20

Le vignoble :

- **Appellation principale** : Pouilly-Fuissé
- **Type de production** : Conventionnel
- **Surface du vignoble** : 11,3 ha
- **Type de vendange** : 100% manuelles
- **Liste des cépages avec leur surface** : Chardonnay 11,30 ha
- **Age moyen des vignes** : 40 ans
- **Production** : 20000 bouteilles/an

Septembre 2010



15 - Domaine Sangouard-Guyot

*Pierre-Emmanuel Sangouard
Vers-la-Croix 71960 Vergisson
03.85.35.89.45.*

Au Brûlé. Ananas, fruits blancs, un peu savon, réducteur, amertume en finale, un peu brut de fonderie aujourd'hui mais avec du potentiel, gras, riche. 10 €.

**Sélection
sur 86 vins
dégustés
à l'aveugle**

Saint-Véran « Au brûlé »

2009

15/20

3^e/86 Saint-Véran dégustés

Septembre 2010

Concours Des BURGONDIA d'Or



Saint –Véran « Au Brûlé » 2009

Note : 15 /20

Novembre 2010

Guide des 100 meilleurs vins de France 2011

POUILLY-FUISSÉ « Quintessence » 2008



Les 100 meilleurs vins de France

67 **Domaine Sangouard-Guyot** **POUILLY FUISSÉ QUINTESSENCE – 2008** *Inoubliable chardonnay* **Note : 92**

Le domaine Sangouard-Guyot appartient à la famille Sangouard depuis le XVIII^{ème} siècle. Sur l'appellation Pouilly Fuissé, et plus généralement en Bourgogne, il s'agit d'une propriété très respectée, bien que particulièrement discrète. Dirigeant la maison depuis 1997, Pierre-Emmanuel a encore augmenté la qualité des crus produits en créant plusieurs cuvées à la manière d'un expert en orfèvrerie. Chaque vin possède désormais une réelle typicité, qui n'est pas seulement une déclinaison en gammes d'un premier vin extrêmement concentré. Ainsi, plusieurs nectars du domaine auraient mérité de figurer dans notre classement. Toutefois, c'est la cuvée quintessence, qui révèle toutes les plus belles facettes du chardonnay, sans jamais perdre son équilibre, ni verser dans de prétentieuses pesanteurs, qui nous est apparue comme la plus belle représentante de sa région. Ce vin est le compagnon idéal de la très grande cuisine classique bourguignonne, des préparations beurrées et, évidemment, des escargots, qu'il hissera vers des sommets que le gastéropode n'aurait jamais imaginés visiter.

La Maison Bleue
71960 Vergisson
Tel : 03.85.35.89.45

Le vin : Poursuivi par les dernières lueurs du jour, un pêcheur bourguignon a enfin trouvé le "spot" idéal : une petite rivière bordée d'arbres fruitiers située à flanc de coteaux, qui recueille les eaux s'écoulant en cascade par la petite falaise.

La robe est un or pâle sans reflet. Le bouquet possède énormément d'ampleur. C'est une véritable ode à toutes les facettes du chardonnay. Il prouve d'emblée que le vin porte bien son nom : quintessence. On y trouve de la noisette, puis de l'infusion de tilleul. Ensuite, avec l'ouverture, viennent l'amande et la fleur d'oranger. Sur le palais, le nectar est d'abord soyeux, sur des arômes de beurre et d'huile d'amande douce. La vivacité du citron jaune anime ensuite les flots calmes de cette rivière suave, ce qui permet à la pierre à fusil de s'immiscer en rétro-olfaction. La finale est grasse, puissante, une pointe d'acidité continuant heureusement à équilibrer l'opulence du nectar, qui joue ses dernières notes sur un air floral, d'amande et de verveine. Le chardonnay en majesté !

Les accords : Les biscuits de homard, les enrubannées de saumon fumé, les escalopes de foie gras et les coquilles Saint-Jacques à l'oseille ne pourront plus jamais se passer de leur "Quintessence". Les ris de veau, les morbiers et les fromages affinés au chardonnay.

Autres vins exceptionnels :
Clos de la Bressande 2008 : 5 à 8 €
Quintessence 2007 : 15 à 25 €

Région : Bourgogne
Appellation : Pouilly Fuissé
Cépages : Chardonnay
Couleur : Blanc
Température de service : 12-13°C
Garde : jusqu'en 2020
Carafe : non
Prix : 15 € à 25 €

Note : 92/100

Sélection : 67/100 vins

Commentaire de l'éditeur :

Plus de **10.000 vins** furent goûtés par 12 dégustateurs de grand talent, **4000 nectars** ont été sélectionnés. Finalement, **300 vins** ont été retenus et cités, les **100 meilleurs** ayant fait l'objet de descriptions minutieuses et de commentaires de dégustation sur une page entière dont nous espérons qu'ils se classent parmi les plus clairs, les plus innovants et les plus complets jamais écrits.

Autres vins exceptionnels :

Mâcon-Villages
« Clos de la Bressande »
2008

Pouilly-Fuissé
« Quintessence » 2007