



## Guide d'achat belge Hiver 2010-2011

### SAINT-VERAN « Au Brûlé » 2009

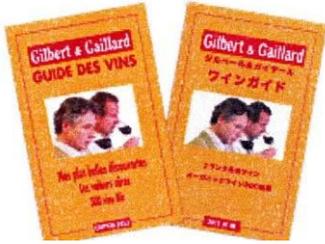
**Note : 16/20**

**Position : 8<sup>e</sup> / 32 Saint-Véran 2009**

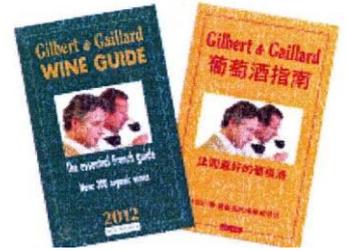


Janvier 2011

# Guide Gilbert & Gaillard 2012



Sortie septembre 2011



Editions :

- Française
- Japonaise

Editions :

- Anglaise
- Chinoise

## MÂCON-VILLAGES « Clos de la Bressande » 2009

**Note : 85/ 100** - Domaine Sangouard-Guyot - Clos de Bressande - 2009

*Vin blanc sec - Mâcon-Villages A.O.C.*

Robe jaune clair, limpide. Nez discret au léger caractère végétal et floral. Bouche ample, puissante, équilibrée par une touche de fraîcheur bienvenue. L'ensemble est fruité évoquant la chair de pomme. Un bon mâcon villages.

**Note entre 85 à 89** : vin de très bon niveau dont nous avons apprécié la typicité et la personnalité.

## POUILLY-FUISSE « Authentique » 2009

**Note : 84/ 100** - Domaine Sangouard-Guyot - Authentique - 2009

*Vin blanc sec - Pouilly-Fuissé A.O.C.*

Robe d'un beau jaune clair, reflets or. Nez discret s'ouvrant sur des notes de citron mûr. Bouche ample, généreuse, puissante. L'ensemble est opulent, fondu, très mûr. Ce pouilly fuissé conviendra à un poisson, une viande blanche.

**80 à 84** : vin de qualité associant équilibre, structure, netteté, pour une dégustation plaisir.

Septembre 2011

# Magazine américain Wine enthusiast



86  86

## **Domaine SANGOUARD-GUYOT 2008 Authentique (Pouilly-Fuissé)**

The wine is crisp, fresh, the acidity showing some sweetness. There is a final, lively character touched by minerality. – **R.V** (11/1/2010)

**Note: 86/100**

**POUILLY-FUISSE “Authentique” 2008**

**Novembre 2010**

# POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2009



# Distinction Saint-Vincent des Vins de Mâcon 2011



## Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2010



## Mâcon-Vergisson « La Roche » 2010

Mars 2011

# Concours des Grands Vins de France MAÇON 2011

57<sup>ème</sup>  
Concours  
des Grands Vins de France



Mâcon  
le 16 avril 2011

## Médaille d'Argent

Décernée à : \_\_\_\_\_ Domaine Sangouard-Guyot

Pour : \_\_\_\_\_ Mâcon-Villages - Clos de la Bressande  
Millésime 2009

Quantité 3000 Billes - Cuvée LCB09

Bernard Delaye  
Président du Concours  
des Grands Vins de France

11 727

Avenue Pierre Bérégoovoy - 71000 Mâcon - [www.concours-des-vins.com](http://www.concours-des-vins.com)

**MAÇON-VILLAGES « Clos de la Bressande » 2009**

**AVRIL 2011**

*Tastevinage de Printemps  
Château du Clos Vougeot*

*26 mars 2011*



**Vins médaillés :**

**POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2009**

**POUILLY-FUISSE « Authentique » 2009**

**CREMANT DE BOUGOGNE**

# CONCOURS INTERNATIONAL DECANTER 2011



**Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé « Authentique » 2009**

*Pouilly-fuissé Burgundy, France*

(White)



**Mai 2011**

## Pouilly-fuisse « Authentique » 2009 : médaille d'argent

**Produced by:** Pierre-emmanuel Sangouard  
**From:** Burgundy, France  
**Made with:** Chardonnay



### Our judges said

Ripe fruit and minerality on nose. Good acidity. Lively mineral, well balance palate. Decent finish. Savoury complexity.



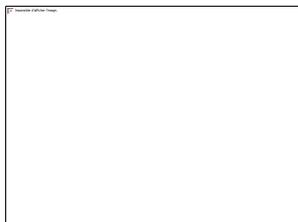
# IWC 2011

## Mâcon-villages « Clos de la Bressande » 2009 : Médaille de bronze

**Produced by:** Pierre-emmanuel Sangouard

**From:** Burgundy, France

**Made with:** Chardonnay



### Our judges said

Lemon zest, apples, salty mineral notes. Crisp acidity. Long length.



# Concours Mondial de Bruxelles 2011



**Pouilly-Fuissé "Ancestral" 2009**

**Médaille d'Argent**

**Mai 2011**

### Dossier spécial Pouilly-Fuissé

115 vins dégustés et classés de 1 à 4 étoiles.  
Notes / 20

Nos 3 cuvées récompensées : « 3 star recommended »

☆☆☆ Pouilly-Fuissé “Quintessence” 2009 : 3 étoiles ☆☆☆

Domaine Sangouard-Guyot, Quintessence

15,33

Yellow fruit, spice and oak nose. Attractive palate with minerality, creamy fruit and nice fresh acidity. It has a good weight and integrated oak. Charming.

☆☆☆ Pouilly-Fuissé “Ancestral” 2009 : 3 étoiles ☆☆☆

Domaine Sangouard-Guyot, Ancestral

14,88

Spice, pear drops, citrus and prominent oak on the nose. A confectioned palate with banana notes and noticeable oak. Refreshing and simple wine.

☆☆☆ Pouilly-Fuissé “Authentique” 2009 : 3 étoiles ☆☆☆

Domaine Sangouard-Guyot, Authentique

14,63

Restrained minerals, and overt, simple pear drop and melon bouquet. Balanced palate which is correct and simple. Leaner, more minerality style with citrus acidity.

## Special Millésime 2010

Saint-Véran « Au Brûlé » 2010

Réussite exceptionnelle : 2<sup>e</sup> / 225 vins  
de tout le mâconnais

Mâcon-Vergisson « La Roche » 2010

Grande réussite



## MÂCONNAIS

### VINS BLANCS (225 vins dégustés)

Après la chaleur de 2009, tous les vignerons n'ont pas su s'adapter aux conditions de maturation médiocres. D'où quelques vins déséquilibrés et décevants, comme à Pouilly. Mâcon et Saint-Véran progressent. I. B.

Grande réussite

### ■ DOMAINE SANGOUARD-GUYOT Saint-Véran

Bien au-dessus du niveau de l'appellation, cette cuvée riche et ample, au fruité mûr, trouve son équilibre entre gras et fraîcheur. Elle rivalisera face à certains pouillys. **10 €**

2<sup>e</sup> / 225 vins de tout le Mâconnais !

### ■ DOMAINE SANGOUARD-GUYOT Mâcon-Vergisson La Roche

Une récolte soignée, vinifiée en fûts anciens qui délivre un mâcon-vergisson intense, au fruit franc et au boisé mesuré. Cette cuvée frappe à la fois par son caractère, sa vie et sa bonne longueur. **8 €**

# BOURGOGNE AUJOURD'HUI

## Spécial Millésime 2010

VINS ET ART DE VIVRE  
**BOURGOGNE**

N°100 6€

AUJOURD'HUI

**MILLÉSIME 2010**

**LA GRANDE  
CLASSE !**

CHABLIS  
CÔTE DE NUITS  
CÔTE DE BEAUNE  
CÔTE CHALONNAISE  
MÂCONNAIS

**LES MEILLEURS  
VINS**

**LES MEILLEURS  
PRODUCTEURS**



**CENOTOURISME**  
**MUSIQUE  
ET VIN**  
LES FESTIVALS  
DE L'ÉTÉ



**GASTRONOMIE**  
**CUISINE  
JAPONAISE**  
NOS BONNES  
ADRESSES



**Saint-Véran « Au Brûlé » 2010 :**

**15 / 20**

**Pouilly-Fuissé « Quintessence »**

**2010 : 14,5 / 20**

**Notes 14,5 -15/20 = Très bons vins**

**SANGOUARD-GUYOT @**

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

**Saint-véran Au Brûlé - 15**

**Pouilly-fuissé Quintessence - 14,5**

## POUILLY-FUISSÉ, POUILLY-LOCHÉ POUILLY-VINZELLES, SAINT-VÉРАН VIRÉ-CLESSÉ

### RÉSULTATS AU TOP !

Plus que jamais les crus du Mâconnais sont au Top de la production de vins blancs en Bourgogne. Il se produit bien sûr d'autres très grands vins ailleurs mais dans aucune autre région on ne retrouve à la fois des domaines «leaders» formidablement réguliers d'un millésime à l'autre et une telle émulation pour ne pas dire ébullition qualitative ; il est d'ailleurs à noter que chaque année ou presque il nous est possible de mettre en avant de nouvelles entreprises. Ce phénomène se retrouve d'ailleurs dans les pourcentages de réussite obtenus par les différentes appellations qui dépassent tous largement les 50%, pour donner un

magnifique 57% de réussite collective. Quant aux 2010, ils sont concentrés en matière, en fruit, en gras, mais aussi en minéralité et en fraîcheur. De quoi donner de magnifiques vins de garde.

**Pouilly-fuissé : 135 vins présentés - 71 sélectionnés - 52,5% de réussite**  
**Pouilly-loché, pouilly-vinzelles : 22 vins présentés - 19 sélectionnés**  
**86% de réussite**

**Saint-véran : 93 vins présentés - 52 sélectionnés - 56% de réussite**  
**Viré-cessé : 43 vins présentés - 25 sélectionnés - 58% de réussite**

**Juin 2011**

# LES CITADELLES DU VIN 2011

## Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2009 Trophée excellence



LES CITADELLES DU VIN

### ATTESTATION DE RECOMPENSE

Les Citadelles du vin attestent que

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

a obtenu le TROPHEE EXCELLENCE  
Pour son vin AOC. POUILLY-FUISSÉ

**DOMAINE SANGOUARD-GUYOT CUVÉE QUINTESSENCE 2009**

lors de l'édition 2011 de la compétition  
Numéro échantillon : 112B1FR04126015C7059

Fait à Bourg sur Gironde le : 22-06-2011

Signature du garant :

# Bourgogne d' Aujourd'hui Spécial Mâcon

## VINS ET ART DE VIVRE BOURGOGNE

N°101 6 € AUJOURD'HUI



NUMÉRO DOUBLE  
**BOURGOGNE  
BEAUJOLAIS**

**SPÉCIAL  
MÂCONS**

**EXIGEZ LE MEILLEUR !**

80 magnifiques bouteilles  
de 6 à 10 €

Nos bonnes adresses dans le vignoble :  
dormir, se restaurer, produits de bouche...

**GUIDE D'ACHAT  
2009**  
**BONNES  
AFFAIRES**  
MERCUREY - GIVRY - RULLY  
MONTAGNY - BOUZERON  
BOURGOGNES

**DOSSIER  
BIO**  
LA BOURGOGNE  
SE MET AU VERT

WITTO UNIVERSAL DMG G&P - RECOURBEY - F. 51000 - F. 6  
MARQUE - S&S - CH. LITIS - SAN. (L) 05. 04. 0 - F. 6  
ACCUSÉ 0109 - POUSS 050109

L 18823 - 101 - F. 600 € - RD



**Mâcon-Villages**  
« Clos de La Bressande »  
**2010**

**16/20 = Vin exceptionnel**

**Mâcon-Vergisson**  
« La Roche »  
**2010**

**14,5/20 = Très bon vin**

### **SANGOUARD-GUYOT**

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

**Mâcon-villages Clos de la Bressande 2010 (6 €) - 16**

Le nez est très expressif sur des arômes de litchi et les fruits blancs.  
Un beau volume prend place en bouche, le tout est soutenu par une  
belle acidité. Un vin complet et intense.

**Mâcon-Vergisson La Roche 2010 (8 €) - 14,5**

# Cuisine et Vins de France Spécial Saint-Véran



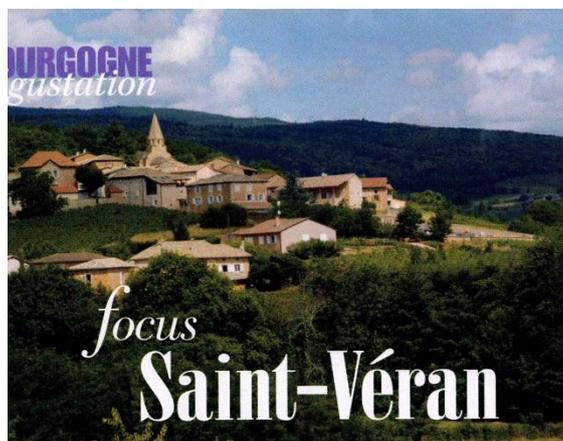
## Saint-Véran « Au Brulé » 2010

### « Top 10 » des meilleurs Saint-Véran

#### Saint-Véran «Au Brûlé» 2010 - 10 €

Des effluves de fleurs blanches posés sur une bouche croquante et séductrice par son gaz, complétée par un élevage en fûts de sept ans pour ne pas trahir son terroir. Même gras, il reste sec. C'est avec conviction que le jeune Pierre-Emmanuel continue sa route vers notre plaisir.

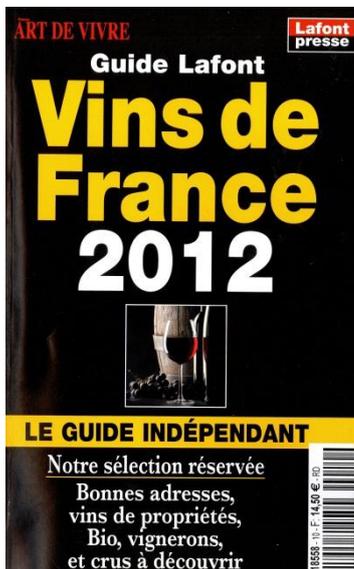
*Domaine Sangouard-Guyot, 71960 Vergisson. Tél. 03 85 35 89 45.*



Au sud du Mâconnais, Saint-Véran étale ses 680 hectares sur six communes. Au vu de sa qualité grandissante, l'appellation demande son classement en Premier Cru. C'est la bouteille parfaite pour découvrir que le chardonnay n'est jamais meilleur qu'en Bourgogne. Et pour le prix d'une ou deux places de cinéma, vous ferez voyager tous ceux qui y tremperont leurs lèvres.



Septembre 2011



# Guide des 100 meilleurs vins de France 2012

## POUILLY-FUISSÉ « Quintessence » 2009

Les 100 meilleurs vins de France

**50** **Domaine Sangouard-Guyot**  
**POUILLY FUISSÉ QUINTESSENCE – 2009**  
*La fête du palais* **Note : 93**

**L**e domaine Sangouard-Guyot appartient à la famille Sangouard depuis le XVIII<sup>ème</sup> 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 plus que jamais 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 une fois encore la cuvée quintessence, qui révèle toutes les plus belles facettes du chardonnay, sans jamais perdre son équilibre, ni verser dans de prétentieuses pesanteurs, qui s'est imposée comme la plus belle représentante de sa région. Ce vin est évidemment le compagnon idéal de la très grande cuisine classique bourguignonne. Mais il s'agit surtout d'un immense chardonnay.

La Maison Bleue  
71960 Vergisson  
Tel : 03.85.35.89.45

Chaque vin possède plus que jamais une réelle typicité, qui n'est pas seulement une déclinaison en gammes d'un premier vin extrêmement concentré. Ainsi, plusieurs nectars du domaine

**Le vin :** Sous le soleil, au milieu du verger, trône un gigantesque rocher, encore recouvert de mousse. Les enfants sont chargés de le décorer, de le barioler, ce qui leur plaît d'autant plus que cela les autorise à utiliser tous les produits de maman et à escalader la petite montagne.

La robe est un soleil jaune-or. Le bouquet est exceptionnellement parfumé, chaud sans être étourdissant, façon cocotte anglaise, mais sur

laquelle un souffle printanier apporte une idéale fraîcheur. Les exhalaisons sont pleines de vigueur, voire un peu agitées. Ainsi, autour d'un citronnier en fleurs, la vanille, la rose, la camomille et les amandes grillées se chamaillent en toute cordialité. L'attaque est soyeuse, ample, l'amande et le yuzu s'ébattant dans chaque recoin du palais. La rétro-olfaction est malicieuse, s'amusant avec un brin d'eucalyptus et de la menthe, qui introduit la finale. Cette dernière est réjouie, l'amande douce étant rejointe par de la vanille et du pamplemousse blanc pour entamer une longue farandole. Un vin impeccable, qui déborde de vitalité.

**Les accords :** Les escargots de Bourgogne, les feuillantes de foie gras, les noix de Saint-Jacques, poireaux, huile de noix, le saumon fumé sur blinis, crème à la ciboulette et tapenade, les ris de veau, les fromages affinés au chardonnay et les tommes de chèvre.

**Autres vins exceptionnels :**  
Clos de la Bressande 2009 : 6 à 10 €  
Quintessence 2008 : 15 à 25 €

**Région :** Bourgogne  
**Appellation :** Pouilly Fuissé  
**Cépages :** Chardonnay  
**Couleur :** Blanc  
**Température de service :** 10°C  
**Garde :** jusqu'en 2023  
**Carafe :** non  
**Prix :** 15 € à 25 €

**Note : 93/100**

**Sélection : 50<sup>e</sup> vin/100**

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 » 2009**

**Pouilly-Fuissé**  
**« Quintessence » 2008**



# GAULT ET MILLAU 2012

## 4 vins sélectionnés

- Pouilly-Fuissé « Authentique » 2009 : 15/20
- Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2009 : 15/20
- Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2009 : 14,5 /20
- Mâcon-Vergisson « La Roche » 2009 : 14/20

### Pouilly-Fuissé « Authentique » 2009

On savoure un chardonnay à la carte très aromatique et expressive, sur des senteurs d'infusion. La texture de bouche est élancée, aérienne, avec une minéralité très subtile.

- *Nez* : fruité, boisé
- *Bouche* : Blanc léger, vif
- *Appellation* : Pouilly-Fuissé
- *Millésime* : 2009
- *Cépages* : Chardonnay 100 %
- *Mode de production* : Conventionnel
- *Mode d'élevage* : cuves thermo-régulées
- *Volume d'alcool* : 13.5%
- *Température de service* : 8 à 10°C



15/20

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

# Gault et Millau 2012 (suite)

[www.gaultmillau.fr](http://www.gaultmillau.fr)

## Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2009

Poussées par une maturité marquée, on profite de notes de brioche et de poire. La bouche est suave, sur l'ampleur, avec une minéralité en devenir.



- **Nez** : fruité, boisé
- **Bouche** : Blanc léger, vif
- **Appellation** : Pouilly-Fuissé
- **Millésime** : 2009
- **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, huitres), crustacés froids et chauds ( homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio

## Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2009

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** : 2009
- **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, huitres), crustacés froids et chauds ( homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio



# Gault et Millau 2012 (suite)

[www.gaultmillau.fr](http://www.gaultmillau.fr)

## Mâcon-Vergisson « La Roche » 2009

Maturité marquée pour ce flacon aux accents de poire, de brioche et de miel. La texture de bouche s'étire au gré d'un volume riche et ample.

- *Nez* : fruité, boisé
- *Appellation* : Mâcon-Vergisson
- *Millésime* : 2009
- *Cépages* : Chardonnay 100 %
- *Mode de production* : Conventionnel
- *Mode d'élevage* : Fût ancien
- *Volume d'alcool* : 13.5%



### 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* : 25000 bouteilles/an

Septembre 2011

Gerbelle & Maurange

LE GUIDE  
des meilleurs vins  
à moins de 20 €  
2012



1950 bonnes affaires en France et dans le monde  
Une sélection originale et 100% renouvelée

Guide des meilleurs  
vins  
A moins de 20 €  
2012

Crémant de Bourgogne

14/20

8,00 € 14/20

**Domaine Sangouard-Guyot**

Crémant de Bourgogne

Vin blanc. Production : 1800 Bouteilles/an.

Plus connu pour ses pouilly-fuissés, le jeune Pierre-Emmanuel Sangouard complète sa gamme avec cette bouteille au parfum de miel et d'abricot mûr. Sa bouche croquante libère une vinosité ferme et suave. Il est le partenaire idéal d'un sorbet aux fruits d'été.

Pierre-Emmanuel Sangouard ● 03 85 35 89 45 ● 71960 Vergisson ● [www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)

Septembre 2011

# CONCOURS BURGONDIA D'OR

## Automne 2011

COLLEGE D'ANALYSE SENSORIELLE DES BURGONDIA D'OR



CONCOURS 2011  
MEURSAULT

LE PRÉSIDENT

**Mâcon-Vergisson**  
**« La Roche »**  
**2010**

**14,84/20**

**Saint-Véran**  
**« Au Brûlé »**  
**2010**

**15/20**

COLLEGE D'ANALYSE SENSORIELLE DES BURGONDIA D'OR



CONCOURS 2011  
MEURSAULT

LE PRÉSIDENT

**Pouilly-Fuissé**  
**« Authentique »**  
**2010**

**14/20**

COLLEGE D'ANALYSE SENSORIELLE DES BURGONDIA D'OR



CONCOURS 2011  
MEURSAULT

LE PRÉSIDENT

**Novembre 2011**

# La Revue des Vins de France

Spécial salon des Vignerons Indépendants de PARIS



13,5/20

■ DOMAINE  
SANGOUARD-GUYOT  
Pouilly-Fuissé Quintessence  
2009

15 €

**Valeur sûre.** Belle rondeur pour  
cette cuvée dont on sent qu'elle en  
a "encore sous la semelle" !

## POUILLY-FUISSE

### « Quintessence »

## 2009

**Classement : 6<sup>e</sup> de TOUTE la Bourgogne**

**127 domaines sélectionnés / 1000**

Novembre 2011

