

# GUIDE DES VINS

## DUSSERT-GERBER 2014



### Domaine SANGOUARD-GUYOT

C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard-Guyot est né.

Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Excellent **Pouilly-Fuissé Ancestral 2011**, issu de Chardonnay des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts de 3 à 5 ans, de belle robe, ferme et suave, dense et très fin à la fois, tout en harmonie avec des nuances de fruits frais au palais (14 €).

Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2011** provient pour sa part vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans). Savoureux, développant des arômes de fruits et une touche épicée, ample et parfumé en bouche, très harmonieux (16 €) Le 2010 poursuit son évolution, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur.

Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande**, finement épicé, subtil et suave à la fois et le **Saint Véran Au Brûlé 2011**, élevé 10 mois en fûts de 5 à 8 ans, charmeur, aux connotations complexes où dominent les fleurs et la pêche (11 €). Aucune hésitation.

### Catherine et P-Emmanuel Sangouard

83, rue du Repostère  
71960 Vergisson

Tél. : 03 85 35 89 45 et 06 12 70 73 28

Email : [domaine@sangouard-guyot.fr](mailto:domaine@sangouard-guyot.fr)

[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2011

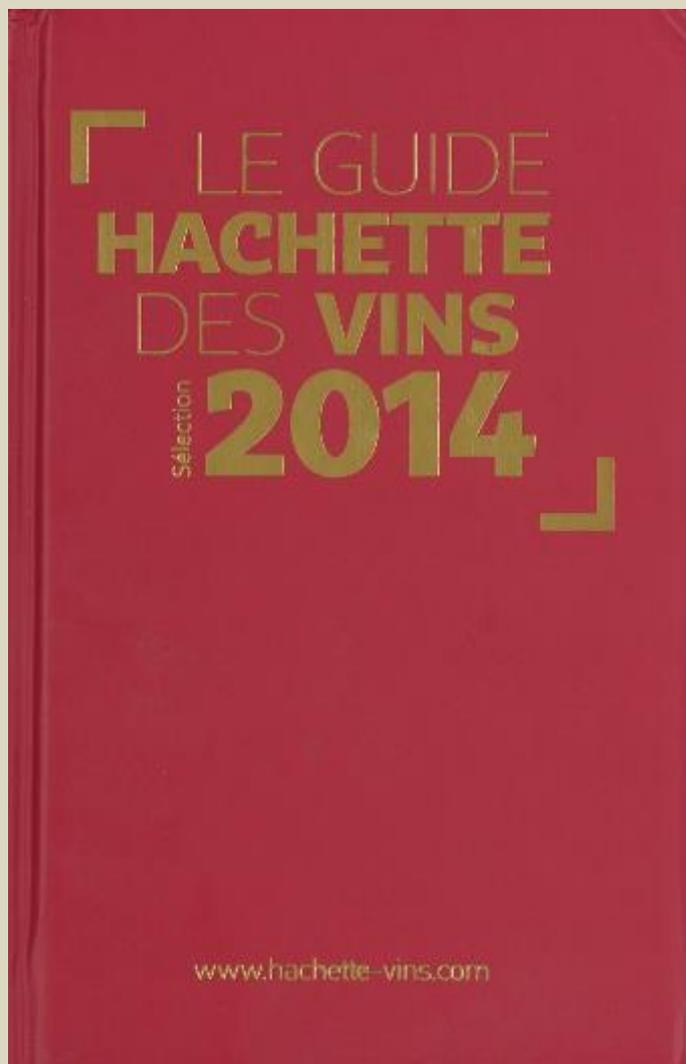
Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2011

Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2011

Saint-Véran « Au brûlé » 2011

Septembre 2013

# Le Guide Hachette des Vins 2014



**DOM. SANGOUARD-GUYOT Authentique 2011 \***  
4600 ■ 11 à 15 €

En 2011, Pierre-Emmanuel Sangouard a construit un nouveau tinailler (de « tine » : ancienne cuve de bois). Le tinailler, terme localement utilisé en Mâconnais et en Beaujolais, est un vaste bâtiment qui rassemble les cuves et le pressoir, où se déroulent toutes les opérations de réception de la vendange et de vinification. Or blanc à reflets verts, ce 2011 séduit par son nez fin de fleurs blanches mêlées aux notes minérales du terroir. Quant à la bouche, vive et fruitée, elle persiste longuement. Pas tout à fait prête, la cuvée **Ancestral 2011 (5 000 b.)** possède toutefois de nombreux atouts, notamment une matière riche et dense, pour s'épanouir harmonieusement dans deux ou trois ans. Elle est citée.

● Dom. Sangouard-Guyot, 83, rue du Repostère, 71960 Vergisson, tél. 03 85 35 89 45, domaine@sangouard-guyot.fr, ✉ ✎ r.v.

**POUILLY-FUISSE « Authentique » 2011 : 1 étoile**  
**POUILLY-FUISSE « Ancestral » 2011 : Sélection**

Septembre 2013



1001 dégustations.com

Novembre 2013

## POUILLY-FUISSÉ « Ancestral » 2012 : 2 étoiles



Sélection  
2013

### FICHE TECHNIQUE



Pays : France  
Appellation : Pouilly-Fuissé  
Région : Bourgogne  
Millésime : 2012  
Catégorie : Tranquille  
Couleur : Blanc  
Cépage(s) : Chardonnay

Prix : Entre 14.00 € et 15.00 €

Dégusté le 10/2013

### L'avis de 1001 Dégustations

“ Jolie robe brillante, peu soutenue aux petits reflets verts. Le nez est un peu discret à l'ouverture mais se découvre rapidement à l'aération sur des notes grillées, beurrées, d'abricot. Dès la mise en bouche, c'est opulent, certes encore un peu sous l'emprise du bois dû à sa jeunesse. On sent le potentiel car il a une bonne vivacité. Finale sur la noisette. A déguster sans se presser sur un poulet à l'estragon.

Octobre 2013

## Domaine Sangouard-Guyot 2011 Ancestral Chardonnay (Pouilly-Fuissé)

Online Exclusive

Designation: Ancestral

Varietal: Chardonnay

Appellation: Pouilly-Fuissé, Burgundy, France

Winery: Domaine Sangouard-Guyot

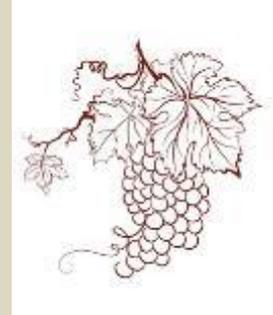
Alcohol: 13.5%

Production: 300 cases

Bottle Size: 750 ml

Category: White

In Magazine: 12/1/2013



89 / 100

## Expert Reviews by Roger Voss



Ripe and creamy, this wine is full of rich apricot, peach and mango flavors. The wood aging shows through in the form of exotic vanilla. Brisk with acidity, the palate is light and crisp, finishing with refreshing minerality. It's ready to drink now.

— (12/1/2013) — 89

# MAGAZINE LYON CAPITALE

## Les vins du domaine à la table de Bocuse

MAGAZINE GASTRONOMIE

**Le restaurant du mois**

**BISTRO CHIC | BELLECOUR | BOCUSE**

Le pape de la cuisine vient d'ouvrir une élégante brasserie au rez-de-chaussée du Royal, place Bellecour.

### Bocuse sous la queue du cheval

Après les spasmes, l'ivresse, Volatilisé, le Gino, proprit des pathétiques *Larmes de Bacchus*. C'est désormais le commandeur de la cuisine, Paul Bocuse, portant toque démesurée et médaille de Meilleur Ouvrier de France, qui préside aux destinées de l'un des plus beaux immeubles de la Presqu'île. L'hausmannien, reconnaissable entre mille, avec sa rotonde surmontée d'un bulbe, façon Renaissance, qui fait l'angle de la place Bellecour et de la rue de la Charité.

Sacrebleu, ça faisait belle lurette qu'on attendait une cuisine digne du lieu ! À Paris, les grands chefs se seraient battus pour un tel emplacement... Mais on est à Lyon. C'est donc l'Institut Paul Bocuse - école de management de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires, cofondée il y a un quart de siècle par Monsieur Paul et son copain Gérard Pélisson (Accor) - qui a repris l'endroit. Gros chèque, gros projet.

**Cuissons techniques**

La décoration intérieure a été confiée à Pierre-Yves Rochon (*Georges V, Shangri-La, château Les Crayères, Sofitel Chicago Water Tower, Monte Carlo Bay Resort*). Classicisme et modernité. Raffinement et élégance. Pierre-Yves Rochon a soigné les symétries et la lumière pour favoriser le calme et la sérénité. Pourtant, la pâtisserie et la cuisine ouvertes trahissent le bouillonnement incessant de l'esquade des chefs aguerris et des cuisiniers apprentis. Car *L'Institut*, c'est son nom, est un restaurant-école. Cinquante couverts midi et soir, cinq jours sur sept ; 8 entrées, 8 plats, 8 desserts.

Le "pourquoi faire compliqué quand tout peut être tellement simple ?" cher à Paul Bocuse prend ici une tournure un brin originale. L'œuf, d'une sobriété déconcertante, est cuit 45 minutes à 63,5° C, de manière que le blanc soit juste cuit et le jaune mollet. La volaille est travaillée en deux cuissons : la cuisson cuve 4 heures à 66° C quand le suprême est poché à 59° C pendant une heure et quart. Et Cyril Bosviel, le chef, de valider : "Ça peut paraître simple, mais il y a beaucoup de recherche."

**Bouche aromatique**

Pas de menu, juste une carte qui cahote entre la basse-cour, l'océan et le lac, la prairie, les halles et la pâtisserie. Le topinambour est apprêté en velouté avec de gros lardons de foie gras et un sillage d'huile de noisette. Le truc du chef ? Il fait suer ses légumes avec du beurre et des échalotes, mouille le tout avec un bouillon de poule, ajoute de la crème fraîche puis laisse mijoter. Le thon rouge est présenté cru, juste "brûlé" au chalumeau, avec une crème d'avocat aux piments d'Espelette et légumes croquants, vinaigrette aux agrumes. La "pomme d'Hervé", une Granny Smith acide cuite, est servie avec un sablé breton et une glace au caramel au beurre salé... un poil persistant en bouche, mais idéal avec un bas-armagnac du château de Laubade 1958, date de la première étoile Michelin de Monsieur Paul. À seulement 150 mètres de Louis XIV. Rendez-vous sous la queue du cheval.

GUILLAUME LAMY | PHOTOS : TIM DOLET

**L'Institut**  
20 place Bellecour, Lyon 2<sup>e</sup>  
04 78 37 23 02  
Du mardi et au samedi, midi et soir.

**L'addition**  
Entrées 12 €, plats 20 €, fromages et desserts 8 €.

**Les plats**

- L'œuf, cuit 45 mn façon cocotte, rajout de champignons et escargots, parmesan et veau jambon.
- L'omble chevalier, croustillant au lait de Colonneta, sauce queue de bœuf acidulée au vinaigre balsamique, légumes de saison rôtis en cocotte.
- L'agneau, le ris, grillé avec un blanc de seiche jus de saut, servi avec semoule et légumes en cocotte.
- La pomme d'Hervé, cuite, servie avec son sablé breton, glace au caramel au beurre salé.

**Les vins**

- Saint-Joseph domaine Jean-Louis Cheve 2010 39 € la bouteille
- Morgon Marcel Lapierre 2012 8 € le verre
- Macor-villages Clos de la Brasserie domaine Sangouard-Guyot 29 € la bouteille, 6,50 € le verre

Cyril Bosviel

81 | LYON CAPITALE | N° 728 | Décembre 2013

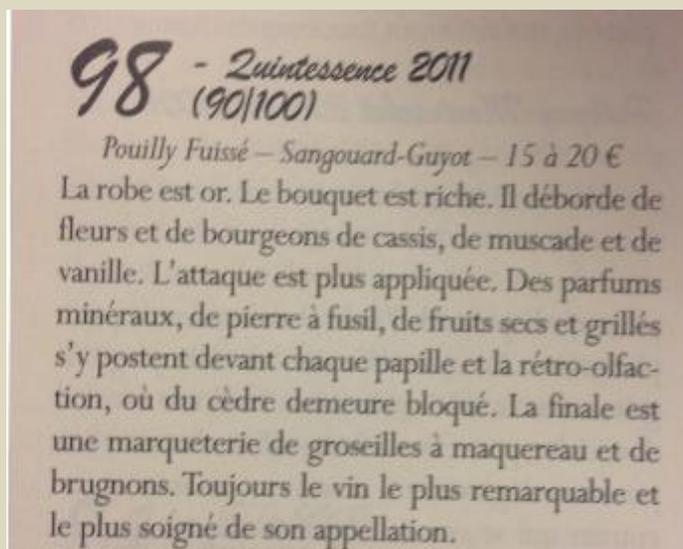
# FRANCE ART DE VIVRE

## 2014

### Guide des 200 meilleurs vins de France



POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2011 : 90/100



# BOURGOGNE AUJOURD HUI DECEMBRE 2013

Bourgogne Aujourd'Hui : Volnay, Pommard, Pouilly-Fuissé



Bourgogne Aujourd'hui : " Volnay, Pommard, Pouilly-Fuissé... des grands vins sans se ruiner !"  
Fait suite à l'appel d'échantillons paru dans BVB Infos du 6 septembre (N° décembre-janvier). Magazine disponible au CDR.

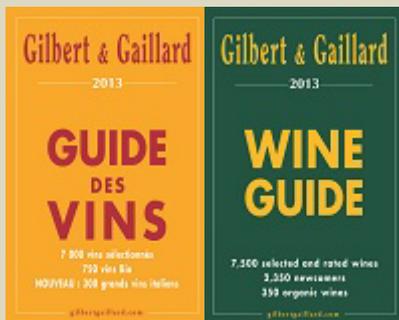
**DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

**Pouilly-fuissé cuvée Ancestrale (14 €) - 15**

**POUILLY-FUISSE « Ancestral » 2011 : 15/20**

Décembre 2013



# Guide Gilbert & Gaillard 2015

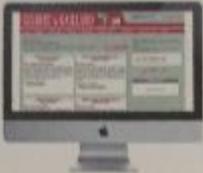


## Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2012 : **89/100**

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2012 : **90/100**

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2012 : **92/100**

**Vos notes Gilbert & Gaillard 2015**  
Vos résultats de dégustation en Français



Maison : Domaine Sangouard-Guyot

Contact : Monsieur Pierre-Emmanuel Sangouard

N° Idx : 41504



**Note : 90/100**

**Domaine Sangouard-Guyot**

**Authentique - 2012**

*Vin blanc sec - Pouilly-Fuissé*

Robe jaune clair brillante, reflets verts. Nez expressif et engageant, caractère floral marqué, notes de fruits à chair blanche, touche minérale. Belle présence en bouche associant gras, fondu, vivacité, précision aromatique. Un vin plaisir.



**Note : 92/100**

**Domaine Sangouard-Guyot**

**Quintessence - 2012**

*Vin blanc sec - Pouilly-Fuissé*

Robe d'un beau jaune clair. Nez profond s'ouvrant sur des notes florales associées à des parfums boisés discrets, bien fondus. La bouche privilégie le gras, l'ampleur, le fondu. L'ensemble est soyeux, frais, persistant. Un pouilly fuissé de belle facture.



**Note : 89/100**

**Domaine Sangouard-Guyot**

**Clos de la Bressande - 2012**

*Vin blanc sec - Mâcon-Villages*

Robe d'un joli jaune clair limpide. Nez net et friand dont on apprécie le caractère floral et fruité typique du cépage. On retrouve ces arômes dans une bouche alerte, fraîche et persistante. Une cuvée plaisir à apprécier sur poisson ou viande blanche.



Edition du 11/12/2013 12:49 Page 1/1

# CONCOURS BURGONDIA D'OR

## 2014

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2012 : Médaille d'argent  
Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2012 : médaille d'argent

5 Pouilly-Fuissé sélectionnés en tout seulement !



Février 2014

Concours  
VIGNERONS INDEPENDANTS DE France



**Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2012**

Médaille d'argent

Mars 2014

**Concours**  
**VIGNERONS INDEPENDANTS DE France**

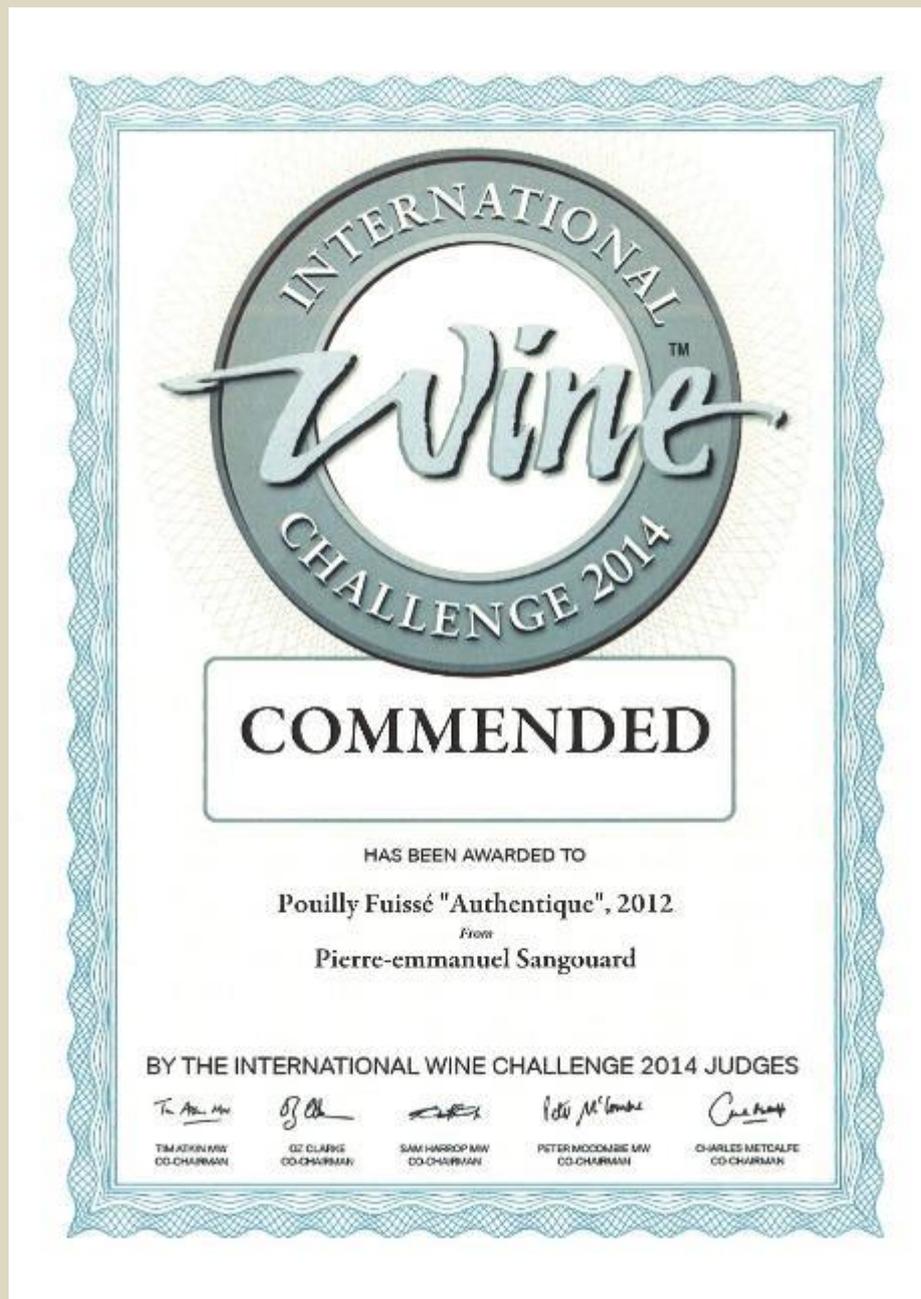


**Saint-Véran « Au Brûlé » 2012**  
**Médaille d'Or**

Mars 2014

# International Wine Challenge 2014

Pouilly-Fuissé « Authentique 2012 » : médaille commended



# Concours des vins de Mâcon 2014

## Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2012 Médaille de bronze

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



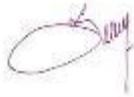
Comité  
des Salons  
& Concours  
de  
MÂCON

Mâcon  
le 26 avril 2014

**Médaille de Bronze**

Décernée à : \_\_\_\_\_ EARL Sangouard- Guyot  
Pour : \_\_\_\_\_ Pouilly-Fuissé - Domaine Sangouard-Guyot  
Millésime 2012 - Volume 4 100 Blles  
Lot Lquin12

Bernard Delaye  
Président du Concours  
des Grands Vins de France



11 727

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

Avril 2014

# LA REVUE DU VIN DE France

## Spécial Millésime 2013



### Mâcon-Villages

« Clos de la Bressande » 2013

**REUSSITE**

**Domaine Sangouard-Guyot**

Mâcon-Villages

Clos de la Bressande

Sa bouche croquante porte en elle un jus franc et fringant. Son côté acidulé le rend très vivant. 7 €

### Pouilly-Fuissé

« Ancestral » 2013

**REUSSITE**

**Domaine Sangouard-Guyot**

Pouilly-Fuissé Ancestral

Pêche et miel agitent le nez. D'abord croquant, il se montre volumineux et large d'épaules. Un beau pouilly qui vous mettra en appétit. 14 €

# DECANTER Magazine

Jun 2014

Spécial Mâcon



## Mâcon-Vergisson « La Roche » 2012

Domaine Sangouard-Guyot, La Roche, Mâcon-Vergisson	15.75 (85+)	16	16.5	15	Rich and creamy, with some underlying acidity to keep it fresh. A concentrated wine with some flair.	13.5%	2014-2016
--	-------------	----	------	----	--	-------	-----------

Jun 2014

**Wine Enthusiast Magazine**  
**Juin 2014**

**Domaine Sangouard-Guyot 2012**  
**Quintessence chardonnay (Pouilly-Fuissé)**  
**Editor's choice**

**91/100**



By Roger Voss

This is a ripe and smoothly textured wine. It is already finely balanced, rich with toast, apricot fruits and a tight, mineral character. It is enjoyable now but will age well until 2022. — R.V. (6/1/2014)

**Domaine Sangouard-Guyot 2012**  
**Ancestral chardonnay (Pouilly-Fuissé)**

**89/100**



By Roger Voss

With rich tropical fruits and a ripe, opulent feel, this is a full-bodied wine. It has weight, layers of toast and apricot and peach flavors. Soft and round, it could be drunk now, although it would be best to wait until 2015. — R.V. (6/1/2014)

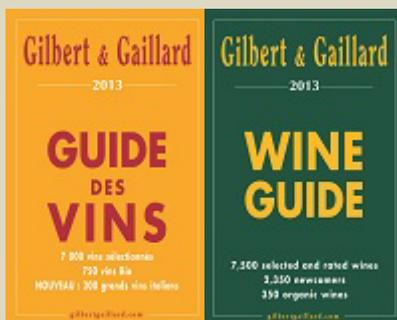
**Domaine Sangouard-Guyot 2012**  
**Authentique chardonnay (Pouilly-Fuissé)**

**88/100**



By Roger Voss

The wine is sheer fruit, apples and pears with a touch of apricot juice. It is ripe with a fine texture that brings out a steely edge and refreshing citrus flavors. The wine is ready to drink now until 2020 — R.V. (6/1/2014)



## Guide Gilbert & Gaillard 2015



### Millésime : 2012

**Cuvée** : Quintessence

**Pays** : France

**Région** : Bourgogne

**Domaine** : Domaine Sangouard-Guyot

**Appellation** : Pouilly-Fuissé

**Cépage** : Chardonnay (100 %)

**Vin dégusté le** : 06/12/2013



**92**  
/100

### Commentaire de dégustation

Robe d'un beau jaune clair. Nez profond s'ouvrant sur des notes florales associées à des parfums boisés discrets, bien fondus. La bouche privilégie le gras, l'ampleur, le fondu. L'ensemble est soyeux, frais, persistant. Un pouilly fuissé de belle facture.

### Millésime : 2012

**Cuvée** : Authentique

**Pays** : France

**Région** : Bourgogne

**Domaine** : Domaine Sangouard-Guyot

**Appellation** : Pouilly-Fuissé

**Cépage** : Chardonnay (100 %)

**Vin dégusté le** : 06/12/2013



**90**  
/100

### Commentaire de dégustation

Robe jaune clair brillante, reflets verts. Nez expressif et engageant, caractère floral marqué, notes de fruits à chair blanche, touche minérale. Belle présence en bouche associant gras, fondu, vivacité, précision aromatique. Un vin plaisir.

### Millésime : 2012

**Cuvée** : Clos de la Bressande

**Pays** : France

**Région** : Bourgogne

**Domaine** : Domaine Sangouard-Guyot

**Appellation** : Mâcon-Villages

**Cépage** : Chardonnay (100 %)

**Vin dégusté le** : 06/12/2013



**89**  
/100

### Commentaire de dégustation

Robe d'un joli jaune clair limpide. Nez net et friand dont on apprécie le caractère floral et fruité typique du cépage. On retrouve ces arômes dans une bouche alerte, fraîche et persistante. Une cuvée plaisir à apprécier sur poisson ou viande blanche.

# La revue des Vins de France 2015

## Le guide des bonnes affaires du vin



**14,00 €** **14/20**

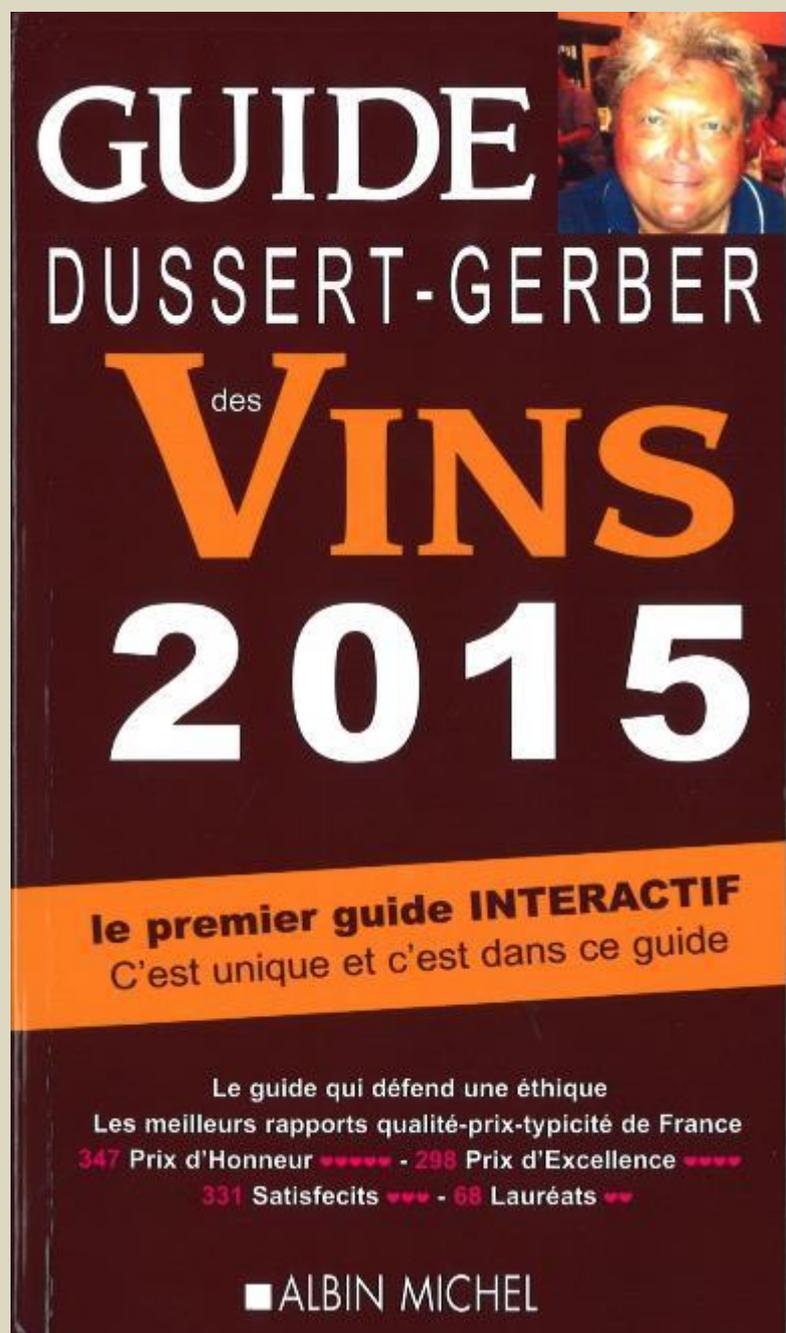
**Domaine Sangouard-Guyot**  
Pouilly-Fuissé Ancestral 2012  
Vin **blanc**. Production : 4200 Bouteilles/an.

Un style gras, enveloppé, qui reste sur des notes végétales nobles. Elles réveilleront les papilles après quelques escargots à l'ail. A boire sur 3 ou 4 ans.

Pierre-Emmanuel Sangouard • 03 85 35 89 45 • 83, rue du Repostère, 71960 Vergisson • [www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)

**Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2012 : 14/20**  
**6 Pouilly-Fuissé sélectionnés seulement !**

# GUIDE DES VINS DUSSERT-GERBER 2015



**VERGISSON** 71960

**DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**  
Catherine et P-Emmanuel Sangouard  
83, rue du Repostère  
Tél. 03 85 35 89 45  
et 06 12 70 73 28  
e-mail : domaine@sangouard-guyot.fr  
www.domaine-sangouard-guyot.com

♥♥ C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard-Guyot est né. Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Excellent **Pouilly-Fuissé Ancestral 2011**, issu de *Chardonnay* des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts de 3 à 5 ans, de belle robe, ferme et suave, dense et très fin à la fois, tout en harmonie avec des nuances de fruits frais au palais (14€). Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2012** provient, pour sa part, d'une vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), de robe très séduisante, de bouche florale, bien classique, finement épicé en finale comme il se doit, aux arômes de rose et de pomme, long en bouche, tendre et corsé à la fois. Le **2011**, savoureux, développe des arômes de fruits et une touche épicée, ample et parfumé en bouche, très harmonieux. Le **2010** poursuit son évolution, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur. Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande**, finement épicé, subtil et suave à la fois, et ce **Saint-Véran Au Brûlé**, élevé 10 mois en fûts de 5 à 8 ans, de bouche ronde et florale.

**Domaine SANGOUARD-GUYOT**

Lauréat 2015



Septembre 2014

**Wine Enthusiast Magazine**  
**Septembre 2014**

**Domaine Sangouard-Guyot 2012**  
**Saint-Véran « Au Brûlé »**

By Roger Voss

**91/100**



This well-proportioned wine has ripe fruits along with generous texture and acidity. A touch of wood gives extra weight. It's ready to drink, but will be even better by the end of 2014. — R.V. (9/1/2014)

**Editors' choice**  
**Online exclusive**

**Domaine Sangouard-Guyot 2012**  
**Mâcon-Vergisson "La Roche"**

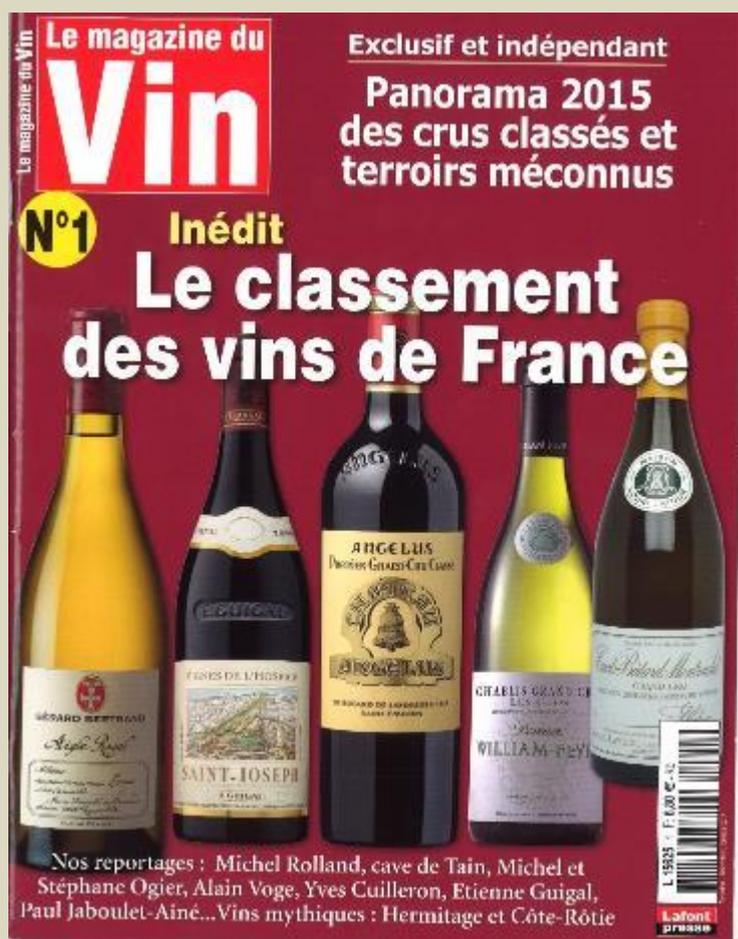
By Roger Voss

**87/100**



Very buttery aromas lead to a wine that is ripe, rounded and full in the mouth. The acidity is masked by the richness, leaving apricot rather than citrus as the dominant character. — R.V. (9/1/2014)

# Le Guide des Vins de France 2015



## 68 - QUINTESSENCE 2012 (93/100)

**Domaine Sangouard Guyot –  
Pouilly Fuissé - Prix : 15 à 25 €**

Des mineurs ressortent par le grand tunnel qui débouche sur les coronas recouverts d'un soyeux manteau hivernal. La robe est jaune de nickel. Dans le bou-



quet les fragrances d'amandes, d'acacias et de zestes de citrons confits explorent une magnifique brioche dorée. Sur le palais, les trésors de la frangipane, des jus d'oranges mûres et du tilleul sont précautionneusement extraits par de besogneux et très persistants parfums de praline et de chèvrefeuille provenant de la rétro-olfaction. La finale expose sa détermination et les fruits (de la passion) de son labeur, qui sont récompensés par des pêches blanches, des épices du thé vert et un soupçon de crème brûlée à la cannelle. Un grand vin de garde, issu d'un millésime pourtant particulièrement complexe. Chapeau bas.

**POUILLY-FUISSSE « Quintessence » 2012 : 93/100**

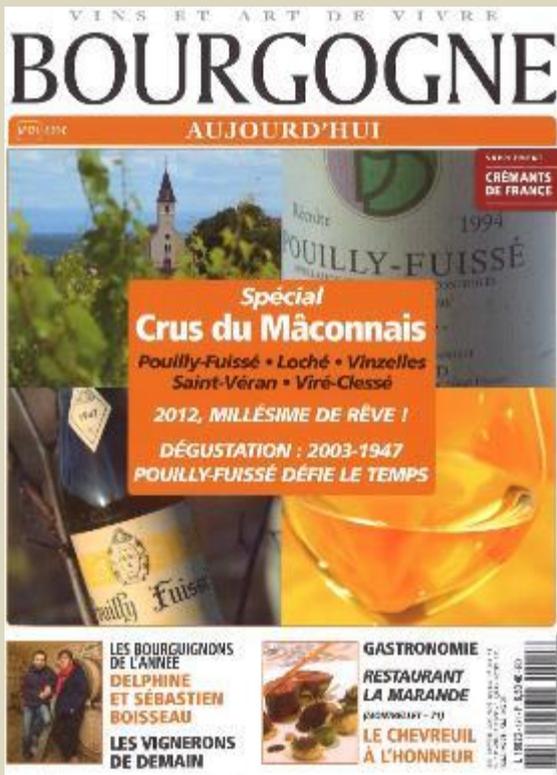
**68<sup>ème</sup> Meilleur Vin de France (note 93/100)**

**6<sup>ème</sup> meilleur Vin de Bourgogne / le seul du Pouilly-Fuissé**

# Bourgogne Aujourd'hui

## Magazine de janvier 2015

### Spécial Crus du Mâconnais



## Spécial vieux millésimes de Pouilly-Fuissé : 2003-1947

« Si c'est bon, ça vieillit », assure un vieil adage bourguignon qui ne fait pas forcément dans la dentelle ni dans la nuance, mais auquel nous souscrivons sans la moindre réserve. L'alchimie entre terroirs, cépages, climatologie et savoir-faire humain aboutit presque partout, et parfois même jusqu'en appellations régionales à des vins capables de vieillir harmonieusement, tout en se bonifiant, pendant dix à quinze ans au moins. Au-delà, c'est une autre histoire et les vingt, trente ans de garde et davantage ne sont réservés qu'aux plus grands terroirs viticoles. Nous avons donc voulu savoir si Pouilly-Fuissé, cru emblématique du Mâconnais, qui avance doucement dans son dossier des premiers crus faisait partie des plus grands et « méritait » donc ces premiers crus. Plus de 100 vins nous ont été confiés par les vigneron du cru et nous leur adressons tout d'abord un immense merci. Mais attention, pas des 2011, 2010 ou 2009, non ! Notre appel d'échantillons annonçait « millésime 2003 et plus anciens » ! Nous avons ainsi pu remonter très, très loin dans le temps pour conclure par un 1947 d'anthologie... Récit de deux journées de dégustation inoubliables qui ont définitivement placé Pouilly-Fuissé dans le gratin de la Bourgogne des grands vins blancs ! Mais au fait, qui en doutait vraiment ?

### Millésime 2003 : 4 vins sélectionnés dont Pouilly-Fuissé « Ronchevat » : 15,5/20

*On ne présente plus ce millésime caniculaire, hors normes, vendangé au mois d'août, avec des blancs très riches. Beaucoup leur prédisaient une disparition rapide et ils se sont pourtant bien conservés.*

#### Domaine Sangouard-Guyot

##### climat Ronchevat (Vergisson) - 15,5/20

Robe dorée, vive. Des notes de réduction laissent vite place à des arômes de mandarine, de fruits exotiques... En bouche, le vin est rond, onctueux, opulent et séducteur.

### Millésime 2002 : 7 vins sélectionnés dont Pouilly-Fuissé « Ronchevat » : 14/20

*Un grand millésime « classique » pour le char-donnay, avec de belles maturités à la récolte et de l'équilibre. Les meilleurs vins sont aujourd'hui magiques et loin d'avoir donné leur maximum...*

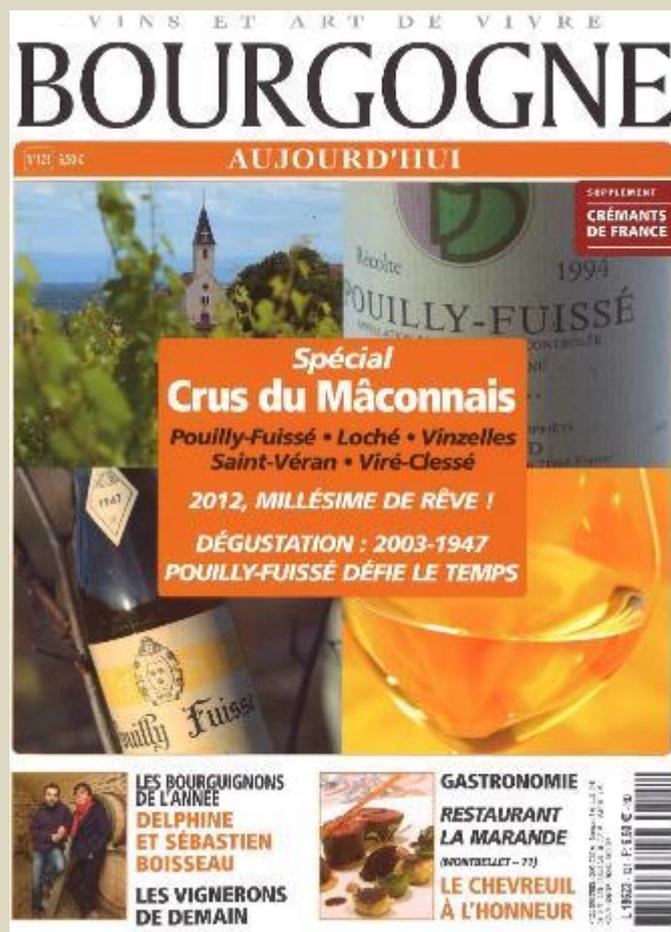
#### Domaine Sangouard-Guyot

##### Climat Ronchevat (Vergisson) – 14/20

# Bourgogne Aujourd'hui

## Magazine de janvier 2015

### Spécial Crus du Mâconnais



#### Spécial millésime 2012 :

**Pouilly-Fuissé « Authentique » 2012 : 16/20**

**Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2012 : 15/20**

#### **DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

#### **Pouilly-fuissé Authentique (13 €) - 16**

Arômes fins de fleurs, de fruits exotiques... Bouche gourmande, chamue, croquante, riche et fraîche. Le vin a été élevé en cuves pendant 10 mois.

#### **Pouilly-fuissé Ancestral (15 €) - 15**