

# Guide DUSSERT-GERBER Des Vins 2017

♥♥♥♥ PRIX D'EXCELLENCE ♥♥♥♥

♥♥♥♥ 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.

J'ai apprécié leur **Pouilly-Fuissé Quintessence 2014**, vinification en fûts jeunes (moins de trois ans), très parfumé, aux nuances d'agrumes, sec et gras à la fois, un vin qui évolue très bien puisque le 2011, très savoureux aujourd'hui, développe des arômes de fruits et une touche épicée, ample et parfumé en bouche, très harmonieux.

Le **Pouilly-Fuissé Ancestral 2014**, issu de Chardonnay des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts de 3 à 5 ans, parfumé, frais et suave, aux connotations florales, de finale ronde, allie intensité et souplesse, très charmeur. Quand leur **Pouilly-Fuissé Authentique 2014**, avec ce bouquet très complexe de pêche et d'abricot mûr, avec cette touche délicatement épicée en finale, est très séduisant.

## Catherine et Pierre-Emmanuel Sangouard

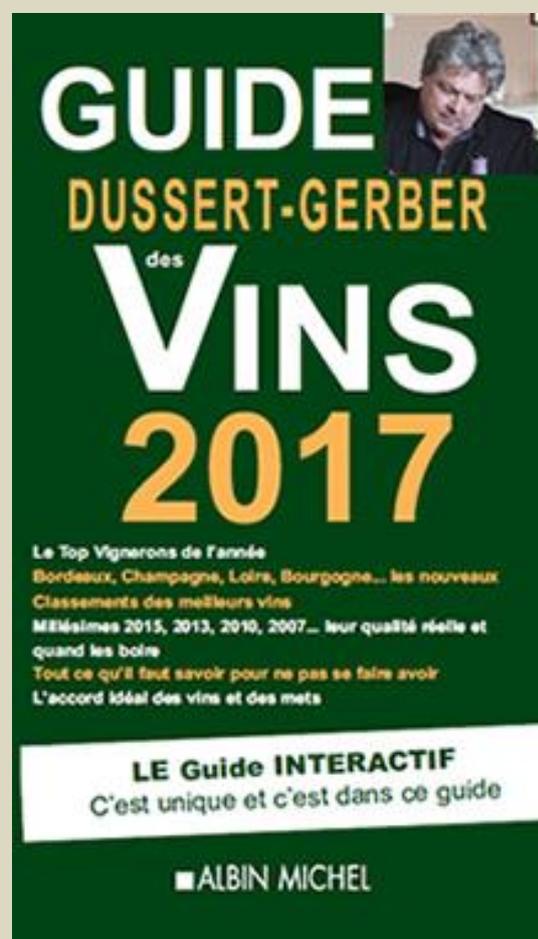
83, rue du Repostère

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)



# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2017



## Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2014

 **DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**  
Clos de la Bressande 2014

 Bourgogne • Mâcon et mâcon-villages

blanc tranquille 5 à 8 €

Guide 2017 ★ ★ ★

Notes utilisateurs : ● ● ● ● ● - 0 avis

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION  
DU GUIDE HACHETTE DES VINS**

Pierre-Emmanuel Sangouard s'est installé en 1997 sur l'exploitation familiale alors tenue par son grand-père, et en 2000, il reprend les vignes de ses beaux-parents (Dom. Guyot) : le Dom. Sangouard-Guyot est né. Ici, les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes labourées et les vendanges manuelles.

Du verre s'échappent des notes gourmandes de coing, de poire et de mandarine, soulignées par la minéralité du terroir. Franc, tranchant, le palais est porté jusqu'en finale par une intense vivacité qui lui confère une belle allonge. Un mâcon droit dans ses bottes.

Ajouter à mon livre de cave

Ajouter à mes favoris

Partager ce vin :



# GUIDE DES VINS BETTANE ET DESSEAUVE 2017



- **Saint-Véran Au Brulé 2014**

Son fruité jaune traduit de la générosité et de l'amplitude. Vin facile qui a de la tenue, il n'en a pas moins une vraie typicité. **Note: 14.5**  
Apogée: de 2016 à 2019

- **Pouilly Fuissé Quintessence 2014**

Des arômes floraux très expressifs, le nez est élégant. Son aspect solaire avec un léger boisé signent un caractère crémeux. **Note: 14.0**  
Apogée: de 2016 à 2020

- **Pouilly Fuissé Ancestral 2014**

Très mûr, il est carré et costaud avec les épaules larges. La finale est poivrée, avec beaucoup de présence. Vin de gastronomie. **Note: 16.0**  
Apogée: de 2016 à 2020

- **Pouilly Fuissé Authentique 2014**

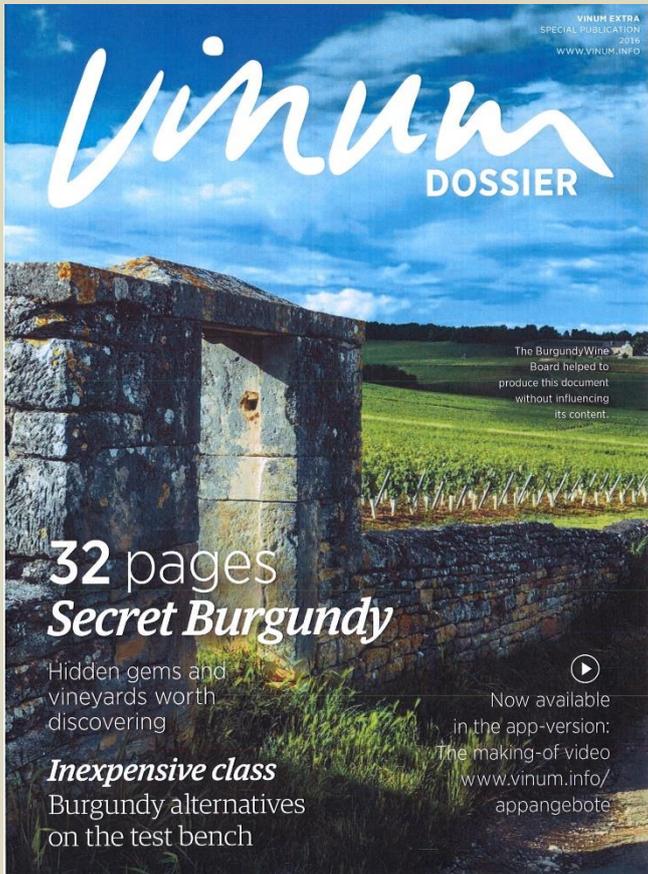
Ses senteurs évoquent l'odeur du sol après la pluie, en bouche il est salin, droit et tendu, dans un style à la mode qui le rend plus commun. **Note: 13.5**  
Apogée: de 2016 à 2020



Exemple de visuels

# VINUM

## Novembre 2016



VINUM EXTRA  
SPECIAL PUBLICATION  
2016  
WWW.VINUM.INFO

# Vinum

DOSSIER

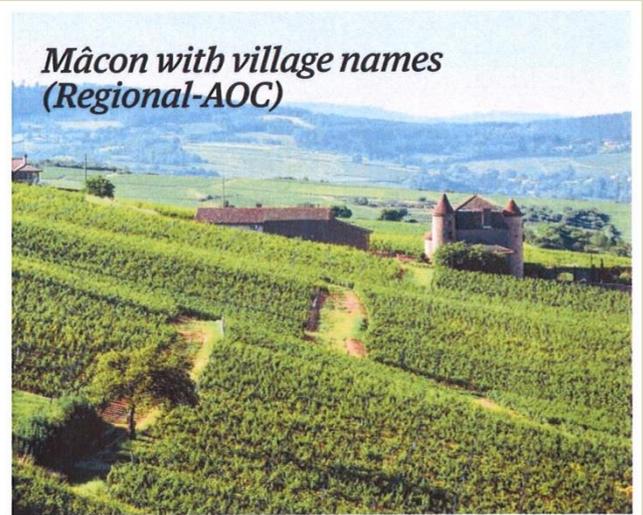
The Burgundy Wine Board helped to produce this document without influencing its content.

**32 pages**  
**Secret Burgundy**

Hidden gems and vineyards worth discovering

**Inexpensive class**  
Burgundy alternatives on the test bench

Now available in the app-version:  
The making-of video  
[www.vinum.info/appangebote](http://www.vinum.info/appangebote)



### Mâcon with village names (Regional-AOC)

The southernmost region in the Burgundy, the Mâconnais, covers a trapezoid strip, 12 kilometres wide and 35 kilometres long, between Tournus, Cluny and Saint-Vérand. The Cluny Benedictine monastery was founded in 909 and is where monks cultivated the best vine slopes, establishing wine-making in the hilly Mâconnais. Mâcon gradually became the largest wine region in Burgundy with numerous cooperatives ensuring an increase in quality in the 20th century. The fact that increasing numbers of top Burgundy companies have been interested in acquiring a Mâconnais winery for some 20 years has given a further boost to the region. Mâcon has a somewhat intricate wine classification system. A distinction is made between the regional appellations Mâcon, Mâcon Villages, Mâcon followed by the name of one of the 26 authorised communes and five village appellations or crus.

The stony, lime-rich soils in the Monts-du-Mâconnais mountain chain bear relation to Côte-d'Or soils. However, the vines grow at altitudes of up to 500 metres here, meaning that the Chardonnay is the uncrowned king of the Mâconnais. The regional appellations Mâcon, Mâcon Villages and Mâcon followed by the name of one of the 26 authorised communes or commune groups entitled to use the appellation make up around two thirds of the vine-growing area. The Mâcon with added commune names account for some 1,400 hectares alone. Over 90 percent of production is reserved for white wines made from Chardonnay, which are either elegant and quaffable or fully fruity and well structured, depending on the vineyard. Almost twelve million bottles are marketed under the names of the 26 communes.

**The following communes may appear on the label:** Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellel, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles.



### Saint-Véran

Not to be confused with the regional appellations Mâcon, Mâcon Villages and Mâcon followed by the name of a village, this village appellation is one of the best-known areas of origin in the great white wine region for many wine lovers and, consequently, one of the most famous crus. Created in 1971, this AOC lies in the south of the region and is divided into two areas by Pouilly-Fuissé, another renowned Cru des Mâconnais.

A distinction is made between different soil types, nearly always stony with lime and loam content. Wines from Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé and Saint-Vérand (ending in a «d»), Saint-Amour-Belleuve and Solutré-Pouilly may claim the village appellation Saint-Véran. These communes jointly account for some 700 hectares of cultivated area. Around 5.5 million bottles are filled with the lavish, full-bodied, well-structured white wines made from Chardonnay.

**Mâcon-Vergisson « La Roche » 2014 : 15 points**

**Saint-Véran « Au Brûlé » 2014 : 15,5 points**

---

**Domaine Sangouard-Guyot**  
**Au Brûlé 2014**  
15.5 points | 2016 to 2017  
Ageing still dominates, so complex, rich, corpulent with tangy freshness.

---

Novembre 2016

# Guide GILBERT & GAILLARD

## 2018

**GILBERT & GAILLARD**  
LES EXPERTS DU VIN

Vos résultats de dégustation

 Domaine Sangouard-Guyot

 Monsieur Pierre-Emmanuel Sangouard

 41504

 **Domaine Sangouard-Guyot Ancestral - 2015**  

*Vin blanc sec - Pouilly-Fuissé*  
Note : 90/100

Dégustation : année 2016

Robe jaune clair lumineuse. Nez profond évoquant le citron mûr. On retrouve cette dominante agrémentée d'une subtile note vanillée dans une bouche opulente et fraîche à la fois. La longueur est au rendez-vous. Un vin de gastronomie.

 **Domaine Sangouard-Guyot Authentique - 2015**  

*Vin blanc sec - Pouilly-Fuissé*  
Note : 89/100

Dégustation : année 2016

Robe jaune clair. Nez net mêlant fruits à chair blanche (poire) et notes d'agrumes. Bouche ample et charnue, fraîche, au fruit croquant, belle longueur laissant la bouche nette. Un pouilly-fuissé franc et classique

 **Domaine Sangouard-Guyot Quintessence - 2015**  

*Vin blanc sec - Pouilly-Fuissé*  
Note : 92/100

Dégustation : année 2016

Robe jaune clair lumineuse. Le nez affiche un beau mariage du fruit (citron mûr, fleurs blanches) et d'un boisé élégant. La bouche séduit par sa présence, son soyeux, son gras et sa fraîcheur. Accents boisés, vanillés, chêne frais, s'expriment en finale.

Gilbert & Gaillard 7, Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - Tel. : 01.30.80.08.08 / Fax : 01.30.80.08.88

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2015 : **92/100**

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2015 : **90 / 100**

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2015 : **89/100**

Novembre 2016

## Tasting in October 2016 by Stephen Tanzer

### 2015 Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Le Quintessence

Mâconnais, Burgundy  
White wine from France

90 pts

\$32

[add to playlist](#)

(bottled the week prior to my visit; 3.9 g/l acidity with just 1.5 g/l r.s.; all done in young barrels, one-third new; from vines averaging 45 years of age, mostly from Sûr la Roche): Light bright yellow. Stone fruits, honey and exotic oak on the nose. The richest and broadest of these 2015s but not heavy, as the flavors of ripe stone fruits, spicy oak and saline minerality are supported by a solid structural underpinning. This very ripe, classic Pouilly-Fuissé finishes strong, dry and slightly phenolic, with a captivating dusting of powdered stone. The only one of these 2015s to show an obvious salty component.

Drinking Window: 2019 - 2024

Stephen Tanzer, Oct 1990

Tasting Date: Sep 2016

Grape Variety:

Chardonnay

### 2015 Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Authentique

Mâconnais, Burgundy  
White wine from France

90 pts

\$28

[add to playlist](#)

(13.65% alcohol; 3.6 g/l r.s. with 3.77 g/l acidity after light acidification; vinified and raised in stainless steel tank; from 1.3 hectares of vines in four parcels in the same band on the Roche de Vergisson; bottled in July): Pale color. Musky peach and striking flinty minerality for the year, along with a nutty nuance that's not from oak. Very rich and fine-grained, with attractive peach and spice flavors supported by minerality. Conveys lovely inner-mouth perfume and energy from calcaire but the wine's brisk, slightly phenolic finish will need a year or two of patience to smooth out. Much suaver and more distinctive than the basic Terroirs bottling. Sangouard eschews oak barrels here in order to preserve the minerality of Vergisson.

Drinking Window: 2018 - 2024

Stephen Tanzer, Oct 1990

Tasting Date: Sep 2016

Grape Variety:

Chardonnay

**Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2015 : 90/100**

**Pouilly-Fuissé « Authentique » 2015 : 90/100**

#### Producer Commentary:

While Pierre-Emmanuel Sangouard does not view 2015 as a classic vintage, he loves the wines for their texture and complexity and considers them to be "more complete" than the 2014s. He started harvesting on August 29, picking in a fast 8-1/2 days. "We were very happy to have been able to retain freshness in the wines and avoid very high sugar levels," he told me in September. "None of the wines reached 14% [although most of them were in the high 13s] and they should age well." All of the '15s finished their malolactic fermentations, and only the Authentique got a bit of acidification in the fermenter.

Yields in 2015 were about 50 hectoliters per hectare, with Sangouard noting that the thick-skinned grapes were very concentrated, as they didn't have a lot of juice. Sangouard has used a pneumatic press since 2011. He carries out a débourage at 15 degrees C by gravity and starts with a smaller quantity of lees than he did when he employed a Vasein press, but uses the press wine. In 2015 he only stirred the lees once, following the malolactic fermentations, explaining that "the wines were already rich and almost heavy and did not need batonnage." He did more batonnage for the 2014s as the wines were less rich in grape sugar, and he made it clear during our tasting that 2014 was not his preferred vintage.

## Tasting in October 2016 by Stephen Tanzer

### 2015 Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Ancestral

Mâconnais, Burgundy  
White wine from France

89 pts

\$30

[add to playlist](#)

(13.4% alcohol, 3.7 g/l acidity; from Carmentrants and Ronchevats; done in four-to-six-year-old barrels; bottled in July): Pale, bright yellow. Aromatic, slightly exotic scents of dried yellow fruits and mirabelle, plus a whiff of flowers. Plush and fine-grained but conveys a distinctly drier impression than the Authentique (actually 2 g/l r.s. here, compared to 3.5 for the Authentique). A riper but less minerally style, and a bit more aggressive on the back end. Sangouard noted that the clay-rich soil used in this bottling yields less complex wines that turn buttery after seven or eight years. While he likes it, he's not too sure how his typical customer feels.

Drinking Window: 2019 - 2023

Stephen Tanzer, Oct 1990

Tasting Date: Sep 2016

Grape Variety:

Chardonnay

### 2015 Domaine Sangouard-Guyot Saint-Véran Au Brûlé

Mâconnais, Burgundy  
White wine from France

89 pts

\$25

[add to playlist](#)

(13.6% alcohol; from a high-altitude plot in Leynes; done entirely in five-to-eight-year-old fûts; 3.97 g/l acidity; bottled the week before my visit): Bright, pale yellow. Reticent aromas of apple, quince, flowers and minerals. Subtle and fresh on entry, then opens nicely in the middle palate, showing good lift to its floral and spice flavors. Finishes spicy and persistent, with a touch of firming minerality. Sangouard told me he normally likes this wine best about three years after the vintage but added that his clients are drinking his wines earlier and earlier.

Drinking Window: 2017 - 2020

Stephen Tanzer, Oct 1990

Tasting Date: Sep 2016

Grape Variety:

Chardonnay

## Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2015 : 89/100

## Saint-Véran « Au Brûlé » 2015 : 89/100

### 2015 Domaine Sangouard-Guyot Mâcon-Vergisson La Roche

Mâconnais, Burgundy  
White wine from France

89 pts

\$22

[add to playlist](#)

(13.5% alcohol; done entirely in used barriques): Pale yellow. Deeper and smokier on the nose than the Clos de la Bressande, with a touch of spice. Then richer, riper and deeper-pitched in the mouth; less floral than the Clos de la Bressande but fatter and more complex, with a ripe peach flavor firming by minerality (these wines are situated on the Prissé side of the rock of Vergisson) on the back end. A very satisfying Mâcon bottling.

Drinking Window: 2016 - 2019

Stephen Tanzer, Oct 1990

Tasting Date: Sep 2016

Grape Variety:

Chardonnay

### 2014 Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Le Quintessence

Mâconnais, Burgundy  
White wine from France

91+ pts

\$31

[add to playlist](#)

(13.37% alcohol; 4.5 g/l acidity): Bright yellow. Smoky, flinty, rather unforthcoming nose shows little in the way of primary fruit. Rich, salty and uncompromisingly dry, with a thickness of texture given shape by an edge of lemony acidity and pronounced minerality. There's a slight exotic fruit aspect here but it's virtually neutralized by the wine's firm spine. In fact, this wine gained in freshness and energy with aeration. Finishes broad and dry, a bit less harmonious today than the edge-free 2015 version. But this is more my style. The yield here was actually 60 hectoliters per hectare, vs. 48 for the 2015.

Drinking Window: 2019 - 2025

Stephen Tanzer, Oct 1990

Tasting Date: Sep 2016

Grape Variety:

Chardonnay

## Mâcon-Vergisson « La roche » 2015 : 89/100

## Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2014 : 91+/100

# Wine Enthusiast Magazine (USA)

1 Mai 2017

## Domaine Sangouard-Guyot 2015 Quintessence (Pouilly-Fuissé)

92Points **Editors' Choice**



By Roger Voss

This wood aged wine is ripe, textured with minerality and edged in crisp apple and citrus flavor. Tight now, it shows great potential and needs to develop. Drink from 2019.

## Domaine Sangouard-Guyot 2015 Ancestral (Pouilly-Fuissé)

90Points



By Roger Voss

While this wine does not age in wood, it does age on its lees, giving it a rich, creamy texture. It's smooth, full and soft, its apricot and peach flavors showing ripeness and openness. Drink from 2018.

## Domaine Sangouard-Guyot 2015 Authentique (Pouilly-Fuissé)

89Points



By Roger Voss

This is a fresh and full-bodied wine, with ripe yellow fruit and citrus tones—at once warm and with crisply edged. Still young, it shows a strong mineral side that will soften with time. Drink from 2018.

**bettane +  
desseauve**

**Le Prix Plaisir 2017  
De  
Bettane et desseauve**



<http://www.eluprixplaisir.fr/>



**Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2015 : médaille d'argent**



Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Ancestral AOP Pouilly-Fuissé Bourgogne Blanc 2015 15,00 □

**Mai 2017**

# La Revue des Vins de France

## Juin 2017

### SPECIAL MILLESIME 2016



**BOURGOGNE**  
Des vins plus rares que jamais,  
mais toujours meilleurs !

**36 belles quilles pour savourer  
le Mâconnais**

**14.5-15**

**DOMAINE SANGOUARD GUYOT**  
Saint-Véran Au Brûlé

Un chardonnay ferme et mûr a la magnifique tension acide 12 €

Juin 2017

# Bourgogne Aujourd'hui

## Magazine de juillet 2017

### Spécial 2016

VINS ET ART DE VIVRE

# BOURGOGNE

N°138 6,50 € AUJOURD'HUI

**SUPERBES VINS ROUGES CHARNUS  
VINS BLANCS BIEN ÉQUILIBRÉS**

## 2016

### UN MILLÉSIME TOMBÉ DU CIEL !

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS

**1 300 VINS SÉLECTIONNÉS POUR VOTRE CAVE**

**RENCONTRE**  
**Jean-Hugues Goisot**  
Vigneron dans l'Auxerrois (89)  
**Le diplomate**

**CHOSSES VUES**  
**Des fleurs et des terroirs**




0 701197 963687 >

**DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**

Pouilly-Fuissé • Saint-Véran • Mâcon-Vergisson • Mâcon-Villages



83 rue du Repostère - 71960 Vergisson - Tél. : 03 85 35 89 45  
domaine@sangouard-guyot.fr - www.domaine-sangouard-guyot.com

**DOMAINE SANGOUARD-GUYOT @**  
71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45  
**Pouilly-fuissé Quintessence (17 €) - 14,5**

**Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2016**  
**14,5/20**

**MÂCONNAIS**

SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

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

**RÉSULTATS**  
**POUILLY-FUISSÉ TIRE LE TRAIN**

Dans le Mâconnais, l'accident climatique de l'année 2016 n'a pas pris la forme du gel, mais d'un orage de grêle violent et très précoce qui a frappé les crus du sud (Viré-Clessé a été épargné) à la mi-avril. Au final, la production a été amputée de 40% environ en Pouilly-Fuissé, Loché, Vinzelles et Saint-Véran, mais avec une très grande variabilité de situations. À Chasselas, Leynes... la grêle a quasiment écorcé les bois et les vendanges ont été rapides, alors qu'à Vergisson, des vigneron reconnaissent avoir fait une production « généreuse », comme d'ailleurs à Viré-Clessé où l'on a fait « le plein ». Malgré tout, les pourcentages de réussite sont très élevés. Dans les secteurs grêlés, les rares raisins ont fini par mûrir donnant souvent des vins blancs très concentrés, aux fruités généreux, presque exotiques. À l'inverse, dans les zones épargnées par les intempéries, les vins

sélectionnés sont moins denses, mais plus classiques, avec beaucoup de tonus. Notons également qu'après le très chaud millésime 2015, on retrouve globalement partout des vins blancs nets, précis, bien équilibrés par l'acidité.

**Pouilly-Fuissé** : 110 vins présentés  
78 sélectionnés - 71% de réussite.  
**Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles** :  
24 vins présentés - 18 sélectionnés  
75% de réussite.  
**Saint-Véran** : 70 vins présentés  
48 sélectionnés - 68,5% de réussite.  
**Viré-Clessé** : 39 vins présentés  
28 sélectionnés - 72% de réussite.

**NOTATION SUR 20**

18 à 20 : vin hors normes  
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel  
14,5 et 15 : très bon vin

📍 : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : [ecrivin@ecrivin.fr](mailto:ecrivin@ecrivin.fr)

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les dégustations de *Bourgogne Aujourd'hui* sont faites avec le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

**LES PRIX**

Fourchettes de prix TTC départ-cave.  
Pouilly-fuissé : 15 à 35 €.  
Pouilly-loché et vinzelles : 10 à 25 €.  
Saint-véran et viré-clessé : 8 à 20 €.



# GUIDE DES VINS 2017



## Domaine Sangouard-Guyot - Ancestral

*La robe est d'une jaune doré. Le nez est puissant et dense, avec une large palette d'arômes, à la fois des fruits blancs bien mûrs, du miel, des épices et de l'angélique. La bouche est riche, l'attaque franche et la finale opulente et grasse, aussi longue que si vous vous escaladiez de la roche de Solutré?! Un grand vin de Bourgogne du sud bien ancré dans son terroir mâconnais.*

Accord mets et vins :

*porcelet grillé*

Température pour le service :

12°C

Temps de garde :

3/5 ans

Nom du vin > Domaine Sangouard-Guyot - Ancestral

Pays > France

Appellation > AOP Pouilly-Fuissé

Millésime > 2016

Cépage(s) > Chardonnay

Couleur > Tranquille Blanc

Prix > 15.00 à 16.00 €

## Domaine Sangouard-Guyot

83 RUE DU REPOSTÈRE

71960 VERGISSON

Tel: 0033385358945

Email : [Contacter par email](#)

Site: <http://domaine-sangouard-guyot.com>



Un Vin Presque Parfait™ ITV Studios Limited & Metropole Television. Used under licence.  
Licensed by ITV Global Entertainment Limited 2011. All rights reserved