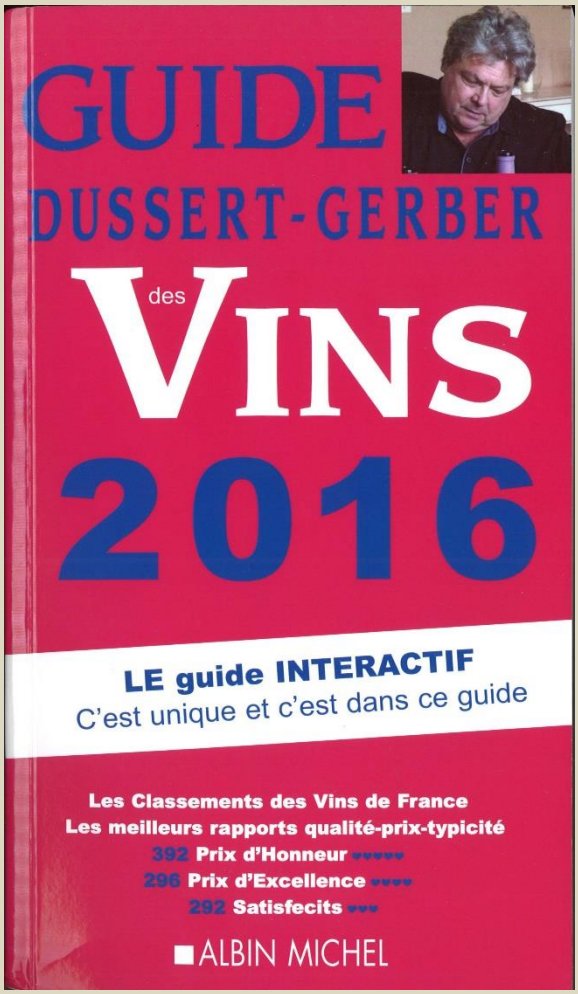
Guide
DUSSERT-GERBER
Des Vins
2016



Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2013**, vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), est suave et sec à la fois, où s'entremêlent les fruits, les épices et les fleurs fraîches, tout en bouche, d'une belle finale. Le **2012**, 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**, très 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.

Le **Pouilly-Fuissé Ancestral 2013**, issu de *Chardonnay* des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts de 3 à 5 ans, est un vin de bouche pleine, avec des parfums fins et rafraîchissants d'agrumes et de miel, d'une belle persistance, à ouvrir sur des blinis au saumon et œufs cocotte ou des croustillants d'épinards, notamment (14 €). Le **Pouilly-Fuissé Authentique 2013**, aux nuances de citronnelle et de fleurs blanches, de bouche subtile et puissante (fougère, pomme), très bien équilibré.

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.

VERGISSON 71960

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

Catherine et Pierre-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.

♥♥♥

Septembre 2015

La Journée Vinicole
Journal quotidien depuis 1927

Article du 15.09.2015

Notre vin quotidien

Saint-Véran AOP

Domaine Sangouard-Guyot - Saint Véran - Au Brûlé Blanc 2013

WWW.JOURNEEVINICOLE.COM | EDITION N°23776 DU 15/09/2015

Implanté en plein coeur du Pouilly-Fuissé, entre les célèbres roches de Solutré et Vergisson, le domaine appartient aux familles Sangouard-Guyot depuis le XVIIIe siècle. Il produit des Chardonnay de caractère qui reflètent la richesse et la diversité des terroirs bourguignons. Ses vins - de grande qualité - sont reconnus par la presse spécialisée et récompensés chaque année par de nombreuses médailles à différents concours nationaux et internationaux.

Bourgogne Aujourd'hui

Magazine de septembre 2015

Spécial Mâcon

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

Mâcon-villages blanc

Clos de la Bressande 2013 (7 €) - 15

Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2013

15/20

MÂCON + NOM DE COMMUNE, MÂCON-VILLAGES,

Rouges et blancs 2013 et 2014

RÉSULTATS

PAS DE JUSTE MILIEU

Avec 50% environ de réussite en moyenne, rouge et blancs confondus, les mâcons font un petit score en 2013 et 2014 et on peut même dire qu'il n'y a pas de juste milieu. Les vins sont bons, très bons, notés 14,5 et au-delà, ou non sélectionnés et notre catégorie intermédiaire des vins notés 13,5 et 14 et peu fournie sur cette dégustation. Il faut y voir là un lien direct avec deux millésimes exigeants, qui ne pardonnaient rien. En 2013, les producteurs ont du faire face à une récolte tardive et à la progression de la pourriture noble, qui peut donner de très grands vins blancs entre des mains expertes ou des vins plats et sans énergie. En 2014, la nature était très généreuse pour la première fois depuis plusieurs années et il fallait donc résister à la tentation de vouloir à tout prix « remplir la cave » ; beaucoup ont cédé à la tentation… Bref, seuls les producteurs les plus exigeants sortent du lot, avec des vins blancs riches, plein, parfois marqués par la présence du *botrytis* en 2013, plus tendus, plus classiques en 2014. Le résultat est moyen en rouges, mais avec des prix toujours très intéressants et des vins (cépage gamay) plein de fruit, charnus, équilibrés, qui pour les meilleurs sont au niveau de bons crus du Beaujolais.

Mâcons blancs 2013 et 2014 :
181 vins présentés - 102 sélectionnés
56,5% de réussite.
Mâcons rouges 2013 et 2012 :
32 vins présentés - 10 sélectionnés
31,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un bourgogne rouge 2007 pourra parfaitement, comme un grand cru 2005, obtenir la note de 20 sur 20.

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

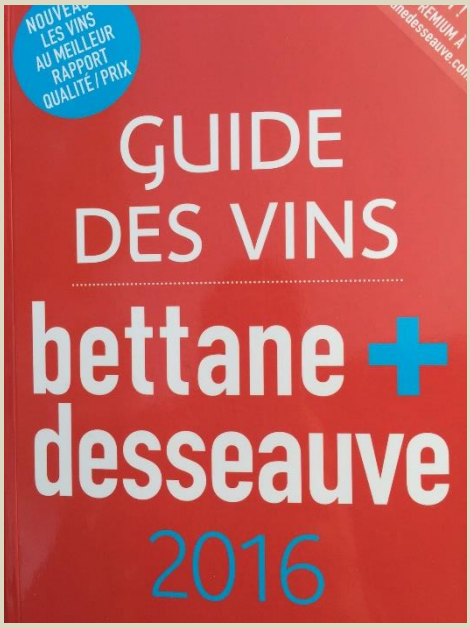
@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

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

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave.
6,50 à 19 €.

Septembre 2015



bettane + desseauve

Clos de la Bressande

Vergisson, Mâcon-Villages 2013

Vin:	Clos de la Bressande	**Domaine:**	Sangouard-Guyot
Région:	Bourgogne	**Appellation:**	Mâcon-Villages
Couleur:	Blanc	**Type:**	Sec
Catégorie:	Tranquille		

Commentaires de dégustation par millésime

Très aromatique, il évoque la fleur d'églantier. L'attaque est puissante et chaleureuse, la finale est mentholée. Très commercial. **Note: 14.0**

Apogée: de 2015 à 2020

Prix: 7.00€

Ancestral

Vergisson, Pouilly-Fuissé 2013

Vin:	Ancestral	**Domaine:**	Sangouard-Guyot
Région:	Bourgogne	**Appellation:**	Pouilly-Fuissé
Couleur:	Blanc	**Type:**	Sec
Catégorie:	Tranquille		

Commentaires de dégustation par millésime

Droit, sérieux et long, il a du fruit, de la sève et de l'équilibre. **Note: 14.5**

Apogée: de 2016 à 2021

Prix: 14.00€

Septembre 2015

Le guide rouge 2016

LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Gerbelle & Maurange

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2013 : 16/20

1e de tous les Pouilly-Fuissé

16,00 € 16/20

Domaine Sangouard-Guyot
Pouilly-Fuissé Quintessence 2013
Vin **blanc.** Production : **40000** Bouteilles/an.

Un tri très soigné qui offre non seulement la densité d'un premier cru, malgré un soupçon lacté par son élevage en fûts de moins de trois ans, et surtout par une arrière bouche minérale, longue et franche. À boire sur dix ans.

Pierre-Emmanuel Sangouard ● 03 85 35 89 45 ● 83, rue du Repostère, 71960 Vergisson ● www.domaine-sangouard-guyot.com

14,00 € 15,5/20

Domaine Sangouard-Guyot
Pouilly-Fuissé Ancestral 2013
Vin **blanc.** Production : **4000** Bouteilles/an.

L'élevage en fûts de trois à cinq ans d'âge apporte du volume à un jus blanc fruité, fin, frais et franc aux notes de fougère et d'agrume. Belle allonge franche. Une valeur sûre de notre guide.

Pierre-Emmanuel Sangouard ● 03 85 35 89 45 ● 83, rue du Repostère, 71960 Vergisson ● www.domaine-sangouard-guyot.com

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2013 : 15,5/20

carrette.com

12,00 € 15/20

Domaine Sangouard-Guyot
Pouilly-Fuissé Authentique 2013
Vin **blanc.** Production : **5000** Bouteilles/an.

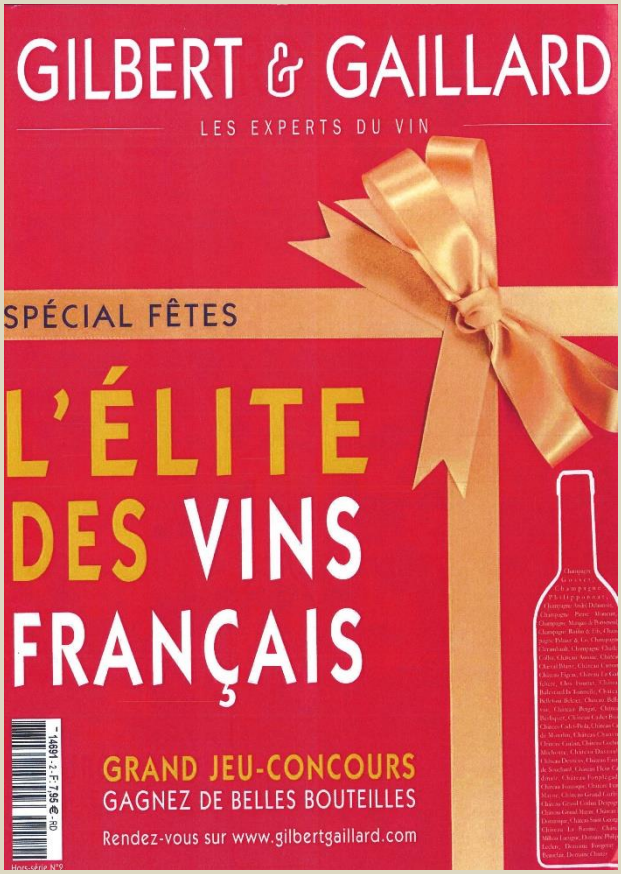
Voici un chardonnay du Mâconnais frais, floral, fin et digeste. Il passe très bien du fait de sa fraîcheur gainée. Agréable dès aujourd'hui même sur les fruits de mer.

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2013 : 15,5/20

Nos 3 cuvées de Pouilly-Fuissé ont été sélectionnées / 10 Pouilly-Fuissé au total

Septembre 2015

Gilbert et Gaillard
Hors-série décembre 2015



LE MÂCONNAIS

S'étirant de Saint-Gengoux-le-National aux portes nord du Beaujolais, le Mâconnais peut être scindé en deux ensembles : au nord, les appellations "sous-régionales" de vins primeurs blancs (au cépage chardonnay) et rouges (au cépage gamay) : Mâcon, Mâcon Supérieur, Mâcon-Villages, au milieu desquelles se trouvent quelques A.O.C communales comme Mâcon-Loché, Mâcon-Prissé, Mâcon-Fuissé, Mâcon-Cruzille et Viré-Clessé. Au sud, se trouve le second de ces deux ensembles : il s'agit des autres appellations communales, productrices de grands vins blancs comme les Saint-Véran et autres Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles.

Terre de transition, le Mâconnais subit tantôt des influences continentales, marquées par quelques jours de gel, tantôt des influences méditerranéennes, avec un bon ensoleillement et des précipitations moyennes. Juste ce qu'il faut en réalité pour que les sols, globalement argilo-calcaires, distillent leurs bienfaits avant de faire place aux granites du haut Beaujolais.

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT **92/100**

Quintessence 2013: Jolie robe or clair. Nez expressif mariant les notes mentholées, anisées, touche beurrée discrète. En bouche une très belle attaque, une texture fine, de l'ampleur. Les arômes délicats s'expriment longuement. Très belle bouteille.

Prix : 16,00 EUR

http://www.domaine-sangouard-guyot.com

Domaine Sangouard-Guyot

+33 3 85 35 89 45

<u>Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2013</u> : 92/100

4 Pouilly-Fuissé sélectionnés seulement

Décembre 2015

Wine Enthusiast Magazine
October 2015

Domaine Sangouard-Guyot 2013
Saint-Véran « Au Brûlé »

90 /100

By Roger Voss

Smooth, ripe and creamy, this wine is just right to drink now. Rich apricot and pear flavors give a pure line of fresh acidity as well as a full, round character. There is a delicious tang of orange zest at the end. (7/1/2015) - 90

Editors' choice

« The Mâconnais on the move » de Stephen Tanzer

Article du 15 décembre 2015 suite à une dégustation au caveau en octobre 2015

Pierre-Emmanuel a repris l'exploitation de son grand-père en 1997 et ensuite celle des parents de son épouse Catherine. Le couple s'occupe de 12 ha de vignes dont 9,5 ha de Pouilly-Fuissé.
Lors de ma visite en octobre, Pierre-Emmanuel était impatient de parler de la toute récente récolte de 2015 car il pense qu'elle a un excellent potentiel.
Il a commencé à vendanger le 29 août et décrit ses vins comme étant puissants et fruités.
En comparaison, il m'a dit que le 2014 est un millésime très bon et très équilibré mais pas aussi exceptionnel.
Les vendanges de 2013 ont eu lieu du 30 septembre jusqu'au 10 octobre, une pause ayant eu lieu pendant les quelques jours d'intenses précipitations.
Pierre-Emmanuel préfère attendre une année avant de mettre en bouteilles ses vins. Il ramasse la totalité de la vendange manuellement et vinifie soit en fûts âgés, en cuve mais pas les deux assemblés.
Il bâtonne 1 ou 2 fois à la fin de la fermentation malo-lactique puis 3 ou 4 fois à la fin du mois de mai et une fois encore une fois que le vin a été assemblé pour la mise en bouteilles.
Sangouard m'a dit qu'il n'aimait pas les vins acides et que c'est la raison pour laquelle il fait systématiquement faire la fermentation malo-lactique même en 2013.

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2014 : 92/100
Elaboré à partir de vignes de 50 ans, situé sur l'excellent climat « Le Clos des Croux », vinifié dans des fûts jeunes (dont une partie neufs) : couleur jaune-citron clair. Arômes vibrants de citron, fleurs et minéralité. Concentré et épais mais énergique en bouche (4,5 g/l d'acidité totale) avec le fruité du vin mis en valeur par une minéralité de type pierre à fusil et d'un parfum floral. Le sol riche en argile contribue à donner de la rondeur au vin. Ce vin, suave et harmonieux montre une finale vive et bien construite. Utilisation très séduisante du bois dans cette cuvée.

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2014 : 91/100
Elevé dans des fûts de 350 litres, élaboré à partir de parcelles de 40 ans caractérisées par un sol plus argileux que calcaire. Jaune clair. Arômes séduisants de pêche, pomme et fleurs plus un soupçon de chêne résineux. Le plus riche des 2014 et de loin, il montre une qualité saline et une excellente concentration des saveurs de pêche jaune, pomme jaune et épices. Finale très longue. Sangouard m'a dit qu'il utilise des fûts âgés pour arrondir le vin vu qu'il a une acidité très saine (4,6 g/l)

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2014 : 90/100
13,5% d'alcool, vinifié dans des cuves en inox et provenant exclusivement des parcelles « La Roche », les plus vieilles du domaine (entre 47 et 60 ans) : jaune clair, léger. Arômes musqués et légèrement métalliques de quinine, de groseille et de minéralité très vive. Pénétrant, juteux et ferme mais pas dur et quelque peu sur la retenue aujourd'hui du fait de sa jeunesse. Un peu plus phénolique que la cuvée « Terroirs » et un besoin d'un vieillissement d'au moins 3 ans.

Saint-Véran « Au Brûlé » 2014 : 90/100
Provenant d'une parcelle située en altitude de l'appellation sur la commune de Leynes ; élevage 100% en fûts de 5/8 ans, fûts plus récents que ceux utilisés pour le Mâcon-Vergisson) pale, jaune clair. Tendu, arômes frais de pomme, de résine et d'épices, un peu brut aujourd'hui. Il est également juteux et très ferme en bouche avec des notes subtiles de fruits exotiques et de fleur d'acacia. Intensément aromatique mais discret du fait de sa jeunesse. C'est très agréable de déguster un vin comme celui-ci sans fût neuf. Il finit par une accroche qui vaut le détour. Un Saint-Véran sérieux.

Pouilly-Fuissé « Terroirs » 2014 : 89/100
La cuvée générique du domaine, élevé dans des cuves inox et provenant d'un assemblage de différents terroirs vergissonnais : jaune clair. Le nez, intrigant offre des arômes de pêche, miel et épices plus une note constructive de silex. A plus grande échelle que le Mâcon-Vergisson et le Saint-véran, il véhicule une impression de sucrosité qui est contrebalancé par une énergie rocailleuse. Il peut se vanter d'une belle concentration et de fermeté. Pas métallique mais pas non plus souple malgré sa densité.

La Revue des Vins de France

Janvier-Février 2016

16/20

■ **DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**

Quintessence 2012

Un bulbe de fruit jaune et mature assorti d'un fin boisé ouvre la porte d'un fruit riche et compact que le temps déliera. L'esprit d'un pouilly qui vous fait revenir au verre (issu du Clos des Croux, qui rejoindra Les Crays). **N. C.**

Revue des Vins de France spéciale « climats »

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

Février 2016

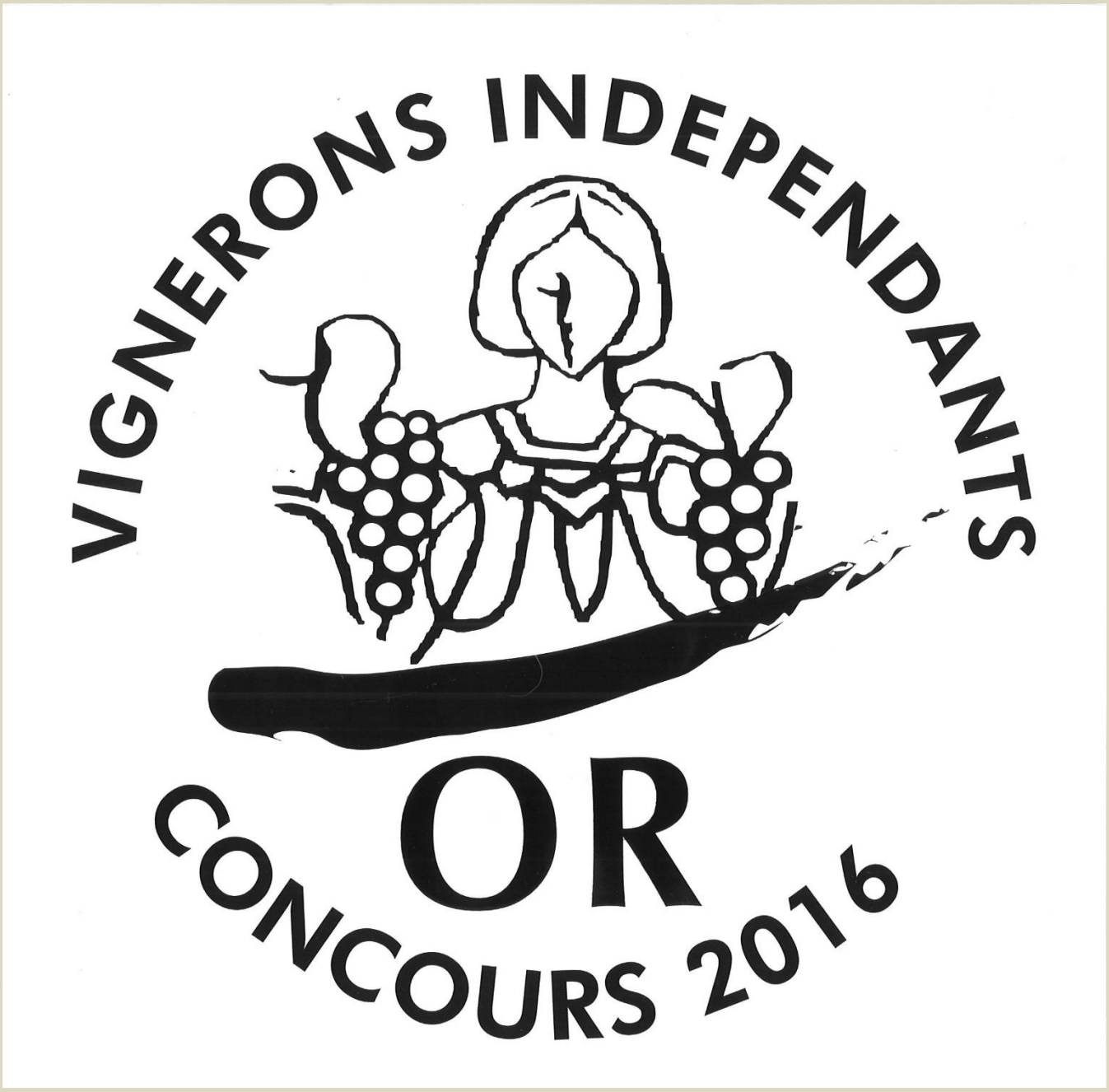
CONCOURS
BURGONDIA D'OR

2016

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2014 : Médaille d'or 16,5/20

Mars 2016

Concours
VIGNERONS INDEPENDANTS DE France



Saint-Véran « Au Brûlé » 2014

Médaille d'or

Mars 2016

Wine Enthusiast Magazine
May 2016

Domaine Sangouard-Guyot 2014
Pouilly-Fuissé « Quintessence »

92/100

By Roger Voss

Quintessence is a good name for this wine that has the minerality and the structure that are the soul of the appellation. In addition it offers apricot and pear fruitiness and intense acidity. This wine is so drinkable now, although it will be much better from 2018. (5/1/2016) - 92

Domaine Sangouard-Guyot 2014
Pouilly-Fuissé « Ancestral »

89/100

By Roger Voss

This is a round style of wine, with its ripe apple fruits and soft texture set against a fresh, tangy backdrop. Although it is young, the wine is very drinkable now, but the fresh acidity will allow it to mature further. Best drink it from 2017. (7/1/2015) – 89

Domaine Sangouard-Guyot 2014
Pouilly-Fuissé « Authentique »

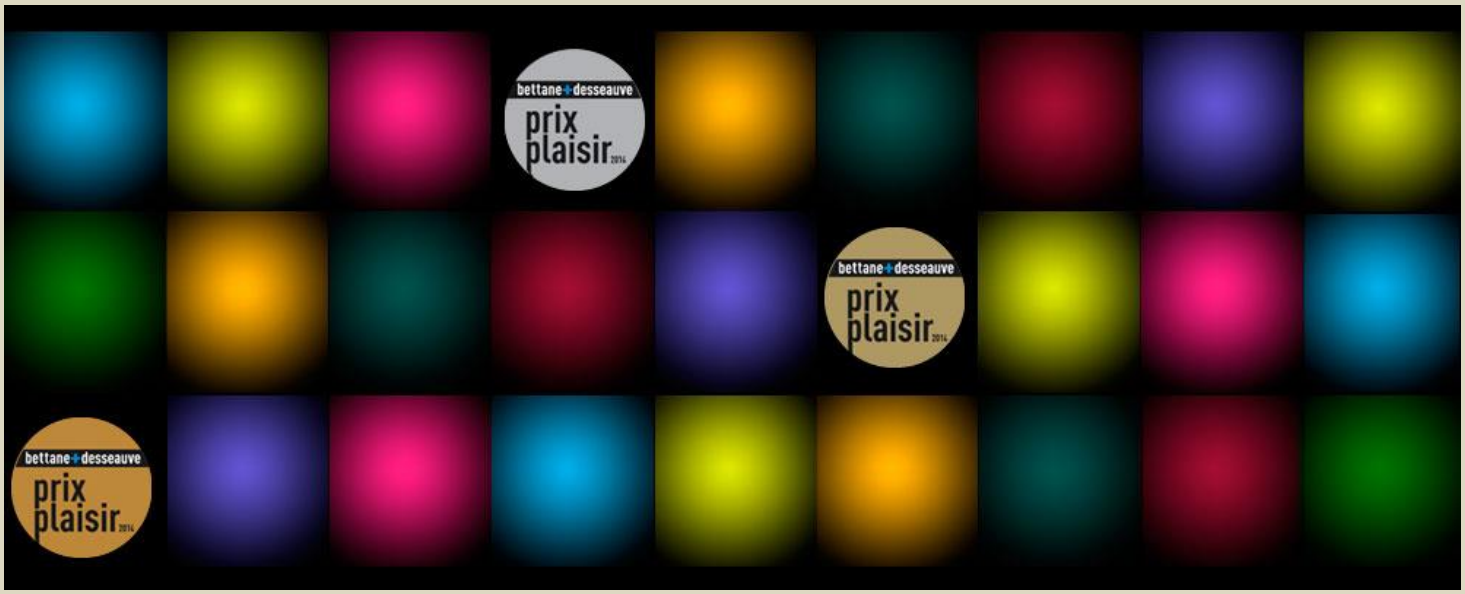
88/100

By Roger Voss

Ripe, full bodied and still young, this generous wine is open with its fresh apples and creamy texture that give richness. A touch of toastiness adds to the complexity and potential of the wine. Drink now, although it will be better from the end of 2016. (7/1/2015) – 88

Le Prix Plaisir 2016
De
Bettane et desseauve

http://www.eluprixplaisir.fr/



Pouilly-Fuissé « Authentique » 2014 : médaille d'argent

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2014 : médaille de bronze

Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Authentique AOP Pouilly-Fuissé Bourgogne Blanc 2014 12,00
Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Ancestral AOP Pouilly-Fuissé Bourgogne Blanc 2014 14,00

Mai 2016

DECANTER WORLD WINE AWARDS
Londres - Mai 2016

Pouilly-Fuissé "Terroirs" 2014 : Médaille d'argent = 91/100

Judges'comments :

Lime and peaches with a scent of flowers and spice. Subtle and elegant with nicely integrated wood and a sense of the terroir on the palate. Lovely final citrusy finish. This wine has lots of energy!

Mai 2016

Vertdevin.com

Mai 2016

Domaine SANGOUARD-GUYOT – Quintessence 2014 – Pouilly Fuissé

Vin blanc Note :**15** /20 Vintage : **2014**

Le nez est fin et relativement aromatique. On y retrouve des notes de coing et de mirabelle associées à une pointe de physalis, à de fines touches d'agrumes ainsi qu'à de discrètes notes d'épices et de boisé. La bouche est fruitée, gourmande, racée, équilibrée et offre de la suavité, de la fraicheur ainsi qu'une bonne matière. En bouche ce vin exprime de notes de compote de pêche, de poire et de fines notes de physalis associées à de discrètes notes de citron/mandarine ainsi qu'à une fine touche de kumquat et à de très fines pointes de beurre en fin de bouche/en fond.

Domaine SANGOUARD-GUYOT – Ancestral 2014 – Pouilly Fuissé

Vin blanc Note :**15,5** /20 Vintage : **2014**

Le nez est fruité et relativement élégant. On y retrouve des notes de beurre, de fruits jaunes et de fines pointes de kumquat associées à de discrètes touches de brioche et de citron/orange. La bouche est fruitée, équilibrée et offre de la gourmandise, une jolie fraicheur (en milieu de bouche), de la suavité ainsi qu'une trame fraiche. En bouche ce vin exprime des notes de fruits jaunes associées à des touches d'ananas, d'agrumes frais (citron, clémentine) ainsi qu'à une pointe de mangue, de raisin frais ainsi qu'à de très fines notes de brioche au beurre en fin de bouche. Bonne longueur.

Domaine SANGOUARD-GUYOT – Authentique 2014 – Pouilly Fuissé

Vin blanc Note :**15,25** /20 Vintage : **2014**

Le nez est fruité et offre une certaine élégance. On y retrouve des notes de mirabelle, de coing et plus légèrement de fruits jaunes associées à une discrète pointe de zestes d'agrumes (orange, citron). La bouche est fruitée, racée et offre de la gourmandise, de la minéralité, une bonne matière, un certain charnue et une petite fraicheur. De la fraicheur en milieu de bouche. Ce vin exprime des notes de kumquat, de pêche jaune et plus légèrement d'agrumes associées à de discrètes touches de boisé, de clémentine fraiche et de cire d'abeille. Bonne longueur.

Bourgogne Aujourd'hui

Magazine de juillet 2016

Spécial 2015

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2015 : 16/20

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2015 : 16/20

Juillet 2016