

Quelques commentaires glanés dans la presse spécialisée en 2020

Bourgogne Chardonnay 2018 : Tout en rondeur, bouqueté avec des notes de noisettes, un vin souple et délicat en bouche (**guide Dussert-Gerber 2021**)

Pernand-Vergelesses blanc 2018 : Belle robe or pâle, nez de fruits blancs et d'épices douces assez classique. La bouche est élégante avec des tonalités d'amande, de menthe fraîche et de vanille. Un style plein de classicisme. (**90/100 guide Gilbert et Gaillard**)

Pernand 1^{er} cru Sous Frétille 2018 : Belle robe or claire, le nez est engageant avec des tonalités de fleurs blanches, d'épices douces. En bouche, une attaque très franche, expressive, beaucoup de tension, des arômes intenses et persistants. Un premier cru de très belle facture ! (**93/100 guide Gilbert et Gaillard**)

Le magazine américain Wine Enthusiat a noté ce vin 93/100

Pernand 1^{er} cru Sous Frétille 2019 : Végétal noble au nez avec des notes de menthol et un boisé « sucré ». La bouche est dense, fraîche, avec un bel équilibre et une finale saline. (**Magazine Bourgogne Aujourd'hui n°154**)

Corton-Charlemagne Grand cru 2018 : Arômes purs, raffinés, de fleurs blanches, d'agrumes, sur un fond boisé-grillé noble Le vin est structuré, dense, ciselé, tout en gardant un côté « aérien », très élégant (**Magazine Bourgogne Aujourd'hui n°147**).

Ce vin a obtenu 2 étoiles au Guide Hachette 2021.

Savigny-Les-Beaune 2018 : Robe rouge rubis. Nez offrant une très belle qualité de fruits rouges. Arrière- plan minéral, bouche plutôt légère, gouleyante, fruitée dans un registre convivial. Cuvée de belle facture très accessible malgré son jeune âge (**89/100 Guide Gilbert et Gaillard**).

Le magazine américain Wine Enthusiat a noté ce vin 91/100

Chorey-Les-Beaune 2018 : Robe grenat brillante. Arôme fruité, expressif et charmeur. Le vin est charnu, gourmand, soyeux, avec du corps, très agréable (**Magazine Bourgogne Aujourd'hui n°147**).

Pernand-vergelesses rouge 2018 : Toujours magnifique, ce Pernand-Vergelesses, il est long en bouche, au nez légèrement épicé, un vin avec des notes spécifiques et persistantes de mûre et d'épices (**guide Dussert-Gerber 2021**).

Le magazine américain Wine Enthusiat a noté ce vin 89/100

Pernand 1^{er} cru Les Vergelesses 2018 : Arômes de framboises, de griottes, d'épices...Le vin est dense, généreux, gras, tout en gardant la fraîcheur du fruit d'un Pernand bien né (**Magazine Bourgogne Aujourd'hui n°147**).

Pernand 1^{er} cru Ile des Vergelesses 2018 : Complet, associant finesse et charpente. Un vin coloré et riche, très parfumé : truffe, groseille (**guide Dussert-Gerber 2021**)

Pernand 1^{er} cru Ile des Vergelesses 2017 : Ce 2017 dévoile un nez frais de fruit rouge et noir qui invite à poursuivre. On découvre alors une bouche fine et soyeuse, aux tanins veloutés, un brin plus serrés en finale (**1 étoile Guide Hachette 2021**)