



NEW YORK TIMES 2015 Best Value ***

POUILLY-FUISSE Solutré 2013 Tightly coiled and concentrated, with balanced, lingering flavors of minerals, citrus and herbs.

WINE SPECTATOR 2015 à 2017

POUILLY-FUISSE Solutré 2014 - 91/100 (April/June 2016)

POUILLY-FUISSE Vieilles Vignes 2013 - 90/100 (Nov. 2015) 2014 - 89/100 (April 2016)

POUILLY-FUISSE Les Chailloux 2014 - 90/100 (April 2016) / *POUILLY-FUISSE Les Crays 2014* - 90/100 (April 2016)

MACON-SOLUTRE Moulin du Pont 2014 - 90/100 (February 2017)

GUIDE HACHETTE DES VINS EDITION de 2015 à 2017

POUILLY-FUISSE Vieilles Vignes 2014 - 2 étoiles page 559 Guide 2017 Issue de vigne de 70 ans ancrée dans l'argilo-calcaire, cette cuvée séduit d'emblée par son expression aromatique complexe et racée : fleurs blanches, agrumes, noisette. La bouche, parfaitement équilibrée, se montre à la fois dense, ronde, minérale et mentholée. Un vin pur et long que l'on prendra plaisir à boire dès maintenant comme dans quelques années. *SAINT-VERAN Chênes 2014* - 2 étoiles page 566 Guide 2017 Récoltés mûrs ; à la main bien entendu, ces chardonnays quinquagénaires ont grandi en fût de chêne durant 7 mois. Transformés en or, ils livrent de nombreux arômes rappelant la pâtisserie gourmande, le cédrat confit et le silex. Au palais, après une attaque ample, se dessine une belle matière, certes boisée mais aussi puissante et équilibrée. Un remarquable ambassadeur de l'appellation. *SAINT-VERAN Moulin du Pont 2012* Citation page 560 Guide 2015 Minéral et fruité, construit sur une matière entre rondeur et tension, idéal pour les crustacés !

GUIDE DUSSERT GERBER EDITION 2015

5 cœurs (page 339-340) Excellent *POUILLY FUISSE Vieilles Vignes 2014*, alliant finesse et structure, une bonne rondeur et un bouquet très aromatique aux connotations de fleurs blanches et de citronnelle, d'une ampleur chaleureuse au palais. Le 2013 associe richesse aromatique et persistance, dense en bouche, avec des connotations persistantes de noisette et d'abricot mûr. *POUILLY FUISSE Les Chailloux 2014*, au fruité persistant avec cette bouche de pêche et de citronnelle, suave, d'une finale longue et fraîche, dégage des nuances d'amande et de poire.

CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2015

MACON-FUISSE Le Moulin du Pont 2013 - Médaille d'Argent

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - London 2016

POUILLY-FUISSE Le Clos 2014 - Médaille d'Or / *POUILLY-FUISSE Vieilles Vignes 2014* (+2013 - Edition 2015) - Médaille d'Argent
POUILLY-FUISSE Les Chailloux 2014 - Médaille d'Argent

CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE – MACON de 2016

POUILLY-FUISSE Hors Classe 2014 - Médaille d'Argent / *POUILLY-FUISSE Solutré 2015* - Médaille d'Argent

REVUE DU VIN DE France N° 299 - MARS 2016

Les pouilly se révèlent en 1^{er} Crus *POUILLY-FUISSE Les Chailloux 2012* - 17,5/20 et 2013 - 15/20
POUILLY-FUISSE La Frérie 2013 - 16,5/20

VIEW FROM THE CELLAR - John Gilman/FEB 2017

POUILLY-FUISSE Vieilles Vignes 2012 - 93+/100 *POUILLY-FUISSE Les Chailloux 2013* - 92+/20 - 2015 - 92/100

BOURGOGNE AUJOURD HUI 2017

POUILLY-FUISSE Vieilles Vignes 2014 - 15,5/20 Issue de vignes de 80 ans situées sur Solutré-Pouilly, cette cuvée exprime des arômes d'agrumes bien mûrs. Le vin est croquant, plein de fruit, frais, bien équilibré, très agréable. *POUILLY-FUISSE La Frérie 2014* - 15,5/20 Nez discret, doux, sur des notes florales, vanillées... Le vin est gras, gourmand, consistant, sur la rondeur, tout en conservant un bon équilibre.

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE EDITION 2017

POUILLY-FUISSE La Frérie 2014 - Médaille d'Argent au concours Prix Plaisir 2016 page 288
POUILLY-FUISSE Hors Classe 2014 - 16/20 page 425 Guide 2017

QUELQUES UNE DE NOS REFERENCES

GEORGES BLANC*** à Vonnas - HOTEL DE PARIS Monaco - HELENE DARROZE - Restaurant de la Poste (Frédéric Doucet) à Charolles - CHATEAU D'IGE Xavier DENAMUR Paris, restaurants BIO - MAISON PLISSON (épicerie fine) - Restaurant MAXIM'S - BRASSERIE MOLLARD.