

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS



Elise Bazzana.

MAISON JEAN-BAPTISTE JOANNET

La qualité des fruits avant tout

La Maison Jean-Baptiste Joannet, du nom de son fondateur, élabore des liqueurs et des confitures de manière artisanale depuis 1978. Viviane, la fille de Jean-Baptiste a repris l'entreprise en 2001 et ensuite, la fille de Viviane, Elise Bazzana-Joannet, représentant donc la troisième génération de liquoristes, a repris l'activité depuis 2020. Les champs sont en culture raisonnée avec un travail du sol et un enherbement naturel. De plus, la proximité entre le lieu de production des fruits et le lieu de transformation limite les transports. « Sur les dix hectares du domaine, près de six hectares sont consacrés au cassis noir de Bourgogne, le plus gros de la production, avec ensuite de la framboise, de la cerise, et un peu de pêche de vigne » déclare Elise Bazzana qui travaille seule sur l'exploitation. La vente au caveau

pour les particuliers représente 60 %. Le domaine propose deux liqueurs (framboise, prunelle), quatre crèmes de fruits (cerise, pêche de vigne et deux cassis, l'un à 16° et l'autre à 20°), un guignolet et un ratafia. « Ce qui compte avant tout, c'est la qualité des fruits et leur concentration ; la production des liqueurs est étalée tout au long de l'année afin de toujours avoir des produits fraîchement élaborés disponibles à la vente, ce qui permet de préserver l'expression du fruit » conclut Elise Bazzana.

21700 Arcenant - Tél. 03 80 61 12 23

Crème de cerise 18% (50 cl - 14,20 €) - 17,5

Produite à base de griottes et de cerises Montmorency, cette crème est un pur bonheur. Robe noire. Arômes purs, sucrés, de clafoutis, de noyaux de cerises. Bouche délicieuse, juteuse, avec un fruité croquant, charnu et une sucrosité parfaitement bien équilibrée.

Liqueur de framboise 18% (50 cl - 14,70 €) - 17

Robe intense, d'un rouge éclatant. Arômes de framboises très parfumées, fraîches... En bouche, c'est une véritable tarte à la framboise, avec une gourmandise folle, un fruité juteux, croquant et un bel équilibre.

Crème de cassis 20% (50 cl - 15,50 €) - 17

Fabriquée exclusivement avec la variété noir de Bourgogne à faible rendement, très aromatique, cette crème de cassis révèle un fruité doux, expressif, précis. La bouche est sirupeuse, puissante, grasse et tonique, avec une expression fruitée d'une grande précision.

Crème de pêche de vigne 18% (50 cl - 14,40 €) - 16

Qui n'a jamais goûté un jour de pêche de vigne doit absolument le faire ! Cette crème révèle le fruit dans toute sa gourmandise, avec un fruité confit, plein de soleil, frais et juteux.

Crème de cassis 16% (50 cl - 13,80 €) - 16

Arômes éclatants de cassis mûr. Bouche gourmande, généreuse, pleine de fruit, délicieuse, avec une belle finale acidulée, fraîche.

DOMAINE ROULOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 21 65

Eau de vie de poire « La poire du Roulot » - 17

Superbe nez où la Poire William révèle ses parfums avec beaucoup de finesse et de pureté. Bouche fruitée, presque juteuse, gourmande et harmonieuse.

Liqueur de citron « Le citron du Roulot » (50 cl) - 16,5

Belle robe d'un jaune pâle. Arômes citronnés à la fois mûrs et toniques. On retrouve en bouche les saveurs d'un citron juteux, mûr, avec une sucrosité qui apporte la gourmandise, le tout équilibré par la vivacité du fruit. Superbe !

SAB'S BY ALAMBIC BOURGUIGNON

21200 Beaune - Tél. 06 27 13 19 94

Très vieille Fine de Bourgogne « La Fine » (50 cl - 59 €) - 16

Cette fine est issue de la distillation de lies de vins rouges et blancs de Bourgogne ; élevée 8 ans en petits fûts de chêne et affinée 6 mois en fût de Cognac, elle exprime des arômes sucrés d'ananas, de fruits secs, de pain d'épices, de moka. Belle bouche, avec du corps, une rondeur gourmande et beaucoup d'élégance.

Marc de Bourgogne Spécial Cask W01 Fill Peated

Islay Bourbon (50 cl - 69 €) - 16

Élevé 8 ans en petits fûts de chêne bourguignon avec un passage dans un ancien fût de whisky tourbé, ce marc présente une robe topaze, un nez de caramel, d'épices, de cannelle, de tabac... La bouche est puissante, complexe, légèrement tourbée, « pour amateurs de cigares », conclut un dégustateur.

Fine de Bourgogne Special cask W04 Fill Sherry

Islay Cask Finish (50 cl - 69 €) - 15

Très vieux marc

de Bourgogne « Le Marc » (50 cl - 49 €) - 15

MEILLEURES NOTES DE LA DÉGUSTATION



DISTILLERIE MAZY

21160 Marsannay-la-Côte

Tél. 06 87 23 56 65

Marc de Bourgogne

Le Grand (50 cl - 53 €) - 17,5

Nez surprenant, déroutant, évoquant les fruits rouges (fraises des bois, framboises), avec une note de violette et de poivre rose ; la bouche est ample, large, avec du caractère et l'on retrouve le fruité du nez (tarte aux fruits rouges). L'ADN des pinots noirs issus des grands crus de la Côte de Nuits donne tout son caractère à ce marc d'exception.



DOMAINE ROULOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 21 65

Liqueur d'abricot

« L'abricot du Roulot » (50 cl) - 19

« L'abricot du Roulot » n'a pas encore tout à fait la même réputation que les vins de ce domaine « star » de Meursault, mais on n'en est plus très loin. Issue de la macération d'abricots bio variété Bergeron produits par l'excellent domaine Combier, dans la vallée du Rhône, cette liqueur exhale des parfums envoûtants de fruits mûrs à point, sains, frais. Bouche juteuse, croquante, gourmande, avec l'abricot, l'abricot, encore l'abricot et une sucrosité très fine (140 g/litre seulement).

