



DOMAINE DE LA MOTTE – Cuvée Vieilles Vignes 2010
*** (3 étoiles)



Coup de cœur du Guide 2013

« Les huîtres sont ouvertes ? Alors vous pouvez servir ce chablis de la famille MICHAUT. Les yeux fermés. Car vous venez d'ouvrir l'as des as de l'appellation. La plus belle bouteille de cette édition 2013 selon le grand jury du Guide. Un vin élégant, aérien, subtil, équilibré ... Les dégustateurs louent la finesse et la fraîcheur de son bouquet. La bouche est un modèle du genre, avec une minéralité limpide qui donne la réplique à une matière soyeuse et fruitée. Des notes salines en fin de bouche renforcent la complexité aromatique de cette bouteille d'exception. Pour se faire plaisir, dès maintenant. »



DOMAINE DE LA MOTTE – Chablis 1^{er} Cru Vau-Ligneau 2010
* (1 étoile)

« Vau-Ligneau a vu le jour en 1976 sur des parcelles de Chablis reclassées en 1^{er} cru. Celui du Domaine de la Motte dévoile un nez discret, mais frais et fruité. Animée d'une fine acidité et d'une grande longueur, la bouche s'enrobe de fruits mûrs et d'agrumes, ce qui contribue à son équilibre. Agréable à déguster avec une assiette de charcuterie, dans deux ans. »



DOMAINE DE LA MOTTE – Petit Chablis Le Cadet 2010
* (1 étoile)

« La vivacité, c'est sans doute ce qui caractérise le plus ce Petit Chablis de la famille MICHAUT. Un vin qui ne traîne pas en cuve (quatre mois d'élevage) et qui a envie de marcher avant de tenir debout. Il se fait séducteur avec son nez frais et citronné. En bouche, la minéralité sonne comme un slogan, mais ces trois mots résumant bien cette bouteille fait pour les fruits de mer. A noter que ces producteurs de Beine peuvent vous faire visiter le petit lac artificiel de leur village, équipé d'un système de protection par aspersion de la vigne contre le gel. »