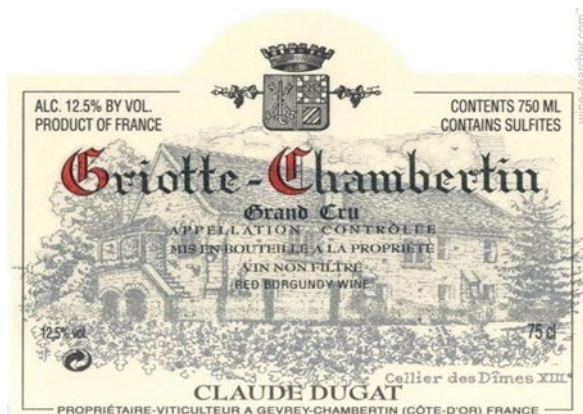




Assortiment DUGAT n°1 * : 1550€ TTC

- 1 Griotte Chambertin Grand Cru 2023
- 3 Gevrey Chambertin 2023
- 1 Gevrey Chambertin 1er cru 2023
- 1 Gevrey Chambertin La Marie 2023
- 6 Bourgogne rouge 2023

5 lots

Assortiment DUGAT n°2 * : 660€ TTC

- 1 Gevrey Chambertin Lavaux Saint Jacques 2023
- 1 Gevrey Chambertin La Marie 2023
- 1 Gevrey Chambertin 1er cru 2023
- 1 Gevrey Chambertin 2023
- 2 Bourgogne rouge 2023

5 lots

Claude Dugat – Gevrey-Chambertin

Gevrey dans sa forme la plus pure

La famille Dugat nous régale régulièrement au Bar à Vin : même les "simples" Bourgogne du domaine, souvent dégustés après plusieurs années de cave, gardent une intensité et une finesse qui forcent le respect. On dit — à juste titre — que leurs Bourgogne rouges rivalisent sans peine avec bien des Gevrey de producteurs réputés.

Le style Dugat ? Une pureté d'expression remarquable, des élevages parfaitement intégrés, et surtout une capacité à faire parler le terroir sans artifice. Le domaine travaille à très bas rendement, sur des vieilles vignes, avec une attention quasi maniaque à chaque détail.

Et que dire de la mythique Griotte-Chambertin... Une parcelle minuscule, à peine 0,25 hectare, pour l'un des plus grands climats de Bourgogne. Chez Dugat, la Griotte tutoie la grâce : aérienne, tendue, éclatante de fruit, mais avec une profondeur et une énergie qui impressionnent. C'est un vin culte, quasi introuvable, réservé à quelques fidèles dans le monde.

Assortiment DUGAT n°3 * : 390€ TTC

- 3 Gevrey Chambertin 2023
- 3 Bourgogne rouge 2023

12 lots

Assortiment DUGAT n°4 * : 250€ TTC

- 4 Bourgogne rouge 2023
- 2 Bourgogne blanc 2022

12 lots

Pierre-Yves Colin-Morey

La précision en héritage

Millésime après millésime, les blancs de Pierre-Yves Colin-Morey confirment leur statut à part dans la hiérarchie bourguignonne. Le millésime 2022, solaire mais remarquablement équilibré, révèle ici toute sa noblesse. Des vins denses, droits, salins, portés par des élevages assumés mais parfaitement intégrés.

Les vieux millésimes que nous dégustons régulièrement au Bar à Vin nous enchantent toujours. Aucune trace de prémox, une tenue à l'air remarquable, une fraîcheur intacte : la signature PYC est là.

La vinification ? D'une rigueur absolue. Pressurage lent, élevage long en fûts, mise sans filtration... Tout est pensé pour préserver la pureté du jus et garantir un vrai potentiel de garde.

Assortiment n°5 PYC et Claude Dugat : 720€ TTC

- 2 Bourgogne Aligoté 2022 PYC
- 2 Bourgogne Blanc 2022 PYC
- 2 Saint Aubin Le Banc 2022 PYC (blanc)
- 2 Saint-Aubin 1er cru la Châtenière (blanc) 2022 PYC
- 2 Gevrey Chambertin 2023 (Claude Dugat)
- 2 Bourgogne rouge 2023 (Claude Dugat)

6 lots

1/2 lot (6bts) possible 360€

Marc Colin

L'élégance en ligne directe

C'est toujours un plaisir de déguster chaque année avec Damien Colin, désormais seul aux commandes du domaine familial. Les vins sont toujours — même sur les millésimes plus délicats — d'une grande finesse, avec une buvabilité exemplaire. Autant dire que l'intégrer à notre offre 2023 était une évidence : un plaisir immédiat.

Les rouges de Marc Colin gagnent chaque année en justesse et en éclat. Le Santenay et le Chassagne rouge impressionnent par leur fruit pur, leur trame soyeuse et leur fraîcheur naturelle.

Pas d'extraction excessive, des élevages discrets : Damien Colin signe des rouges subtils, profonds et toujours digestes. Le millésime 2023 en est une belle démonstration — des vins charmeurs, à l'équilibre évident.

Et pour ne rien gâcher, les prix restent remarquablement sage au regard de la qualité : une rare combinaison de justesse, d'élégance... et d'accessibilité.

Assortiment n°6 Marc Colin : 400 € TTC

- 4 Chassagne Montrachet Vieilles Vignes rouge
- 4 Saint Aubin 1er cru Les Frionnes rouge
- 4 Santenay Vieilles Vignes rouge

6 lots

1/2 lot (6bts) possible 200€



David Croix

L'étoile de Beaune

Il a obtenu sa troisième étoile à la Revue du Vin de France, consacrant un travail exigeant et discret, désormais reconnu au plus haut niveau. Le Domaine des Croix s'impose comme l'un des grands noms de la Côte de Beaune.

C'est aussi devenu, au fil des années, l'un des vigneron phares du Bar à Vin : les bouteilles que nous ouvrons régulièrement enchantent par leur droiture, leur raffinement et leur évolution sereine. Les vins sont à l'image de leur vigneron : accessibles, précis, pleins de promesses.

Le style Croix ? Une vinification tout en douceur, sans artifice, avec des élevages parfaitement dosés. Les arômes délicats de rose, le toucher de bouche soyeux, la profondeur tranquille... tout le place, à mon sens, parmi les plus grands de la Côte de Beaune.

Le millésime 2023, avec son éclat de fruit et son équilibre naturel, est à l'image de 2019. Et comme chaque année, le Beaune Grèves reste mon coup de cœur personnel : pur, vibrant, et d'une élégance rare.

Un millésime qui promet de nous régaler pendant de nombreuses années.

Assortiment n°7 David Croix : 650 € TTC

- 2 Beaune 2023
- 4 Aloxe Corton les Boutières 2023
- 2 Savigny lès Beaune 2023
- 2 Savigny lès Beaune 1er cru Les feuillets 2023
- 2 Beaune 1er cru Tuvilains 2023

6 lots

1/2 lot (6bts) possible 325€

Assortiment n°8 David Croix : 680 € TTC

- 1 Beaune 1er cru Cents Vignes 2023
- 1 Beaune 1er cru Les Bressandes 2023
- 1 Beaune 1er cru Les Pertuisots 2023
- 2 Beaune 1er cru Grèves 2023
- 1 Corton Grand cru Les Grèves 2023

6 lots

Les prix s'entendent TTC. Stocks limités. Retrait possible à partir de début janvier 2026 au Bar à Vin.

Contact : baravin7285@gmail.com ou 06.07.06.61.75.

Retrouvez nos offres sur <https://lecoeurduvin.fr/>

Domaine Morey-Coffinet

La montée en puissance continue

J'ai eu la chance de déguster les 2023 directement au domaine, en compagnie de Marjolaine, fidèle collaboratrice de Thibaud Morey. Une dégustation marquante, tant les vins brillent par leur précision, leur pureté et leur éclat.

Thibaud Morey poursuit un travail remarquable à Chassagne, en conjuguant finesse bourguignonne et énergie minérale. Le domaine est en conversion biologique depuis plusieurs années, et les vinifications sont menées avec un minimum d'intervention : levures indigènes, peu ou pas de bâtonnage, élevages très mesurés (15 à 20 % de fûts neufs en moyenne), et un usage précis du soufre.

Ce style tout en retenue donne naissance à des vins cristallins, d'une grande lisibilité, capables de traverser le temps sans jamais perdre leur éclat.

Les 2023 dégustés en fûts confirment l'élan du domaine : des Chassagne tendus, vibrants, expressifs mais sans esbroufe, parfaitement équilibrés.

Une superbe occasion de découvrir l'un des vigneronnages les plus justes de sa génération, sur des terroirs de plus en plus reconnus.

Assortiment n°9 Morey Coffinet : 310€

- 1 Bourgogne blanc 2023
- 1 Ladoix blanc 2023
- 1 Chassagne Montrachet les Houillères 2023 blanc
- 1 Chassagne Montrachet 1er cru En Caillerets 2023 blanc
- 2 Bourgogne rouge 2023

6 lots

Assortiment n°10 Morey Coffinet : 310€

- 1 Bourgogne blanc 2022
- 1 Chassagne Montrachet les Houillères 2023 blanc
- 1 Chassagne Montrachet 1er cru les Fairendes 2023 blanc
- 1 Chassagne Montrachet Les Chambres rouge 2023
- 2 Bourgogne rouge 2023

6 lots

Anne Gros & Méo-Camuzet

Les Incontournables

Deux domaines parmi les plus recherchés de Bourgogne, réunis dans une offre exceptionnelle.

L'année dernière, j'ai obtenu ma première allocation chez Anne Gros. Le succès a été immédiat : le millésime 2022 est quasiment épuisé, preuve de l'engouement pour cette grande vigneronne de Vosne-Romanée. Le 2023 s'annonce dans la même lignée, avec un style toujours aussi soyeux, gourmand, et raffiné.

Quant à Méo-Camuzet, est-il encore besoin de le présenter ? Figure incontournable de la Côte de Nuits, avec des cuvées parmi les plus convoitées du vignoble. Un domaine mythique, une régularité remarquable, et un style à la fois opulent et profondément bourguignon.

Les quantités allouées étant très limitées sur chacun des deux domaines, j'ai décidé de les associer dans une offre couplée, afin de vous faire découvrir deux expressions majeures de Vosne-Romanée... ou de les retrouver si vous êtes déjà conquis.

Visitez le site Méo-Camuzet : <https://www.meo-camuzet.com/fr/>
Visitez le site Anne Gros : <https://www.anne-gros.com/>

Assortiment n°11 Anne Gros / Méo Camuzet* : 300€ TTC

- 1 Hautes Cotes de Nuit Blanc 2023 (Méo Camuzet)
- 2 Hautes Cotes de nuits blanc 2023 (Anne Gros)
- 1 Hautes Cotes de nuits rouge 2023 (Anne Gros)
- 1 Coteaux bourguignons rouge 2023 (Anne Gros)
- 1 Chambolle La Combe d'Orveaux 2023 (Anne Gros)

6 lots

Assortiment GRAND CRU n°12

Anne Gros / Méo Camuzet* : 1100€ TTC

- 1 Clos Vougeot Grand Cru Grand Maupertuis 2023
(Anne Gros)
- 1 Echézeaux Les Loachausse Grand Cru 2023
(Anne Gros)
- 1 Corton Rognet Grand Cru 2023
(Méo Camuzet)
- 1 Clos Vougeot Grand Cru Près du Cellier 2023
(Méo Camuzet)

3 lots

Domaine Berthelemot & Domaine Raveneau

Deux approches, deux territoires, un même sens du détail.

Le Domaine Berthelemot, conduit en bio et en conversion vers la biodynamie, me tient particulièrement à cœur. Sous l'impulsion du jeune et talentueux Thomas Berthelemot, le domaine exploite une quinzaine d'hectares répartis sur de superbes parcelles de la Côte de Beaune.

Parmi elles, quelques joyaux : le prestigieux climat "Les Murgers des Dents de Chien", classé en 1er cru, à Saint-Aubin, situé juste au-dessus du Montrachet, les Folatières à Puligny-Montrachet, ou encore un superbe Corton-Charlemagne. Le style est précis, délicat, toujours dans l'équilibre, avec un touché de bouche d'une grande élégance. Le domaine progresse vite, et l'avenir s'annonce très prometteur.

À ses côtés dans cette offre : le mythique Domaine Raveneau, sans doute la référence absolue à Chablis depuis plusieurs décennies. Le Bar à Vin a la chance de faire partie des rares allocataires de ce domaine aujourd'hui auréolé de quatre étoiles à la RVF, aux côtés de Coche-Dury ou des Comtes Lafon.

Pour permettre à chacun de découvrir ces vins dans leur vraie dimension, je conserve chaque année quelques flacons, que je propose avec deux ou trois ans de recul, pour laisser au vin le temps de se poser. Nos dégustations de vieux millésimes — souvent au-delà de vingt ans — restent parmi les plus beaux souvenirs de cave partagés avec Philippe.

Plus d'informations : [Le Domaine familial de Berthelemot \(domaineberthelemot.com\)](http://domaineberthelemot.com)



Assortiment n°13 Raveneau / Berthelemot 700€ TTC

- 1 Chablis 1er cru Butteaux 22 (RAVENEAU)
- 1 Chablis 22 (RAVENEAU)
- 1 Puligny 1er cru Les folatières 2023
- 1 Pernand Vergelesses les Belles Filles 2023
- 1 Pernand Vergelesses 1er cru sous Frétille 2023
- 1 Saint Aubin 1er cru Les Murgers des Dents de Chien 2023
- 3 Pommard Les Noizons 2023
- 3 Monthelie 2023 (rouge)

6 lots

Assortiment n°14 Raveneau / Berthelemot 1150TTC

- 1 Chablis 1er cru Montée de Tonnerre 2022(RAVENEAU)
- 1 Chablis 2022 (RAVENEAU)
- 1 Corton Charlemagne 2023
- 3 Puligny 1er cru Les folatières 2023
- 2 Puligny 1er cru la Garenne 2023
- 2 Saint Aubin 1er cru Les Murgers des Dents de Chien 2023
- 1 Pernand Vergelesses les Belles Filles 2023
- 1 Pernand Vergelesses 1er cru sous Frétille 2023

6 lots

Les prix s'entendent TTC. Stocks limités. Retrait possible à partir de début janvier 2026 au Bar à Vin.

Contact : baravin7285@gmail.com ou 06.07.06.61.75.

Retrouvez nos offres sur <https://lecoeurduvin.fr/>