



**Pouilly-Loché Le Bourg 2022**–Pouilly-Loché : (bio) Le vin a une couleur rubis d’une intensité moyenne, avec des légers reflets dorés. Le premier nez est acidulé, tendu et réservé. Après l’aération, il exprime les notes de pomme verte, d’ananas acidulé, d’abricot croquant, de pêche blanche, de jus de citron, de zeste de citron râpé et de pomelo. On retrouve aussi des délicates notes de bois frais et de noisette fraîche, associés à un bouquet floral (acacia, lys blanc, fleur de pommier), à une touche miellée, ainsi qu’à des notes de citron confit, de levure fraîche (en fond), de pain frais et de graine de coriandre. La bouche est savoureuse, avec une attaque fruitée et gourmande (pomme verte fraîche, pomme rôtie en fond, pêche jaune, abricot), rafraichie par des notes citronnées (citron jaune frais, citron confit, pomelo, confiture d’agrumes). Elle exprime aussi les notes de fleur de pommier et d’acacia, associées à une pointe de miel de fleurs, voire de cire, de bois frais et de noisette fraîche en fond. En finale (plutôt persistante), on sent aussi des saveurs épicées de graines de coriandre, de vanille, ainsi que de levure et de yaourt à la vanille. La fin de bouche offre une touche de pomme rôtie au miel, une acidité rafraichissante et une agréable amertume.

(organic) The wine has a ruby color of medium intensity, with light golden reflections. The first nose is tangy, tense and reserved. After aeration, it expresses notes of green apple, tangy pineapple, crunchy apricot, white peach, lemon juice, grated lemon zest and pomelo. We also find delicate notes of fresh wood and fresh hazelnut, associated with a floral bouquet (acacia, white lily, apple blossom), a touch of honey, as well as notes of candied lemon, fresh yeast (in stock), fresh bread and coriander seeds. The palate is savoury, with a fruity and gourmand attack (fresh green apple, roasted apple in the back ground, yellow peach, apricot), refreshed by lemony notes (fresh lemon, candied lemon, pomelo, citrus jam). It also expresses notes of apple blossom and acacia, associated with a hint of flower honey, even wax, fresh wood and fresh hazelnut in the background. In the (rather persistent) finish, we also sense spicy flavors of coriander seeds, vanilla, as well as yeast and vanilla yogurt. The finish offers a touch of apple roasted in honey, a refreshing acidity and a pleasant bitterness.15.75 91-92



**Saint-Véran « Au Clos de Château » 2022**-Saint-Véran : (bio) Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez offre des notes de fruits à noyau mûrs (nectarine jaune, abricot, une pointe de mirabelle), de pomme jaune sucrée, d'ananas frais, ainsi que d'amande fraîche, de vanille en fond, de fruits de la passion et de sirop à la menthe, associées à des notes florales légèrement sucrées (fleur de pommier, lilas), ainsi qu'à une légère touche de miel et de peau de pomme en fond. La bouche est gourmande, fruitée et associe les notes acidulées de citron vert et de citron jaune confits à des saveurs de miel, de pêche au sirop, de mirabelle, de prune jaune, d'abricot, de pomme jaune, ainsi que de yaourt à la vanille, de fleur de pommier et de lilas. La finale est fraîche, gourmande et offre les notes sucrées de vanille à une acidité et l'amertume de citron vert confit. De la justesse, bonne longueur et de la fraîcheur.

(organic) The wine has a pale lemon-yellow color. The nose offers notes of ripe stone fruits (yellow nectarine, apricot, a hint of mirabelle plum), sweet yellow apple, fresh pineapple, as well as fresh almond, vanilla in the background, passion fruit and of mint syrup, combined with slightly sweet floral notes (apple blossom, lilac), as well as a light touch of honey and apple skin in the background. The palate is gourmand, fruity and combines the tangy notes of candied lime and yellow lemon with flavors of honey, peach in syrup, mirabelle plum, yellow plum, apricot, yellow apple, as well as yoghurt, vanilla, apple blossom and lilac. The finish is fresh, gourmand and offers the sugary notes of vanilla with acidity and the bitterness of candied lime. Accuracy, good length and freshness. 15.25 90

**Pouilly-Loché Vieilles Vignes 2022**-Pouilly-Loché : (bio) Le vin a une couleur jaune citron d'une intensité moyenne. Le nez offre de la densité et de la complexité. Il exprime d'abord les notes herbacées et florales rappelant un léger côté tertiaire (tabac, une très légère touche de champignons, de safran et de thé infusé), qui se complète ensuite par des notes épicées intégrées (noix de muscade, clou de girofle moulu, une pointe de vanille et de badiane en fond. Ensuite, on sent les notes de citron séché, de citron confit, de pomme rôtie en fond, de prune jaune écrasée, d'abricot mûre et de pêche jaune, associée à des notes de miel de tilleul, de vanille et de toastée (bois, noisette) en fond. La bouche est gourmande, ronde, fruitée et généreuse. Les saveurs fruitées sont mûres et concentrées, ce qui donne une impression de sucrosité. On retrouve les notes d'abricot mûr, de pêche jaune, de pomme rôtie, de confiture d'agrumes, d'écorces de citron confites, ainsi que de miel, de cire, de tabac frais, d'infusion de thé, de tilleul et de safran, associées à un fin côté épicé, moins prononcé, qu'au nez. La finale est très longue, droite, ciselée et fraîche. Elle exprime une structure ferme, une acidité tranchant du vin, ainsi que sa tension. Un vin complexe et vibrant.

(organic) The wine has a lemon-yellow color of medium intensity. The nose offers density and complexity. It first expresses herbaceous and floral notes reminiscent of a slight tertiary side (tobacco, a very light touch of mushrooms, saffron and brewed tea), which is then completed by integrated spicy notes (nutmeg, cloves). ground, a hint of vanilla and star anise in the background. Then, we find notes of dried lemon, candied lemon, roasted apple in the background, crushed yellow plum, ripe apricot and yellow peach, associated with notes of linden honey, vanilla and toasted (wood, hazelnut) in the background. The palate is delicious, round, fruity and generous. The fruity flavors are ripe and concentrated, which gives an impression of sweetness—there are notes of ripe apricot, yellow peach, roasted apple, citrus jam, candied lemon peel, as well as honey, wax, fresh tobacco, tea infusion, linden and saffron, combined with a fine spiciness, less pronounced than on the nose. The finish is very long, straight, chiseled and fresh. It expresses a firm structure, a sharp acidity of the wine, as well as its tension. A complex and vibrant wine. 16 92

**Pouilly-Vinzelles 2022**-Pouilly-Vinzelles:(bio) Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez exprime les notes de pomme golden, de poire williams, de prune jaune écrasée, de pêche jaune, de coing et d'abricot, associées à des notes de fleur de pommier, de chèvrefeuille, de vanille et de pomme caramélisée, ainsi qu'à une touche acidulée d'écorces de citron confites et de pomelo. La bouche est plus citronnée : en attaque on retrouve les saveurs de citron frais, de confiture d'agrumes, de pomelo, ainsi que de coing frais, d'abricot, de pêche blanche, de pomme golden, de fleur de pommier, d'acacia et une légère touche de noisette fraîche. La finale a une persistance moyenne, mais une structure acidulée droite et ciselé : sur les notes de pomme verte et de jus de citron jaune.

(organic) The wine has a pale lemon-yellow color. The nose expresses notes of golden apple, Williams pear, crushed yellow plum, yellow peach, quince and apricot, associated with notes of apple blossom, honey suckle, vanilla and caramelized apple, as well as with a tangy touch of candied lemon peel and pomelo. The palate is more lemony: on the attack we find the flavors of fresh lemon, citrus jam, pomelo, as well as fresh quince, apricot, white peach, golden apple, apple blossom, acacia and a slight touch of fresh hazelnut. The finish has a medium persistence, but a straight and chiseled tangy structure: with notes of green apple and lemon juice. 14.75 88-89