



Estelle et Michel Prunier.

MICHEL PRUNIER ET FILLE

La belle Bourgogne « classique »

Le domaine, créé par Michel Prunier et son épouse en 1968, exploite aujourd'hui onze hectares. Mais quand on naît Prunier à Auxey-Duresses, il faut se faire un prénom pour se distinguer des autres vignerons. C'est ce qu'a fait leur fille Estelle en s'installant à 23 ans, en 2004, sur le domaine familial, après l'obtention

de ses deux BTS viticoles et des séjours à Bordeaux et en Australie. En 2012, elle est devenue gérante de l'exploitation. Depuis la création du domaine, Michel Prunier pratique la vendange entière, dans des proportions qui peuvent aller jusqu'à 50 % sur certaines cuvées, comme l'Auxey-Duresses rouge Clos du Val, de très haut niveau en 2022. « C'est une vieille vigne de 80 ans avec une partie plus récente de trente ans ; elle est exposée plein sud et les rafles sont toujours bien mûres » précise Michel Prunier. « Nous ne sommes pas dans l'extraction et nous privilégions les remontages. Les vins sont élevés avec 30 % de fûts neufs pour les premiers crus des rouges, et 15 à 20 % pour les blancs » ajoute Estelle Prunier. Les prix vont de 20 à 30 euros pour les Auxey-Duresses. Le caveau est ouvert à la clientèle particulière sur rendez-vous.

21190 Auxey-Duresses - Tél. 03 80 21 21 05

Auxey-Duresses premier cru rouge

Clos du Val 2021 (30 €) - **17**

Nez délicatement fumé où la cerise et la griotte dominent une trame d'épices douces. L'attaque fraîche dévoile un milieu de bouche délicieux, « sucré » et tendre. La texture veloutée magnifie le fruité fin et persistant. Très belle chair, pour un vin exquis !

Auxey-Duresses

premier cru rouge 2021 (27 €) - **16,5**

Nez fin, frais, sur la cerise, la griotte et le végétal noble. Bouche délicate, tendre, velouté. Le fruit est frais, gourmand et joliment porté en longueur avec une finale persistante et épicée.

Auxey-Duresses

premier cru rouge 2022 (27 €) - **16,5**

Nez pur, intense, de fruits noirs, de torréfaction... La bouche est fraîche avec de jolis tanins fins. Un élevage bien dosé laisse place aux arômes de mûres, de sureaux noirs, le tout avec une belle longueur et une finale sur un fruité subtilement fumé.

Auxey-Duresses blanc

Vieilles Vignes 2022 (28 €) - **16**

Des vignes de plus de 90 ans apportent beaucoup de sagesse au vin ! Nez aux parfums délicats, de fleurs. La bouche propose une harmonie subtile et réussie entre la gourmandise et la tension.

LES MEILLEURES BOUTEILLES



MICHEL PRUNIER ET FILLE

21190 Auxey-Duresses

Tél. 03 80 21 21 05

Auxey-Duresses

premier cru rouge

Clos du Val 2022 (30 €) - **18**

Quelle finesse dès le nez avec des notes florales délicates : pivoines et violettes. Le fruit n'est pas en reste avec la cerise, les petits fruits rouges et un boisé subtil. En bouche, on retrouve cette tendresse sublimée par une gourmandise racée, avec beaucoup de fond, de chair et un fruité frais de cerises bien mûres.

Couché de soleil sur les 1^{ers} crus de Monthélie.

