



HENRI PRUDHON & FILS
VITICULTEURS

SAINT-AUBIN

GILBERT ET GAILLARD 2011



Saint Aubin 1^{er} cru Les Murgers des Dents de chien 2008 blanc – 91/100

Robe or clair, limpide. Nez fin et expressif, notes de citron, menthol, arrière-plan délicatement toasté. Attaque ample, très bel équilibre gras-fraîcheur, longue persistance des arômes. Un millésime alerte à apprécier sur poisson ou crustacés.

Saint Aubin 1^{er} cru Les Frionnes 2008 rouge– 91/100

Jolie robe rubis. Nez de petits fruits rouges d'une grande pureté (cerise, framboise), boisé très discret. Corpulence et puissance moyenne, texture fine, ce vin privilégie la fraîcheur, les arômes. Très beau saint-aubin, élégant et charmeur.

Saint Aubin 1^{er} cru cuvée les Rouges-Gorges 2007 rouge– 90/100

Robe d'un rubis profond. Nez de fruits rouges bien mûrs, encore peu expansif. En bouche des tanins fins, du gras, un bon équilibre. Un millésime étoffé, structuré, que l'on attendra quelques années.

Saint Aubin 1^{er} cru Sur Gamay 2008 blanc– 90/100

Robe jaune clair, reflets or. Nez profond de citron mûr, arrière-plan minéral. La bouche séduit par son ampleur, un gras que compense une alerte vivacité. Un saint-aubin plein, très aromatique dans un millésime qui privilégie la fraîcheur.

Saint Aubin 1^{er} cru Sur le Sentier du Clou 2008 blanc– 89/100

Robe jaune clair, brillante. Nez finement toasté sur un fond citronné charmeur. Puissance et ampleur moyennes, plaisante vivacité, un ensemble harmonieux, nerveux, terminant sur le registre toasté perçu au nez. Un saint aubin de bonne facture.

Puligny Montrachet Les Enseignères 2007 blanc– 92/100

Robe d'un bel or clair. Nez fin, d'abord floral, évoluant vers des notes minérales, légèrement réglissées, fond de citron mûr. En bouche on apprécie son volume, son gras, le tout enrobé d'une superbe fraîcheur. Un millésime au magnifique potentiel.