



Pierre JANNY "Grands Vins de Bourgogne" Depuis 1984



Guide Hachette 2005

La Condemine 71260 Péronne France. Tel : 0033.3.85.23.96.20 Fax : 0033.3.85.36.96.58

Bourgogne Blanc



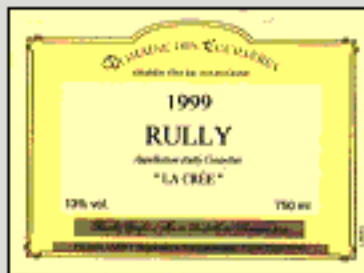
DOM. DES LEGERES 2002 **

2 ha 12 000 5 à 8 €

Si le *Guide bleu* situe Péronne en Mâconnais sur le circuit des Brigands (l'émeute populaire qui fit suite à la prise de la Bastille), notre Guide parlerait plutôt du circuit des Gourmands. Coup de cœur, ce 2002 fait d'ailleurs mentir le nom du domaine : les Légères. La robe est ici bien soutenue, le bouquet très intense et frôlant la surmaturité, le palais gras et puissant, fortement expressif. On ne fait pas ici dans la demi-mesure et si le style est un peu « nouveau monde », c'est bon et même très bon.

• Sté Pierre Janny, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr

Rully Blanc



DOM. DES ECUILLERES La Créée 2001 *

7 ha 50 000 5 à 11 €

Quand un négociant mâconnais explore avec soin les caves de la Côte chalonnaise... Paille clair, ce vin plein de matière pratique l'esprit de finesse. L'essentiel en bouche, et celle-ci répond présent : tout y combat le crustacé sur un chemin pur et subtil. Le bouquet va s'affronter le toasté et l'agrumé : un grand classique au fond miellé. Comment le définir d'un seul mot ? Riche.

• Sté Pierre Janny, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr

Crémant de Bourgogne



PIERRE JANNY *

5 ha 30 000 5 à 8 €

Peu de mousse, des bulles très fines, minuscules. Les arômes floraux et fermentaires (les bons) arrivent bientôt et en beauté. Le gras, la rondeur ont une jovialité typiquement mâconnaise. Entièrement chardonnay.

• Sté Pierre Janny, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr

Givry Rouge



PIERRE JANNY 2001

3,5 ha 21 000 8 à 10 €

Même si elle est légèrement ambrée, jolie robe pour le millésime ! Le bouquet développe des arômes primaires à nuances végétales, puis évoque la groseille. Un bon délicat orne une bouche ronde et fruitée, à finale acidulée. Sans doute aurait-il mérité une meilleure maturité, mais le vin est bien élevé. A attendre un à deux ans.

• Sté Pierre Janny, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr

Beaujolais Village



PIERRE JANNY 2003

4 ha 16 000 5 à 8 €

La sélection rubis limpide de ce négociant livre de sympathiques parfums de framboise et de bonbon anglais mêlés de pivoine et d'épices. L'attaque vigoureuse est suivie de sensations fraîches soulignées par des arômes vifs et gais. Ce vin gouleyant et « réveillé » est à boire dans l'année. La maison obtient une autre citation pour un **chiroubles 2002**.

• Sté Pierre Janny, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr