

# NOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

**Appellation :** Pommard

**Nom du vin :** Dom. Louis Lequin et Fils

**Dénomination :** Les Noizons

**Couleur :** rouge, tranquille

**Millésime :** 2022

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Ce vaste terroir, exposé plein sud, s'étend juste au-dessus des 1<sup>ers</sup> crus Charmots et Pezerolles. Dans le verre, une robe grenat d'une belle intensité, des parfums fruités et épicés accompagnés d'un boisé discret, une bouche équilibrée, ample, bien en place autour de tanins fermes : voilà qui suggère une bonne évolution.

**Appellation :** Bâtard-montrachet

**Nom du vin :** Dom. Louis Lequin et Fils

**Couleur :** blanc, tranquille

**Millésime :** 2022

**Appréciation :** 2 étoiles

**Commentaire du guide :** Issue d'une micro parcelle de 12 ares, cette cuvée d'un bel or brillant séduit par la complexité de son nez : beurre frais, fleurs blanches et une touche boisée élégante. En bouche, le vin se montre gras, ample, dense et généreux. L'ensemble reste équilibré, porté par une belle fraîcheur en finale. Un vin encore jeune, à attendre quelques années pour qu'il livre toute sa profondeur.

**Appellation :** Chassagne-montrachet

**Nom du vin :** Dom. Louis Lequin et Fils

**Dénomination :** Morgeot

**Couleur :** blanc, tranquille

**Millésime :** 2022

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Ce producteur du village voisin décroche l'étoile dans les deux couleurs. Les vignes de chardonnay, âgées de 50 ans, donnent ici un blanc lumineux, or vert, au nez élégant mêlant fleurs blanches et boisé fin. En bouche, l'attaque est franche, la matière fraîche et bien dessinée, mais encore un peu marquée par l'élevage en finale. Un court passage en cave est à prévoir.

**Appellation :** Chassagne-montrachet

**Nom du vin :** Dom. Louis Lequin et Fils

**Dénomination :** Morgeot

**Couleur :** rouge, tranquille

**Millésime :** 2022

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Cette cuvée met en avant un joli bouquet de fruits rouges et noirs confits, que l'on retrouve avec gourmandise dans une bouche souple et alerte, un brin plus sévère en finale, marqué par des tanins plus serrés. Bien que déjà agréable, ce vin pourra gagner en harmonie après un court passage en cave.

**Appellation :** Santenay

**Nom du vin :** Dom. Louis Lequin et Fils

**Dénomination :** Les Foulots

**Couleur :** blanc, tranquille

**Millésime :** 2022

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Ce *village* offre une belle porte d'entrée dans l'univers du chardonnay à Santenay. Issue de vignes de 33 ans, elle se pare d'une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, expressif et frais, mêle fleurs blanches et notes végétales légères. La bouche riche et ample s'équilibre autour d'un boisé discret et bien fondu et d'une belle finale saline et tendue.