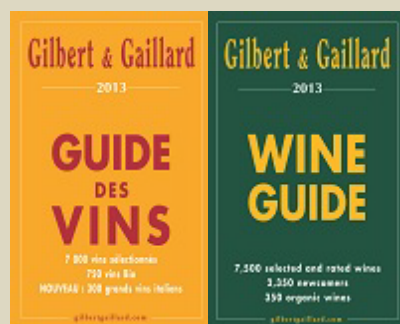




Guide Gilbert & Gaillard 2015



Millésime : 2012

Cuvée : Quintessence

Pays : France

Région : Bourgogne

Domaine : Domaine Sangouard-Guyot

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay (100 %)

Vin dégusté le : 06/12/2013



Commentaire de dégustation

Robe d'un beau jaune clair. Nez profond s'ouvrant sur des notes florales associées à des parfums boisés discrets, bien fondus. La bouche privilégie le gras, l'ampleur, le fondu. L'ensemble est soyeux, frais, persistant. Un pouilly fuissé de belle facture.

Millésime : 2012

Cuvée : Authentique

Pays : France

Région : Bourgogne

Domaine : Domaine Sangouard-Guyot

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay (100 %)

Vin dégusté le : 06/12/2013



Commentaire de dégustation

Robe jaune clair brillante, reflets verts. Nez expressif et engageant, caractère floral marqué, notes de fruits à chair blanche, touche minérale. Belle présence en bouche associant gras, fondu, vivacité, précision aromatique. Un vin plaisir.

Millésime : 2012

Cuvée : Clos de la Bressande

Pays : France

Région : Bourgogne

Domaine : Domaine Sangouard-Guyot

Appellation : Mâcon-Villages

Cépage : Chardonnay (100 %)

Vin dégusté le : 06/12/2013

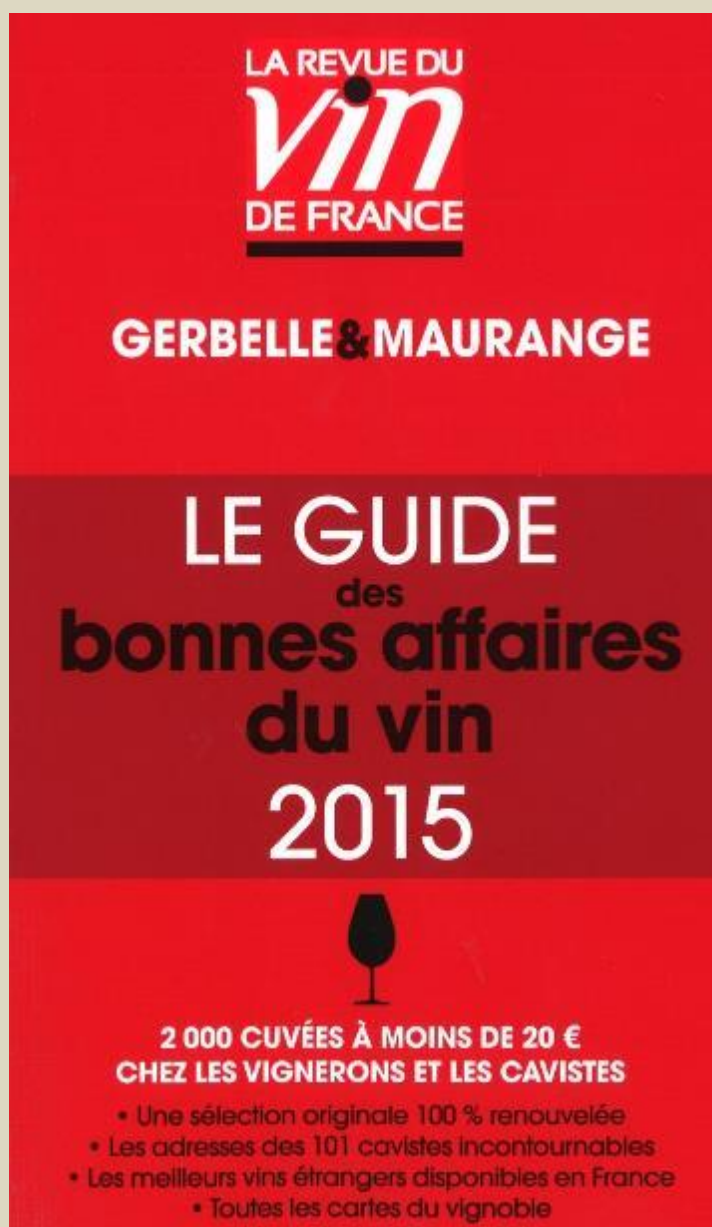


Commentaire de dégustation

Robe d'un joli jaune clair limpide. Nez net et friand dont on apprécie le caractère floral et fruité typique du cépage. On retrouve ces arômes dans une bouche alerte, fraîche et persistante. Une cuvée plaisir à apprécier sur poisson ou viande blanche.

La revue des Vins de France 2015

Le guide des bonnes affaires du vin



14,00 € **14/20**

Domaine Sangouard-Guyot
Pouilly-Fuissé Ancestral 2012
Vin **blanc**. Production : 4200 Bouteilles/an.

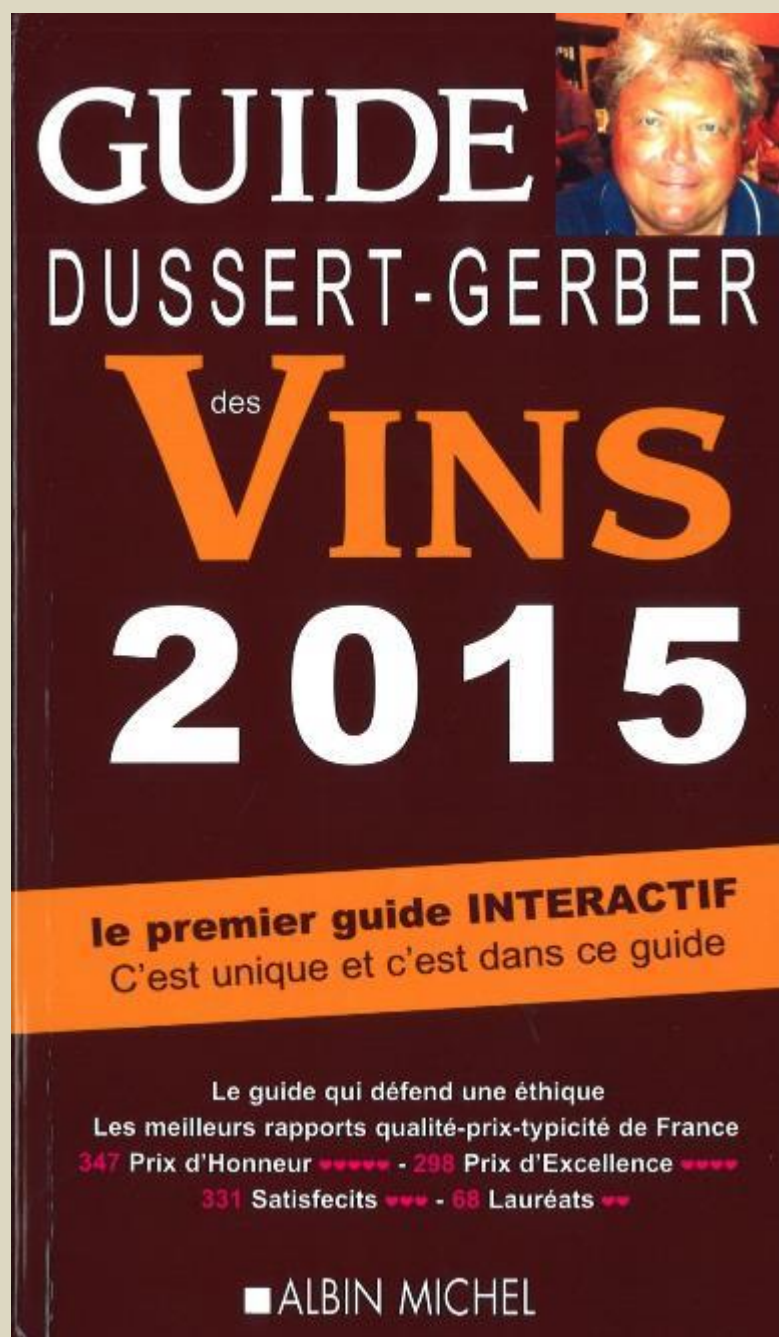
Un style gras, enveloppé, qui reste sur des notes végétales nobles. Elles réveilleront les papilles après quelques escargots à l'ail. A boire sur 3 ou 4 ans.

Pierre-Emmanuel Sangouard • 03 85 35 89 45 • 83, rue du Repostère, 71960 Vergisson • www.domaine-sangouard-guyot.com

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2012 : 14/20
6 Pouilly-Fuissé sélectionnés seulement !

Septembre 2014

GUIDE DES VINS DUSSERT-GERBER 2015



VERGISSON

71960

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

Catherine et P-Emmanuel Sangouard
83, rue du Repostère
Tél. 03 85 35 89 45
et 06 12 70 73 28
e-mail : domaine@sangouard-guyot.fr
www.domaine-sangouard-guyot.com

♥♥ C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard-Guyot est né. Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Excellent **Pouilly-Fuissé Ancestral 2011**, issu de *Chardonnay* des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts de 3 à 5 ans, de belle robe, ferme et suave, dense et très fin à la fois, tout en harmonie avec des nuances de fruits frais au palais (14 €). Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2012** provient, pour sa part, d'une vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), de robe très séduisante, de bouche florale, bien classique, finement épicé en finale comme il se doit, aux arômes de rose et de pomme, long en bouche, tendre et corsé à la fois. Le **2011**, savoureux, développe des arômes de fruits et une touche épicée, ample et parfumé en bouche, très harmonieux. Le **2010** poursuit son évolution, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur. Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande**, finement épicé, subtil et suave à la fois, et ce **Saint-Véran Au Brûlé**, élevé 10 mois en fûts de 5 à 8 ans, de bouche ronde et florale.

Lauréat 2015



Septembre 2014

Wine Enthusiast Magazine

Septembre 2014

Domaine Sangouard-Guyot 2012 Saint-Véran « Au Brûlé »

By Roger Voss

91/100



This well-proportioned wine has ripe fruits along with generous texture and acidity. A touch of wood gives extra weight. It's ready to drink, but will be even better by the end of 2014. — R.V. (9/1/2014)

Editors' choice

Online exclusive

Domaine Sangouard-Guyot 2012 Mâcon-Vergisson "La Roche"

By Roger Voss

87/100



Very buttery aromas lead to a wine that is ripe, rounded and full in the mouth. The acidity is masked by the richness, leaving apricot rather than citrus as the dominant character. — R.V. (9/1/2014)

Le Guide des Vins de France 2015



68 - QUINTESSENCE 2012 (93/100)

**Domaine Sangouard Guyot –
Pouilly Fuissé - Prix : 15 à 25 €**

Des mineurs ressortent par le grand tunnel qui débouche sur les corons recouverts d'un soyeux manteau hivernal. La robe est jaune de nickel. Dans le bou-



quet les fragrances d'amandes, d'acacias et de zestes de citrons confits explorent une magnifique brioche dorée. Sur le palais, les trésors de la frangipane, des jus d'oranges mûres et du tilleul sont précautionneusement extraits par de besogneux et très persistants parfums de praline et de chèvre-feuille provenant de la rétro-olfaction. La finale expose sa détermination et les fruits (de la passion) de son labeur, qui sont récompensés par des pêches blanches, des épices du thé vert et un soupçon de crème brûlée à la cannelle. Un grand vin de garde, issu d'un millésime pourtant particulièrement complexe. Chapeau bas.

POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2012 : 93/100

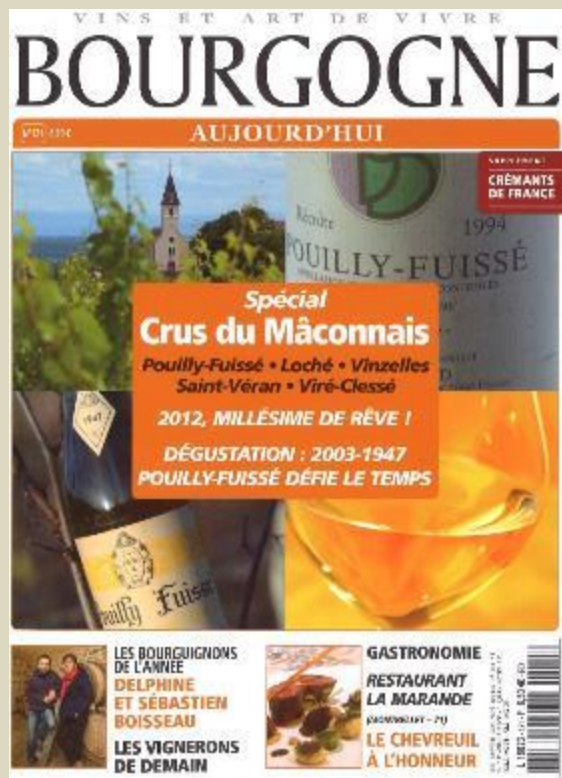
68^{ème} Meilleur Vin de France (note 93/100)

6^{ème} meilleur Vin de Bourgogne / le seul du Pouilly-Fuissé

Bourgogne Aujourd'hui

Magazine de janvier 2015

Spécial Crus du Mâconnais



Spécial vieux millésimes de Pouilly-Fuissé : 2003-1947

« Si c'est bon, ça vieillit », assure un vieil adage bourguignon qui ne fait pas forcément dans la dentelle ni dans la nuance, mais auquel nous souscrivons sans la moindre réserve. L'alchimie entre terroirs, cépages, climatologie et savoir-faire humain aboutit presque partout, et parfois même jusqu'en appellations régionales à des vins capables de vieillir harmonieusement, tout en se bonifiant, pendant dix à quinze ans au moins. Au-delà, c'est une autre histoire et les vingt, trente ans de garde et davantage ne sont réservés qu'aux plus grands terroirs viticoles. Nous avons donc voulu savoir si Pouilly-Fuissé, cru emblématique du Mâconnais, qui avance doucement dans son dossier des premiers crus faisait partie des plus grands et « méritait » donc ces premiers crus. Plus de 100 vins nous ont été confiés par les vignerons du cru et nous leur adressons tout d'abord un immense merci. Mais attention, pas des 2011, 2010 ou 2009, non ! Notre appel d'échantillons annonçait « millésime 2003 et plus anciens » ! Nous avons ainsi pu remonter très, très loin dans le temps pour conclure par un 1947 d'anthologie... Récit de deux journées de dégustation inoubliables qui ont définitivement placé Pouilly-Fuissé dans le gratin de la Bourgogne des grands vins blancs ! Mais au fait, qui en doutait vraiment ?

Millésime 2003 : 4 vins sélectionnés dont Pouilly-Fuissé « Ronchevat » : 15,5/20

On ne présente plus ce millésime caniculaire, hors normes, vendangé au mois d'août, avec des blancs très riches. Beaucoup leur prédisaient une disparition rapide et ils se sont pourtant bien conservés.

Domaine Sangouard-Guyot

climat Ronchevat (Vergisson) -15,5/20

Robe dorée, vive. Des notes de réduction laissent vite place à des arômes de mandarine, de fruits exotiques... En bouche, le vin est rond, onctueux, opulent et séducteur.

Millésime 2002 : 7 vins sélectionnés dont Pouilly-Fuissé « Ronchevat » : 14/20

Un grand millésime « classique » pour le char-donnay, avec de belles maturités à la récolte et de l'équilibre. Les meilleurs vins sont aujourd'hui magiques et loin d'avoir donné leur maximum...

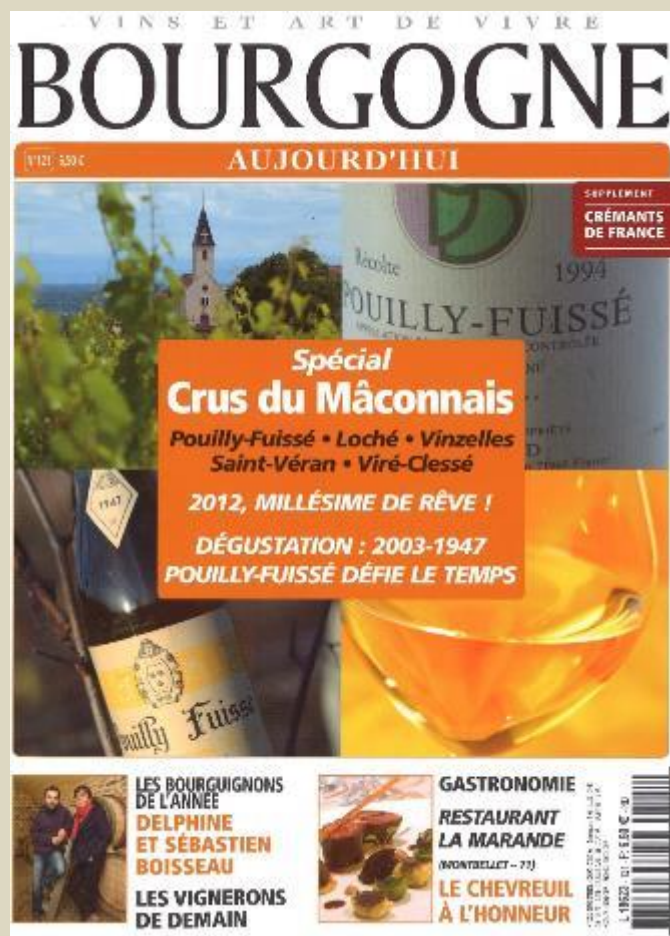
Domaine Sangouard-Guyot

Climat Ronchevat (Vergisson) – 14/20

Bourgogne Aujourd'hui

Magazine de janvier 2015

Spécial Crus du Mâconnais



Spécial millésime 2012 :

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2012 : 16/20

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2012 : 15/20

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 89 45

Pouilly-fuissé Authentique (13 €) - 16

Arômes fins de fleurs, de fruits exotiques... Bouche gourmande, charnue, croquante, riche et fraîche. Le vin a été élevé en cuves pendant 10 mois.

Pouilly-fuissé Ancestral (15 €) - 15

WEINWIRTSCHAFT

Magazine du vin - Allemagne

ORTRÄT Rewe Rahmati | ÖSTERREICH Jahrgang mit Folgen

24 | 2014

INE MEININGER PUBLIKATION

28. November | P 7101 | EUR 6,60

WEINWIRTSCHAFT

www.weinwirtschaft.de

EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTURE SEIT 1804

UNSER WEIN DES JAHRES!

2x

ZWEIMALIGE GÄRUNG
doppelter Gang = ital. doppio passo

AUSGEZEICHNETES
GESCHMACKSERLEBNIS

+234%

ABSATZ VERDREIFACHT*

TOP
4

**EINER DER MEISTVERKAUFTEN
ITALIENISCHEN PREMIUMWEINE****



Spanien-Spezialisten

Raum für Individualisten

Rheinhessen

Gewachsenes Selbstbewusstsein

Meininger Verlag

111 Jahre Weinkompetenz

BESONDERS GELUNGENE WEINE

Rotweine

Bourgogne Rouge 2011:
Alain Jeanniard, Morey-St. Denis

Bourgogne Rouge 2012:
Pierre Naigeon, Gevrey-Chambertin
Philippe Charlopin,
Gevrey-Chambertin
Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin

Bourgogne Rouge 2013:
Jacques Girardin, Santenay

Bourgogne Côte Chalonnaise 2010:
Vignerons de Buxy, Tête de Cuvée

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 12:
Denis Fouquerand, La Rochepot
Nicolas Père et Fils, Nolay

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 13:
J. Claude Regnaudot et Fils,
Dézize-lès-M.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2012:
Christian Perrin, Ladoix-Serrigny
Pierre Jean Guy et Fils, Aloxe Corton

Weißweine

Bourgogne Aligoté 2012:
Philippe Pernot-Belicard, Puligny-M.

Bourgogne Blanc 2012:
Sylvain Dussort, Meursault

Bourgogne Blanc 2013:
Maison Louis Latour, Beaune
Maison Joseph Drouhin, Beaune

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 12:
Christophe Buisson, St. Romain

Coteaux Bourguignon Blanc 2012:
Maison Loron et Fils, La Chapelle-de-G.

Mâcon Villages Clos de la Bressande 13:
Domaine Sangouard-Guyot, Vergisson

Mâcon Bray 2013:
Christophe Perrin, Chissey-lès-Mâcon

Mâcon-Villages « Clos de la bressande » 2013

Sélectionné parmi les AOP régionales les plus réussies

Seulement 2 Mâcon-Villages cités

Novembre 2014

CONCOURS BURGONDIA D'OR

2015

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2013 : Médaille d'argent

4 Pouilly-Fuissé sélectionnés en tout seulement !



Mars 2015

WINE ADVOCATE N° 215

ROBERT PARKER

2012 Pouilly Fuisse Quintessance	89
2012 Pouilly Fuisse Ancestral	90

2012 Domaine Sangouard-Guyot Pouilly Fuisse Ancestral : **90 / 100**

A Chardonnay Dry White Table wine from
France, Macon, Maconnais, Burgundy, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
eRobertParker.com #215 Oct 2014	Neal Martin	90	Drink: 2014 - 2020	
The 2012 Pouilly Fuissé Ancestral comes from 50-year-old vines and sees ten months in 3- to 5-year-old barrels with weekly lees stirring. It has an attractive bouquet with dried apricot, touches of acacia honey and flinty notes that become more prominent with aeration. The palate is fresh and vibrant on the entry with a fine thread of acidity, crisp lime and lemon zest notes with a bright and perky finish that has the salinity to leave you wanting more. Understated, but quite classy.				

2012 Domaine Sangouard-Guyot Pouilly Fuisse Quintessance : **89/100**

A Chardonnay Dry White Table wine from
France, Macon, Maconnais, Burgundy, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
eRobertParker.com #215 Oct 2014	Neal Martin	89	Drink: 2014 - 2019	(30)
The 2012 Pouilly Fuissé Quintessence comes from the climat of “Le Clos des Croux” in Vergisson: 50-year-old vines that are picked by hand and aged in new barrels for ten months with weekly lees stirring. It has a light lemon-meringue nose that does not quite get out of second gear despite coaxing. The palate is crisp and almost effervescent on the entry with a fine thread of acidity. The finish is a little compact and short, though there is the substance here to suggest that it will repay two or three years in bottle. I think this will come around, but patience is needed.				

Concours des vins de Mâcon 2015

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2013 Médaille de bronze

61^{ème}
Concours
des Grands Vins de France

Comité
des Salons
& Concours
de
MÂCON

Mâcon
le 18 avril 2015

Médaille de Bronze

Décernée à : _____ EARL Sangouard- Guyot
Pour : _____ Pouilly-Fuissé - Domaine Sangouard-Guyot - Ancestral
Millésime 2013 - Volume 3 524 Blles
Lot : Lanc13

Bernard Delaye
Président du Concours
des Grands Vins de France

11 727

Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon - www.concours-des-vins.com

Wine Enthusiast Magazine

July 2015

Domaine Sangouard-Guyot 2013 Pouilly-Fuissé « Quintessence »

By Roger Voss

91/100



A short wood-ageing has given this wine an extra dimension that's both ripe and ageworthy. Yellow fruits are spiced up by the toast and ginger flavors, while intense background acidity provides wonderful freshness. This wine deserves to age. Drink from 2017.

- (7/1/2015) - 91

Editors' choice
Online exclusive

1st of all Pouilly-Fuissé 2013 selected

Domaine Sangouard-Guyot 2013 Pouilly-Fuissé « Ancestral »

By Roger Voss

90/100



From mainly clay soil, this is a rich and rounded wine. It starts soft and generous; the structure, intense fruits and acidity only slowly come through. It's smooth, rich and concentrated, ready to drink from 2016.

- (7/1/2015) - 90

2nd of all Pouilly-Fuissé 2013 selected

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Londres - Mai 2015



This is to certify that

Domaine SANGOUARD-GUYOT, Authentique 2013
Pouilly-Fuissé, Burgundy

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded



STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2015

Pouilly-Fuissé "Authentique" 2013 : Médaille de bronze

Mai 2015

**bettane +
desseauve**

**Le Prix Plaisir 2015
De
Bettane et desseauve**

<http://www.eluprixplaisir.fr/>



Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2013 : médaille d'argent



Domaine Sangouard-Guyot Pouilly-Fuissé Ancestral AOP Pouilly-Fuissé Bourgogne Blanc 2013 14,00 □