

## LES VALEURS SÛRES

### ■ CHÂTEAU DE MONTHÉLIE ÉRIC ET DOMINIQUE DE SUREMAIN (MONTHÉLIE)

Cette belle demeure XVIII<sup>e</sup> siècle située au centre du village vaut autant pour le coup d'œil que pour les vins de ses propriétaires. Éric de Suremain a repris en 1978 et cultive 10,5 hectares dont la moitié sur Rully, ce qui lui donne tout le loisir de s'exercer au blanc quand Monthélie est plutôt dédiée aux rouges. Certifié "bio" (AB) depuis 2003, il travaille pourtant depuis 1996 selon les principes de la biodynamie et continue d'utiliser son vieux pressoir en bois. Ses vins constituent de bons classiques du secteur. Pour les blancs, il faudra attendre les 2013, voire les 2014, car les quantités sont comptées. Les rouges en 1<sup>er</sup> Cru sont réussis: **Le Clou des Chênes 2011 (15,5/20 - 20,90€)** est large, droit, efficace, avec des tanins mûrs, des notes de cassis et de fruits noirs, assez dense. **Sur La Velle 2011 (15,5/20 - 20,90€)** est davantage sur la finesse, plus élégant et plus discret à ce jour.



Monthélie 1<sup>er</sup> Cru Sur La Velle 2011,  
domaine de Suremain.  
Finesse, discrétion et élégance.