



VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE 0015 GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Appellation : Vin-de-savoie

Nom du vin : André et Michel Quenard

Dénomination : Chignin Bergeron Le Grand Rebossan

Couleur : blanc, tranquille

Millésime : 2024

Appréciation : 3 étoiles - coup de cœur

Commentaire du guide : Quelle élégance et quel équilibre ! Est-ce dû à l'âge des vignes, plus de 50 ans ? À la nature du sol, des cailloutis calcaires en forte pente, et à l'emblématique roussanne, fleuron des vins de Savoie ? Ou encore au savoir-faire de Michel Quenard et de son fils Guillaume ? Le tout, un peu, beaucoup, assurément ! Le nez évoque une prairie au printemps, le fruit blanc et le fruit à noyau (pêche et abricot), enrobés de notes miellées. Quant à la bouche, elle se révèle ample, souple et généreuse, élégamment fruitée (noyau d'abricot) et séduisante en diable. On la réservera à la table et à une belle volaille de Bresse à la crème.

Appellation : Vin-de-savoie

Nom du vin : André et Michel Quenard

Dénomination : Chignin Vieilles Vignes

Couleur : blanc, tranquille

Millésime : 2024

Appréciation : 2 étoiles

Commentaire du guide : Cette magnifique jacquère régulièrement en vue, née de vieux ceps de jacquère de 70 ans, a été proposée en coup de cœur. Le nez d'une grande fraîcheur florale, centré sur l'aubépine et le jasmin, trouve un long écho dans une bouche animée par un léger perlant et des saveurs vives, minérales et fruitées, avant de s'achever sur d'élégantes notes florales. On applaudit.