



Roberto Petronio est un journaliste spécialisé dans le domaine du vin et de la gastronomie, reconnu notamment pour ses contributions à la Revue du Vin de France (RVF), une publication de référence pour les amateurs et professionnels du vin. En plus de ses articles pour la RVF, il écrit également pour d'autres médias spécialisés, où il partage son expertise et ses découvertes dans le monde du vin.

Il a contribué à des guides, des reportages et des analyses approfondies sur les vignobles français, en mettant l'accent sur la richesse et la diversité des terroirs.

Roberto Petronio est également auteur de "Le guide des Meilleurs Vins de France", un ouvrage qui fait référence dans le monde du vin, où il offre des recommandations et des critiques sur les meilleurs crus de France.

Son expertise et sa plume lui ont permis de se faire un nom parmi les journalistes les plus respectés dans ce domaine. Son travail s'articule autour d'une volonté de rendre le vin accessible tout en mettant en valeur la culture viticole française.



N°688 - MARS 2025



DOMAINE PIERRE VINCENT



**Bourgogne Aligoté - 2023**

“La fraîcheur ne se fait pas au détriment de la maturité ou de la profondeur dans ce vin de haut vol, au fruit éclatant et gourmand.”

**100pt score : 90**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



**Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Chaumées - 2023**

“Issu d'un terroir précoce et exposé au sud, on ressent la générosité d'un fruit sphérique plus marqué par le goût du raisin que par l'empreinte du terroir à ce stade précoce de sa vie.”

**100pt score : 96**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



DOMAINE PIERRE VINCENT



**Meursault Les Grands Charrons - 2023**

“C'est la plus vieille vigne du domaine, elle date de 1929, soit une concentration et une densité incroyables dans ce vin raréfié mais juteux, d'une très belle harmonie.”

**100pt score : 94**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



**Meursault Les Luchets - 2023**

“La vivacité domine ce vin fin, tandis que l'allonge mais avec du poids ou une note de zeste donne de l'éclat à un fruit salin.”

**100pt score : 94**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



DOMAINE PIERRE VINCENT



### Meursault Premier Cru **Les Charmes** - 2023

“Une vigne de 1936 lui donne sa concentration alors que nous sommes dans la partie basse du Charmes. Un vin aux épaules carrées mais volumineux et sapide.”

**100pt score : 97-98**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



### Puligny-Montrachet Premier Cru **Les Referts** - 2023

“Dès le premier nez, il restitue toute la finesse et l’élégance de Puligny-Montrachet.”

**100pt score : 97-98**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



DOMAINE PIERRE VINCENT



**Volnay Ez Blanches - 2023**

“Les vignes de 1959 et les 50% de grappes entières expriment la finesse de ce terroir avec une grande élégance olfactive, associée à un cœur solide en bouche.”

**100pt score : 94**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**



**Volnay Premier Cru Le Ronceret - 2023**

“Son fruit finement poudré, très élégant, offre un beau volume avec un toucher doux et fin et une belle enveloppe charnue, socle de sa finesse et de son soyeux.”

**100pt score : 95-96**

**Roberto Petronio - La Revue des Vins de France**

**P**assé par les domaines de la Vougeraie et Leflaive, Pierre Vincent a créé en juillet 2023 son domaine avec deux associés, Éric Versini et Hervé Kratiroff, et un beau patrimoine de très vieilles vignes. Axé sur des vins plus longilignes que charnus, Pierre Vincent a produit de très beaux 2023 avec ce rien de sensualité que nous attendions dans les vins de ce brillant œnologue.



Pierre Vincent est passé par le domaine de la Vougeraie.

**97-98/100**

● *Meursault Charmes*

Une vigne de 1936 lui donne sa concentration alors que nous sommes dans la partie basse du Charmes. Un vin aux épaules carrées mais volumineux et sapide. Ⓛ

**97-98/100**

● *Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Les Referts*

Dès le premier nez, il restitue toute la finesse et l'élégance de Puligny-Montrachet malgré des sucres qui ont tardé à "se finir". Ce vin va encore grandir sur la fin de son élevage. Ⓛ

**96/100**

● *Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Les Chaumées*

Issu d'un terroir précoce à l'exposition sud, on sent la générosité d'un fruit sphérique plus marqué par le goût du raisin que par l'empreinte du terroir en ce début de vie. Ⓛ

**94/100**

● *Meursault Les Grands Charrons*

C'est la plus vieille vigne du domaine, elle date de 1929, d'où une concentration et une densité incroyables dans ce vin râblé mais juteux, d'une très belle harmonie. Ⓛ

**94/100**

● *Meursault Les Luchets*

La vivacité domine dans ce vin fin, tout en allonge mais avec du poids où une note de zeste donne de l'éclat à un fruit salin. Ⓛ

**90/100**

● *Bourgogne aligoté*

La fraîcheur n'est pas au détriment de la maturité ni de la profondeur dans ce vin de haut vol, au fruit éclatant et gourmand. Ⓛ

**95-96/100**

● *Volnay 1<sup>er</sup> cru Le Ronceret*

Son fruit finement poudré, très élégant offre un beau volume avec un toucher doux et fin et une belle enveloppe charnelle, socle de sa finesse et de son soyeux. Ⓛ

**94/100**

● *Volnay Ex Blanches*

La vigne de 1959 et les 50 % de grappes entières expriment avec une grande élégance olfactive la finesse de ce terroir malgré un cœur de bouche solide. Ⓛ

# Domaine Pierre Vincent

## AUXEY - DURESSES

