

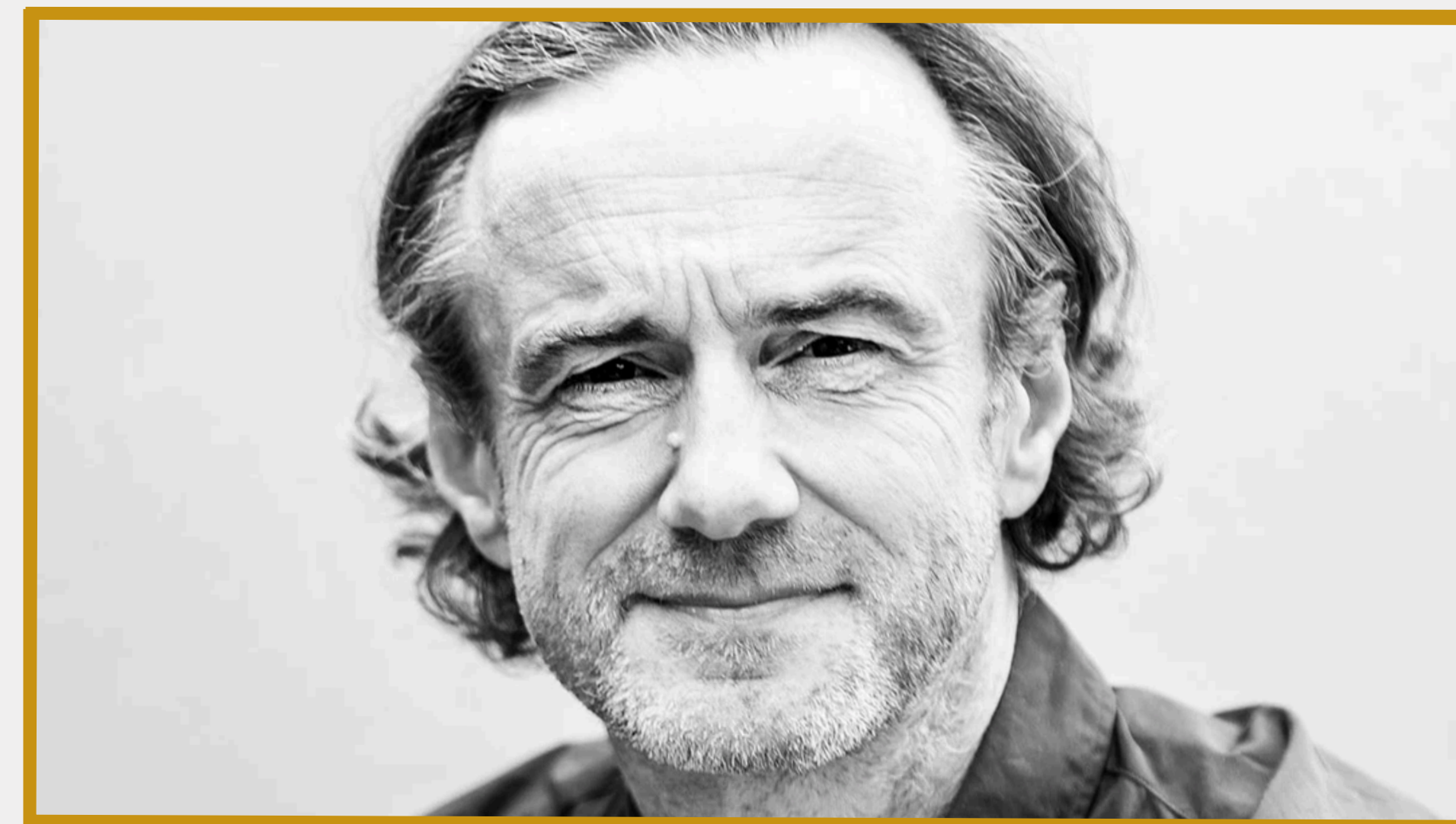


Neal Martin est l'un des critiques œnologiques britanniques les plus respectés de sa génération. Après avoir débuté sa carrière dans un autre domaine, il s'est découvert une passion pour le vin au milieu des années 1990 et a suivi une formation rigoureuse, obtenant le diplôme WSET.

En 2003, il a fondé Wine-Journal.com, qui s'est rapidement fait remarquer pour la précision et l'indépendance de ses dégustations.

En 2006, il rejoint The Wine Advocate à l'invitation de Robert Parker, devenant une référence mondiale pour les vins de Bordeaux et de Bourgogne. Auteur de l'ouvrage de référence Pomerol (2012), il est connu pour son style analytique et mesuré.

Depuis 2018, il est rédacteur en chef chez Vinous, où il poursuit son travail de critique influent et respecté.





DOMAINE PIERRE VINCENT



Bourgogne *Aligoté* - 2024

“Ce vin présente un nez assez introspectif qui demande à être cajolé dans le verre, avec des notes de miel séché et de lanoline. La bouche est assez acidulée en attaque, avec une pointe d'acidité vive, une fraîcheur sorbet et une touche poivrée en finale, où cet Aligoté prend vraiment vie.”

**100pt score : 88-90**

**Neal Martin - Vinous**



Bourgogne *Chardonnay* - 2024

“Ce vin présente un bouquet discret et ensoleillé, avec des arômes de fruits jaunes et de mirin léger, le tout avec une très belle finesse. La bouche est très équilibrée, assez intense, magnifiquement équilibrée, avec une finale légèrement crémeuse et sans effort.”

**100pt score : 90-92**

**Neal Martin - Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



Bourgogne *Les Pellans* - 2024

“Il présente un nez finement dessiné, très nuancé, avec un mélange de fruits blancs et jaunes, un peu plus minéral que le Bourgogne Chardonnay classique. La bouche est bien équilibrée, très onctueuse et crémeuse, même si l'acidité maintient une certaine tension avec une touche épicée en finale. Excellent.”

**100pt score : 90-92**

**Neal Martin - Vinous**



Bourgogne *Pinot Noir* - 2024

“Le Pinot Noir est très parfumé au nez, avec des arômes de fruits rouges, de fleur d'iris et d'encens léger. La bouche est moyennement corsée, avec des tanins granuleux, mais elle s'atténue légèrement en finale, qui semble un peu maigre pour l'instant.”

**100pt score : 85-87**

**Neal Martin - Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



Auxey-Duresses *Les Closeaux* - 2024

“Il y a un parfum assez prononcé d'écaïlle de poisson sur les fruits noirs que j'apprécie beaucoup. Très frais. La bouche est moyennement corsée avec des fruits noirs croquants, une fraîcheur sorbet et une pointe d'orange sanguine sur une finale courte.”

**100pt score : 88-90**

**Neal Martin- Vinous**



Auxey-Duresses *Les Hautés* - 2024

“Le Auxey-Duresses Les Hautés 2024 présente un nez concis et cireux qui tend vers le Chenin Blanc, et un bon Chenin qui plus est. La bouche est bien équilibrée, avec des notes de citron vert et d'écorce d'orange, ainsi qu'une légère touche de brioche et d'amande qui se prolonge dans une finale délicate.”

**100pt score : 89-91**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



Chassagne-Montrachet *La Platière* - 2024

“Le Chassagne-Montrachet La Platière 2024 présente un bouquet beaucoup plus austère que le Savigny-lès-Beaune, assez proche du Puligny au premier abord, mais après trois minutes, on retrouve des notes plus typiques de prune jaune, de sésame et une touche de litchi. La bouche est très bien équilibrée, avec une fine pointe d'acidité, un style très élégant, bien équilibré, avec une touche de fraise en finale. Tout simplement délicieux.”

**100pt score : 91-93**

**Neal Martin- Vinous**



*Corton-Charlemagne* Grand Cru - 2024

“ Ce vin présente un bouquet vibrant avec des notes de citron vert, de chèvrefeuille, de clémentine et de pierre concassée, toutes magnifiquement définies et concentrées. La bouche est très bien équilibrée avec une fine pointe d'acidité, assez acidulée en attaque, une acidité très fine avec une finale précise et assez épicée. Ce vin méritera trois ou quatre ans de vieillissement en bouteille.”

**100pt score : 94-96**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



Meursault *Les Luchets* - 2024

“Le Meursault Les Luchets 2024 est un peu dense, peut-être plus introverti que le Meursault Les Crotots pour le moment, avec des notes de lanoline et de cire d'abeille qui imprègnent les agrumes. La bouche est très bien équilibrée, peut-être avec un peu plus de race que le Les Crotots, même si elle est peut-être plus stricte et plus distante en finale.”

**100pt score : 91-93**

**Neal Martin- Vinous**



Meursault *Les Grands Charrons* - 2024

“Le nez est très intense et saisissant : écorces d'agrumes, citron vert, calcaire concassé et huile de noix, le tout enveloppé dans une subtile réduction. La bouche est très équilibrée, avec des notes de noisette, toujours dans un style réducteur, sans compromettre la tension et la fraîcheur en finale.”

**100pt score : 92-94**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



Meursault *Les Crotots* - 2024

“Le Meursault Les Crotots 2024 présente un bouquet complexe, assez minéral avec une très légère réduction, des arômes de noix et de noisette qui apparaissent à l'aération, tous très bien définis. La bouche est fraîche et vibrante, avec une acidité vive et une belle.”

**100pt score : 92-94**

**Neal Martin- Vinous**



Meursault Premier Cru *Les Charmes* - 2024

“Très expressif au nez, avec des arômes de chèvrefeuille, de brioche et de pêche blanche, puis des notes d'amande et de frangipanier qui apparaissent avec le temps. Magnifique. La bouche est bien équilibrée, avec de merveilleuses notes d'agrumes teintées de praliné, une acidité parfaitement dosée et une finale extrêmement longue mais tendre. Époustouflant.”

**100pt score : 94-96**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



### Monthélie Premier Cru *Les Duresses* - 2024

“Le Monthélie Les Duresses 1er Cru 2024 présente un nez séduisant de pétales de rose séchés qui se marie bien avec les fruits rouges sauvages. Le raisin entier est ici parfaitement intégré. La bouche est moyennement corsée avec des tanins végétaux. Bien équilibré, frais, assez floral, ce vin est très élégant avec une bonne persistance en finale. Charmant.”

**100pt score : 90-92**

**Neal Martin- Vinous**



### Monthélie *Les Sous-Roches* - 2024

“Le Monthélie Les Sous-Roches 2024 présente un nez complexe avec des arômes de peau de pêche, des notes de brioche et de noix grillées qui s'ouvrent dans le verre. La bouche est fraîche en attaque, ce n'est pas un Monthélie puissant, mais plutôt tendu, même s'il manque peut-être la complexité des autres cuvées de Pierre Vincent sur la finale posée. Très bien.”

**100pt score : 88-90**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



*Puligny-Montrachet - 2024*

“Il présente un nez défini et malique, avec des arômes de pétricor et de coquilles d'huîtres écaillées qui se révèlent au fil du temps dans le verre. La bouche est très harmonieuse en attaque, avec une acidité vive, très cohérente, et des notes de noisettes grillées et de pop-corn qui apparaissent en finale. Excellent.”

**100pt score : 90-92**

**Neal Martin- Vinous**



*Puligny-Montrachet Premier Cru *Les Referts* - 2024*

“Le Puligny-Montrachet Les Referts 1er Cru 2024 présente un nez potentiellement époustouflant, avec des arômes vibrants de coquille d'huître et de calcaire concassé qui s'envolent du verre. La bouche est intense mais très harmonieuse, avec une pointe d'acidité qui lie le tout à une finale très persistante qui s'attarde en bouche.”

**100pt score : 93-95**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



### Savigny-les-Beaune Premier Cru *Aux Vergelesses* - 2024

“Le Savigny-lès-Beaune Aux Vergelesses 1er Cru 2024 présente un nez complexe où se révèlent progressivement des arômes d'agrumes et de coquilles d'huîtres. Très belle définition. La bouche est magnifiquement équilibrée, avec une attaque légèrement mielleuse, un peu plus riche que l'Auxey-Duresses, une subtile réduction et une pointe de gingembre en finale. Superbe.”

**100pt score : 92-94**

**Neal Martin- Vinous**



### Volnay *Ez Blanches* - 2024

“Le Volnay Les Ez Blanches 2024 présente un autre bouquet pur, tout à fait compréhensible pour un Volnay, avec des arômes discrets de canneberge et de fraise des bois, de pot-pourri et de terreau fraîchement labouré. La bouche est moyennement corsée avec des tanins poudrés. Belle profondeur, acidité vive, style assez proche du Pommard vers la finale structurée. Laisser s'épanouir pendant deux ou trois ans après la mise en bouteille.”

**100pt score : 90-92**

**Neal Martin- Vinous**



DOMAINE PIERRE VINCENT



Volnay Premier Cru *Le Ronceret* - 2024

“Le Volnay Le Ronceret 1er Cru 2024 présente un bouquet très élégant aux arômes de cerises rouges, de canneberges et de pétales de rose qui s'épanouissent dans le verre. Très belle définition. La bouche est moyennement corsée avec des tanins assez stricts. Linéaire, rappelant le Pommard, assez poivré en finale dans le sens où il révèle les tiges. Belle précision en finale, mais il faudra lui laisser du temps.”

**100pt score : 90-92**

**Neal Martin- Vinous**