

HENRY FESSY

644, route de Bel-Air • 69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. 04 74 66 00 16 • Fax : 04 74 69 61 67
contact@henryfessy.com • www.henryfessy.com
Visite : Sur rendez-vous.

La maison a été rachetée en 2008 par le négociant beaunois Louis Latour, mais c'est véritablement à partir du millésime 2009 que les nouvelles orientations techniques mises en place par Laurent Chevalier prennent leur pleine mesure, avec une qualité de raisins au rendez-vous. La gamme a gagné en régularité, et désormais plus aucune thermovinification ne vient gâcher l'expression des différents crus. C'est un nouveau départ pour la maison.

BEAUJOLAIS 2009

Rouge | 2011 à 2014

13/20

Fruité rouge et noir, bouche charnue et puissante, bon générique, ample.

BROUILLY CUVÉE CONFIDENTIELLE 2009

Rouge | 2011 à 2017

14,5/20

Charnu et élégant, bonne concentration en bouche, tanins harmonieux, finale fruitée noire.

CHÉNAS 2009

Rouge | 2011 à 2017

15/20

Fruité rouge gourmand, nuances racinaires, bouche charnue, tanins enrobés, finale gourmande sur une note de torréfaction qui vient du raisin.

CHIROUBLES 2009

Rouge | 2011 à 2016

14,5/20

Bon caractère, texture ferme, bonne mâche, finale fraîche sur des notes de ronces et de fruits noirs.

CÔTE DE BROUILLY 2009

Rouge | 2011 à 2016

14/20

On retrouve bien le grain de tanin de la Côte, la texture serrée et ferme, avec un bon fruité rouge et une finale concentrée.

FLEURIE 2009

Rouge | 2011 à 2017

15/20

Il exprime bien le caractère floral du cru, élégant et aérien, bouche délicate et parfumée, texture savoureuse.

JULIÉNAS 2009

Rouge | 2011 à 2019

15/20

Très typique du cru, arômes puissants de fruits rouges mûrs et d'herbes aromatiques, bouche puissante, finale corsée.

MORGON 2009

Rouge | 2011 à 2019

15/20

Bon fruité dense (fruit noir), texture fine, typique du cru, bouche savoureuse, finale fraîche appuyée par des tanins fins.

MOULIN-À-VENT 2009

Rouge | 2011 à 2019

15/20

Bien charnu, texture épaisse en bouche, allonge concentrée, un peu ramassé aujourd'hui mais il vieillira.

RÉGNIE CHÂTEAU DES REYSSIERS 2009

Rouge | 2011 à 2016

14,5/20

Une vinification traditionnelle pour le cru, ce qui est plutôt rare. Arômes élégants, bouche charnue, équilibre ample.