

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2020

Les vins de Pascal Gay se distinguent toujours par leur forme dépouillée ; tout le contraire des bêtes à concours. Son 2017 séduit par son nez pur, dépourvu des parfums boisés, qui embaume plutôt la terre humide et la cerise aigrette. L'attaque en bouche est franche et pleine de jeunesse, mariant elle aussi le fruit et la terre, comme la Bourgogne sait si bien le faire. Les tanins sont assez granuleux pour laisser en bouche une sensation fraîche et tonique. Un super bel excellent exemple de chorey classique.

https://www.journaldemontreal.com/2020/10/24/un-duo-de-la-cote-dor?fbclid=IwAR1rruLeuuF_VWwFZ3O1-H9QJwAlGe3bwJwh_Mf68l81awXDs7fjnqtXSXE

Franck Lizotte, L'Info du Nord - Mont-Tremblant, Dec 1969

Appellation longtemps éclipsée par la réputation des appellations voisines, Le Chorey-Lès-Beaune prend sa place au soleil parmi les appellations bourguignonnes . Fils de François, Pascal Gay nous propose un pinot noir rubis au x reflets juvéniles.

Cette impression de jeunesse se confirme au nez sur des arômes primaires de framboise, de cerise et de réglisse. remarquablement structurée, la bouche est gourmande et s'accompagne de tannins tendres sans amertume.

Servir à 15°C sur des côtelettes de veau grillées.

[...]

An appellation (statement of identity) long eclipsed by the reputation of neighbouring appellations, the Chorey-Lès-Beaune takes its place in the sun among the Burgundians appellations. Pascal Gay, the son of François, offers this ruby-colored (with young highlights) pinot noir.

The impression of youth is confirmed by the nose with its primary aromas of cherry and licorice.

Remarkably structured, the mouth is pleasant and accompanied by light, not-bitter tanins.

Serve at 15°C with grilled veal chops.