

CAVE DE VIRÉ

Vercheron - 71260 Viré - Tél. 03 85 32 25 50 - Fax 03 85 32 25 55

Viré-classé vieilles vignes - 14,5

Nez marqué de notes de fruits surmaturés : abricot, pêche confite... Le vin est charnu, flatteur, gourmand et d'une belle richesse de texture.

MAISON CHANSON PÈRE ET FILS

Beaune - Paul Chanson - 21200 Beaune
Tél. 03 80 25 97 97 - www.vins-chanson.com

Saint-véran - 14,5

Nez frais, floral, citronné. En bouche, le vin joue la carte de la fraîcheur, avec une belle matière et un côté très agréable.

CHÂTEAU DE BEAUREGARD @

Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76 - www.joseph-burrier.com

Pouilly-fuissé Vers Pouilly - 15,5

Nez d'agrumes confits, d'épices... Le fruit est bien mûr et laisse en bouche une sensation à la fois douce et fine.

Pouilly-fuissé Vers Cras - 15

Nez fin de fleurs blanches, d'agrumes... En bouche, le vin offre une belle richesse, soyeuse et élégante.

Pouilly-fuissé aux Charmes - 14,5

Un vin discret, aux arômes fleuris complétés de discrètes nuances de saveurs grillées. La texture est fine, longue et harmonieuse.

CHÂTEAU-FUISSÉ

Jacques Vincent et Fils - 71960 Fuissé
Tél. 03 85 35 61 44 - www.chateau-fuisse.fr

Pouilly-fuissé les Brûlés (25 €) - 16

Un terroir de 70 ares exposé plein sud, les Brûlés donne en 2007 un vin aux arômes floraux et fruités. Avec ses saveurs de fruits jaunes, la texture est gourmande, charnue et pleine de vie.

Pouilly-fuissé les Combettes (25 €) - 15

Le terroir des Combettes donne généralement des vins fins et c'est le cas en 2007. Finesse, minéralité et une finale ronde et gourmande. À déguster dans 2-3 ans", recommande un dégustateur.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (27,50 €) - 15

On sait et depuis longtemps que cette cuvée vieillit merveilleusement bien et il serait étonnant que 2007 échappe à la règle... Le vin est dense, serré, à attendre au moins 4-5 ans avant dégustation.

Pouilly-fuissé le Clos (25 €) - 14,5

Nez d'un doré intense. Nez marqué de notes de fruits confits et de saveurs vanillées. Le vin est charnu, plein, agréable, tout en conservant une belle harmonie.

DOMAINE CHEVEAU

Pouilly - 71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 81 50 - Fax 03 85 35 87 88

Pouilly-fuissé Exception (21 €) - 16,5

Quand l'année le permet, 15 jours après la fin des vendanges le domaine récolte quelques vignes à très haute maturité pour donner cette cuvée, magnifique en 2007. La grande concentration en gras et en fruit est en effet équilibrée par la fraîcheur de l'année et le potentiel de garde est superbe !

Pouilly-fuissé vieilles vignes (14 €) - 16,5

Un des domaines qui montent en pouilly-fuissé comme le démontre cette année de 2007. Arômes plein de classe, floraux, fruités, poivrés. Bouche concentrée en fruit comme en acidité, avec au final une belle harmonie.

Pouilly-fuissé aux Bouthières (16,50 €) - 14,5

Nez fin, sur des notes de fleurs, de tilleul... Le vin n'a pas la substance des deux cuvées ci-dessus, mais n'en constitue pas moins une belle bouteille, pure et agréable.

CLOS DES ROCS @

Loché - Tél. 03 85 32 97 53 - e.mail : closdesrocs.fr

Pouilly-loché monopole (13,50 €) - 16

Arômes minéraux, floraux d'une belle finesse. Le vin est très harmo-

nieux, long, frais, pur avec une bonne matière.

Pouilly-loché en Chantonne (11,50 €) - 15,5

Vigneron perfectionniste, Olivier Giroux propose un vin au nez de fruits bien mûrs. La bouche est puissante, charpentée, ronde, déjà très agréable à déguster.

Pouilly-loché les Mûres (9,50 €) - 14,5

Joli nez marqué d'arômes de fruits secs, de fleurs séchées... Le vin est réservé, mais d'une bonne densité, frais, avec un fruité bien mûr.

MAISON COLLIN-BOURISSET @

Crèches-sur-Saône
Tél. 03 85 36 57 25 - www.collinbourisset.com

Saint-véran Château de Chasselas (8,40 €) - 14,5

Nez flatteur de fruits exotiques : mangue, ananas... En bouche le vin est moins exubérant, rond, gras, avec une finale ciselée.

DOMAINE CORDIER - CHRISTOPHE CORDIER @

Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89 - Fax 03 85 35 64 01

Pouilly-fuissé Vignes Blanches - 15,5

Robe dorée, brillante. Nez fin de fruits bien mûrs, complété d'une touche boisée vanillée. Le vin est suave, enveloppé, flatteur, tout en gardant un grain délicat.

Dom Cordier

Pouilly-fuissé vieilles vignes - 15

Nez très riche, parfumé, beurré, fruité. Le vin est concentré, expressif, gourmand, avec une belle vivacité en note finale.

C. Cordier

Pouilly-fuissé Terroirs de Fuissé - 15

On retrouve bien le style Christophe Cordier dans ce vin qui associe richesse, fruits mûrs et une belle fraîcheur.

C. Cordier

Saint-véran les Crais - 15

Ce saint-véran ne se présentait pas sous son meilleur jour lors de notre dégustation. Il n'empêche que l'ensemble est dense, harmonieux et promis à une belle évolution.

Dom Cordier

Saint-véran Terres Noires - 15

Nez de fruits jaunes, complété d'une note fumée grillée. Le vin est riche, souple, gourmand, à déguster dès aujourd'hui.

C. Cordier

DOMINIQUE CORNIN @

Landes - 71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58 ou 03 85 32 90 87

Pouilly-fuissé les Chevrières - 17

Arômes purs de fruits secs, de fruits jaunes, de fleurs blanches, de tilleul... Le vin est à la fois plein et pur, tendu et riche, long, fin. Pour avoir dégusté récemment un 2002 encore frais comme un gardon, nous pouvons affirmer qu'il y a de bonne chance pour que ce 2007 suive la même voie...

Pouilly-fuissé Clos Reyssié - 17

Le style du domaine se confirme avec ce vin fin, riche et pur. La trame est dense, longue et élégante.

Pouilly-fuissé - 15,5

Nez frais, finement floral et épicé. Le vin exprime un fruité à la fois gourmand, mûr, frais et plein de charme.

DOMAINE DE LA CROIX SÉNAILLET @

Davayé - Richard et Stéphane Martin - 71960 Davayé
Tél. 03 85 35 82 83 - www.domainecroixsenaillet.com

Saint-véran les Rochats - 15

Nez frais, profond sur des notes d'agrumes, de tilleul... Le vin offre une belle matière en bouche, longue et pure.