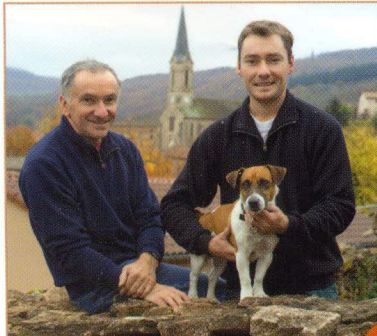


BOURGOGNE

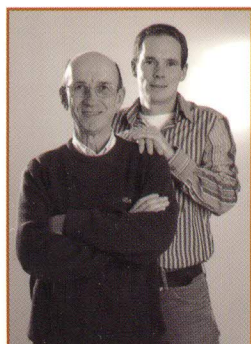
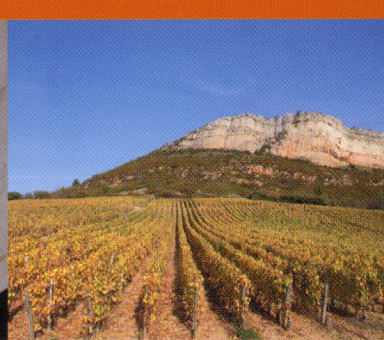
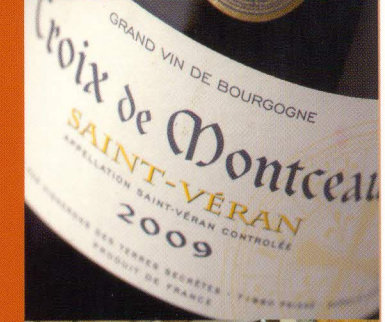
N°97 6€

AUJOURD'HUI



SPÉCIAL
MÂCON
CLASSEMENT DES PREMIERS CRUS
 Les terroirs passés au crible

GUIDE D'ACHAT 2008
 Les meilleurs Pouilly-Fuissé,
 Saint-Véran, Viré-Clessé...



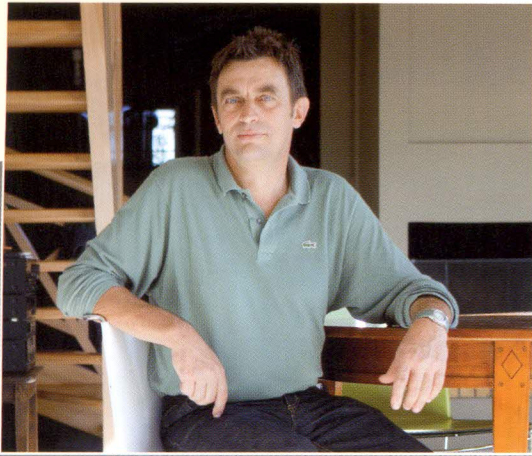
PALMARÈS 2010
VIGNERONS DE L'ANNÉE
JEAN ET GAUTHIER THÉVENET (VIRÉ-CLESSÉ)



GASTRONOMIE
LES CHEFS FÊTENT NOËL !
 RECETTES, CONSEILS,
 ACCORDS METS-VINS...

N°97 BIMESTRIEL - BELGIQUE: 7€ - SUISSE: 12 F.S. - ALLEMAGNE: 7€
 CANADA: 10,95 \$ - MAROC: 55 DH - PAYS-BAS: 6,35 € - LUXEMBOURG: 7€





Incontournable

DOMINIQUE CORNIN ★

En à peine plus d'une quinzaine de millésimes, Dominique Cornin est devenu un vigneron reconnu et respecté du pouilly-fuissé. Sa réussite, il l'a construite patiemment, progressant chaque année et l'aboutissement est venu en 2009 avec la certification de son domaine de 8,5 hectares en viticulture biologique. Quant aux effets du bio sur ses vins : "Je suis formel, le caractère de chaque appellation s'exprime de façon bien plus précise qu'avant. D'autre part, les vins mettent peut-être un peu plus de temps à s'ouvrir."

Dominique exploite des vignes sur Chaintré, vignoble plutôt propice à la production de vins riches, aussi il prend garde à éviter de cueillir des raisins trop mûrs. Les vinifications sont conduites en demi-muids de chêne de 600 litres plutôt que dans des pièces classiques de 228 litres et ce pour éviter des boisés trop marqués.

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Pouilly-fuissé Clos Reyssié - 17,5

"Très beau potentiel de garde", s'enthousiasme un dégustateur. En bouche le vin est riche, plein et dense. Superbe !

Pouilly-fuissé Chevrières - 17

Superbe réussite sur le millésime. Notes de fruits jaunes au nez, pures. En bouche, le style est gourmand avec une finale de citron confit.

Pouilly-fuissé - 15,5

Nez délicat où se mêlent des notes d'aubépine et de poire. Belle tension en bouche et bonne longueur.

DOMAINE DU CLOS DES ROCS @

71000 Loché - Tél. 03 85 32 97 53

Pouilly - loché monopole n°2 (13,50 €) - 15,5

Le nez est fin et marqué par des notes florales. La bouche est élégante et ronde, avec un ensemble bien équilibré.

Pouilly - loché Révélation (13,50 €) - 15,5

Vin charnu avec une belle trame minérale, dominé par les arômes de fruits jaunes.

MAISON COLLIN-BOURISSET

71680 Crèches - sur - Saône - Tél. 03 85 36 57 25

Viré-cessé vieilles vignes (7,95 €) - 16

Notes florales au nez avec un boisé bien intégré. L'attaque en bouche est douce et l'ensemble aérien.

DOMAINE CORDIER - MAISON CHRISTOPHE CORDIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89

Saint-véran - 17

"Un grand blanc de Bourgogne", commente un dégustateur. Un vin tout en harmonie, classe et élégance dans la maturité.

Dom. Cordier

Saint-véran vieilles vignes - 16

Vin avec beaucoup de richesse et de moelleux, tout en conservant de la fraîcheur et une finale citronnée.

C. Cordier

Viré-cessé vieilles vignes - 15,5

Nez de vendanges tardives : fruits confits et pomme au four. La bouche est charnue, gourmande, avec une belle fraîcheur et de l'équilibre.

C. Cordier

Pouilly - loché - 15

Dom. Cordier

DOMAINE CORSIN

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 83 69

Saint-véran vieilles vignes (8,75 €) - 17

Beau vin complet qui évolue dans le registre de la finesse, de l'équilibre et de la fraîcheur.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (14,30 €) - 14,5

Pouilly-fuissé aux Chailloux (16,40 €) - 14,5

DOMAINE DE LA CROIX SÉNAILET @ ★

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

Pouilly-fuissé (16,40 €) - 15,5

Un vin ciselé, avec du caractère et de la complexité, à déguster dans 4 à 5 ans le temps que tout se mette en place.

Saint-véran Sur la Carrière (17,60 €) - 15

CORINNE ET THIERRY DROUIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 36

Pouilly-fuissé En Chatenay (13,80 €) - 14,5

Pouilly-fuissé En Buland (13,20 €) - 14,5

MAISON GEORGES DUBŒUF

71570 Romanèche - Thorins - Tél. 03 85 35 34 20

Pouilly-fuissé cuvée fût de chêne - 14,5

DOMAINE DES DEUX ROCHES @

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Saint-véran vieilles vignes (15,30 €) - 16

Nez fin et fleuri, nuancé de notes de poire. Belle richesse en bouche et beaucoup de pureté.

Saint-véran Chatenay (13 €) - 15,5

Un Saint-véran de belle tenue. Issu de raisins mûrs, le vin est profond, équilibré, concentré, avec un bel élevage.

Saint-véran les Cras (19,50 €) - 15,5

Des notes de fruits confits dominent au nez. En bouche le vin est riche, gourmand avec des saveurs douces, presque "sucrées".

Pouilly-fuissé vieilles vignes (15,30 €) - 15

Saint-véran Vignes Derrière la Maison (15,30 €) - 14,5

Pouilly-fuissé Plénitude de Bonté (19,50 €) - 14,5



Le Clos de Monsieur Noly, à Chaintré.

CHEVRIÈRES

12,7 hectares - Chaintré

LES TERROIRS : Tout ou partie des lieux-dits Robées (3,4 hectares) et Aux Mûres (2,6 hectares) pourraient être rattachés à Chevrières lors du classement, ce qui semble assez logique. L'ensemble forme en effet un dôme au-dessus du village, aux expositions qui varient de l'est au sud. La géologie fait place aux purs sols calcaires, durs, minces, pauvres, colorés de rouge en surface par les oxydes de fer.

LES VINS : Deux millésimes auront suffi à cerner le style des vins produits dans le secteur. La dominante est à la richesse, aux arômes expressifs de fruits mûrs, aux textures suaves, enveloppées, liées bien sûr au terroir chaud, mais le calcaire (et le savoir-faire de des vignerons...) apporte l'équilibre et de belles finales minérales, salines.

LA DÉGUSTATION : Dominique Cornin (Chevrières 2008), Fabrice Larochette (Robées 2006).



LA MARÉCHAUDE

3,8 hectares - Vergisson

LES TERROIRS : L'idée aurait été émise de regrouper Les Crays (voir vins minéraux) et La Maréchaude dans un même premier cru, ce qui nous semble être une erreur. Les terroirs sont comparables dans leur expression calcaire. Ils bénéficient de la même exposition, mais situé plus bas sur le coteau, le climat Maréchaude est plus chaud et, surtout, les vins sont différents. En Ouche (3,6 ha) et Le Nambret (2,5 ha) seraient en partie rattachés à Maréchaude.

LES VINS : Les arômes évoquent le soleil : les fruits jaunes, les épices en vins jeunes, le miel, les fruits confits, d'autres épices, le grillé, sur les vins plus âgés ; le tout avec une fraîcheur, une gourmandise et une classe superbes sur les deux plus vieux millésimes. Daniel et Martine Barraud nous avaient confié des Verchères issus en fait du climat Nambret. Le style est différent de Maréchaude avec également beaucoup de longueur en bouche, de richesse, mais un côté minéral plus marqué. Le 1997 et le 1996 étaient de haute volée...

LA DÉGUSTATION : Michel Delorme et Fils (Maréchaude 2007, 2006, 2003), Eve et Michel Rey (Maréchaude 2005), Château de Beauregard (Maréchaude 1998 et 1996), Daniel et Martine Barraud (La Verchère 2005, 1997, 1996, 1994 et 1991).

CLOS DE MONSIEUR NOLY

7,4 hectares - Chaintré

LES TERROIRS : Le Clos présente un aspect plus varié que Les Chevrières et Le Clos Reyssier, autres premiers crus potentiels de Chaintré. Dans le Clos, l'exposition du coteau se rafraîchit en tournant à l'ouest et l'influence "douce" de la Saône se fait moins sentir. Les premières vignes de beaujolais blanc font face au Clos. Le terroir est également divisé entre zones calcaires et sols argileux plus profonds.

LES VINS : Le Clos a l'image d'un vin très riche, opulent, image presque "imposée" dans les années 1990 par le succès remporté par un domaine. On retrouve bien ce style sur les 2007 et 2006, mais beaucoup moins en remontant dans le temps avec un excellent 2004 au nez pétrolé, riche, mais aussi très salin et plus encore le 1989 fin, délicat, pur, produit dans le terroir voisin (rattachement possible au Clos) de Maison du Villard. Un terroir, plusieurs styles...

LA DÉGUSTATION : Dominique Martin (2007, 2004, 2002, 1995), Fabrice Larochette (2006), Château de Lavernette (Maison du Villard 2003, 2000, 1989).