

## BOURGOGNE

N°127 6 €

AUJOURD'HUI

RENCONTRE

CÉDRIC KLAPISCH ET JEAN-MARC ROULOT

## Le vin fait son cinéma



**PALMARÈS 2015**  
**VIGNERONS**  
**NÉGOCIANTS - VINS**

**Les Bourguignons**  
**de l'année !**



## GUIDE D'ACHAT

• **Volnay - Pommard**  
**2012 et 2013,**  
**grêlés mais debout !**

• **Crus du Mâconnais**  
**2013, un millésime**  
**de gourmands**



## FESTIVITÉS

**LA SAINT-VINCENT**  
**TOURNANTE**  
**MET LE CAP**  
**SUR IRANCY**

N°127 BIMESTRIEL : DOM : 6,90 € - Belgique : 7 € - LUX : 7 €  
CH : 9 FS - CAN : 10,95 \$ CAD - D : 7 € - ITA/PORT : 7 €  
NCAUS : 850 CFP - POLS : 1000 CFP

L 18623 - 127 - F : 6,00 € - RD



**CHÂTEAU DE BEAUREGARD  
DOMAINE GEORGES BURRIER  
MAISON JOSEPH BURRIER**

1960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

**Pouilly-fuissé Vers Pouilly (Beauregard) - 16**

Robe dorée, brillante. Arômes riches de fruits jaunes, d'épices... Le vin est généreux, charnu, dense, avec une belle finale minérale-saline.

**Pouilly-fuissé Vers Cras (Beauregard) - 16**

Robe dorée, brillante. Secteur minéral, Vers Cras s'exprime ici avec des arômes complexes de fruits jaunes, de miel, d'épices, complétés de notes iodées. En bouche, le vin est plein, riche, avec des saveurs de fruits confits et une fin de bouche saline.

**Pouilly-fuissé Vignes Blanches (Beauregard) - 15**

**Pouilly-fuissé Sur la Roche (J. Burrier) - 15**

**Pouilly-fuissé Les Insarts (Beauregard) - 15**

**Pouilly-fuissé La Maréchaude (Beauregard) - 15**

**Pouilly-fuissé Aux Charmes (Beauregard) - 15**

**Saint-véran En Faux (Beauregard) - 15**

**Viré-cessé Quintaine (J. Burrier) - 14,5**

**CHÂTEAU DE FUISSÉ**

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 61 44

**Pouilly-fuissé Les Brûlés (36 €) - 17**

L'exposition chaude, plein sud, du climat a manifestement joué un rôle important dans le tardif millésime 2013. Arômes grillés, épicés, nobles. Le grain du vin est riche, gourmand, safrané, délicat et frais.

**Pouilly-fuissé vieilles vignes (38,50 €) - 15**

**Pouilly-fuissé Le Clos (36 €) - 15**

**Pouilly-fuissé Les Combettes (36 €) - 14,5**

**CHÂTEAU DE LAVERNETTE**

71570 Leynes - Tél. 03 85 35 67 32

**Pouilly-fuissé Vers Chêne (18,30 €) - 15,5**

Le domaine exploite 80 ares dans ce climat situé sur Fuissé. Arômes riches, démonstratifs, de pain d'épices, de fruits confits... Le vin est opulent, gras, charnu et bien équilibré.

**Pouilly-fuissé Maison du Villard**

**cuvée Jean-Jacques de Boissieu (16,80 €) - 15**

**CHÂTEAU DE VERGISSON**

71960 Vergisson - Tél. 06 80 71 68 18

**Pouilly-fuissé En Servy (16 €) - 16**

Arômes de fruits jaunes bien mûrs, avec une touche botrytisée. Le vin est riche, harmonieux, précis, avec de belles notes d'agrumes amers (confiture d'orange) en fin de bouche.

**CHÂTEAU DES RONTETS**

71960 Fuissé - Tél. 03 85 32 90 18

**Pouilly-fuissé Clos Varambon (19,50 €) - 16,5**

Élevée pour partie en fûts et en foudres, la cuvée "de base" du domaine est celle qui se goûte le mieux aujourd'hui... Arômes mêlées de fruits jaunes et de minéralité. On retrouve cet équilibre en bouche entre le fruit mûr, une belle matière et la pureté.

**Pouilly-fuissé Pierrefolle (24 €) - 15**

**Pouilly-fuissé Les Birbettes (35 €) - 15**

**CHÂTEAU DU CLOS**

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 87 40

**Pouilly-fuissé cuvée Pouilly - 15**

**DOMAINE CHEVEAU**

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 06 82 03 05 61

**Pouilly-fuissé Vers Cras (16,90 €) - 17**

Nicolas Cheveau a une fois de plus fait des merveilles avec ce vin aux arômes de pêches bien mûres, à la texture croquante, riche et fraîche, le tout avec beaucoup de finesse.

**Pouilly-fuissé Aux Bouthières (19,50 €) - 15**

**SOPHIE CINIER**

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 66 41

**Pouilly-fuissé cuvée Collection (17,70 €) - 15,5**

Belle robe or-vert. Arômes frais, purs, sur les agrumes, les fleurs blanches... Le vin est harmonieux, frais, d'une bonne longueur en bouche.

**CLOS DES ROCES**

71000 Loché - Tél. 03 85 32 97 53

**Pouilly-fuissé Les Pierrottes (18 €) - 15**

**Pouilly-loché Clos des Rocs monopole (19 €) - 15**

**Pouilly-loché Les Mures (18 €) - 14,5**

**DOMAINE CORDIER**

**MAISON CHRISTOPHE CORDIER**

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89

**Viré-cessé La Verchère (Domaine) - 17,5**

Robe dorée, brillante. Arômes riches et frais de fruits jaunes, de fleurs sucrées, d'épices... Bouche onctueuse, gourmande, avec un fruité à la fois confituré et croquant, juteux.

**Pouilly-fuissé Vers Asnières (Domaine) - 16**

Robe dorée, brillante. Nez parfumé d'arômes de fruits jaunes confiturés, presque botrytisés... Le vin est opulent, riche, gourmand, tout en gardant du tonus.

**Pouilly-fuissé Vers Cras (Domaine) - 16**

Arômes riches, expressifs de pêches, d'abricots, avec une touche miellée. Le vin est opulent, plein, dense, charnu, avec une belle finale saline. « Un vin de repas », commente un dégustateur.

**Saint-véran Clos à la Côte (Domaine) - 15,5**

Arômes riches, encore compacts, de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est opulent, dense, bien équilibré, à déguster dans 3 ou 4 ans.

**Pouilly-loché (Domaine) - 15,5**

Arômes riches et frais d'agrumes, d'épices... Le vin est dense, tonique, long en bouche, très agréable à déguster aujourd'hui.

**DOMINIQUE CORNIN**

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

**Pouilly-fuissé Les Chevrières - 16,5**

15 centimètres de sols superficiels avant la roche calcaire... Le terroir très minéral de Chevrières donne chez les Cornin Père et Fils un vin magnifique, riche, croquant, fruité et sapide.

**Pouilly-fuissé Les Plessys - 16**

Élevé 12 mois en fûts, puis 6 mois en cuves, ce vin exprime des arômes fins de fruits, de fleurs, complétés d'une touche boisée-vanillée discrète. Le vin est dense, suave, enrobé et élégant.

**Pouilly-fuissé - 14,5**



*— Incontournable —*

**DANIEL ET JULIEN BARRAUD**

Julien, le fils, et Daniel, le père, ont fusionné leurs deux domaines en 2010 et ils se partagent aujourd'hui la gestion des 11 hectares 30 de mâcon, saint-véran et pouilly-fuissé répartis sur Chaintré, Fuissé, Davayé et Vergisson. La politique de différenciation des parcelles (trois saint-véran et sept pouilly-fuissé), le labourage des vignes, le rejet de tout produit de synthèse, la recherche de la maturité juste, l'absence de filtration, les fermentations en barriques et l'élevage très pointu (en fûts neufs ou récents et en demi-muids) produisent des vins qui figurent régulièrement parmi les meilleurs du Mâconnais, alliant minéralité -notamment pour les pouillys de Vergisson- et richesse de constitution.

De grands vins de garde, à conserver aux moins cinq ans en cave (les 2007 et 2008 sont aujourd'hui à point). La clientèle particulière est reçue sur rendez-vous.

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 25

**Pouilly-fuissé Sur la Roche - 17**

Les pentes de la roche de Vergisson font une fois parler d'elles. Arômes fins de réduction-grillée, de fruits... Le vin est riche, dense, avec beaucoup de fraîcheur, de pureté et une belle minéralité-saline.

**Pouilly-fuissé La Verchère vieilles vignes - 17**

Le climat La Verchère est situé au cœur de Vergisson, en exposition sud. Arômes superbes, riches, précis, de fruits jaunes, de safran, de fleurs "sucrées"... Le vin est plein, riche, tendu, parfaitement équilibré.

**Saint-véran Les Pommards - 16,5**

Incontournable domaine Barraud qui propose un magnifique saint-véran aux arômes fruités, frais et mûrs. En bouche, le grain est croquant, dense, pur. Un vin déjà agréable aujourd'hui et taillé pour très bien vieillir.

**Saint-véran En Crêches - 15,5**

Robe dorée, brillante. Arômes discrets, avec une touche noble de réduction-grillée. Le vin est pur, ciselé, droit, encore fermé, mais racé. Beau potentiel à attendre !

**Pouilly-fuissé En France - 15**