



**GUIDE D'ACHAT**  
DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

**POUILLY-FUISSÉ, POUILLY-LOCHÉ,  
POUILLY-VINZELLES, SAINT-VÉРАН,  
VIRÉ-CLESSÉ, Villages blancs 2014**

VINS ET ART DE VIVRE

**BOURGOGNE**

N°03 6€ **AUJOURD'HUI**

- Clos-de-Vougeot • Vougeot • Crus du Mâconnais
- Chorey-lès-Beaune • Savigny-lès-Beaune

**UNE RENTRÉE 2017 POUR TOUS LES BUDGETS!**

**RENCONTRE ERIC CARRIÈRE DU FOOT AU VIN**

**PALMARÈS**  
Découvrez nos Bourguignons de l'année 2016  
F. Burnier  
C. Anlaud

**TERROIRS**  
Mercurey accueille la Saint-Vincent Tournante  
28 et 29 janvier 2017

**DOMINIQUE CORNIN**

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Pouilly-fuissé Les Chevrières - 18**  
Le domaine exploite 60 ares dans ce magnifique climat très calcaire (15 cm de terre en surface avant la roche) des Chevrières. Vinifié et élevé patiemment pendant 12 mois en demi-muids (600 litres) de chêne, puis 8 mois de plus en cuves inox, ce pouilly-fuissé est une petite perle. Arômes intenses, frais, précis. Bouche riche, équilibrée par une minéralité très fine. Un grand vin concentré, raffiné et harmonieux.

**Pouilly-fuissé blanc Clos Reyslié - 17**  
90 ans... C'est l'âge moyen de la vigne de 60 ares du domaine en Clos Reyslié, qui n'a produit que 2 000 bouteilles en 2014. Arômes mêlés d'agrumes bien mûrs, d'épices, de grillé... Le vin est généreux, croquant, plein de fruit, ouvert et bien équilibré.

**Pouilly-fuissé Les Plessys - 16,5**  
« 3 à 5 mètres de belles et fines argiles résiduelles, puis vient le socle calcaire », explique Dominique Cornin. Arômes riches, intenses, précis. Le vin est gras, concentré, opulent, avec un beau fruité « sucré », gourmand et frais.