

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

**SÉLECTION
2013**

www.hachette-vins.com

Collovray et Terrier, La Cuette, 71960 Davayé,
tél. 03.85.35.86.51, fax 03.85.35.86.12,
info@collovrayterrier.com ☑ ☒ ☓ r.-v.

CHRISTOPHE CORDIER Vieilles Vignes 2011 ★★
n.c. 8 à 11 €



Christophe Cordier est une marque de négoce de référence dans la région mâconnaise, comme en témoignent ses nombreuses sélections dans le Guide. Il s'invite à nouveau dans ces pages et à la meilleure place, celle du coup de cœur. Ce 2011 se distingue d'emblée par sa robe d'or éclatante aux reflets verts. Le nez associe en toute harmonie un joli grillé, la vanille et le citron. La bouche longue, de très belle tenue, marie avec équilibre le boisé et le vin, de délicates senteurs minérales et des parfums d'agrumes se mêlant sur un fond de chène bien fondu. Un vin expressif et frais, à savourer sur des fruits de mer. Du même vinificateur mais avec la casquette « producteur », le **mâcon Dom. Cordier Père et Fils 2011 blanc Aux Bois d'Allier** obtient deux étoiles pour son boisé bien travaillé, pour sa rondeur et sa vivacité bien associées.

☛ Christophe Cordier, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.62.89, fax 03.85.35.64.01, domaine.cordier@wanadoo.fr
☑ ☒ ☓ r.-v.

DOMINIQUE CORNIN Chânes Les Serreudières 2010 ★★
8 600 8 à 11 €

À l'origine, les raisins du domaine étaient récoltés mécaniquement et amenés à la cave coopérative de Chaintré. En 1995, Dominique Cornin décide de les retirer de la cave et opte dans la foulée pour la vendange manuelle. En 1998, les désherbants sont proscrits ; en 2000, c'est au tour des traitements de synthèse ; enfin, la certification biologique est officielle depuis le millésime 2009. Que de chemin parcouru et de remises en question... Mais les résultats sont là, et les vins du domaine fréquentent avec assiduité les pages du Guide, souvent aux meilleures places. Deux d'entre eux sont retenus dans cette édition. Le **mâcon Chaintré 2010 blanc** (13 800 b.) reçoit une étoile pour son joli bouquet citronné et iodé et pour sa texture élégante et racée. Quant à ce mâcon Chânes, jaune serin éclatant, il séduit par une palette aromatique complexe : craie, citron, fleur blanche, crème pâtissière... Son attaque franche et ciselée prélude à une bouche minérale et fruitée qui offre une véritable « ronde d'agrumes ». Un vin de terroir pur et long, de haute expression, qu'un mets noble, poisson ou volaille, accompagnera dans l'année.

☛ Dominique Cornin, 339, Savy-le-Haut, 71570 Chaintré, tél. 03.85.37.43.58, dominique@cornin.net ☑ ☒ ☓ r.-v.

DOM. COTEAUX DES MARGOTS Villages 2010 ★
4 000 5 à 8 €

Ce domaine familial de 14 ha exploité depuis trois générations par les Duroussay est situé au cœur des collines du Mâconnais. Bien exposés à flanc de coteau au sud-sud-est, et plantés sur un sol argilo-calcaire, des ceps de chardonnay de quarante ans vendangés à la main sont à l'origine de ce 2010 en robe dorée, qui dévoile sans complexe ses parfums de fruits et de fleurs blanches. L'attaque ronde annonce une matière enveloppante tapissée de fruits mûrs, tandis que la finale offre une agréable sensation de fraîcheur. Un vin équilibré, à boire dès aujourd'hui, qui pourra toutefois se bonifier encore avec deux ans de garde.

☛ Dom. Coteaux des Margots, 219, rte des Margots, 71960 Pierreclos, tél. 03.85.35.73.91, domainecoteauxdesmargots@wanadoo.fr
☑ ☒ ☓ t.l.j. 9h-12h30 14h-19h ☑ ☒

MARCEL COUTURIER Loché Les Longues Terres 2010
4 000 5 à 8 €

Au pied des coteaux de Pouilly, Loché, magnifique petit village de pierres jaunes, apparaît comme un petit coin de paradis. Marcel Couturier y exploite 50 ares de chardonnay, qu'il a récolté manuellement et élevé en fût de chène durant une année pour donner naissance à ce 2010 éclatant dans sa robe d'or à reflets verts. Le nez, expressif, évoque les épices douces, le beurre frais et les fleurs blanches. À l'attaque, le palais s'avère gras et puissant, riche de saveurs lactées et de fruits confits, mais encore largement dominé par le bois. C'est donc plutôt son potentiel qu'ont récompensé les jurés, estimant que deux ans de garde devraient affiner l'ensemble. Les amateurs de vins boisés pourront, quant à eux, s'en satisfaire dès à présent.

☛ Dom. Marcel Couturier, Les Pelées, 71960 Fuissé, tél. 06.23.97.23.21, fax 03.85.35.63.27, domainemarcelcouturier@orange.fr ☑ ☒ ☓ r.-v.

DOM. DE LA CREUZE NOIRE Villages 2010 ★
6 000 5 à 8 €

Ce domaine familial est situé à Leynes, village frontière entre Beaujolais et Mâconnais. À sa tête depuis 1985, Christine et Dominique Martin le conduisent en lutte raisonnée, pratiquent des vendanges manuelles et recherchent une maturité optimale des raisins. Récoltés le 26 septembre, ces chardonnays ont donné naissance à un 2010 à la robe jaune d'or limpide et brillante, qui développe après aération des notes franches de fleurs blanches et de minéralité. Une attaque souple et des saveurs citronnées animent une bouche ronde et équilibrée dominée en finale par de plaisants arômes de craie. À apprécier au cours des deux prochaines années, à l'apéritif ou sur un poisson grillé.

☛ Dominique et Christine Martin, La Creuze-Noire, 71570 Leynes, tél. 03.85.37.46.43, fax 03.85.37.44.17, martin.dcn@orange.fr ☑ ☒ ☓ t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h

DOM. DE LA CROIX SENAILLET Davayé 2010 ★★
20 000 8 à 11 €

Ce domaine créé par Maurice Martin a peu à peu abandonné la polyculture, jadis courante en Mâconnais, pour se consacrer pleinement à la vigne à partir de 1969. En 1990, le fils Richard reprend les commandes, rejoint

brille au-dessus de cette cuvée jaune aux reflets bouton d'or, qui livre d'agréables senteurs de fruits mûrs et de vanille. Un fruité doux imprègne aussi le palais, qualifié par un dégustateur « d'affectueux et d'équilibré ». A boire au cours des deux prochaines années.

📍 Jean-François Combiér, Ch. du Clos, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.87.40, fax 03.85.35.83.42, combiér.pouilly@free.fr 📞 📧 📍 r.-v.

COLLOVRAY & TERRIER Vieilles Vignes 2010

15 000 15 à 20 €

Issu de la partie négoce développée par les familles Collovray et Terrier, par ailleurs propriétaires du domaine des Deux Roches, ce 2010 or jaune à reflets verts livre un bouquet plaisant aux accents grillés, agrémenté de petites fleurs blanches. Souple et équilibré, le palais donne une impression de fraîcheur, tout en gardant la trame aromatique découverte au nez. Un bon moment de dégustation en perspective, à l'apéritif ou sur une tourte poireaux-saumon.

📍 Collovray et Terrier, La Cuette, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.86.51, fax 03.85.35.86.12, info@collovrayterrier.com 📞 📧 📍 r.-v.

DOMINIQUE CORNIN Clos Reysse 2010 ★★

4 200 20 à 30 €

À l'extrémité sud du vignoble de Pouilly-Fuissé, Chaintré, ravissant petit village juché sur une colline, a la chance d'accueillir l'un des meilleurs restaurants de la région : *La Table de Chaintré*, une étoile au Guide Michelin. Cette cuvée obtient, elle, deux étoiles. Jugée remarquable, notamment par sa finesse et son élégance, elle développe un nez principalement floral (fleur d'acacia et tilleul), quelques notes fruitées et beurrées en appoint. La bouche, elle aussi tout en finesse, s'impose par sa richesse et son gras, équilibrés par une juste fraîcheur. Ses saveurs de pêche blanche affichent une rare persistance. On l'accorde dès aujourd'hui à des sashimis. Le pouilly-fuissé 2010 (11 à 15 €; 8 500 b.) est cité pour son agréable fraîcheur.

📍 Dominique Cornin, 339, Savy-le-Haut, 71570 Chaintré, tél. 03.85.37.43.58, dominique@cornin.net 📞 📧 📍 r.-v.

DOM. CORSIN Aux Chailloux 2010 ★

3 300 15 à 20 €

Issu d'un terroir argilo-calcaire exposé plein sud au cœur du hameau de Pouilly, ce vin a été élevé pour exprimer au mieux les caractéristiques si particulières de ce climat qui postule à la mention 1^{er} cru. Issue pour moitié d'un élevage de neuf mois en fût de chêne, cette cuvée au teint clair garde l'empreinte de son berceau à travers de fines senteurs de vanille et de boisé frais. L'attaque souple laisse place à une matière dense et compacte, puis à une finale légèrement austère. Un vin strict, qui a encore besoin de temps pour s'épanouir : trois à sept ans de garde, conseillent les jurés.

📍 Dom. Corsin, Les Plantés, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.83.69, fax 03.85.35.86.64, jrcorsin@domaine-corsin.com 📞 📧 📍 r.-v.

DOM. DE LA CROIX SENAILLET 2010 ★★

1 000 15 à 20 €

Le plus beau vin de la dégustation, cousu main par les frères Martin, est un produit rare ; seuls 1 000 flacons de ce divin breuvage sont disponibles. Jaune d'or éclatant nuancé de reflets verts, il fleurit bon la poire, la brioche et

VIN DE BOURGOGNE

Domaine de la Croix Senaillet



POUILLY-FUISSÉ

APPELLATION POUILLY-FUISSÉ CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE



Richard & Stéphane Martin
71960 Davayé - France
PRODUCT OF FRANCE

RICHARD & STÉPHANE
MARTIN

la vanille. Élevé dix mois en fût de chêne neuf, il laisse le boisé s'exprimer avec subtilité, sans effacer la minéralité du terroir. L'attaque, d'une grande fraîcheur, prélude à une bouche volumineuse, pleine de saveurs et très équilibrée. Sa finale vive et ferme confère à ce vin beaucoup de puissance et une persistance rare. Il n'attend plus qu'un chapon de Bresse à la crème ou un homard.

📍 Dom. de la Croix Senaillet, En Coland, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.82.83, fax 03.85.35.87.22, accueil@domainecroixsenaillet.com

📞 📧 t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h30-17h30
📍 Gaec Martin

DOM. DE LA CROUZE Tradition 2010

2 000 8 à 11 €

Que de progrès réalisés depuis la reprise du domaine familial par Pierre Desroches en 1986 : arrivée de Nathalie Valette, sa conjointe, en 1990, puis « le grand saut » en 2003, avec la sortie de la cave coopérative de Prissé et enfin, en 2010, début de la conversion du vignoble à l'agriculture biologique. Ce pouilly-fuissé, à l'allure claire et brillante, offre un nez fin de fruits mûrs presque compotés, de beurre et de fleurs blanches. Après une attaque fraîche, le palais dévoile une matière gourmande, bien équilibrée par une finale acidulée et saline. Une bouteille aimable, à servir dans les deux ans à venir avec des cuisses de grenouilles en persillade.

📍 Dom. de la Crouze, 1298, chem. de Tillier-la-Crouze, 71960 Vergisson, tél. et fax 03.85.37.80.09, pierre.desroches@cegetel.net 📞 📧 📍 r.-v.
📍 Desroches

FREDÉRIC CURIS 2010 ★

800 15 à 20 €

Né sur un sol où se mêlent argile, calcaire et grès, récolté à la main puis élevé douze mois en fût de chêne, ce 2010 a séduit le jury. Tout est aimable dans ce pouilly-fuissé : sa couleur d'un bel or pâle aux reflets citron ; son nez discrètement boisé, qui s'exprime sur les agrumes ; sa bouche fraîche, citronnée et un rien végétale, qui traduit à travers sa finale minérale une belle origine. Un vin encore jeune et d'une vivacité fringante, qui gagnera à attendre deux ou trois ans avant d'être servi sur un médaillon de veau.

📍 Frédéric Curis, Au Clos d'Amélie, Les Chailloux, 71960 Davayé, tél. 06.03.11.65.79, vignoblecuris@sfr.fr
📞 📧 r.-v. 📍 📍

DOM. DENUZILLER Le Clos 2009 ★

2 000 11 à 15 €

Ce domaine est constitué de soixante-trois parcelles de chardonnay que Gilles et Joël Denuziller vinifient en