

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2006**

33 000 vins dégustés à l'aveugle
10 000 vins sélectionnés

Eric Arcelin, Les Touziers, 71960 La Roche-Vineuse, tél. 03.85.36.61.38, fax 03.85.37.75.49, e-mail eric.arcelin@club-internet.fr

DOM. DU BICHERON
Péronne Elevé en fût de chêne 2003 *

1 ha 2 000 5 à 8 €
Le village de Péronne situé au nord-ouest de Mâcon possède quelques jolis coteaux à dominante argilo-calcaire. Ces raisins ont donné un jus qui a été élevé un an en fût de chêne. Le vin en garde l'empreinte, notamment à l'olfaction, où l'on retrouve l'eucalyptus et la vanille, associés à d'agréables notes de banane mûre. Rond des associations, le palais se distingue par une ample structure dans laquelle la présence boisée s'intègre parfaitement. « Une finale épicée et fraîche », conclut un dégustateur. Un vin qui pourra s'épanouir encore deux à trois ans. Une citation pour le mâcon Péronne 2003 (3 à 5 €), à servir à l'apéritif. Il n'a pas connu le fût.

CH. DE LA BRUYERE
Igé Vieilles Vignes Elevé en fût de chêne 2003 *

1,4 ha 6 500 5 à 8 €
Issu de vignes sexagénaires plantées sur les coteaux argilo-calcaires du Maconnais, ce vin à la robe or pâle offre des senteurs boisées intenses mêlées à de subtiles notes fruitées, encore en retrait. En revanche, la bouche se révèle équilibrée, ronde, avec un mariage bois-vin très réussi. Agréable dès aujourd'hui, ce 2003 pourra néanmoins séjourner deux à trois ans dans votre cave.

DOM. LES BRUYERES Pierreclos 2004

11 ha 15 000 3 à 5 €
La famille Lapalus cultive la vigne à Pierreclos depuis 1937. En 2000, à l'arrivée du fils Christophe, elle a entrepris de grands travaux, notamment la construction d'un cuvage ultramoderne. Elle présente ce 2004 rouge rubis brillant. Intenses, les impressions olfactives évoquent les fruits rouges mais également la banane. Modeste dans sa construction tannique, ce vin est frais, gouleyant et agréable dès aujourd'hui.

GEORGES BURRIER Fuissé 2003

1,3 ha 8 600 3 à 5 €
Le raisin a été récolté manuellement à la fin août, certainement très mûr. Le vin a ensuite été élevé durant neuf mois, pour 30% en fût de chêne. D'une couleur dorée assez intense, il arbore des notes fines et agréables de fruits confits et de vanille et un équilibre plaisant avec une pointe de minéralité. Le boisé est déjà bien fondu. Une jolie bouteille à servir fraîche sur une terrine de poisson.

Georges Burrier, Le Plan, 71960 Fuissé, tél. 03.85.32.90.07, fax 03.85.35.66.04, e-mail georges.burrier@wanadoo.fr

CH. DE CHAINTRÉ Chaintré 2003 *

0,44 ha 2 700 5 à 8 €
Ce terroir de Chaintré situé en bas de coteau est principalement composé d'argile et de calcaire, mais la présence de nombreuses pierres le prédispose à la production de vins de qualité. Celui-ci présente une robe pâle à reflets encore verts et un nez fin de fruits secs (raisins de Corinthe) et de fleurs blanches. Après une mise en bouche agréable, la dégustation se poursuit sur une matière ample et généreuse aux saveurs fruitées et d'une matière ample vivacité en finale. Terroir et maturité semblent être les clés de la réussite de cette bouteille à déguster d'ici un an.

Fabrice Larochette, Les Robées, 71570 Chaintré, tél. et fax 03.85.32.90.78, e-mail fabrice.larochette@wanadoo.fr

CH. DE CHASSELAS
Chasselas Vieilles Vignes 2003 **

0,24 ha 2 000 5 à 8 €
Issue du cépage gamay implanté sur le bas du coteau argileux de Chasselas, cette cuvée est présentée par une étiquette contemporaine, au format original. Sa robe est cerise mûre, avec de jolis reflets rubis. Les parfums, très frais pour un 2003, évoquent une corbeille de petits fruits rouges. Une attaque généreuse introduit une bouche bien structurée par des tanins soyeux et ronds. Un très beau travail : le vigneron a su tirer profit de ce soleil intense, sans en subir les conséquences néfastes.

Ch. Chasselas, 71570 Chasselas, tél. 03.85.35.12.01, fax 03.85.35.14.38, e-mail chateauchasselas@aol.com

DOM. DE LA COMBE DE BRAY Bray 2000

4 ha 3 000 8 à 11 €
Sur le coteau orienté à l'ouest, dominant la cité médiévale de Cluny se niche Bray, village authentique du Maconnais, qui vaut vraiment le détour. A 200 m de l'église du XI^es., vous trouverez Henri Lafarge, vigneron expérimenté, il est attaché aux vendanges manuelles et aux élevages longs. Ce 2000 arrive aujourd'hui à son apogée. Il possède une jolie robe rouge foncé et de légers reflets orangés d'évolution. Son bouquet révèle des notes animales mais garde des fragrances fruitées. Le palais, aux tanins assouplis et au fruité encore présent, suggère de servir cette bouteille cet hiver sur une pintade rôtie.

Henri Lafarge, EARL Dom. de La Combe de Bray, le Bourg, 71250 Bray, tél. 03.85.50.02.18, fax 03.85.50.05.37, e-mail henri.lafarge@wanadoo.fr

DOM. DE LA CONDEMINÉ 2003

0,25 ha 1 500 5 à 8 €
Véronique et Pierre Janny ont racheté en 1982 ce domaine à l'état d'abandon. Grâce à des vendanges manuelles et à une vinification particulièrement soignée, ils ont obtenu un vin séduisant. La robe rouge profond de ce 2003 annonce un bouquet intense de fruits confits et de réglisse, nuancé de notes brûlées. Les tanins déjà fondus, la bouche ronde et chaleureuse invitent à servir ce vin dès aujourd'hui.

Pierre et Véronique Janny, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr

DOM. CORDIER PERE ET FILS
Aux Bois d'Allier 2003 **

1,66 ha 9 000 8 à 11 €
Fréquemment mentionnée dans le Guide aussi bien pour les vins de sa propriété que pour ses sélections de négociage, la famille Cordier s'est fait une spécialité de l'élevage en fût. Cette simple cuvée de mâcon ne déroge pas à la tradition familiale. Sous un jaune doré intense, le bouquet brioche et toasté cède la place à une matière dense et volumineuse qui bénéficie d'une bonne persistance du grillé. Le boisé doit encore s'intégrer à l'ensemble pour conforter l'harmonie de ce vin.

Dom. Cordier Père et Fils, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.62.89, fax 03.85.35.64.01, e-mail domaine.cordier@wanadoo.fr

DOM. DES CRAIS Fuissé Les Combettes 2004 *

0,2 ha 1 000 5 à 8 €
Jean-Luc Tissier, qui conduit depuis 1983 sa propriété de 9,50 ha à Leynes et à Fuissé, a parfaitement réussi ce mâcon digne de cette appellation. De la robe or vert brillant s'échappent de discrets arômes de fleurs blanches typiques du chardonnay. Puis le vin livre sa matière puissante et équilibrée aux douces saveurs de poire william. Agréable et d'une bonne tenue, ce 2004 sera appréciée après un ou deux ans de garde.

Jean-Luc Tissier, Les Pasquiers, 71570 Leynes, tél. 03.85.35.10.31, fax 03.85.35.13.04, e-mail domainedescrais@wanadoo.fr

DOM. DE LA CROIX SENAILET 2003 *

3,5 ha 16 000 5 à 8 €
Situé sur les hauteurs de Davayé d'où l'on jouit d'un beau panorama, ce domaine de 23 ha est dirigé par Richard et Stéphane Martin depuis 1990. Ils proposent un simple mâcon blanc élevé avec intelligence. Pimpe dans sa robe jaune soleil, cette cuvée révèle au nez d'intenses senteurs de fleurs blanches, de miel et de fruits jaunes. Bien dans le type de l'appellation, la bouche est fraîche, gourmande et s'achève par des notes acidulées agréables. Un joli vin qui peut déjà se boire, à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande blanche rôtie.

Richard et Stéphane Martin, Dom. de La Croix Senaillet, En Coland, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.82.83, fax 03.85.35.87.22, e-mail domainedelacroixsenaillet@club-internet.fr

DEMESSEY
Cruzille Les Avoueries Elevé en fût de chêne 2003 **

n.c. 13 000 8 à 11 €
Ce négociant sélectionne rigoureusement les raisins qu'il élève. Cette cuvée en est la preuve : fréquemment mentionnée dans le Guide, elle n'est pas loin ici du coup de cœur. D'un bel or brillant s'échappent de complexes parfums de truffe et de vanille mêlés à de subtiles notes grillées. Bien constituée, d'un remarquable équilibre entre le bois et le vin qui lui confère complexité et harmonie, la bouche est riche et racée. Une excellente bouteille déjà prête, mais qui peut être conservée trois à cinq ans.

Marc Dumont, Ch. de Messey, 71700 Ozenay, tél. 03.85.51.33.83, fax 03.85.51.33.82, e-mail vin@demessey.com

DOM. ELOY Pierreclos 2003

1,5 ha 7 000 3 à 5 €
Le gamay est bien à sa place sur les coteaux pentus de Pierreclos, à dominante argilo-calcaire. Ce vin rouge cerise, vendangé le 24 août et élevé six mois en cuve, est à l'image d'une corbeille de fruits rouges : chatoyant et aromatique. Sa bouche possède des tanins un tantinet rustiques, équilibrés par une rondeur chaleureuse. Une note de fruits surmûris ajoute encore du caractère à ce vin, qui est à consommer dès à présent.

Jean-Yves Eloy, Le Plan, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.67.03, fax 03.85.35.67.07

DOM. FERRAND Solutré-Pouilly 2003 *

n.c. 1 200 5 à 8 €
D'une belle couleur jaune d'or à reflets verts s'échappent de délicats effluves fleuris (aubépine, acacia) et gourmands (confiserie, pâtisserie). Soutenu par une bonne vivacité, le palais, subtil et fin, offre une finale savoureuse aux nuances de mandarine. Ce vin élégant ne semble pas avoir souffert des chaleurs estivales !

Nadine Ferrand, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 06.09.05.19.74, fax 03.85.35.88.01, e-mail ferrand.nadine@club-internet.fr

DOM. DE LA FEUILLARDE Prissé 2004

1,7 ha 12 000 5 à 8 €
Implanté sur les pentes accueillantes du vignoble mâconnais, ce domaine de 17 ha bénéficie d'une admirable situation ; il est exposé sud-sud-est à 250 m d'altitude. Ici le cépage roi est le chardonnay, mais une petite place est cependant laissée au gamay. Frais à l'œil dans sa livrée rubis, ce 2004 est également au palais grâce à une légèreté de structure. Ses arômes de fruits rouges et de bonbon acidulé le rendent plaisant dès aujourd'hui.

Lucien Thomas, Dom. de La Feuillarde, 71960 Prissé, tél. 03.85.34.54.45, fax 03.85.34.31.50, e-mail contact@domainefeuillarde.com

DOM. FICHET
Igé Terroir de la Cra Cuvée Prestige 2003 ***



Vendangés, à la limite de la surmaturité, les raisins dorés ont subi un pressurage très doux. La fermentation et l'élevage sur lies fines ont eu lieu dans des pièces (fûts de 228 l) de bois neuf, avec un bâtonnage fréquent. Après un an aux petits soins, cette cuvée se présente dans sa somptueuse robe cousue d'or. Le nez intense dévoile d'élégants arômes de pêche et d'abricot subtilement associés à des notes de vanille et d'écorce d'orange confite. En bouche, le gras et la rondeur sont remarquables, typiques

du chardonnay né sur un sol formé de craie (La Cra). Persistant, onctueux, le vin évoque la confiserie ; des notes mentholées très fraîches soulignent sa longue persistance. Du grand art que l'on pourra savourer dans un an ou deux autour de mets délicats, tels une volaille de Bresse à la crème ou un poisson noble. Le **mâcon Igé blanc La Crépillonne 2004** (5 à 8 €), aux arômes floraux et légèrement muscatés, obtient une étoile. Enfin, le **mâcon rosé 2004** (3 à 5 €) obtient une citation (pour des brochettes de poulet à l'indienne).

■ Pierre-Yves et Olivier Fichet, Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, e-mail contact@domaine-fichet.com
 ■ Y A t.l.j. 8h-19h, dim. sur r.-v.

DOM. GUEUGNON-REMOND Charnay 2003 *

6 ha 5 000 ■ 5 à 8 €

Face aux deux roches se dresse fièrement le coteau ouest de Charnay-les-Mâcon d'où est issu ce vin. Limpide et brillant jaune clair à reflets verts, ce 2003 développe à l'olfaction des notes fines et fruitées rappelant le bonbon acidulé. Étonnamment fraîche pour le millésime, la bouche se révèle subtile et élégante. Très intéressante par sa légèreté, son fruit et sa simplicité, cette bouteille est « à boire sans soif à l'apéritif », conseille un juré. Avec modération tout de même...

■ Dom. Gueugnon-Remond, 117, chem. de la Cave, 71850 Charnay-les-Mâcon, tél. 03.85.29.23.88, fax 03.85.20.20.72, e-mail vinsgueugnonremond@free.fr
 ■ Y A r.-v.
 ■ J.-C. Rémond

DOM. MARC JAMBON ET FILS

Pierreclos Cuvée Fût de chêne 2003 **

1,5 ha 3 600 ■ 5 à 8 €

Appartenant à la famille Jambon depuis 1750, ce domaine est aujourd'hui entre les mains de Pierre-Antoine. Son mâcon rouge, issu du cépage gamay, exhale un bouquet fondu, où la cerise et la fraise se mêlent à d'agréables nuances empyreumatiques. La bouche ronde et riche reste appétissante, et les tanins présents sont déjà assouplis. Un beau travail d'élevage en fût qui respecte le fruit du cépage et le terroir. Une bouteille apte à un vieillissement de quatre à cinq ans. Une étoile a été attribuée à la cuvée classique 2003, vin plaisant, tendre et sans manières.

■ Dom. Marc Jambon et Fils, La Roche, 71960 Pierreclos, tél. 03.85.35.73.15, fax 03.85.35.75.62, e-mail marc.jambon@wanadoo.fr ■ Y A r.-v.

DOM. JAMBON ET FILS

Pierreclos Vendanges de la Saint-Martin 2003 **

0,5 ha 1 200 ■ 11 à 15 €

Jugé atypique de son appellation mais remarquable par l'intensité du plaisir qu'il procure (et n'est-ce pas là l'essentiel !), ce 2003 recueille tous les suffrages. Récoltés tardivement, des raisins en état de surmaturité ont donné une robe jaune d'or à reflets ambrés, des arômes intenses de miel, d'abricot confit et d'écorce d'orange. Moelleux dès l'attaque (il possède 80 g/l de sucres résiduels), ce vin développe cependant une vivacité agréable et une structure puissante. Une grande bouteille à réserver aux amateurs avides de nouvelles sensations. Une étoile est décernée au **mâcon Pierreclos blanc cuvée fût de chêne 2003** (de 5 à 8 €) au registre plus classique.

■ Dom. Marc Jambon et Fils, La Roche, 71960 Pierreclos, tél. 03.85.35.73.15, fax 03.85.35.75.62, e-mail marc.jambon@wanadoo.fr ■ Y A r.-v.

E. LORON ET FILS 2004 *

n.c. 20 000 ■ 5 à 8 €

La sélection rubis limpide de ce négociant livre de parfums frais et typés du cépage gamay, tels les fruits rouges et la violette. L'attaque vigoureuse, suivie de sensations fraîches, presque acidulées, lui confère de la gouleance. Vin léger, caractéristique de son appellation et du millésime 2004. On le consommera dans sa prime jeunesse sur de la charcuterie.

■ Ets Loron et Fils, Pontanevaux, 71570 La Chapelle-de-Guinchay, tél. 03.85.36.81.20, fax 03.85.33.83.19, e-mail vinloron@loron.fr

CAVE DE LUGNY Péronne En Chassigny 2004

8,5 ha 78 000 ■ 5 à 8 €

Une cuvée qui semble posséder toutes les caractéristiques pour bien vieillir. Habillée d'or pâle à légers reflets verts, elle évoque, à l'olfaction, les fleurs blanches et les fruits mûrs. Une légère pointe de perlant anime l'attaque, équilibrée. De puissants arômes de pomme verte et de fruits confits marquent la finale de ce vin que l'on réservera à un poisson en sauce.

■ SCV Cave de Lugny, rue des Charmes, BP 6, 71260 Lugny, tél. 03.85.33.22.85, fax 03.85.33.26.46, e-mail commercial@cave-lugny.com ■ Y A r.-v.

DOM. NICOLAS MAILLET

Verzé Contre le chemin blanc 2003 **

0,3 ha 1 800 ■ 5 à 8 €

Classé dans la catégorie « espoir » depuis son installation dans la région en 1999, ce jeune vigneron acquiert au fil des ans une renommée méritée. S'il est cité pour son **mâcon Verzé 2003** simple et bien fait, sa cuvée, Contre le chemin blanc, recueille une étoile. Brillant, tirant sur l'or, et de fruits exotiques, associé à une douce note de fleurs blanches à la vanille. L'attaque souple introduit une matière opulente et généreuse, bien équilibrée par une acidité lui conférant de la fraîcheur et de la légèreté. Cet ensemble aérien accompagnera un poulet aux morilles.

■ Dom. Nicolas Maillet, La Cure, 71960 Verzé, tél. et fax 03.85.33.46.76, e-mail a.ries@free.fr ■ Y A r.-v.

LES ESSENTIELLES DE MANCEY

Mancey Vieilles Vignes 2003 **

n.c. 8 000 ■ 5 à 8 €

Un vin né dans un village dominant le val de Saône. Le vignoble jointe les prairies où broutent encore quelques chèvres. Profond par sa couleur, ce 2003 l'est aussi par son bouquet plein de caractère où l'on trouve des notes de fruits mûrs et de sous-bois. Puissant et concentré, il est équilibré par une solide charpente tannique et semble promis à un bel avenir. Cette petite cave coopérative du Mâconnais ne cesse de nous étonner par la qualité de sa production.

■ Cave des vigneronnes de Mancey, BP 100, RN 6, 71700 Tournus, tél. 03.85.51.00.83, fax 03.85.51.71.20
 ■ Y A t.l.j. 8h-12h 14h-18h

DOM. DE MONTEIRAIN Serrières 2004 **

6 ha 45 000 ■ 5 à 8 €

En empruntant le GR 76 qui traverse le bucolique Val lamartiniens, vous pourrez faire une halte chez Martine et Patrick Ferret. Ainsi, vous découvrirez ce mâcon Serrières 2004 de teinte cerise et d'une remarquable complexité aromatique : fruits rouges (cassis, bigarreau) sur un fond floral. Rond et puissant, il emplit la bouche d'une matière conviviale, à l'image de ses concepteurs. Sélectionné avec une étoile, le **Clos de Monterrain mâcon blanc 2004** (8 à 11 €) est très agréable. Vous choisirez un fromage de mâconnais produit sur l'exploitation ?

■ Patrick et Martine Ferret, Dom. de Monterrain, Les Monterrains, 71960 Serrières, tél. 03.85.35.73.47, fax 03.85.35.75.36, e-mail domaine.de.monterrain@wanadoo.fr ■ Y A r.-v.

DOM. DE NAISSÉ

Laizé Vieilles Vignes Elevé en fût de chêne 2004 *

0,37 ha 3 000 ■ 3 à 5 €

On ne peut que regretter le caractère confidentiel de ce vin. Sa robe, d'une belle couleur sombre, est aussi séduisante que sa palette aromatique, où les fruits rouges s'allient harmonieusement à la minéralité. Rond, mûr, soyeux et long, le palais est agréable et laisse le dégustateur dans une impression d'équilibre et d'harmonie. A ouvrir dans un an ou deux pour accompagner une pièce de charolais grillée.

■ Guy Béranger, Dom. de Naisse, 71870 Laizé, tél. et fax 03.85.36.91.79, e-mail guyberanger@club-internet.fr ■ Y A r.-v.

DOM. ALAIN NORMAND

La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2002 **

1 ha 5 000 ■ 5 à 8 €

Originaire du centre de la France, Alain Normand s'est installé dans la région en 1993, après avoir épousé une Mâconnaise. Il propose un excellent 2002, prêt à boire. L'âge des vignes (soixante ans) et la richesse de la vendange permettent de révéler pleinement l'expression de son grand terroir à dominante argilo-calcaire. A l'ouverture, des notes légères par l'élevage en fût dominant puis elles laissent place à des sensations fruitées et minérales. Ample et équilibrée, la matière s'étire longuement jusqu'à une finale fraîche et veloutée.

■ Alain Normand, chem. de la Grange-du-Dôme, 71960 La Roche-Vineuse, tél. 03.85.36.61.69, fax 03.85.51.60.97, e-mail domaine.alain.normand@wanadoo.fr ■ Y A r.-v.

PASCAL PAUGET Prety 2003 *

0,75 ha 1 500 ■ 8 à 11 €

Lors de votre périple de découverte de l'art roman en Bourgogne du Sud, n'hésitez pas à faire une halte dans la ville de Tournus, car, outre sa célèbre abbaye, vous y trouverez de nombreux restaurants gastronomiques et aussi ce vigneron. Travaillant en lutte raisonnée, il élabore des vins à forte personnalité. Ce 2003 ne déroge pas à la règle, dans sa robe rouge profond. Il offre un nez intense joliment boisé, le fruité étant associé à des notes animales. Ample et ronde, la bouche est opulente

mais structurée par des tanins soyeux. Ce vin de grande prestance pourra vieillir encore deux à trois ans. Le **mâcon Tournus 2003** (5 à 8 €) est cité, ainsi que le **mâcon Prety blanc 2003**, ample, suave, rehaussé de fines notes miellées.

■ Pascal Pauget, La Croisette, 71700 Tournus, tél. 03.85.32.53.15, fax 03.85.51.72.67 ■ Y A r.-v.

DOM. DE LA PIERRE DES DAMES

Serrières Le Bois saint 2003 **

1,5 ha 3 200 ■ 5 à 8 €

Jean-Michel Aubin est l'un de ces hommes convertis aux grands vins du Mâconnais et convaincus de leur avenir. Associé à Marie-Thérèse Canard et à un jeune vigneron, Vincent Nectoux, il propose cette cuvée à la robe soutenue. Réserve mais élégante, le nez offre un savant cocktail aromatique mêlant des notes issues de l'élevage en fût aux nuances du gamay mûr. Ample dès l'attaque, la bouche se montre équilibrée ; la noblesse du fruit et les tanins fins en font un vin racé et ambitieux. A boire d'ici deux à trois ans.

■ Dom. de la Pierre des Dames, Mouhy, 71960 Prissé, tél. et fax 03.85.20.21.43 ■ Y A r.-v.
 ■ J.-M. Aubin, V. Nectoux, M.-T. Canard

DOM. DES PONCETYS Davayé Tradition 2003

3,8 ha 17 000 ■ 3 à 5 €

Datant du XVIII^e s., le corps de ferme de ce domaine, propriété du lycée viticole de Davayé, possède une charpente et une cave voûtée remarquables. D'une couleur rubis clair, le nez ouvert sur des senteurs fines et élégantes de fruits frais mêlés à des notes animales, ce vin léger mais agréable est à servir dès maintenant sur une viande grillée.

■ Dom. des Ponceyts, Lycée viticole de Mâcon Davayé, 71960 Davayé, tél. 03.85.33.56.20, fax 03.85.35.86.34, e-mail domaineponceyts@macon-davaye.com
 ■ Y A t.l.j. 9h-12h 14h-17h30, sam. et dim. sur r.-v.

DOM. RENAUD Solutré 2004 *

75 ha 6 900 ■ 5 à 8 €

Cette propriété, située dans la partie méridionale du vignoble mâconnais, propose toujours des vins de haute tenue élaborés selon les traditions locales. Issue de raisins récoltés à la main fin septembre, cette cuvée affiche une couleur or à reflets lumineux. Fins et fleuris sont les arômes dominants au nez, tandis que la bouche se révèle grasse, suave et équilibrée, témoignant de la richesse des raisins. A servir dès cet hiver avec des crustacés !

■ EARL Pascal et Mireille Renaud, Pouilly, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.84.62, fax 03.85.35.87.42 ■ Y A r.-v.

DOM. DE ROCHEBIN Azé 2003

5 ha 15 000 ■ 3 à 5 €

Des notes de cerise bien mûre et de framboise dans un écriin pourpre sont les premiers atouts de cette cuvée à petit prix. Assez pleine, elle développe un fruité et une vivacité qui laissent une bouche fraîche. Un vin plaisir, à boire frais.

■ Dom. de Rochebin, 71260 Azé, tél. 03.85.33.33.37, fax 03.85.33.34.00 ■ Y A r.-v.
 ■ Marillier