



GUIDE
DUSSERT-GERBER
DES
VINS
DE FRANCE
2007

UN GUIDE UNIQUE
QUI DÉFEND LES VRAIS VINS

■ **ALBIN MICHEL**

Domaine FICHET

Francis Fichet et fils
Le Martoret
Tél. 03 85 33 30 46 et 06 81 60 11 13
Fax. 03 85 33 44 45
e-mail : contact@domaine-fichet.com
www.domaine-fichet.com

Vignoble de 19 ha, en mi-coteaux sur des terrains argilo-calcaires. On y élève ce **Bourgogne Pinot noir La Fraisière Tête de Cuvée 2003**, de couleur rubis, avec des notes de mûre et d'humus, riche et parfumé, d'une jolie rondeur en bouche. Goûtez le **Mâcon-Igé Château London 2004**, riche en arômes comme en charpente, persistant et de bonne bouche comme le **Mâcon-Igé Vieilles Vignes 2004**, d'une jolie subtilité aromatique, d'une grande ampleur en bouche, qui allie fraîcheur et souplesse. Joli **Mâcon-Igé Chardonnay 2005** et un **Crémant de Bourgogne Millésimé 2004**, avec cette pointe de fraîcheur et de fruité bien caractéristique, très persistant au nez comme en bouche. Ne pas hésiter non plus.

LADOIX-SERRIGNY
21550 Ladoix-Serrigny.

Domaine PRIN

12, rue de Serrigny
Tél. 03 80 26 45 83 et 06 80 85 87 73
Fax. 03 80 26 46 16
e-mail : domaineprin@yahoo.fr
Beau **Corton-Bressandes 2003**, suave, coloré et chaud, avec des arômes mûrs et complexes de fruits rouges séchés, de sous-bois, de musc et de réglisse, d'une grande ampleur, de garde, naturellement (29 €). Le **Ladoix 2003** est très réussi, de couleur grenat soutenu, tout en puissance et finesse, alliant fermenté et rondeur (10 €), un vin de bouche pleine comme cet **Aloxe-Corton 2003**, puissant, au nez subtil où dominant les sous-bois et la myrtille, très classique des meilleurs réussites de son appellation, de robe intense, très bien élevé (14,50 €). Ne pas hésiter.

Domaine JACOB

Robert et Raymond Jacob
Hameau de Buisson
Tél. 03 80 26 44 62 et 03 80 26 40 42
Fax. 03 80 26 49 34
Domaine familial de 10 ha. Bien apprécié ce **Ladoix blanc 2004**, avec des arômes de fougère et de fruits frais, d'une grande finesse, un beau vin complexe, riche et plein, avec une finale persistante et puissante (12 €). Complexe, le **Corton-Charlemagne blanc Les Hautes Mourottes 2004** est très racé, marqué par son terroir qui lui transmet des notes

minérales, très fin, de bouche onctueuse, à la robe intense, un vin ferme, tout en complexité, alliant rondeur et charpente en bouche, avec des nuances fumées et vanillées persistantes (32 €). Goûtez leur **Aloxe-Corton Premier Cru rouge Les Valozières 2004**, riche et complexe, tout en bouche, de couleur soutenue (20 €). En confiance.

LOCHE

71000 Loché. *L'appellation Pouilly-Loché, avec des vins secs et fruités, aux arômes de fleurs blanches nuancés de fruits secs.*

Domaine Alain DELAYE

Les Mûres
Tél. et Fax. 03 85 35 61 63
e-mail : am.delaye@wanadoo.fr
Le **Pouilly-Loché 2004** (*Chardonnay* sur sol argilo-calcaire, fermentation et élevage en cuves inox et fûts) est floral, bien équilibré en acidité, alliant charpente et distinction (9 €). Sans problèmes.

MAGNY-LÈS-VILLERS
21700 Magny-les-Villers.

GLANTENET Père et Fils

Jean-François Glantenet
Rue de l'Aye
Tél. 03 80 62 91 61
Fax. 03 80 62 74 79
e-mail : domaine.glantenet@wanadoo.fr
Une place enviée dans le Classement. Le **Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits rouge 2004**, aux arômes de fruits rouges avec des notes fumées, aux tanins mûrs, tout en bouche comme ce **Hautes-Côtes-de-Nuits blanc 2003**, tout en finesse, de bouche élégante dominée par l'aubépine, associant charpente et rondeur, à servir sur une sole meunière. Excellent **Côtes-de-Nuits-Villages Le Clos de Magny 2004**, un vin structuré, souple et corsé à la fois, d'une jolie finale. Les prix sont très sages. Aucune hésitation.

Unique en France : L'Amour du Vin : la garantie d'avoir des prix de la propriété, sans aucune marge prise sur les ventes par les boutiques !
- 94, rue Saint-Dominique 75007 Paris.
Tél. et Fax. 01 45 56 12 94
- 10, cours de Verdun 33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 81 49 00. Fax. 05 56 81 49 02

Gagnez des bouteilles sur Internet :
www.amourduvin.com

MALIGNY
89800 Maligny.

Domaine SÉGUINOT-BORDET Père et Fils

Jean-François Bordet
Chemin des Hâtes
Tél. 03 86 47 44 42 et 03 86 47 40 45
Fax. 03 86 47 54 94
e-mail : seguinot-bordet@vinsdusiecle.com
www.vinsdusiecle.com/seguinot-bordet
À la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés. La devise de la maison est : "Faites l'amour de temps en temps, buvez du Chablis souvent, et vous vivrez longtemps." Ici, la propriété se transmet de père en fils depuis plusieurs générations. Les dernières recherches actuelles remontent à 1732, mais on suppose que le domaine est plus ancien... La propriété s'est agrandie pour atteindre 10 ha et s'oriente vers une production de vins d'excellente qualité. Beau **Chablis Grand Cru Vaudésir 2003**, de jolie robe dorée, de bouche parfumée et persistante, avec ces notes de fruits frais et de miel, un grand vin dense et savoureux, qu'il faut savoir attendre et prévoir sur un homard (27 € environ). Le **Chablis Premier Cru Vaillons 2004**, aux notes d'aubépine, est tout en bouche, gras et suave, un vin de jolie teinte, intense, toujours très charmeur au nez (12 € environ). Joli **Chablis 2004**. Excellent rapport qualité-prix-typicité. Aucune hésitation.

MARSANNAY-LA-CÔTE

21160 Marsannay-la-Côte. Créée en 1987, l'appellation Marsannay ouvre désormais au nord les portes de la Côte de Nuits. Répartie sur les villages de Marsannay-la-Côte, Chenôve et Couchey, elle représente 4 000 hl d'AOC Marsannay, répartis en 10% de vins blancs, 20% de vins rosés et 70% de vins rouges. Les rouges sentent les fruits mûrs et les sous-bois, les blancs, le miel et les fruits secs, et les rosés, très fruités, allient charpente et suavité. Les bonnes vignes sont issues de sols calcaires et marneux, et les meilleurs crus sont à mi-pente.

Domaine Charles AUDOIN

Charles et Françoise Audoin
7, rue de la Boulotte
Tél. 03 80 52 34 24
Fax. 03 80 58 74 34
e-mail : domaine-audoain@wanadoo.fr
Passé à la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés cette année, et c'est bien mérité avec ce rapport qualité-prix-typicité indéniable. Charles Audoin, assisté de son épouse, Fran-

çoise, œnologue de formation, et de leur fils Cyril, est un adepte de la vinification traditionnelle : ici, pas d'extraction intensive, et l'on préfère modérer le rendement de la vigne afin de bénéficier d'une concentration naturelle. Le domaine s'étend sur 14 ha. Les vignes, de 45 ans de moyenne d'âge, donnent des vins typés et concentrés. Le vignoble est planté sur un terroir en coteaux, bien exposé et cultivé traditionnellement dans le profond respect de la plante et de son environnement. Après un tri sévère, seuls les meilleurs raisins entrent en cuves. Les vins rouges sont élevés en fûts de chêne de 15 à 18 mois selon les millésimes, sous une étroite surveillance. Cela se retrouve dans leur remarquable **Marsannay Clos du Roy rouge 2003**, de robe grenat, puissant et distingué, aux connotations de cerise confite et d'humus, riche en arômes comme en structure, un vin d'excellente évolution. Beau **Marsannay blanc Au Champ Salomon 2004**, au nez intense et complexe (fleurs fraîches et musc), fort bien équilibré en acidité, tout en charpente, un vin alliant vivacité et rondeur. À leurs côtés, le **Marsannay Les Longerois 2003**, aux notes classiques de cassis et de sous-bois, aux tanins bien présents, ferme et dense, de bonne bouche comme ce **Marsannay Les Favières 2003**. Le **Marsannay blanc 2004** est à la tête de son appellation, typé, au nez de noisette et de pêche, bien rond, de bouche intense (5 à 13 € environ selon les vins), et un accueil très chaleureux. Aucune hésitation.

Marc BROCCOT

34, rue du Carré
Tél. et Fax. 03 80 52 19 99
e-mail : broccot.viticulteur@wanadoo.fr
Un domaine de 8,25 ha de vignes (moyenne d'âge de 20 à 25 ans). Beau **Marsannay Les Échezeaux 2003**, avec ce charnu bien caractéristique, cette pointe d'épices et cette charpente à la fois puissante et souple, bien corsé. Goûtez le **Marsannay rosé 2004**, à déboucher sur des gougères. Le **Gevrey-Chambertin 2004**, aux arômes de violette et de cerise noire, est de couleur soutenue, intense, épicé comme il se doit, savoureux en bouche (13,80 €), et ce **Bourgogne Beurot 2003**, issu du *Pinot gris* appelé *Beurot* en Bourgogne, un vin friand et fruité, parfait sur des gougères (6,50 à 14 € selon les appellations). Aucune hésitation.

Château de MARSANNAY

BP 78
Tél. 03 80 51 71 11
Fax. 03 80 51 71 12
e-mail : chateau.marsannay@kriter.com
Le Château de Marsannay (38 ha) a été édifié sur les lieux des fondations et des terres