

**Gerbelle & Maurange**

LE GUIDE  
DES  
MEILLEURS  
**VINS**  
A PETITS PRIX

**2007**

- Les 1593 meilleurs vins à découvrir entre 2€ et 17€
- Toutes les adresses pour acheter vos bouteilles aux meilleurs prix
- Les 93 nouveaux talents de l'année à prix chocs !

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

**14** **Domaine du Merle - Lunel 2004**  **6,00 €**  
Michel Morin.  
71240 Sennecey le Grand.  
T 03 85 44 75 38 / F 03 85 44 73 63

On retrouve la signature des pinots 2004 dans les notes végétales du nez (persil frisé, cendre froide), ainsi que dans les notes gaies de fruits rouges préservées en bouche. Finale en rondeur, il est prêt à boire.

**14** **Domaine J. Moreau et Fils - 2004**  **4,21 €**  
J. Moreau.  
Route d'Auxerre, 89800 Chablis.  
T 03 86 42 88 00 / F 03 86 42 88 08  
[www.moreau](http://www.moreau)

Malgré un nez marqué par des notes de fruits exotiques, la bouche ne manque pas de vigueur et de franchise. Une petite touche de minéralité sur la finale donne beaucoup de droiture à ce vin.

**14** **Domaine Les Temps Perdus - 2005**  **6,00 €**  
Clotilde Davenne.  
3, rue de Chantemerle, 89800 Prehy.  
T 03 86 41 46 05  
[clotildedavenne@hotmail.fr](mailto:clotildedavenne@hotmail.fr)

Fin, vif, citronné en arôme, porté par une bouche fraîche, sèche, un peu chaleureuse en alcool mais avec du mordant en finale pour rester en équilibre à table.

**14** **Domaine Maillard Père et Fils - 2005**  **6,50 €**  
Maillard Père et Fils.  
2, rue Joseph-Bard, 21200 Chœrey-lès-Beaune.  
T 03 80 22 10 67 / F 03 80 24 00 42

Tout en finesse, le domaine historique de Chœrey tire profit de la macération dans son bourgogne qui s'exprime par un fruité intense, des tanins tout en finesse, un volume rond, flatteur. Une gourmandise à boire sur deux, trois ans.

**14** **Domaine René Monnier - 2004**  **6,50 €**  
Xavier Monnot.  
6, rue du Docteur-Rolland, 21190 Meursault.  
T 03 80 21 29 32 / F 03 80 21 61 79  
[domaine-rene-monnier@wanadoo.fr](mailto:domaine-rene-monnier@wanadoo.fr)

Élevé 12 mois en fût, ce bourgogne venu de Meursault est encore dominé par un boisé torréfié. Droit, ferme, avec une pointe amertume en finale il est jeune, riche en alcool et va s'assagir d'ici la fin 2007.

**14** **Domaine Villiers - Vézelay Le Clos 2004**  **6,10 €**  
Élise Villiers.  
89450 Pierre Perthus.  
T 03 86 33 27 62 / F 03 86 33 27 62  
[elisevilliers@yahoo.fr](mailto:elisevilliers@yahoo.fr)

Des notes florales et vanillées discrètes, un fruité légèrement acidulé, une bouche droite, qui allonge ses saveurs honorablement. De la tenue. A boire sur deux, quatre ans.

**13,5** **Domaine Michel Callement - Fût de Chêne 2004**  **6,50 €**  
Francis et Nicole Callement.  
2, rue Menot, Cedex 700, 89230 Bleigny-Le-Carreau.  
T 03 86 41 81 52 / F 03 86 41 87 90  
[domaine.michelcallement@wanadoo.fr](mailto:domaine.michelcallement@wanadoo.fr)

La robe est lumineuse, de belle tenue. Les arômes de ce pinot de l'Yonne sont frais, fruits rouges en gelée, et sur le bois fumé (cendres froides). Les tanins sont un peu secs. Le fruité est préservé dans une fin de bouche décente. A boire.

**13,5** **La Chablisienne - 2005**  **5,70 €**  
Jean-Luc Balacey.  
8, boulevard Pasteur, BP 14, 89800 Chablis.  
T 03 86 42 89 89 / F 03 86 42 89 90  
[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

Il est vinifié et élevé en cuve sur lies fines ce qui lui donne ses arômes de noisette grillée, puis une expression de fruits, exotiques (ananas, mangue), et enfin une texture flatteuse, tout en évidence, en rondeur. Il fait un clin d'œil au chardonnay du nouveau monde sans tomber dans la caricature. A boire jeune et frais.

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

Elaboré à partir du cépage blanc aligoté (alors que le bourgogne blanc "normal" est issu du chardonnay), c'est un vin généralement vif, mais qui peut prendre de l'étoffe quand il est issu de vieilles vignes. De sa vivacité dans l'Yonne à sa maturité en côte chalonnaise, son style varie. En 2003, le niveau est nettement meilleur qu'en 2002, grâce à une maturité supérieure. Attention, ce sont des vins atypiques à boire jeunes. Une sélection établie à moins de 6 euros.

**18** **Domaine Fichet - 2005**  **5,00 €**  
Pierre-Yves et Oliver Fichet.  
Le Martoret, 71960 Igé.  
T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45  
[www.domaine-fichet.com](http://www.domaine-fichet.com)

On retrouve encore cette année ce jeune talent du bourgogne mais qui donne au cépage aligoté la dimension d'un vrai vin avec du volume, une réelle densité, des saveurs (discrètes) de fruits blancs et d'amande. Du bonheur au quotidien.

**17** **Domaine Ghislaine et Jean-Hugues Goisot - 2005**  **5,00 €**  
Ghislaine et Jean-Hugues Goisot.  
30, rue Bienvenu-Martin, 89530 Saint-Bris-le-Vineux.  
T 03 86 53 35 15 / F 03 86 53 62 03  
[www.goisot.com](http://www.goisot.com)

Cet aligoté de l'Yonne est l'entrée de gamme du meilleur domaine non chablisien de la région. Ce qui veut dire que c'est un aligoté à la fois simple et de caractère. Un blanc tout terrain ferme en bouche : avec un grain qui roule avec bonheur sur le jambon persillé et une pointe de minéralité qui accompagne celle des coquillages.

**16** **Domaine Alain Coche-Bizouard - 2004**  **4,80 €**  
Alain et Fabien Coche.  
5, rue de Mazeray, 21190 Meursault.  
T 03 80 21 28 41 / F 03 80 21 22 38  
[coche-bizouard@wanadoo.fr](mailto:coche-bizouard@wanadoo.fr)

Très ouvert, aromatique, sur la fleur de vigne, les fruits blancs macérés. Il est vif, citronné, bien tendu en bouche sans être agressif. Délicieux sur les fritures. Prix très sage pour un aligoté commercialisé sur Meursault.

**16** **Domaine Christophe Buisson - Vieilles Vignes 2004**  **6,00 €**  
Christophe Buisson.  
Village Bas, 21190 Saint-Romain.  
T 03 80 21 63 92 / F 03 80 21 67 03  
[domainechristophebuisson@wanadoo.fr](mailto:domainechristophebuisson@wanadoo.fr)

Gras, plein, doté d'une rare longueur en bouche, étiré sur de beaux amers (amande douce) : il fait verre à part dans la dégustation et fait parler son terroir avant son cépage. Cet original s'adaptera bien à la cuisine crémée. A boire sans urgence.

**16** **Domaine Nicolas Maillet - 2005**  **5,50 €**  
Nicolas Maillet.  
La Cure, 71960 Verzé.  
T 03 85 33 46 76 / F 03 85 33 46 76  
[www.vins-nicolas-maillet.com](http://www.vins-nicolas-maillet.com)

Des rendements sages, une forte densité de plantation, une vendange manuelle qui respecte l'intégrité du raisin, voilà les quelques bons principes qui permettent à ce domaine de s'illustrer chaque année dans cette dégustation. Arômes fins, texture veloutée, équilibrée, digeste : il se boit tout seul.

**14,5** **Maison Prosper Maufoux - 2005**  **5,00 €**  
Robert F. Fairchild.  
T 03 80 20 60 40 / F 03 80 20 63 26  
prospermaufoux@wanadoo.fr  
1, place du Jet-d'Eau, 21590 Santenay.

Une pointe de pinot noir donne une finale plus tannique à ce mâcon direct, bien fruité, d'un format et d'une longueur simple. A boire jeune sur les viandes grillées.

**14** **Maison Antonin Rodet - 2005**  **3,90 €**  
Philippe Vidal.  
T 03 85 98 12 12 / F 03 85 45 25 49  
www.rodet.com  
Grande Rue, 71640 Mercurey.

Ce gamay de négoce n'a pas à rougir face aux vins de propriété. Tanins fins, fruité (cerise, framboise) un peu lactique au nez, finale douce, simple. A servir comme un beaujolais, lors d'un mâchon.

**13,5** **Domaine de l'Arfentière - 2005**  **4,80 €**  
Raphaël Sallet.  
T 03 85 40 50 45 / F 03 85 40 59 86  
earl.sallet@club-internet.fr  
Route de Chardonnay, 71700 Uchuzy.

Fruité, citronné, bien sec, il se boit tout seul, dans la simplicité des picorages quotidiens, autour d'un bol de crevette grises et de bulots poivrés.

## MÂCON-VILLAGES

Voir introduction Mâcon. Une sélection établie à moins de 7 euros.

**18** **Domaine Fichet - Igé La Crepillonne 2004**  **5,10 €**  
Pierre-Yves et Olivier Fichet.  
T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45  
www.domaine-fichet.com  
Le Martoret, 71960 Igé.

Le domaine de Pierre Yves et Olivier Fichet est toujours une découverte prioritaire dans le Mâconnais. Leur Crépillonne rayonne dans cette dégustation, moins extraverti et pesant que la plupart des Mâcons 2004. Sans concession, cette cuvée gagne en droiture et en minéralité. Un chardonnay stylé, du niveau d'un bon village de Beaune et à ce prix : un rêve ! Autre cuvée, Le très jeune Château London 2005 (17/20, 6,50 euros) est toujours sur de légers amers et gardera cette élégance maison sur 4, 5 ans.

**17** **Domaine Corinne et Thierry Drouin - Bussières 2005**  **6,20 €**  
Thierry et Corinne Drouin.  
T 03 85 35 84 36 / F 03 85 35 86 84  
corinneetthierrydrouin@wanadoo.fr  
Le Grand Pré, 71960 Vergisson.

Jaune d'or brillant aux reflets céladon ; bondissant au nez, jouant des gammes florales, poivrées, grillées. En bouche, il reste entier, en impose, sans en faire des tonnes. Finale rafraîchie par une pointe de gaz carbonique. A boire et à garder sans soucis 3, 4 ans.

**16,5** **Domaine Fichet - Igé La Montpellièrre 2005**  **5,00 €**  
Pierre-Yves et Olivier Fichet.  
T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45  
www.domaine-fichet.com  
Le Martoret, 71960 Igé.

Vous avez aimé le chardonnay des Fichet, vous allez adorer leur pur gamay, à la robe cerise, intransigeant sur le respect du fruité, tout en soie et en évidence. Il a tout pour séduire. A boire jeune, sur les viandes rouges grillées.

**16,5** **Domaine Nicolas Maillet - 2005**  **6,00 €**  
Nicolas Maillet.  
T 03 85 33 46 76 / F 03 85 33 46 76  
www.vins-nicolas-maillet.com  
La Cure, 71960 Verzé.

Aromatique, puissant mais frais, il illustre cette combinaison magique des bons chardonnay 2005 (sans fût). Sa fin de bouche est digeste, fraîche, sur la verveine, la suavité du chevreuille. Du bonheur, que du bonheur, a saisir dès maintenant.

**16** **Domaine Frédéric Trouillet - Solutré 2005**  **5,00 €**  
Frédéric Trouillet.  
T 03 85 35 80 04 / F 03 85 35 86 03  
domaine.trouillet@wanadoo.fr  
Frédéric Trouillet, Les Concizes, 71960 Solutré-Pouilly.

Gras, ample, aux rondeurs pâtisseries, mais avec une bonne vivacité en contre-point, ce chardonnay a de l'équilibre, de la tenue. A servir sur tout un repas estival de poissons et crustacées. Prix idyllique.

**15,5** **Domaine des Perelles - 2004**  **5,00 €**  
Jean-Yves Larochette.  
T 03 8537 41 47 / F 03 85 37 15 25  
jylarochette@tiscal.fr  
Les Perelles, 71570 Chanès.

Il est fringant, gai, au nez d'agrumes typé chardonnay, et déploie la même légèreté et précision dans une matière en bouche aboutie.

**14,5** **Domaine Cornin - Chanès 2004**  **6,70 €**  
Dominique Cornin.  
T 03 85 37 43 58  
dominique@cornin.net  
Chemin du Roi de Croix, 71570 Chaintré.

Dans un style puissant, chaleureux - certes un peu lourd - c'est un mâcon charnu sur une finale persistante d'amandes douces. Servir frais sur les volailles épicées.

## MARANGES

Les amateurs rusés de bourgogne se replient aujourd'hui judicieusement sur les petits crus "périphériques" de la Côte-d'Or, dont la jeune appellation Maranges (230 hectares de vignoble, AOC depuis 1989), située sur trois communes (Cheilly, Sampigny et Dezize), aux portes méridionales de la côte de Beaune. On y compte une poignée de bonnes caves qui travaillent de mieux en mieux des rouges solides et commencent à s'imposer avec des blancs à la texture rustique. Une sélection établie à moins de 9 euros.

**15** **Domaine Maurice Charleux - Vieilles Vignes 2004**  **8,00 €**  
Maurice Charleux.  
T 03 85 91 15 15 / F 03 85 91 11 81  
1, Petite Rue, 71150 Dezize-les-Maranges.

Le fruité est toujours intense, la bouche est encore tannique, serrée, droite, étirée par des saveurs persistantes et poivrées. Un rapport qualité-prix toujours excellent.

## MARANGES PREMIER CRU

Voir introduction Maranges. Une sélection établie à moins de 13 euros.

**17** **Domaine Bruno Colin - La Fussière 2004**  **13,00 €**  
Bruno Colin.  
T 03 80 21 93 79 / F 03 80 21 93 79  
domainebrunocolin@wanadoo.fr  
3, impasse des Crêts, 21190 Chassagne-Montrachet.

Splendide nez complexe pour un maranges, bouche en finesse, racée, habillée haute couture par son élevage en fût (18 mois, un tiers neuf). Tension et race en fin de bouche : un grand coup de cœur.