

Le guide d'achat malin de
La Revue du vin de France

Les
meilleurs
Vins
à petits prix
2008

GERBELLE & MAURANGE

1 500 cuvées de 3 € à 17 €

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

15 **Domaine Jean-Marc Brocard - Portlandien 2006**  **6,00 €**
Jean-Marc Brocard.
T 03 86 41 49 00 / F 03 86 41 49 09
3, route de Chablis, 89800 Prehy. www.brocard.fr

Comme chaque année, la série Terroir de la maison Brocard (Chablis) s'illustre dans nos dégustations. Cette année, ce Portlandien est le plus expressif, sur le miel de fleur, une bouche grasse, mûre, un peu diluée en milieu de bouche mais qui se ressaisit dans une finale au grain ferme - très «Brocard» - et une pointe d'amende verte. Soulignons également la belle tension en bouche du Kimméridgien.

15 **Domaine Jean-Pierre Bony - 2005**  **6,20 €**
Fabienne Bony.
T 03 81 61 16 02 / F 03 81 61 16 02
5, rue du Vosnes, 21700 Nuits-Saint-Georges. fabiennebony@wanadoo.fr

Déjà sorti dans nos dégustations à l'aveugle de passetoutgrain, ce domaine de la Côte de Nuits livre cette fois un pinot noir doté d'une vraie personnalité, puissant, coloré, fruits noirs, terreux (les mêmes notes typées que dans son passetoutgrain) qui correspond en texture et en goût à ce que l'on attend d'un bourgogne nuits.

14,5 **Domaine Alain Normand - 2005**  **6,50 €**
Alain Normand.
T 03 85 36 61 69 / F 03 85 51 80 97
Chemin Grange du dime, 71960 La Roche-Vineuse.

De la chair, du fruit, des notes généreuses de fruits rouges. Un pinot de belle tenue, un rien rêche et jeune dans ses tanins mais qui possède de la tenue. Vin de demi-garde à servir sur la cuisine au quotidien.

13,5 **Cave de la Tourelle - César 2005**  **4,70 €**
Julien Esclavy.
T 03 86 53 32 56 / F 03 86 53 39 43
27, rue de Gouaix, 89530 Saint-Bris-le-Vineux. www.cave-de-la-tourelle.com

Une des originalités de l'Yonne est de pouvoir élaborer des bourgognes rouges à partir de l'antique cépage César dont il reste quelques hectares en production. Plus rustique que le pinot noir, bien plus colorant aussi, il donne des vins aux tanins fermes, froids, qui vieillissent bien sur cinq ans, comme ici, et un joli goût de merise acidulée en bouche.

13,5 **Maison Kerlann - 2004**  **4,40 €**
Hervé Kerlann.
T 03 80 26 59 68 / F 03 80 26 59 69
Château de Laborde, 21200 Meranges. <http://maisonkerlann.net>

Dans le profil du millésime, c'est à dire aromatique, souple, doté d'un bon fruité frais en bouche (sa vinification en cuve l'a préservé). Digeste avec une finale coulante, rien de dilué.

13 **Domaine de Noëlle - 2006**  **5,00 €**
Michel Segard.
T 03 86 41 45 26 / F 03 86 41 48 40
25, rue de Vaucharnes, 89800 Prehy. domaine-de-noelle.fr

Fruité, direct, simple, on appréciera jeune et frais sa persistante note de framboise sucrée en bouche.

13 **Domaine Dubreuil-Fontaine - Chardonnay 2004**  **6,50 €**
Christine Gruere-Dubreuil.
T 03 80 21 55 43 / F 03 80 21 51 69
Rue Rameau, 21420 Pernand-Vergelesses. dubreuil-fontaine.com

Ce 2004 a conservé une robe claire, un nez floral, un fruité simple et s'exprime en bouche dans une finale vive. Dans le style tranchant de l'année, c'est un bon vin standard.

13 **Domaine Sylvain Bouhelier - Chardonnay 2005**  **4,90 €**
Sylvain Bouhelier.
T 03 80 81 95 97
Place de l'église Saint-Martin, 21400 Chaumont-le-Bois. www.bouhelier-vigneron.com

Il défend un esprit vif, droit, sec du chardonnay de Bourgogne. Dommage que la finale soit un peu trop acidulée.

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Élaboré 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 chalonaise, son style varie. Le millésime 2006 a donné des aligotés charnus et riches en alcool. **Une sélection établie à moins de 6 euros.**

16,5 **Domaine Fichet - 2006**  **5,00 €**
Pierre-Yves et Oliver Fichet.
T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45
Le Martoret, 71960 Igé. www.domaine-fichet.com

On craque pour son fruité croquant, aux fines notes de pêche. Un aligoté en rondeur, doté d'une rare finesse de texture et sans les amers si fréquents dans ce cépage ailleurs, il reste mûr et tendre dans sa finale.

16 **Domaine Bitouzet-Prieur - 2005**  **5,00 €**
Vincent Bitouzet.
T 03 80 21 62 13 / F 03 80 21 63 39
19, rue de la Combe, 21190 Volnay. francois@bitouzet.prieur.com

Si vous doutiez que l'aligoté diffère d'un terroir à l'autre, voici une bouteille d'école qui provient de vignes de la plaine argilo-calcaire face à Volnay et Meursault. Avec ses rondeurs vanillées, son fruité porté sur l'orange mûre dans une bouche flatteuse et gourmande. Bon prix pour la Côte de Beaune.

16 **Domaine Gilbert et Philippe Germain - 2006**  **4,50 €**
Philippe Germain.
T 03 80 26 05 63 / F 03 80 26 05 12
Nantoux, 21190 Meursault. www.philippe-germain.com

Il concilie la finesse fraîche et une vraie longueur minérale qui dépasse le cépage. Il tient la distance à table. Une excellente affaire, comme toujours. A boire sur 2 ans.

16 **Domaine Marcel Giraudon - 2006**  **3,90 €**
Marcel Giraudon.
T 03 86 41 41 28 / F 03 86 41 46 83
26, rue du Ruisseau, 89530 Chitry. giraudon.chitry@wanadoo.fr

Un bourgogne aligoté typé du nord de la Bourgogne (Chitry) frais, net, droit, sec, dont la fermeté et la densité ne sont pas ridicules derrière un chardonnay. Une sacrée belle affaire.

15,5 **Domaine Henri Naudin-Ferrand - Traditionnel 2005**  **5,50 €**
Claire Naudin.
T 03 80 62 91 50 / F 03 80 62 91 77
Rue du Meix-Grenot, 21700 Magny-les-Villers. www.naudin-ferrand.com

Le village de Pernand possède de vieilles vignes d'aligoté réputées que ce domaine traditionnel produit avec régularité. Vinifié en cuve, ce vin a du caractère et se montre rond, flatteur, suave, mentholé et poivré en bouche.

13 **Domaine Bersan et Fils - Louis Bersan 2005**  **9,00 €**
 Jean-Louis et Jean-François Bersan.
 20, rue du Dr Tardieux, 89530 Saint-Bris-le-Vineux.
 T 03 86 53 33 73 / F 03 86 53 38 45
www.bourgognes.bersan.com

Même si ce cru mérite d'être élevé en fût, le bois a étouffé le fruité que l'on attend aussi d'un irancy. Il faut qu'il digère cette charge tannique. Comptez deux ans de cave pour atténuer cette matière un peu sèche.

LADOIX

La première commune (en entrant par le Nord) de la côte de Beaune, située à sept kilomètres de Beaune. Une centaine d'hectares de rouge à 85%. Peu visitée, moyennement poussée par le négoce, on y déniche de jolies bouteilles de moyenne garde, dans des millésimes par forcément récents. 2006 est une année difficile pour ce secteur, on leur préférera les derniers 2005 à saisir. Une sélection établie à moins de 13 euros.

14,5 **Domaine Chevalier Père et Fils - Bois de Gréchons 2005**  **13,00 €**
 Claude Chevalier.
 Buisson, 21550 Ladoix-Serrigny.
 T 03 80 26 46 30 / F 03 80 26 41 47
www.domaine-chevalier.com

Retenu pour son volume de bouche, son gras, mais également le côté direct et franc de sa matière. Un millésime riche que l'on commence à boire.

MÂCON

Si la majorité des mâcons (le Mâconnais est le premier producteur de blancs de Bourgogne) sont aux vins blancs ce que les beaujolais sont aux rouges - des vins frais, souples, fruités, destinés à une consommation rapide - on déniche aussi des vins plus typés par leur terroir comme seule la Bourgogne sait en offrir. Côté rouge, issu souvent de gamay, le niveau est assez catastrophique : diluée, sans consistance, c'est une appellation à haut risque. Les mâcon-villages et surtout les mâcon-villages accompagnés du nom de leur commune d'origine sont vraiment dignes d'intérêt. Ainsi, du nord au sud, on privilégiera surtout les villages de Chardonnay qui a donné son nom au cépage (du latin cardonacium, terre des chardons), puis Cruzille, Lugny, Burgny, Viré, Peronne, Azé, Clessé. Une sélection établie à moins de 7 euros.

16,5 **Domaine de la Chapelle - Solutré-Pouilly 2006**  **6,10 €**
 Pascal Rollet.
 71960 Solutré-Pouilly.
 T 03 85 35 81 51 / F 03 85 35 86 43
www.domainedelachapelle.com

Appétissant nez fumé et fruité, bouche coulante, printanière, fine, persistante, avec du grain, de la tenue, de la race. Une très belle bouteille qui raconte avec franchise le Mâconnais, entre fruité chaleureux et minéralité, sans l'ascendant du bois. Hors classe dans notre dégustation de mâcon.

16,5 **Domaine de Monterrain - Serrières 2005**  **5,80 €**
 Martine et Patrick Ferret.
 71960 Serrières.
 T 03 85 35 73 47 / F 03 85 35 75 36
domaine.de.monterrain@wanadoo.fr

Un grand mâcon rouge porté par un millésime exceptionnel, qui s'affirme dans un gamay puissant, coloré et fruité, aux tanins doux et au fruit préservé. Une rareté, une découverte à saisir de toute urgence. La version 2006 offre également une sacrée concentration, de la tenue, plus de fraîcheur et de gourmandise immédiate.

15,5 **Auvigue - Solutré Moulin du Pont 2006**  **5,60 €**
 J.-P. Auvigue.
 Le Moulin-du-Pont, 71850 Charnay-lès-Mâcon.
 T 03 85 34 17 36 / F 03 85 34 75 88
<http://auvigue.blogspot.com>

Voilà un beau mâcon de terroir qui tient en bouche par sa maturité et sa minéralité, un chardonnay persistant, de matière, avec une finale franche. Confirme la gamme suivie et de qualité de cette maison.

15,5 **Domaine Fichet - Igé La Montpellièrre 2006**  **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

Beaucoup de fruit pour un gamay au jus rond, coulant, croquant et frais dans sa finale. Un délice à savourer jeune (deux ans) sur les entrées de poissons.

15 **Bouchard Père et Fils - 2006**  **6,10 €**
 Stéphane Follin-Arbelet.
 15, rue du Château, BP 70, 21202 Beaune.
 T 03 80 24 80 24 / F 03 80 22 55 88
www.bouchard-peretfils.com

Beaucoup de finesse mais également de la concentration pour un gamay qui n'a pas à rougir devant bien des pinots. On appréciera jeune la tension savoureuse apportée par un élevage travaillé.

14,5 **Domaine de l'Arfentièrre - Chardonnay 2006**  **5,80 €**
 Raphaël Sallet.
 Route de Chardonnay, 71700 Uchizy.
 T 03 85 40 50 45 / F 03 85 40 59 86
mrsallet@orange.fr

Dans un style printanier, frais, coulant, facile et digeste, c'est le parfait chardonnay du Mâconnais qui, de l'apéritif à la table, s'adapte à toutes les situations de consommation quotidienne. Une bonne affaire.

14,5 **Domaine des Terres de Chatenay - Péronne 2005**  **6,00 €**
 Jean-Claude et Marie-Odile Janin.
 Les Picards, 71260 Péronne.
 T 03 85 36 94 01 / F 03 85 36 94 01
janinmojc@wanadoo.fr

Jean-Claude et Marie-Odile Janin sont à la tête d'un petit vignoble du nord du Mâconnais. Le vin est précis, sa matière assez dense, son fruit net et croquant. Bon équilibre entre gras et acidité, d'un style vif et contemporain, il pourrait gagner en naturel d'expression et en finesse. Prometteur.

14 **Domaine des Terres Secrètes - Château du Charnay 2006**  **6,95 €**
 Xavier Migeot.
 Cave de Prissé, 71960 Prissé.
 T 03 85 37 88 06 / F 03 85 37 71 76
contact@terres-secretes.fr

Charmeur, fruité, légèrement sucré, avec de menus tanins, c'est un bon vin de casse-croûte, simplement bon.

14 **Domaine Fichet - Igé Château London 2006**  **7,00 €**
 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

Un classique dont on ne se lasse pas, grâce à la promesse toujours tenue d'un blanc construit avec fermeté (et donc qui tient à table), minéralité et de bonne maturité. Cette version 2006 est plus vive que la 2005.

13,5 **Domaine des Granges - Château de Chaintré 2005**  **6,45 €**
Jean-Paul Paquet
Les Molards, 71960 Fuissé.
T 03 85 27 01 06 / F 03 85 27 01 07
fuissiacus@wanadoo.fr

La puissance chaleureuse de l'année s'exprime dans un blanc sec, ferme, droit et franc dans ses saveurs. Un classique respectable dans le millésime.

MÂCON-VILLAGES

Les vins blancs (chardonnay) issus de 26 communes (récoltés sur 1800 hectares) ont droit de porter la mention «Villages» avec leur nom : Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-la-Macon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierrecloux, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé et Vinzelles. Rondeur et suavité les caractérisent comparés aux simples mâcons. Le niveau des 2005 est remarquable. **Une sélection établie à moins de 7,50 euros.**

15 **Domaine Mouge - Vieilles Vignes 2005**  **5,50 €**
Jean-Paul Dumontel.
71260 La Salle.
T 03 85 37 51 27
dumontelj@wanadoo.fr

Après un nez de fruits blancs compotés, sa bouche est marquée aussi par la richesse, la maturité de l'année, mais sans déséquilibre. Un mâcon de chair qui termine net sur les épices. A boire jeune. Une découverte.

15 **Domaine Sainte-Barbe - Les Tilles 2006**  **6,50 €**
Jean-Marie Chaland.
71260 Viré.
T 03 85 33 11 18 / F 03 85 33 15 58
http://jeanmarie.chaland.free.fr

Vous aimez, vous recherchez la minéralité plus que le fruité dans le chardonnay : vous aimerez ce mâcon qui possède un vrai fond, des nuances crayées et conserve une excellente fraîcheur sèche malgré ses 13° nature. Labellisé bio, certifié Ecocert.

14 **Domaine Sangouard - Le Clos de la Bressande 2005**  **6,00 €**
Pierre-Emmanuel Sangouard.
La Maison Bleue, 71960 Vergisson.
T 03 85 35 89 45 / F 03 85 35 89 73
perkty@wanadoo.fr

On note une légère dilution qui ne contrarie pas le plaisir de boire ce mâcon fin, coulant, digeste, en accompagnement d'une friture.

13,5 **Cave de Lugny - les Florières 2006**  **4,74 €**
Michel Baldassini.
Rue des Charmes, 71260 Lugny
T 03 85 33 22 85 / F 03 85 33 26 46
www.cave-lugny.com

Nez de fleur de vigne et de craie que l'on retrouve dans une bouche droite, courte et nette. Pour les banquets, les salades et les crustacés.

13,5 **Domaine Fichet - La Crepillionne 2006**  **5,20 €**
Pierre-Yves et Olivier Fichet.
Le Martoret, 71960 Igé.
T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45
www.domaine-fichet.com

Une matière puissante, une vraie longueur en bouche mais une charge d'amers rustiques encore marquée. Il faut lui laisser encore du temps.

13 **Domaine des Terres Secrètes - Terres Secrètes 2006**  **5,95 €**
Xavier Migeot.
Cave de Prissé, 71960 Prissé.
T 03 85 37 88 06 / F 03 85 37 71 76
contact@terres-secretes.fr

Dominé par les agrumes acidulés au nez et le poids de son alcool (13°) en bouche, il est à boire jeune et frais sur les salades composées.

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 10 euros.**

14 **Domaine Maurice Charleux - Vieilles Vignes 2005**  **8,00 €**
Vincent Charleux.
1, Petite Rue, 71150 Dezize-les-Maranges.
T 03 85 91 15 15 / F 03 85 91 11 81
domaine.charleux@wanadoo.fr

Ce bon domaine s'est un peu fait piéger dans ce millésime de rouges tanniques, et son Premier cru La Fussièrre est particulièrement boisé, extrait (13,5/20). Nous lui avons préféré ce Vieilles vignes bien qu'encore sur des tanins amers, plus en chair et en équilibre. A boire fin 2009.

MARANGES PREMIER CRU

Sur une production de rouges de 157 hectares, presque la moitié est en Premier cru, avec des climats (lieux-dits). L'appellation comporte 7 climats classés en Premier cru, dont les réputés Fussièrre et le Clos Rousseot. Les 2005 sont très tanniques, donc à faire attendre. **Une sélection à moins de 13 euros.**

15,5 **Domaine Bruno Colin - La Fussièrre 2005**  **13,00 €**
Bruno Colin.
3, impasse des Crêts, 21190 Chassagne-Montrachet.
T 03 80 21 93 79 / F 03 80 21 93 79
domainebrunocolin@wanadoo.fr

L'absence de collage et de filtration l'a moins décharné, tout en laissant de la finesse à cette cuvée, même si, comme tous les maranges 2005, il reste dominé par son élevage en fût. Belle finale mentholée qui s'épanouira encore d'ici 2010.

14,5 **Domaine Jean-Claude Regnaudot - La Fussièrre 2005**  **9,00 €**
Jean-Claude Regnaudot et Fils.
Grande-Rue, 71150 Dezize-lès-Maranges.
T 03 85 91 15 95 / F 03 85 91 16 45

Robe concentrée, matière extraite, boisé, tous tanins dehors, il faut qu'il se polisse sagement. A oublier en cave en confiance au moins deux ans. Issu de plus jeunes vignes, encore très austère aujourd'hui, il faudra aussi être patient avec le Premier cru Clos Rousseot 2005 (14,5/20, 9,50 euros).

MARSANNAY

Ancien vignoble de la côte de Dijon, le vignoble de Marsannay a longtemps alimenté en petits vins de consommation courante la capitale bourguignonne. Dans les années trente, lors de la grande vague de reconnaissance des appellations d'origines contrôlées, Marsannay fut mis à l'écart. Progressivement, les vigneron ont replanté les coteaux en pinot et chardonnay, et c'est très justement que l'AOC (tricolore) leur fut accordée en 1987. De son passé de vin de soif, Marsannay a conservé une particularité : l'élaboration d'un rosé de pinot noir, rose pâle orangé, vineux et tendre. Le niveau actuel de l'appellation est excellent et encore abordable. **Une sélection établie à moins de 12 euros.**