

GERBELLE & MAURANGE



Les meilleurs  
vins à petits prix  
☆☆☆ 2009

LE GUIDE D'ACHAT MALIN DE  
LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
1500 CUVÉES DE 3 À 17 €

LA REVUE DU  
*vin*  
DE FRANCE



**14,5** **Domaine Fichet - 2007**  
Pierre-Yves et Oliver Fichet.  
Le Martoret, 71960 Igé.  
www.domaine-fichet.com

5,00 €  
T 03 85 33 30 46

Savoureux, rond, plein, doté d'un beau volume de bouche qui nous oriente tout d'abord vers un chardonnay aromatique et gras. Un délice près à boire jeune. (6 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine Le Meix de la Croix - 2007**  
Pierre Saint Arroman  
Le Bourg, 71640 Saint Denis de Vaux.  
www.saint-arroman.com

5,00 €  
T 03 85 44 34 33

Vendangé à la main, cet aligoté s'exprime dans un format classique du cépage, serré, ferme, avec un grain végétal doux qui s'accordera avec les charcuteries persillées. (4 500 bouteilles)

**14** **Domaine Henri et Vincent Joussier - 2007**  
Vincent Joussier.  
Domaine de l'Évêché, 71640 St-Denis de Vaux.  
www.domainedeleveche.com

4,60 €  
T 03 85 44 30 43

Très ouvert, aromatique, c'est un aligoté du sud de la Bourgogne, mûr, rond, souple, exotique, bien généreux pour 2007. (3 500 bouteilles)

**14** **Domaine Michel Andreotti - 2007**  
Bernard Michel.  
Les Guignottes, 71390 Saint-Vallerin.  
www.domaine-andreotti.fr

6,50 €  
T 03 85 92 11 16

D'un style sec, franc, bien typé par les notes végétales mûres et florales. Digeste et carré. (4 600 bouteilles)

**13,5** **Domaine du Château de Melin - 2006**  
Famille Derats.  
21190 Auxey-Duresses.  
www.chateaudemelin.com

5,00 €  
T 03 80 21 21 19

Un aligoté entier, franc de goût avec des amers doux typiques. Il reste désaltérant, serré et tendu dans sa finale. (15 000 bouteilles)

**13** **Cave des Vignerons de Mancey - 2007**  
André Dupuis.  
Dulphéy, 71240 Mancey.  
www.cave-mancey.fr

6,00 €  
T 03 85 51 00 83

Un blanc frais et coulant, bien fait, net dans ses saveurs. Il se destine à une consommation rapide et estivale. (30 000 bouteilles)

**13** **Domaine Denis Père et Fils - 2007**  
Christophe et Roland Denis.  
Chemin des Vignes-blanches, 21420 Pemand-Vergelesses.  
www.domaine-denis.com

5,50 €  
T 03 80 21 50 91

De vieilles vignes vendangées à la main donnent un aligoté qui s'est patiné. Ce vin tendre reste vif et ferme dans sa finale. (3 000 bouteilles)

## BOURGOGNE CHITRY

Chitry-le-Fort, au sud-est d'Auxerre (Yonne), a reçu en 1993, le droit d'identifier ses vins au sein de l'appellation Bourgogne, sous le nom de Bourgogne Chitry. Elle compte un peu moins de 70 hectares et produit quelques rouges et rosés ainsi qu'une majorité de blancs de chardonnay. Ils sont à boire frais et jeunes, sur cinq, six ans. Une sélection établie à moins de 8 €.

**15** **Domaine Olivier Morin - Vau du Puits 2006**  
Olivier Morin.  
2 chemin de Vaudu, 89530 Chitry.  
morin.chitry@wanadoo.fr

8,00 €  
T 03 86 41 47 20

Actuellement le plus régulier des producteurs de la petite appellation Chitry, Olivier Morin reste sur la première marche avec son 2006. Qu'a-t-il de plus ? De la saveur, un vrai goût mûr de pinot avec des notes de noix fraîche, soit une sensation de fraîcheur et non de verdeur. En clair, on vide la bouteille et on en redemande. À déguster dès aujourd'hui. (8 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine Olivier Morin - 2007**  
Olivier Morin.  
2 chemin de Vaudu, 89530 Chitry.  
morin.chitry@wanadoo.fr

8,00 €  
T 03 86 41 47 20

Si le simple chitry blanc 2006 (13/20) est fin, coulant, sans raideur avec un trame juste, la cuvée Olympe 2006 (14/20, 8 €) gagne en richesse, en notes épicées, un peu mou en comparaison avec le saillant mais jamais agressif 2007. Idéal sur les fruits de mers. À boire, tout comme le toujours fringant et délicieux 2005 (15/20). Il faut saisir les dernières bouteilles à un prix toujours abordable. (15 000 bouteilles)

**14** **Domaine Edmond Chalmeau et Fils - Vieilles Vignes Aimé 2006**  
Edmond Chalmeau.  
20 rue du Ruisseau, 89530 Chitry le Fort.  
domaine.chalmeau@wanadoo.fr

6,20 €  
T 03 86 41 42 09

Un chardonnay riche et boisé, volumineux en bouche que l'on ne situe pas de prime abord dans l'Yonne, mais plus au sud. Sa finale puissante se mariera avec les sauces crémeuses. À boire sur trois ans. (5 200 bouteilles)

**13,5** **Caves Bailly Lapierre - 2007**  
Roger Delaloue.  
Hameau de Bailly, 89530 Saint-Bris-Le-Vineux.  
www.bailly-lapierre.fr

5,80 €  
T 03 86 53 77 77

Dans un style beurré, doté d'un assez large volume de bouche et encore sur de fins amers. Il se boira sur trois ans, sur les crustacés cuits. (13 000 bouteilles)

**13** **Domaine Edmond Chalmeau et Fils - Les Trameures 2006**  
Edmond Chalmeau.  
20 rue du Ruisseau, 89530 Chitry le Fort.  
domaine.chalmeau@wanadoo.fr

6,20 €  
T 03 86 41 42 09

Bonne coloration, plus de trame et de personnalité que la moyenne des rouges de Chitry. On sent un vrai tri et un élevage plus ambitieux (15 mois à 70 % en fûts). La finale est encore sur des tanins anguleux (noix verte). À boire fin 2009. Le simple chitry rouge du domaine (12/20, 5,40 €, 15 000 bouteilles) est rond, coulant, simplement fruité. (8 900 bouteilles)

## BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE


L'appellation de Bourgogne régionale du département de la Saône-et-Loire s'étend sur 44 communes des cantons de Buxy, Chagny, Givry et Mont Saint-Vincent. Environ 470 hectares (chardonnay et pinot noir) y sont en production, aux trois quarts rouges. Une sélection établie à moins de 7,50 €.

**14** **Domaine Henri et Vincent Joussier - 2006**  
Vincent Joussier.  
Domaine de l'Évêché, 71640 St-Denis de Vaux.  
www.domainedeleveche.com


5,60 €  
T 03 85 44 30 43

Un bon cru de moyenne garde avec une matière concentrée, douce et tendue par des notes acidulées dans sa finale. (5 300 bouteilles)




**15** **Domaine Didier Erker - Les Bois Chevaux 2006**  **11,00 €**  
Didier Erker. T 03 85 44 39 62  
7 bis boulevard Saint-Martin, 71640 Givry. [www.givry.net](http://www.givry.net)


Un fruit plein et vivant. Croquant et juteux, peut-être pour vous le givry-villages du bonheur ! (5 000 bouteilles)

**14** **Domaine Mouton - Les Grand Prétans 2006**  **13,50 €**  
Laurent Mouton. T 03 85 44 37 99  
6 rue de l'Orcène, Poncey, 71640 Givry. [domaine-mouton@vin-givry.com](mailto:domaine-mouton@vin-givry.com)

Fin, salin en bouche, il respire la terre chaude et ocre. Bien équilibré par un élevage en fûts. C'est un Premier à suivre. (1 500 bouteilles)

**14** **Domaine Ragot - La Grande Berge 2006**  **12,50 €**  
Nicolas Ragot. T 03 85 44 35 67  
4 rue de l'École, 71640 Givry. [www.domaine-ragot.com](http://www.domaine-ragot.com)

Élégance du boisé, finesse du tanin et ampleur d'une vinification où le fût est habilement équilibré. Il mérite d'être attendu encore un an pour s'épanouir. (8 500 bouteilles)


**13** **Domaine Didier Erker - Les Grands Prétans 2006**  **10,00 €**  
Didier Erker. T 03 85 44 39 62  
7 bis boulevard Saint-Martin, 71640 Givry. [www.givry.net](http://www.givry.net)

## IRANCY


On est ici dans l'Yonne (patrie du Chablis), à la limite nord de la maturité des raisins rouges. Hormis quelques cuvées du secteur du village d'Irancy, les rouges de la région manquent souvent de robe et de corps. Ce village a d'ailleurs décroché récemment l'appellation communale, accomplissement suprême dans l'univers de l'AOC. Les prix sont assez élevés, importés par l'enthousiasme d'un public francilien voisin. **Une sélection établie à moins de 9 €.**

**15** **Domaine Renaud - 2006**  **7,80 €**  
David Renaud. T 03 86 42 27 39  
11 chemin des Fossés, 89290 Irancy. [renaud.irancy@orange.fr](mailto:renaud.irancy@orange.fr)


Nous avons été un peu à la peine dans notre dégustation d'Irancy 2006. Cet assemblage de pinot noir et de césar est arrivée à point nommée : charnu, tenant en bouche, plus savoureux que la moyenne, son fruité est précis bien qu'il « animalise » légèrement. Ne boudons pas notre plaisir, la bouteille se boit bien. Le domaine a été repris par David Renaud en 2005. (25 000 bouteilles)

**13** **Domaine Saint Prix - 2006**  **8,00 €**  
Jean-Louis et Jean-François Bersan. T 03 86 53 33 73  
20 rue du Docteur Tardieux, 89530 Saint-Bris. [bourgognes-bersan@wanadoo.fr](mailto:bourgognes-bersan@wanadoo.fr)

Une robe qui se tient, des arômes de cerises compotés et une pointe d'animalité. En bouche, il est structuré mais pas d'une grande complexité, tenant sur le fruité du pinot et sur une pointe de boisée. (12 000 bouteilles)

**12,5** **Caves Bienvenu - 2006**  **9,00 €**  
Serge Bienvenu. T 03 86 42 22 51  
Rue Soufflot, 89290 Irancy.


Robe claire, nez finement sucré, bouche coulante, digeste, garnie de tanins fins. Ce pinot est certes un peu dilué mais se boit sans mal. Servir assez frais et jeune. (50 000 bouteilles)

**12** **Caves Bailly Lapiere - 2006**  **8,00 €**  
Roger Delalogue. T 03 86 53 77 77  
Hameau de Bailly, 89530 Saint-Bris-Le-Vineux. [www.bailly-lapiere.fr](http://www.bailly-lapiere.fr)


On retrouve la patte Bailly-Lapiere dans un rouge bien calibré, ferme et net. Mais nous sommes à Irancy et il nous est en droit d'attendre un peu plus de saveur, de profondeur de la part d'un raisin de ce cru. À boire sur deux ans. (70 000 bouteilles)

## 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 déniché aussi des vins plus typés par leur terroir, comme seule la Bourgogne sait en offrir. Côté rouge, issus souvent de gamay, ils sont d'une qualité assez faible, avec des vins dilués. Le niveau de la dégustation des 2006 et 2007 remonte celui de nos dégustations passées, mais il reste du chemin à parcourir. **Une sélection établie à moins de 7 €.**

**14,5** **Domaine Fichet - Igé Château London 2006**  **7,00 €**  
Pierre-Yves et Oliver Fichet. T 03 85 33 30 46  
Le Martoret, 71960 Igé. [www.domaine-fichet.com](http://www.domaine-fichet.com)

Un cuvée qui n'a rien de confidentiel et qui sort tous les ans à l'aveugle dans nos sélections. Ce n'est pas de la chance, c'est le résultat du travail de qualité des frères Fichet qui livrent ici un chardonnay gras, dense, qui tient par son élevage sur lies sans avoir perdu de fraîcheur en finale. Il est déjà bon. (40 000 bouteilles)

**14** **Domaine Corinne et Thierry Drouin - Vergisson Les Bruyères 2006**  **6,00 €**  
Thierry et Corinne Drouin. T 03 85 35 84 36  
Le Grand Pré, 71960 Vergisson. [www.domaine.drouin.com](http://www.domaine.drouin.com)

Du fruit, de la tenue, charnue, fait avec soin, voilà un mâcon rouge (gamay) dont la matière généreuse emporte tous les suffrages. Il se boit avec gourmandise. (2 500 bouteilles)


**13** **Domaine de la Pierre des Dames - Villages Serrières Le Bois Saint 2006**  **6,10 €**  
Jean-Michel Aubinel. T 03 85 20 21 43  
Mouhy, 71960 Prissé. [jm.aubinel@wanadoo.fr](mailto:jm.aubinel@wanadoo.fr)

Le nez se distingue par des notes acidulées, vanillées et grillées de l'élevage. Elles prennent le pas sur le fruit du gamay tout en donnant du volume à une bouche suave. La fraîcheur de température de service lui redonnera de la tonicité. (3 900 bouteilles)

## MÂCON-VILLAGES

Uniquement les vins blancs (chardonnay) issus de 26 communes (récoltés sur 1 800 hectares) ont droit de porter la mention « Villages » avec ou non leur nom : Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, 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 €.**




**15** **Clos Gaillard - Solutré-Pouilly 2007**  6,50 €  
Gérard Favre.  
71960 Solutré-Pouilly. [gerardfavre@orange.fr](mailto:gerardfavre@orange.fr)  
T 06 16 46 31 08


Une bouche charnue, mûre, vanillée et acidulée, nourrie par un élevage sur lies de qualité. Il offre le côté charnu des chardonnays du Mâconnais et un grain frais qui le fera bien évoluer sur trois ans. (5 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine Fichet - La Crepillionne 2007**  5,50 €  
Pierre-Yves et Oliver Fichet.  
Le Martoret, 71960 Igé. [www.domaine-fichet.com](http://www.domaine-fichet.com)  
T 03 85 33 30 46

Toujours d'un remarquable rapport qualité/prix ce chardonnay rond, travaillé, doux et souple reprend de la tension dans une finale fraîche sans note végétale. Un classique de l'équilibre en Mâconnais. (25 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine Gaillard - 2007**  5,30 €  
Roger et Véronique Gaillard.  
Les Plantés, 71960 Davayé. [domaine.gaillard@orange.fr](mailto:domaine.gaillard@orange.fr)  
T 03 85 35 83 31


Il se distingue du lot des mâçons blancs 2007 par un supplément de maturité, donc de saveurs, qui en fait un chardonnay charmeur et de fière longueur. À boire et à garder deux à trois ans. (2 700 bouteilles)

**14** **Domaine Catherine et Didier Tripoz - Prestige des Tourmons 2006**  6,80 €  
Didier Tripoz.  
450 Chemin des Tourmons, 71850 Charnay-les-Mâcon. [didier.tripoz@wanadoo.fr](mailto:didier.tripoz@wanadoo.fr)  
T 03 85 34 14 52


De la chair, du crémeux en entrée de bouche, il se poursuit avec une fine minéralité et une finale franche et peu complexe. Saluons une vinification de qualité. (5 000 bouteilles)

**13,5** **Domaine Catherine et Didier Tripoz - 2007**  6,00 €  
Didier Tripoz.  
450 Chemin des Tourmons, 71850 Charnay-les-Mâcon. [didier.tripoz@wanadoo.fr](mailto:didier.tripoz@wanadoo.fr)  
T 03 85 34 14 52

Il a de la présence, une maturité qui le distingue en dégustation à l'aveugle, mais il termine un peu lâche et pommadé en final. Il manque un rien de naturel. (35 000 bouteilles)

**13** **Domaine Corsin - 2007**  6,65 €  
Famille Corsin.  
Les Plantes, 71960 Davayé. [jjcorsin@domaine-corsin.com](mailto:jjcorsin@domaine-corsin.com)  
T 03 85 35 83 89

Net carré, bien fait, dans l'expression digeste et vive de l'année. La finale est un peu dure du fait d'un sulfitage généreux. (10 800 bouteilles)

**13** **Domaine des Membrets - Vergisson 2007**  6,50 €  
Denis Barraud.  
Les Membrets, 71960 Vergisson. [barraud-denis@orange.fr](mailto:barraud-denis@orange.fr)  
T 06 03 65 77 62

Il était encore marqué par des goûts de lies, de réduction. Il possède de la densité, un style ferme, droit, étiré, qui va joliment vieillir sur quatre, cinq ans. (2 200 bouteilles)

## 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 12 €.

**15** **Domaine Lucien Muzard et Fils - 2006**  11,90 €  
Claude et Hervé Muzard.  
11 bis rue de la Cour-Verreuil, 21590 Santenay. [www.domainemuzard.com](http://www.domainemuzard.com)  
T 03 80 20 61 85

Une remarquable maturité dans ce maranges velouté, qui tient en bouche en offrant un supplément de saveurs. Un style plutôt macho et charnu pour cuisine roborative. (3 200 bouteilles)

**14** **Château de la Créée - En Goty 2006**  12,00 €  
M. Ryhiner.  
11 rue Gaudin, 21590 Santenay. [www.la-cree.com](http://www.la-cree.com)  
T 03 80 20 63 36

De la chair, de la maturité, le tout enrobé par un élevage en fût dominateur bien maîtrisé ; voilà un Maranges qui fait l'objet de beaucoup de soin. À boire dans sa générosité du moment. 2004 (13/20, 11, 2 200 bouteilles), le premier millésime de la reprise de ce domaine tient encore bien la dégustation, dans un style frais, ferme, tramée par des tanins sans dureté. Il se destine à la cuisine automnale ou hivernale. (1 800 bouteilles)

**14** **Domaine Demangeot - 2006**  12,00 €  
Maryline et Jean-Luc Demangeot.  
Rue de Santenay, 21340 Change. [www.demangeot.fr](http://www.demangeot.fr)  
T 03 85 91 11 10


Un joli pinot, friand, tendre, d'une chair satisfaisante en bouche (un tiers de fût neuf lui donne du volume sans l'assécher), de longueur moyenne, bien équilibré. Il termine juste et se boira facilement, sur quatre, cinq ans. (3 300 bouteilles)

## 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 Fussière et le Clos Rousseot. Les 2005 sont très tanniques, donc à attendre. Une sélection à moins de 13 €.

**15,5** **Domaine Maurice Charleux - Le Clos des Rois 2006**  10,00 €  
Vincent Charleux.  
1 Petite Rue, 71150 Dezize-les-Maranges. [domaine.charleux@wanadoo.fr](mailto:domaine.charleux@wanadoo.fr)  
T 03 85 91 15 15

Solide, entier, tout en exprimant sans lourdeur une excellente maturité des raisins, il offre l'avantage d'être immédiatement appréciable et de tenir sans peine cinq ans de garde. Un des meilleurs vins du cru à un prix juste. (1 800 bouteilles)

**15** **Domaine Maurice Charleux - Les Clos Roussots 2006**  10,00 €  
Vincent Charleux.  
1 Petite Rue, 71150 Dezize-les-Maranges. [domaine.charleux@wanadoo.fr](mailto:domaine.charleux@wanadoo.fr)  
T 03 85 91 15 15

Comparé au Clos des Rois (voir supra) ce Clos Roussots est plus souple, plus ouvert, plus fin aussi dans ses tanins (seulement un quart de fûts neufs), tout en partageant un même souci de maturité et de densité. À boire plus jeune. (4 500 bouteilles)

**14** **Domaine Bernard Regnaudot - Clos des Loyères 2006**  10,00 €  
Bernard Regnaudot.  
Route de Nolay, 71150 Dezize-les-Maranges. [bernard.regnaudot@orange.fr](mailto:bernard.regnaudot@orange.fr)  
T 03 85 91 14 90

Les Loyères est un cru minéral, qui donne des vins plus fermes qu'enveloppés. Celui-ci est extrait en élégance et douceur. Sa fin de bouche est tendre, on commencera à le boire. (1 500 bouteilles)



**14,5** **Domaine Cheveau - Les Vieilles Vignes 2006**Nicolas Cheveau.  
Hameau de Pouilly, 71960 Solutré. 14,00 €  
T 03 85 35 81 50  
www.vins-cheveau.com

Une vinification en fût, dont un tiers de neuf, offre un palette d'arômes toastés puissante que l'on retrouve dans une bouche riche, aromatisée, charnue. Le fuissé puissant et évident. (6 000 bouteilles)

**14** **Domaine Fichet - La Châtière 2007**Pierre-Yves et Oliver Fichet.  
Le Martoret, 71960 Igé. 14,50 €  
T 03 85 33 30 46  
www.domaine-fichet.com

Droit et sec, doté d'une matière aux saveurs effilées et élégantes. Il souligne une vinification précise. On commencera à le boire fin 2009. (3 480 bouteilles)

**RULLY***Vignoble peu connu de la Côte chalonaise (on le confond souvent avec Reuilly, appellation du Cher), qui regorge de jeunes vigneron talentueux. Ils éprouvent d'énormes difficultés à faire reconnaître, sans nom prestigieux, leurs rouges et leurs blancs d'un style généreux. Les meilleurs terroirs classés en Premiers crus commencent à faire parler d'eux. Les prix sont encore très sages. Une sélection établie à moins de 13 €.***16** **Domaine Belleville - Les Chauchoux 2006**Marc Dumont.  
1 rue des Bordes, 71150 Rully. 13,00 €  
T 03 85 91 06 00  
contact@domaine-belleville.com

Un superbe nez de fraise mûre, complet et équilibré. Une bouteille de plaisir, à croquer dans son fruit. Décidément, un carton plein dans la sélection de ce domaine. (6 000 bouteilles)

**16** **Domaine Claudie Jobard - Montagne La Folle 2006**Claudie Jobard.  
Route de Beaune, 71150 Demigny. 9,10 €  
T 03 85 49 46 81  
www.domaineclaudiejobard.fr

Un chardonnay plein de fraîcheur. Une gourmandise faite d'un fruit net et vivant. Une cuvée qui respire la Côte chalonaise et un prix doux. Bon signe : cette jeune vinificatrice confirme en blanc comme en rouge. (10 000 bouteilles)

**16** **Domaine Jean Chartron - Montmorin 2006**Famille Chartron.  
Grande-Rue, 21190 Puligny-Montrachet. 13,00 €  
T 03 80 21 99 19  
www.jeanchartron.com

Un parfum de fleurs de lilas blancs mêlées à la noisette du fût. Un gras qui part sur un volume ample et texturé. Très beau. (15 000 bouteilles)

**15,5** **Domaine de L'Ecette - Les Cailloux 2005**Vincent Daux.  
21 rue de Geley, 71150 Rully. 10,50 €  
T 03 85 91 21 52  
daux.vincent@wanadoo.fr

Explosivité du fruit, doté d'une texture finement beurrée qui vous séduira par sa nature croquante et explosive d'ananas frais. Régalez-vous maintenant ! (12 000 bouteilles)

**15** **Domaine Belleville - La Perche 2006**Marc Dumont.  
1 rue des Bordes, 71150 Rully. 13,00 €  
T 03 85 91 06 00  
contact@domaine-belleville.com

D'un or blanc, d'une rondeur finement vanillée. Sa bouche séduira tous les palais. Un vin à goûter pour le plaisir. (9 400 bouteilles)

**15** **Domaine François d'Allaines - Les Saint-Jacques 2006**François d'Allaines.  
La Corvée du Paquier, 71150 Demigny. 13,00 €  
T 03 85 49 90 16  
www.dallaines.com

Sous son or pâle lingot, vous trouverez un gras ample et suave, une fraîcheur de fruit qui envoûte. Une cuvée racée. (6 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine Claudie Jobard - La Chaume 2006**Claudie Jobard.  
Route de Beaune, 71150 Demigny. 9,00 €  
T 03 85 49 46 81  
www.domaineclaudiejobard.fr

Rubis léger sur une pointe de gaz qui le tient sur le fruit. Léger, facile d'accès, on passe à table avec une caille au jus : délicieux ! À boire et à garder un peu. Les rullys de cette jeune vinificatrice sont au-dessus de la moyenne en rouge comme en blanc. (10 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine de L'Ecette - Maizères 2006**Vincent Daux.  
21 rue de Geley, 71150 Rully. 10,00 €  
T 03 85 91 21 52  
daux.vincent@wanadoo.fr

Sous son or brillant, les parfums hésitent entre la vanille et la crème fouettée. Ouvert et expressif, il possède un acidulé croquant qui vous fera fondre de plaisir. À accompagner d'une mousseline de brochet. (10 000 bouteilles)

**14,5** **Domaine Ninot - La Barre 2006**Erell Ninot.  
2 rue de Chagny, 71150 Rully. 9,00 €  
T 03 85 97 07 79  
ninot.domaine@wanadoo.fr

Un fruit plein de cerise griotte sur une acidité affriolante. Issu d'un terroir de blancs, il séduira les amateurs de Rully rouge aux accents minéraux. (8 000 bouteilles)

**14** **Château de Rully - 2005**Xavier Dufouleur.  
Antonin Rodet, Grande rue, 71640 Mercurey. 13,00 €  
T 03 85 98 12 12  
www.rodet.com

Un bel élevage, entre bois et fruit, que le chardonnay a mérité. Cela vous donne un rully qui vous séduira par sa rondeur. (75 400 bouteilles)

**13,5** **Château d'Étroyes - Les Fromanges 2006**Maurice Protheau et Fils.  
Domaine Maurice Protheau, 71640 Mercurey. 9,20 €  
T 03 85 45 10 84  
domaine-protheau-mercurey.fr

Acidulée et tonique sur ses notes d'agrumes. Sa texture est typée par un noble calcaire. Une bouteille idéale pour attacher l'apéritif avec la ficelle d'un saucisson. (15 000 bouteilles)

**13** **Cave des Vignerons de Buxy - Les Saint-Jacques 2006**Rémy Marlin.  
Les Vignes de la Croix, 71390 Buxy. 8,40 €  
T 03 85 92 03 03  
accueil@vigneronsdebuxy.fr

Minéral pur, de sa robe blanche au fruité doux, une belle construction sur la pierre froide, il affiche sans complexe son terroir. (37 000 bouteilles)

**RULLY PREMIER CRU***Cette appellation (prononcer « Rully ») comporte 23 climats classés en Premier cru, avec une production plus importante en blanc, à l'image de l'appellation Villages (chardonnay : 217 hectares, pinot noir : 122 hectares). Son style est sur des fruits blancs mûrs et légèrement acidulés, expressif, ample en bouche, à boire entre deux et sept ans. Une sélection à moins de 14,50 €.*