

GERBELLE & MAURANGE



10^{ÈME} ÉDITION

**Les meilleurs
vins à petits prix
★★★ 2011**

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

**LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE**

tenue de ce domaine réputé, même dans les petites appellations.

Famille Colin ● 03 80 21 30 43 ● 9, rue de la Châtenière, 21190 Saint-Aubin ● www.marc-colin.com

6,70 € 14,5/20

Domaine Pierre Guillemot

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 3000 Bouteilles/an.

Robe claire des pinots hors mode. Le nez et la bouche sont très épicés par l'élevage, tout en restant en finale sur d'appétentes notes de cerise. Un fort honorable ambassadeur de la Bourgogne classique. A boire.

Jean-Pierre Guillemot ● 03 80 21 55 59 ● 111, Place Fournier, 21420 Savigny-lès-Beaune ● domaine.pierre.guillemot@orange.fr

9,50 € 14,5/20

Maison Dominique Laurent

Bourgogne N°1 2008
Vin rouge. Production : 900 Bouteilles/an.

La patte de ce grand éleveur Nuiton est sensible dès le premier nez : joli bouquet de baies noires, de cassis en gelée, avec des notes vanillées. La bouche est construite, fine et aromatisée sans outrance par le bois, qui laisse toujours le fruit repasser devant en fin de bouche.

Dominique Laurent ● 03 80 61 49 94 ● Rue Principale, 21220 L'Étang Vergy ● dominiquelaurent@club-internet.fr

6,50 € 14,5/20

Domaine Evelyne et Dominique Mergé

Bourgogne Le Bouteau 2008
Vin blanc. Production : 2000 Bouteilles/an.

Laissé un an sur ses lies fines, c'est un aligoté généreux, exotique, avec une pointe de gaz carbonique, qui ne gêne en rien sa destination gastronomique.

Evelyne et Dominique Mergé ● 03 85 23 80 87 ● Chemin de Péraux, 71570 Chanes ● d.mergé@gmail.com

6,00 € 14,5/20

Domaine Pansiot

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Fruits noirs et épices avec une pointe de réduction, l'approche du nez incite à lui donner de l'air. Mais cette générosité aromatique invite aussi à mettre en bouche ce bourgogne fin et mûr, à la finale framboisée et enrobée par une pointe de rondeur.

84

Eric Pansiot ● 03 80 62 94 32 ● 21, Impasse du château de la Chaume, 21700 Corgoloin ● www.domaine-pansiot.com

7,50 € 14,5/20

Domaine Prieur-Brunet

Bourgogne Sainte Jehanne de Chantal 2008
Vin blanc. Production : 9000 Bouteilles/an.

Dans le profil frais de l'année, il est également savoureux, assez puissant et de bonne tenue. Classique et en confiance.

Dominique Prieur-Uny ● 03 80 20 60 56 ● Rue de Narosse, 21590 Santenay ● www.prieur-santenay.com

6,00 € 14/20

Domaine Albert Boillot

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 4700 Bouteilles/an.

La texture est fine, typée Côte de Beaune, et dotée d'un bon équilibre. Un agréable pinot classique, au-dessus des bases du négoce.

Raymond Boillot ● 03 80 21 61 21 ● 2 ruelle Saint Etienne, 21190 Volnay ● www.domaine-albert-boillot.com

7,00 € 14/20

Domaine Jean-Marc Brocard

Bourgogne Portlandien 2009
Vin blanc. Production : 50000 Bouteilles/an.

Il joue davantage le fruité, le gras du grains que la cuvée Jurassique, en terminant sur une finale un peu lactée. A boire.

Jean-Marc Brocard ● 03 86 41 49 00 ● 3, route de Chablis, 89800 Prehy ● www.brocard.eu

6,90 € 14/20

Domaine Chevrot et Fils

Bourgogne 2008
Vin blanc. Production : 5900 Bouteilles/an.

Issu d'une sélection de négoce de la famille Chevrot, il sent bon les fruits exotiques et le grillé doux du bois. Son volume de bouche, assez riche pour l'année, correspond à ce que beaucoup de monde cherche dans le chardonnay bourguignon.

Catherine et Pablo Chevrot ● 03 85 91 10 55 ● 19 route de Couches, 71150 Cheilly-les-Maranges ● www.chevrot.fr

7,00 € 14/20

Domaine Jean-Charles Fagot

Bourgogne Les Riaux 2008
Vin rouge. Production : 3000 Bouteilles/an.

Droit, franc, bien fait, de la tenue, du fruit, ce bourgogne est signé d'un vigneron qui tient aussi une auberge traditionnelle dans les Hautes-Côtes. Incite à faire le détour.

Jean-Charles Fagot ● 03 80 21 30 24 ● Rue de l'église, 21190 Corpeau ● www.aubergeduvieuxvigneron.com

6,00 € 14/20

Domaine Vincent Prunier

Bourgogne 2008
Vin blanc. Production : 4250 Bouteilles/an.

On craque pour ce nez fruité, préservé, aux fines notes d'agrumes, franc de goût et jeune, dont le grain tonique sera destiné plutôt aux poissons qu'aux volailles.

Vincent Prunier ● 03 80 21 27 77 ● Route de Beaune, 21190 Auxey-Duresses ● domaine.prunier@wanadoo.fr

7,50 € 14/20

Domaine Henri et Gilles Remoriquet

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Des notes toujours plus confites que la moyenne et qui restent dans ce millésime avec une palette aromatique très fruitée. La finale est aussi fraîche. Il tiendra sans faille sur trois ans.

Gilles Remoriquet ● 03 80 61 08 17 ● 25 rue de Charmois, 21700 Nuits-Saint-Georges ● domaine.remoriquet@wanadoo.fr

NOUVEAU TALENT

5,30 € 14/20



Domaine Gabrielle Vivien

Bourgogne 2009
Vin blanc. Production : 2500 Bouteilles/an.

Petite pointe d'évolution, mais belle matière fruitée, franche de goût. Un vin plutôt puissant pour un bourgogne icaunais. A boire maintenant.

Gabrielle Vivien ● 06 07 70 21 50 ● 10, rue de Bleigny, 89290 Venoy ● gabriellevivien@live.fr

7,00 € 13,5/20

Domaine Philippe Boire

Bourgogne 2007
Vin rouge. Production : 1200 Bouteilles/an.

Note aromatique un peu cuite, pâtissière, douce, avec une bouche fruitée et de la tenue. Un peu trop marqué par l'élevage bois, il n'en a pas moins de style.

Philippe Boire ● 06 62 31 84 63 ● 21190 Meursault ● philippe.boire@orange.fr

5,60 € 13,5/20

Domaine René Bourgeon

Bourgogne Les Pourrières 2008
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Vin aromatique, pointu en bouche, tendu, croquant, vif mais sans note végétale. Au-delà de la vivacité de l'année, cette tonicité est la signature de cette cuvée.

Jean-François Bourgeon et Christophe Zaninot ● 03 85 44 35 85 ● Jambles, 2, rue du Chapitre, 71640 Givry ● gaec.renebourgeon@wanadoo.fr

5,50 € 13,5/20

Domaine de L'Ecette

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 4000 Bouteilles/an.

Fine, coulante et délicate. Comme sa robe, sa matière est dédiée au déjeuner d'été. Sa maturité, plus marquée, souligne la bonne maturité du pinot dans ce secteur en 2008.

Vincent Daux ● 03 85 91 21 52 ● 21 rue de Geley, 71150 Rully ● daux.vincent@wanadoo.fr

6,00 € 13,5/20

Domaine Fichet

Bourgogne Tradition 2008
Vin rouge. Production : 10000 Bouteilles/an.

Très cerise, un peu mordant et limite sévère en tanins en finale, avec une pointe de gaz qui accentue la tension de l'année. La cuvée Vignot est plus appuyée et un rien plus grossière dans ses saveurs.

Oliver Fichet ● 03 85 33 30 46 ● Le Martoret, 71960 Igé ● www.domaine-fichet.com

7,10 € 13,5/20

Maison Ropiteau Frères

Bourgogne 2008
Vin blanc. Production : nc

Enveloppé par des notes classiques sur le char-donnay boisé (vanille, caramel au beurre salé), c'est un bon vin de négoce, franc et sec, qui remonte bien l'image de marque de cette maison.

Jean-Claude Boisset ● 03 80 21 69 20 ● 13, rue du 11-Novembre, 21190 Meursault ● www.caves-ropiteau.com

6,20 € 13,5/20

Domaine Tupinier

Bourgogne Vieilles Vignes 2008
Vin blanc. Production : 4500 Bouteilles/an.

85

Très riche, ce chardonnay exprime la richesse des vieilles vignes. Flatteur pour l'année, à boire et à découvrir.

Philippe Tupinier ● 03 86 41 85 23 ● 7 Petite Rue, 89230 Bleigny le Carreau ● domainetupinier@orange.fr

7,30 € 13/20

Maison Bouchard Père et Fils

Bourgogne 2007
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Robe légère et nez franc. Touche de sous-bois, nuances boisées et patinées qui évoluent dans une bouche construite, un peu sèche en finale. Dans la famille des vins de négoce, c'est une entrée de gamme exemplaire. A boire.

Groupe familial Henriot ● 03 80 24 80 24 ● Château de Beaune, 15, rue du Château, 21200 Beaune ● www.bouchard-pereetfils.com

7,50 € 13/20

Domaine Charton

Bourgogne Champ de Perdrix 2008
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Style assez solide, typé chalonnais par le grain, direct, rustique, grain de pépin, peau épaisse, avec un supplément de saveur. Pour les viandes, il tient en bouche.

Jean-Pierre Charton ● 03 85 45 22 39 ● 29, Grande Rue, 71640 Mercurey ● jean-pierre-charton@wanadoo.fr

4,70 € 13/20

Domaine de la Chaude Ecuelle

Bourgogne Grand Ordinaire 2008
Vin blanc. Production : 9000 Bouteilles/an.

On reconnaît l'origine chablisienne de ce chardonnay par son grain qui roule sur la langue. Rustique et force de goût.

Gérald Vilain ● 03 86 42 40 44 ● 35, Grande Rue, 89600 Chemilly/Serein ● chaudeecuelle@wanadoo.fr

7,30 € 13/20

Château de l'Éclair

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 1500 Bouteilles/an.

Solide, extrait, boisé mais assez entier et cohérent car assez mûr, avec une présence. Par contre, trop de bois brûlé, dommage.

François Jacquet ● 04 74 02 22 40 ● 905 rue du Château de l'Éclair, 69640 Liègues ● a.piret-sicarex@beaujolais.com

86

7,20 € 13/20

Domaine Antoine et Rachel Olivier

Bourgogne 2008
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

Son nez exotique évoque le riesling, sa bouche est sèche, assez droit et digeste. Le tout est assez simple, mais plaisant. A boire jeune.

Antoine et Rachel Olivier ● 03 80 20 61 35 ● 3, route de Chagny, 21590 Santeny ● www.domaineolivier.fr

6,00 € 13/20

Domaine Vincent Prunier

Bourgogne 2008
Vin rouge. Production : 5200 Bouteilles/an.

Le nez dégage une forte réduction due à son élevage. Cette fermeté se confirme dans une bouche assez solide, elle aussi très boisée.

Vincent Prunier ● 03 80 21 27 77 ● Route de Beaune, 21190 Auxey-Duresses ● domaine.prunier@wanadoo.fr

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Si le bourgogne blanc « normal » est issu du chardonnay, le bourgogne aligoté est issu du cépage blanc aligoté (6 % de l'encépagement bourguignon). C'est un vin généralement vif, printanier, 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. Il devient « kir » lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il bénéficie de la simple appellation Bourgogne depuis 1937, sauf en Côte Chalonnaise, où il reçoit l'appellation communale Bouzeron. Le millésime 2008 est riche en alcool, mais possède une acidité qui peut être redoutable. 2009 est, à l'opposé, un peu lourd et chargé de notes lactées. Dans tous les cas, ce sont des vins à boire jeunes. Une sélection établie à moins de 6,50 €.

6,50 € 15/20

Domaine Arlaud

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 3000 Bouteilles/an.

Plus parfumé, plus tranchant et de meilleur garde également que les autres bouteilles dégustées. Au delà de ses saveurs encore un peu boisées, sa texture est digne de la grande Bourgogne. Félicitations !

Arlaud ● 03 80 34 32 65 ● 41, rue d'Épernay, 21220 Morey-Saint-Denis ● www.domainearlaud.com

5,80 € 15/20

Domaine Jean-Hugues et Guilhem Gisoit

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 30000 Bouteilles/an.
* Bio certifié Ecocert.

Très certainement le vin le plus frais, le plus tendu et le plus sec de la dégustation. Cette matière élançante et pure se savourera sur au moins trois ans.

Ghislaine, Jean-Hugues, Guilhem et Marie Gisoit ● 03 86 53 35 15 ● 30, rue Bienvenu-Martin, 89530 Saint-Bris-le-Vineux ● www.gisoit.com

5,30 € 15/20

Domaine Pierre Morey

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.
* Bio certifié Ecocert.

Fin, délicat et coulant, sa texture est plus douce que la moyenne, avec une précision de saveur également supérieure. On aime beaucoup.

Pierre Morey ● 03 80 21 21 03 ● 13, rue Pierre-Mouchoux, 21190 Meursault ● www.morey-meursault.fr

4,50 € 14,5/20

Domaine Edmond Chalmeau et Fils

Bourgogne Aligoté 2009
Vin blanc. Production : 8000 Bouteilles/an.

Bon aligoté, bien fruité, mur et avec un grain sec. D'ailleurs si on aime les blancs bien secs, le 2008 (4,50 €) est d'aussi bonne facture. Une adresse sérieuse pour l'aligoté entre autres.

Edmond Chalmeau ● 03 86 41 42 09 ● 20 rue du Ruisseau, 89530 Chitry le Fort ● www.edmondchalmeau-et-fils.com

4,70 € 14,5/20

Domaine des Remparts

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 6000 Bouteilles/an.

Il s'ouvre déjà bien en bouche, un style plus technique, facile, simple et bien plein pour un 2008.

GAEC Patrick et Jean-Marc Sorin ● 03 86 53 33 59 ● 6 route de Champs, 89530 Saint-Bris-Le-Vineux

6,00 € 14/20

Domaine Félix et Fils

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 18000 Bouteilles/an.

Frais et bien défini, c'est un aligoté franc, de texture douce, avec une absence de goût résiduel rustique.

Hervé Félix ● 03 86 53 33 87 ● 17, rue de Paris, 89530 Saint-Bris-le-Vineux ● www.domaine.felix.com

5,40 € 14/20

Domaine Fichet

Bourgogne Aligoté 2009
Vin blanc. Production : 8000 Bouteilles/an.

De la trame, un grain boisé et mûr, mais pas envahissant, attachant sans être pesant. Il se boit tout seul.

Oliver Fichet ● 03 85 33 30 46 ● Le Martoret, 71960 Igé ● www.domaine-fichet.com

5,00 € 14/20

Domaine Gouffier

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 5000 Bouteilles/an.

Un style bien mûr pour ce millésime souvent acide chez les aligotés. Pourquoi ? C'est son terroir, proche de Mercurey, qui prolonge et donne des saveurs enrobées au vin. La fin de bouche est citronnée.

Jérôme Gouffier ● 03 85 91 49 66 ● 11, Grande-Rue, 71150 Fontaines ● www.domainegouffier.com

5,00 € 14/20

Domaine Manuel Olivier

Bourgogne Aligoté 2008
Vin blanc. Production : 6000 Bouteilles/an.

Parfumé, vif et savoureux, ce vin est doté d'un finale citronnée persistante et bien droite. C'est un bon blanc sec qui ne décevra pas.

Manuel Olivier ● 03 80 62 39 33 ● Hameau de Corboin, 21700 Nuits Saint Georges ● www.domaine-olivier.com

6,00 € 14/20

Domaine Les Temps Perdus

Bourgogne Aligoté 2009
Vin blanc. Production : 3000 Bouteilles/an.

Bonne vivacité préservée, un aligoté bien précis, droit. A boire sur deux ans. confiance.

Clotilde Davenne ● 03 86 41 46 05 ● 3 rue de Chantemerle, 89800 Prény ● www.clotildedavenne.fr

87

9,90 € 14,5/20

Domaine Jean Petitot & Fils

Côte de Nuits Villages Les Monts de Boncourt 2008

Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Très fruité, cerise fraîche et framboise dans ses arômes. Il reste un peu simple après son passage en bouche, mais la façade est belle et agréable.

Hervé Petitot ● 03 80 62 98 21 ● 26, Place de la mairie, 21700 Corgoloin ● www.domainepetitot.com

11,00 € 14/20

Domaine Raphaël Dubois et Fils

Côte de Nuits Village Les Monts de Boncourt 2008

Vin rouge. Production : 4500 Bouteilles/an.

Un vin fruité mais plus agrumé, bel équilibre aussi du bois. Bref, une cuvée bien faite.

Béatrice et Raphaël Dubois ● 03 80 62 30 61 ● Route de Nuits-Saint-Georges, 21700 Prémieux-Prissey ● www.domaine-dubois.com

12,00 € 14/20

Domaine Laleure-Piot

Côte de Nuits Villages Belles Vues 2008

Vin rouge. Production : 9000 Bouteilles/an.

Un pinot policé, fin, coulant, qui garde un fruité direct. A boire.

Maison Champy ● 03 80 21 52 37 ● Rue de Pralot, 21420 Pernand-Vergelesses ● www.laleure-piot.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

La qualité est assez homogène et talonne désormais celle des crémants d'Alsace. Les meilleurs se rencontrent soit dans l'Yonne, soit en Côte Chalonnaise qui perpétue une longue tradition de champagnisation. Les vins sont généralement issus de l'assemblage de pinot noir, de chardonnay et d'aligoté. Une sélection établie à moins de 9 €.

8,90 € 16/20

Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne 2007

Vin blanc. Production : 3000 Bouteilles/an.

Or marqué, nez de liqueur de prune, bouche vineuse au dosage équilibré et à la noble longueur. Un crémant de repas pour une poularde à la crème.

Oliver Fichet ● 03 85 33 30 46 ● Le Martoret, 71960 Igé ● www.domaine-fichet.com

102

6,90 € 15,5/20

Caves Bailly Lapierre

Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Brut Réserve

Vin blanc. Production : 90000 Bouteilles/an.

Jaune citron, superbe volume de nez et de bouche crémeuse à la finale ronde. Un crémant à servir sur une volaille à la sauce crémée.

Roger Delalogue ● 03 86 53 77 77 ● Hameau de Bailly, 89530 Saint-Bris-Le-Vineux ● www.bailly-lapierre.fr

6,00 € 15,5/20

Domaine Albert Boillot

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs 2008

Vin rouge. Production : 2200 Bouteilles/an.

Jaune pur, senteur de noisette fraîche, une trame équilibrée sur la pêche jaune apporte une véritable longueur de vin tranquille à l'ensemble. C'est la touche Blanc de Noirs.

Raymond Boillot ● 03 80 21 61 21 ● 2, rue Saint Etienne, 21190 Volnay ● www.domaine-albert-boillot.com

6,50 € 15,5/20

Domaine Frédéric Trouillet

Crémant de Bourgogne

Vin blanc. Production : 1600 Bouteilles/an.

Une peau de citron couvre le calice, des notes d'agrumes s'en échappent. Une bouche franche à la fraîcheur calcaire. Un crémant typé, originaire du sud Mâconnais, qui libère la langue.

Frédéric Trouillet ● 03 85 35 80 04 ● Les Conclizes, 71960 Solutré-Pouilly ● www.domainetrouillet.fr

7,00 € 15,5/20

Maison Veuve Ambal

Crémant de Bourgogne Millésimé 2008

Vin blanc. Production : 25000 Bouteilles/an.

Les bulles s'enchaînent sous un jus d'or liquide. L'entrée en bouche est vineuse et croquante avec une longueur qui se trouve renforcée par une saveur d'abricot mûr.

Eric Piffaut ● 03 80 25 01 70 ● Le Pré Neuf 21200 Montagny-les-Beaune ● www.veuveambal.com

6,20 € 15/20

Cave coopérative de Clessé La Vigne Blanche

Crémant de Bourgogne 2006

Vin blanc. Production : 15000 Bouteilles/an.

Jaune clair aux fines bulles, senteurs florales d'un chardonnay fin. L'équilibre et la pureté de la bouche apposent le cachet du plaisir avec une

fin vineuse. Issu de chardonnay du Mâconnais, c'est un crémant de terroir et d'apéritif.

Antoine Granger ● 03 85 36 93 88 ● Route de la Vigne Blanche Classe 71260 ● www.cavedeclesse.com

8,00 € 15/20

Domaine Gouffier

Crémant de Bourgogne

Vin rosé. Production : 2000 Bouteilles/an.

Un jolie rose corail joue avec un nez de framboise frivole sur une texture fine. Idéal pour un cocktail au bord de l'eau.

Jérôme Gouffier ● 03 85 91 49 66 ● 11, Grande-Rue, 71150 Fontaines ● www.domainegouffier.com

7,90 € 15/20

Maison Louis Picamelot

Crémant de Bourgogne Brut

Vin blanc. Production : 6000 Bouteilles/an.

Jaune bien clair, les fleurs d'été sont dans le verre et les bulles croquantes finissent par une saveur acidulée. Parfait pour découvrir l'AOC et se régaler.

Philippe Chautard ● 03 85 87 13 60 ● 12 place de la Croix blanche, 71150 Rully ● www.louispicamelot.com

8,90 € 15/20

Maison Louis Picamelot

Crémant de Bourgogne

Vin rosé. Production : 25000 Bouteilles/an.

Une robe saumonée, nez frais de fleurs blanches et pureté aromatique de la bouche, qui associe la framboise à la rose dans une finale rafraichissante. Sûrement due à des pinot noirs de belle origine.

Philippe Chautard ● 03 85 87 13 60 ● 12 place de la Croix blanche, 71150 Rully ● www.louispicamelot.com

6,90 € 15/20

Maison Vitteaut-Alberti

Crémant de Bourgogne Brut

Vin blanc. Production : 14000 Bouteilles/an.

Jaune pâle et reflets verts, senteur de noyau d'abricot, bulle fine et sans agressivité avec une finale puissante. Idéal pour un apéritif de campagne.

Gérard Vitteaut ● 03 85 87 23 97 ● 20, rue du Pont-d'Arrot, 71150 Rully ● www.vitteaut-alberti.fr

7,90 € 15/20

Maison Vitteaut-Alberti

Crémant de Bourgogne Brut

Vin rosé. Production : 10000 Bouteilles/an.

Robe claire de corail, sa richesse fruitée se retrouve dans une matière au fruit de fraise. Parfait sur un bavarois aux fruits rouges.

Gérard Vitteaut ● 03 85 87 23 97 ● 20, rue du Pont-d'Arrot, 71150 Rully ● www.vitteaut-alberti.fr

7,50 € 14,5/20

Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy

Crémant de Bourgogne Millésimé 2007

Vin blanc. Production : 15000 Bouteilles/an.

Jaune tirant vers le vermill, senteur fraîche de noisette, une saveur acidulée de pamplemousse rose et une bulle éclatante qui rafraichit le palais. Tout ce que l'on attend de cette appellation.

Dominique Gruhier ● 03 86 55 32 51 ● Rue du Clos de Quincy, 89700 Epineuil ● www.bourgognevin.com

7,30 € 14,5/20

Domaine Saint-Martin

Crémant de Bourgogne 2007

Vin blanc. Production : 918 Bouteilles/an.

Or blanc, senteur de fleurs fraîches coupées et de noisettes. Issue d'une sélection parcellaire, sa bulle fine est croquante. Un crémant fruité qui met en joie.

Pascale Saint-Martin ● 06 14 37 29 14 ● Les Plantés 71960 Davayé ● www.domaine-saintmartin.fr

6,50 € 14/20

Domaine Bernard Carré

Crémant de Bourgogne

Vin blanc. Production : 300 Bouteilles/an.

Or pâle, nez aérien de noisettes fraîchement cueillies. Produit par un petit domaine des Hautes-Côtes, sa bulle claque sous la langue et libère une saveur d'abricot sec très vineuse.

Bernard Carré ● 03 80 26 07 76 ● rue du puits Bourret 21960 Meloisey ● bernard.carreregazoni@sfr.fr

7,50 € 13,5/20

Domaine de Marsoif

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

Vin blanc. Production : 3500 Bouteilles/an.

Jaune pâle, nez d'herbes folles. Une bouche doucement patinée, au fruit plein à déboucher pour une matelote d'anguilles.

Laurent Mouton • 03 85 44 37 99 • 6 rue de l'Orcène, Poncey,
71640 Givry • domaine-mouton@vin-givry.com

14,00 € 14/20

Domaine Vincent Lumppp

Givry Premier Cru Clos du Cras Long 2008
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Un côté sucré et doux du nez à la bouche avec la finesse d'un terroir profond. Le volume du Premier cru revient jouer les gros bras en finale. A boire aujourd'hui.

Vincent et Baptiste Lumppp • 03 85 44 52 00 • 45 rue de Jambles,
71640 Givry • www.domaine-lumppp.fr

12,20 € 13/20

Cave des Vignerons de Buxy

Givry Premier Cru Clos Marceaux 2008
Vin rouge. Production : 18000 Bouteilles/an.

Corps de cerise et bonne intensité colorante. Jus franc à la bouche chaleureuse. Un givry qui lorgne du côté de Mercurey par un style musclé. A livrer sur un gibier.

Rémy Marlin • 03 85 92 03 03 • Les Vignes de la Croix, 71390
Buxy • www.vigneronsdebuxy.fr

11,00 € 13/20

Domaine Pelletier Hibon

Givry Premier Cru le Vignon 2008
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Jus franc et digeste au fruit légèrement épicé. Honnête dans le millésime et l'appellation avec une finale iodée.

Luc Hibon • 03 85 94 87 42 • Rue de la Planchette-Poncey,
71640 Givry • pelletier.hibon@club-internet.fr

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 l'appellation communale, accomplissement suprême dans l'univers de l'AOC. Les prix sont assez élevés, emportés par l'enthousiasme d'un public francilien voisin. Une sélection établie à moins de 8,50 €.

8,50 € 14,5/20

Domaine Christophe Ferrari

Irancy 2008
Vin rouge. Production : 13300 Bouteilles/an.

106

On peut lui reprocher des tanins solide caractéristiques des 2005 et accentués par le fût, mais il possède un fruité généreux. Laissez-le en cave un à deux ans, et sa matière solide se polira.

Christophe Ferrari • 03 86 42 33 43 • 7 Chemin des Fossés,
89260 Irancy • www.irancy-ferrari.com

LADOIX

C'est la première commune (en entrant par le nord) de la Côte de Beaune, située à sept kilomètres de Beaune. Une centaine d'hectares de rouges à 85 % sont plantés. Village peu visité, moyennement poussé par le négoce, on y déniche de jolies bouteilles de moyenne garde, dans des millésimes pas forcément récents. 2008 est une bonne année dans ce secteur. 2009 sera encore mieux. Une sélection établie à moins de 11 €.

10,40 € 14,5/20

Domaine Jean Petitot & Fils

Ladoix Vieilles Vignes 2008
Vin rouge. Production : 4000 Bouteilles/an.

A quoi reconnaît-on un bon ladoix ? A son côté frais, tendu, aux tanins croquants, ce grain particulier qui termine avec digestibilité. Fruité et digeste. A boire sans urgence.

Hervé Petitot • 03 80 62 98 21 • 26, Place de la mairie, 21700
Corgoloin • www.domainepetitot.com

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 rouges, souvent issus de gamay, ils sont d'une qualité assez faible, avec des vins dilués. En 2008, on misera surtout sur les blancs, frais et savoureux. 2009 est une excellente année de rouges : cela faisait longtemps. Une sélection établie à moins de 7,50 €.

5,90 € 15/20

Maison Bouchard Père et Fils

Mâcon 2009
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Rond, doux, tout en fruit, peu tannique, facile et tellement efficace, c'est un bonheur à boire jeune. Une gourmandise populaire vraiment bien faite comme on aimerait en trouver au quotidien.

Groupe familial Henriot • 03 80 24 80 24 • Château de Beaune,
15, rue du Château, 21200 Beaune • www.bouchard-pereetfils.com

6,40 € 14,5/20

Domaine Nadine Ferrand

Mâcon 2009
Vin blanc. Production : 8000 Bouteilles/an.

Un chardonnay charnu, avec de l'allonge, du gras et un fruité intense.

Nadine Ferrand • 06 09 05 19 74 • 71960 Solutré Pouilly
• www.ferrand-pouilly-fuisse.com

5,70 € 14/20

Vignerons des Terres Secrètes

Mâcon Pierreclos 2009
Vin rouge. Production : 12000 Bouteilles/an.

Bien mûr, limite sucré, il se boit bien sur les charcuteries. Servir frais.

Xavier Migeot • 03 85 37 88 06 • Les grandes Vignes Prissé
• www.terres-secretes.com

4,50 € 13/20

Cave Coopérative de Viré

Mâcon Les Fleurs Blanches 2009
Vin blanc. Production : 70000 Bouteilles/an.

Intensément fruité, franc rond, doux et séduisant, c'est exactement ce que l'on attend d'un bon chardonnay mûr à ce prix.

Jean-Pierre Frontoni • 03 85 32 25 50 • En Vercheron, 71260
Viré • www.cavedevire-bourgogne.com

MÂCON-VILLAGES

Les vins blancs (chardonnay) issus de 26 communes (et récoltés sur 1 800 hectares) ont le droit de porter la mention « Villages » avec ou sans leur nom : Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintre, 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. Comparés aux simples mâcons, rondeur et suavité les caractérisent, avec des notes très exotiques en 2009 et beaucoup de vins dilués. Une sélection établie à moins de 9 €.

9,00 € 16/20

Domaine La Soufrandise

Fuissé Le Ronté 2008
Vin blanc. Production : 7000 Bouteilles/an.

Notes de menthe verte et de grillé, robe très soutenue, beurrée, riche, style vendanges tardives, historique en Mâconnais. Exotique et généreux, avec l'originalité du terroir. Pour ce prix, on sera complet. A l'aise sur les plats épicés.

Françoise et Nicolas Melin • 03 85 35 64 04 • Rouette du Clos,
71960 Fuissé • www.soufrandise.fr

6,50 € 15/20

Domaine Marcel Couturier

Loché Les Longues Terres 2008
Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Ce vin a été élevé en fût de chêne pendant onze mois. Son boisé reste en-deça d'un fruité bien fait, qui citronne en finesse. Une goumandise svelte.

Marcel Couturier • 06 23 97 23 21 • Les Pelées, 71960 Fuissé
• domainemarcelsouturier@orange.fr

5,50 € 15/20

Domaine Frédéric Trouillet

Solutré 2009
Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Précision florale, bonne tenue en bouche, confit et mûr en finale. A boire jeune, c'est un chardonnay chic (élevé en cuve), tout public et très bien fait.

Frédéric Trouillet • 03 85 35 80 04 • Les Concizes, 71960
Solutré-Pouilly • www.domainetrouillet.fr

8,50 € 14,5/20

Domaine Corinne et Thierry Drouin

Vergisson La Roche 2009
Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

On monte d'un cran en minéralité, en trame crayeuse, c'est un vin de caractère, plein et savoureux.

Thierry et Corinne Drouin • 03 85 35 84 36 • Le Grand Pré, 71960
Vergisson • www.domaine.drouin.com

5,50 € 14,5/20

Domaine Fichet

Mâcon-Villages La Crepillionne 2009
Vin blanc. Production : 25000 Bouteilles/an.

Une belle chair qui a pour qualité de rester fraîche ! Du terroir dans son verre même si en 2009 cette cuvée à moins d'énergie que dans les derniers millésimes.

Oliver Fichet • 03 85 33 30 46 • Le Martoret, 71960 Igé
• www.domaine-fichet.com

14,00 € 15/20

Domaine Fichet

Pouilly-Fuissé La Châtière 2008
Vin blanc. Production : 3600 Bouteilles/an.

Présence vibrante en bouche, texture serrée, droite, il s'épanouit en fraîcheur et en franchise de goût. Délicieux aujourd'hui.

Oliver Fichet ● 03 85 33 30 46 ● Le Martoret, 71960 Igé
● www.domaine-fichet.com

12,00 € 14,5/20

Domaine du Grand Pré

Pouilly-Fuissé Cuvée Prestige 2008
Vin blanc. Production : 2000 Bouteilles/an.

Un vin en demi-corps mais de bel équilibre. Il est finement boisé, c'est un franc chardonnay digeste. A boire sur trois ans.

Philippe Desroches ● 03 85 35 86 94 ● Solutré-Pouilly
● ph.desroches@wanadoo.fr

15,50 € 14,5/20

Maison Auvigue

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Le Clos 2008
Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Fruité, franc, bon vin, droit, serré, au bois digeste. Un pouilly comme on a envie d'en rencontrer plus souvent dans la restauration de bonne brasserie.

J.-P. Auvigue ● 03 85 34 17 36 ● Le Moulin-du-Pont, 71850
Charmay-lès-Mâcon ● http://auvigue.blogspot.com

15,50 € 14/20

Domaine François d'Allaines

Pouilly-Fuissé 2008
Vin blanc. Production : 3200 Bouteilles/an.

Très peu de vin retenu cette année chez ce négociant du fait d'un boisé dominateur, mais ce Pouilly ne l'est pas trop. Fin, croquant, il joue avec la maturité et le fruité.

François d'Allaines ● 03 85 49 90 16 ● La Corvée du Paquier,
71150 Demigny ● www.dallaines.com

14,50 € 14/20

Domaine Cheveau

Pouilly-Fuissé Les Vieilles Vignes 2008
Vin blanc. Production : 7000 Bouteilles/an.

Réduction grillée au nez, ce beau vin affiche des notes puissantes en bouche. Des pointes lactées en finale. Sa richesse part dans beaucoup de sens, une générosité que deux ans de bouteille domptent.

118

Nicolas Cheveau ● 03 85 35 81 50 ● Hameau de Pouilly, 71960
Solutré ● www.vins-cheveau.com

10,10 € 13/20

Cave des Grands Crus Blancs

Pouilly-Fuissé 2009
Vin blanc. Production : 39000 Bouteilles/an.

Fruité rond, simple, mais gourmand, un bon plaisir pour la cuisine au quotidien, idéal pour accompagner viandes blanches et poissons en papillotes.

Jean Juillard ● 03 85 27 05 70 ● 71680 Vinzelles ● www.les-grandscrusblanc.com

POUILLY-LOCHÉ

Toute petite production de chardonnay fluides, toujours bien mûrs, Pouilly-Loché possède moins de fonds que Fuissé. À boire jeune. Une sélection établie à moins de 10,50 €.

10,50 € 14,5/20

Domaine Marcel Couturier

Pouilly Loché 2008
Vin blanc. Production : 1400 Bouteilles/an.

Fin, coulant, boisé mais toujours assez délicat du fait de la belle vivacité finale. Une adresse de confiance.

Marcel Couturier ● 06 23 97 23 21 ● Les Pelées, 71960 Fuissé
● domainemarcelcouturier@orange.fr

POUILLY-VINZELLES

Voisin de Loché mais en un peu plus grand, cet autre mini-cru de chardonnay donne des vins fruités, tendres et plus précoces que les pouilly-fuissé. On les boit entre deux et cinq ans. Une sélection établie à moins de 7 €.

6,80 € 13/20

Cave des Grands Crus Blancs

Pouilly Vinzelles 2009
Vin blanc. Production : 20000 Bouteilles/an.

Un vin franc, frais, mais pas tellement pouilly. A boire jeune comme un bon vin de cépage.

Jean Juillard ● 03 85 27 05 70 ● 71680 Vinzelles ● www.les-grandscrusblanc.com

RULLY

Vignoble peu connu de la Côte chalonnaise (on le confond souvent avec Reuilly, appellation du département du Cher), qui regorge de jeunes vigneron talentueux. Ils éprouvent d'énormes difficultés à faire reconnaître, sans nom presti-

gieux, 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 €.

12,80 € 16/20

Domaine de L'Ecette

Rully Les Gaudoirs 2008
Vin blanc. Production : 4500 Bouteilles/an.

Sous un habit lumineux se cachent des senteurs d'acacia en fleur. La bouche est franche, nappée d'un jus plein. Une cuvée gourmande élevée en foudre qui vous donnera du plaisir immédiat.

Vincent Daux ● 03 85 91 21 52 ● 21 rue de Geley, 71150 Rully
● daux.vincent@wanadoo.fr

9,90 € 16/20

Domaine de L'Ecette

Rully Maizières 2008
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

Jaune clair, doux vanillé. Texture grasse qui enveloppe la langue de sa rondeur avant de libérer un croquant calcaire qui magnifie son terroir. Autant dire que plusieurs bouteilles verront partir leur bouchon d'ici peu, dans un « plop » libérateur !

Vincent Daux ● 03 85 91 21 52 ● 21 rue de Geley, 71150 Rully
● daux.vincent@wanadoo.fr

10,00 € 15,5/20

Domaine Claudie Jobard

Rully Montagne La Folie 2008
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

Or lumineux, senteur finement vanillée. Le boisé est parfaitement intégré à un jus croquant. La finale est longue et se rapproche d'un blanc de la Côte de Beaune. On retrouve le talent de cette jeune viticultrice. Splendide !

Claudie Jobard ● 03 85 49 46 81 ● Route de Beaune, 71150
Demigny ● www.domaineclaudiejobard.fr

10,00 € 15,5/20

Domaine Ninot

Rully Chaponnières 2008
Vin rouge. Production : 4600 Bouteilles/an.

Un joli boisé marque au fer un fruit tonique. La bouche ne manque pas de matière ni de personnalité. Un rully avec la mâche d'un grand mercurey.

Ereil Ninot ● 03 85 87 07 79 ● 2 rue de Chagny, 71150 Rully
● ninot.domaine@wanadoo.fr

8,30 € 14,5/20

Cave des Vignerons de Buxy

Rully Plantenay 2008
Vin blanc. Production : 15000 Bouteilles/an.

L'or du lieu parle à un nez flatteur par son caramel au beurre salé. Un fruité affriolant et doux à la belle longueur au palais. Typé et typique pour un excellent rapport entre le prix et le plaisir.

Rémy Marlin ● 03 85 92 03 03 ● Les Vignes de la Croix, 71390
Buxy ● www.vigneronsdebuxy.fr

12,50 € 14,5/20

Joseph Drouhin

Rully 2008
Vin rouge. Production : 32000 Bouteilles/an.

★ Bio certifié Ecocert.

Carmin clair aux jolis arômes de cerise et de framboise posés sur un jus équilibré. Il sera encore meilleur dans deux ans quand son acidité sera fondue en fruit.

Frédéric Drouhin ● 03 80 24 68 88 ● 7, rue d'Erfer, 21200
Beaune ● www.drouhin.com

9,50 € 14/20

Auberge du Vieux Vigneron

Rully 2007
Vin rouge. Production : 1200 Bouteilles/an.

Sous sa robe de cerise burlat, cette cuvée friande lâche un muscle tannique bien marqué à la persistance poivrée. Il sera parfait pour une côte de bœuf au grill.

Jean-Charles Fagot ● 03 80 21 39 00 ● Route de Beaune Cor-
peau 21190 ● www.aubergeduvieuxvigneron.com

13,00 € 13,5/20

Domaine Jean Chartron

Rully Montrorin 2008
Vin blanc. Production : 1800 Bouteilles/an.

Jaune transparent, boisé prégnant au nez mais avec beaucoup d'élégance. Un vin rendu savoureux par son fruité croquant et par un élevage précis.

Famille Chartron ● 03 80 21 99 19 ● Grande-Rue, 21190 Puligny-
Montrachet ● www.jeanchartron.com

12,80 € 13,5/20

Joseph Drouhin

Rully 2008
Vin blanc. Production : 85000 Bouteilles/an.

119