

Gerbelle & Maurange

**LE GUIDE**  
**des meilleurs vins**  
**à moins de 20 €**  
**2012**



1950 bonnes affaires en France et dans le monde  
Une sélection originale et 100% renouvelée



## 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 (une vingtaine en Premier cru) produisent une majorité de rouges (85 %). Village peu visité, moyennement poussé par le négoce, on y dénicher de jolies bouteilles de moyenne garde, dans des millésimes pas forcément récents. A propos des millésimes, 2008 était une bonne année dans ce secteur, 2009 est encore plus réussi avec des pinots de bonne constitution qui surprendront sur sept à huit ans. Une sélection établie à moins de 16 €.

10,60 € 15,5/20

### Domaine Jean Petitot & Fils

Ladoix Vieilles Vignes 2009  
Vin rouge. Production : 4400 Bouteilles/an.

Un très bel éclat de fruit pour un pinot (vigne de soixante ans) pulpeux, généreux, épicé et velouté. Un beau ladoix moderne (macération à froid) sans excès et ample. Bravo, les prix ici ne s'envolent pas.

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

15,00 € 15/20

### Domaine Chevalier Père et Fils

Ladoix 2009  
Vin rouge. Production : nc

Un très bon classique, coloré, fruité, plein, avec du gras, du fruité, une jolie finale, solide pour un village.

Claude Chevalier • 03 80 26 46 30 • Hameau de Buisson, Cidex 18, 21550 Ladoix-Serrigny • www.domaine-chevalier.fr

16,00 € 14,5/20

### Domaine d'Ardhuy

Ladoix Les Chagnots Monopole 2009  
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

On apprécie son supplément de densité et d'aloungé, bien typé par des notes poivrées et poudrées. Une réussite dans la ligné du domaine.

Famille d'Ardhuy • 03 80 62 98 73 • Clos des Langres, 21700 Corgoloin • www.ardhuy.com

14,00 € 14,5/20

### Domaine Cachat-Ocquidant et Fils

Ladoix Les Madonnes 2009  
Vin rouge. Production : nc

On apprécie son style fin, délicat et tramé qu'apporte une vinification à 50 % en fût neuf. Le vin le supporte, et va monter en puissance sur deux ans.

Jean-Marc Cachat • 03 80 26 45 30 • Domaine Cachat-Ocquidant, 3, place du Souvenir, 21550 Ladoix-Serrigny

116

15,40 € 14/20

### Château de Corton Pierre André

Ladoix 2009  
Vin rouge. Production : 1850 Bouteilles/an.

Ferme, droit, franc, serré, c'est le ladoix classique qu'il faut encore laisser deux ans en bouteille et servir sur les viandes rouges.

Ballande France et Associés • 03 80 26 44 25 • Rue des Cortons, 21420 Aloxe-Corton • www.pierre-andre.com

## MÂCON-VILLAGES

Les vins blancs (chardonnay) issus des 26 communes de l'appellation (et récoltés sur 1 800 hectares) ont le droit de porter la mention « Villages » avec ou sans leur nom : Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, 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. En comparaison des simples mâcons, rondeur et suavité les caractérisent, avec des notes très exotiques en 2009 et beaucoup de vins dilués. A propos des millésimes, superbe niveau des villages du mâconnais en 2009. C'est vraiment là où il faut faire ces achats pour dénicher de bonnes affaires en bourgogne blancs, en cette fin d'année 2011. Les chardonnays se montrent riches mais bien équilibrés, d'une générosité sans lourdeur et sans pathos. Les fermentations alcooliques n'ont pas posé de problème majeur. Dans cette année généreuse, certains producteurs ont choisi de bloquer (ou de ne pas conduire à leur terme) les fermentations malolactiques afin de préserver la vivacité. Une sélection établie à moins de 10 €.

7,10 € 15,5/20

### Domaine Céline et Laurent Tripoz

Mâcon-Villages Charnay Prestige des Tourmons 2009  
Vin blanc. Production : 7000 Bouteilles/an.

Très belle concentration dans la fraîcheur, précis dans le pressurage et l'élevage (pur cuve, élevage sur lies), il termine franc, avec une pointe d'amer de jeunesse. Hautement recommandable.

Céline et Laurent Tripoz • 03 85 35 66 09 • 71000 Mâcon • celine-laurent.tripoz@libertysurf.fr

9,50 € 15,5/20

### Domaine Thibert Père et Fils

Mâcon-Villages Fuissé 2009  
Vin blanc. Production : nc

De la matière et de l'ampleur caractérisent ce jus qui n'en demeure pas moins frais. Avec ce fonds, il ne doit pas se boire dans l'urgence. Une bouteille de gastronomie.

Sandrine Thibert-Needham et Christophe Thibert • 03 85 27 02 66 • Rue Adrien Arcelin, 71960 Fuissé • www.domainethibert-pereetfils.com

NOUVEAU TALENT G&M  
6,60 € 15,5/20

### Domaine de la Verpaille

Mâcon-Villages Vieilles Vignes 2009  
Vin blanc. Production : 7000 Bouteilles/an.

\* Bio certifié AB.

Une sélection de chardonnay de cent quinze ans ! Ce centenaire (élevé douze mois sur lies) demeure fringant, net et savoureux. Avec une jolie pointe d'amande amers, il évoluera avec finesse sur cinq à six ans. Un blanc juste et complet. Superbe affaire !

Baptiste et Estelle Philippe • 03 85 33 14 47 • Au Buc, 77126 Vré • www.domainedelaverpaille.com

8,50 € 15/20

### Domaine de la Sarazinière

Mâcon-Bussièrès Bussièrès 2009  
Vin rouge. Production : nc

Un jus carmin au nez laisse place aux fraises. Son jus gourmand ne manque pas d'entrain et invite à s'aventurer dans la cave de ce domaine, qui sait mettre en valeur ses gamays et son terroir.

Philippe Trebignaud • 03 85 37 76 04 • 71960 Bussièrès • philippe.trebignaud@wanadoo.fr

6,00 € 15/20

### Domaine Céline et Laurent Tripoz

Mâcon-Villages Charnay Clos des Tournons 2009  
Vin blanc. Production : 35000 Bouteilles/an.

Etonnamment digeste pour 2009, sa pureté vient de son élevage pur cuve (béton et inox). Ce vin a beaucoup progressé. Il se boit déjà à la régale.

Céline et Laurent Tripoz • 03 85 35 66 09 • 71000 Mâcon • celine-laurent.tripoz@libertysurf.fr

8,50 € 15/20

### Domaine Roger Lassarat

Mâcon Vergisson La Roche 2009  
Vin blanc. Production : 2800 Bouteilles/an.

Ce beau jus gras, rond, plein et généreux se révèle à la fois lacté par le boisé, et bien fondu dans ses tanins. Dans le style chaud de l'année, avec du volume. Pour les plats à la crème. A boire sur cinq ans.

Roger Lassarat • 03 85 35 84 28 • Le Martelet, 71960 Vergisson • www.roger-lassarat.com

NOUVEAU TALENT G&M  
10,00 € 15/20

### Domaine Louis Dorry

Mâcon-Villages Milly-Lamartine Les Collonges 2009

Vin blanc. Production : 1800 Bouteilles/an.

Sous un nez boisé, grandiloquent et ambitieux, il prend ses grands airs, mais reste familier en bouche dans son jus de chardonnay généreux. Bien fait, mais un peu cher.

Louis-Paul Dorry • 06 32 60 05 01 • 71960 Bussièrès • louis-dorry@hotmail.com

8,70 € 15/20

### Maison Merlin

Mâcon-Villages La Roche Vineuse 2009  
Vin blanc. Production : 40000 Bouteilles/an.

Beau jus savoureux, droit et franc. Une pointe de boisé lacté dilue un peu le tranchant de ce vin, qui reste savoureux.

Olivier Merlin • 03 85 36 62 09 • Domaine du Vieux Saint-Sorlin, 71960 La Roche-Vineuse • www.merlin-vins.com

5,20 € 14,5/20

### Cave des Vignerons de Buxy

Mâcon-Villages Saint-Gengoux-Le-National 2009  
Vin blanc. Production : nc

Chardonnay fin, frais et digeste, le jus dévoile une pointe végétale (lierre). En bouche, l'on devine un vrai travail de sélection, de pressurage et d'élevage. Délicieux, il faut le boire sur sa jeunesse.

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

7,00 € 14,5/20

### Cave de Clessé

Mâcon-Villages Le Mont 2009  
Vin blanc. Production : 6000 Bouteilles/an.

Rond et fin, le vin issu de cette sélection de vignes cinquantenaire ne tombe pas dans les extrêmes du millésime. En effet, il reste en retenue. Le floral du chardonnay a le dernier mot. A boire jeune.

Antoine Granger • 03 85 36 93 88 • Route de la Vigne Blanche, 71260 Clessé • www.vire-clesse.com

8,50 € 14,5/20

### Domaine Fichet

Mâcon-Villages Igé Château London 2009  
Vin blanc. Production : 30000 Bouteilles/an.

Fruité, généreux (macération pré-fermentaire) ainsi que rond, ce cru plaira aux amateurs de

117



chardonnay amples et chaleureux. Et ils sont nombreux dans le Mâconnais. Il fera donc des heureux. A déguster sur trois ou quatre ans.

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

5,70 € 14,5/20

### Vignerons des Terres Secrètes

Mâcon-Villages Pierreclos 2010  
Vin rouge. Production : nc

Un fruité rond et gourmand, posé sur une cœur de bouche gorgé de fruits. Ce gamay affriolant séduira les amateurs de plaisir fruité.

Xavier Migeot ● 03 85 37 88 06 ● Les Grandes Vignes, Prissé  
● www.terres-secretes.com

9,50 € 14,5/20

### Domaine Thibert Père et Fils

Mâcon-Villages Prissé En Chailloux 2009  
Vin blanc. Production : nc

Fruité, rond, frais : voilà un mâcon bien fait. Équilibré et droit, il déploie une belle allonge. On en redemande.

Sandrine Thibert-Needham et Christophe Thibert ● 03 85 27 02 66 ● Rue Adrien Arcelin, 71960 Fuissé ● www.domainethibert-pereetfils.com

10,00 € 14/20

### Domaine Saint-Denis

Mâcon-Village Chardonnay 2009  
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

Sur des notes un peu végétales, cette cuvée se montre cependant fraîche, dotée d'un certain grain, ainsi que d'une personnalité minérale. Bon classique, mais un peu au dessus des meilleurs rapports qualité-prix.

Hubert Laferrere ● 03 85 33 24 33 ● 71260 Lugny  
● domaine.saintdenis@free.fr

5,80 € 14/20

### Domaine Alain Normand

Mâcon-Villages La Roche Vineuse 2009  
Vin rouge. Production : 5000 Bouteilles/an.

Complet grâce à une mâche fruité et suave. Un Mâcon de terroir gourmand, prêt à être bu cet automne sur une andouille au four.

Alain Normand ● 03 85 36 61 69 ● 71960 La Roche-Vineuse  
● www.domaine-normand.fr

8,00 € 14/20

### Domaine Raphaël Sallet

Mâcon-Villages Uchizy Clos des Ravières 2009  
Vin blanc. Production : 5400 Bouteilles/an.

Intense, serré et de belle tenue, il faut aimer la richesse pour déguster ce jus. En effet, sa finale

118

se révèle assez chaude. A attendre un peu, mais il a du potentiel.

Raphaël Sallet ● 03 85 40 50 45 ● Route de Chardonnay, 71700 Uchizy ● mrsallet@orange.fr

8,00 € 14/20

### Maison Bouchard Père et Fils

Mâcon-Village Lugny-Saint-Pierre 2009  
Vin blanc. Production : nc

Dès qu'il s'agit de mâconnais, cette grande maison est toujours au rendez-vous, et ce dans les deux couleurs. Celui millésime se montre bien droit, serré, avec du fonds. Il faut le boire sur deux ou trois ans. De qualité pour de la grande diffusion.

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

5,30 € 14/20

### Domaine Céline et Laurent Tripoz

Mâcon-Villages Charnay Clos des Tournons 2009

Vin rouge. Production : 10000 Bouteilles/an.

Rubis fin, nez pulpeux de cerise. Cerise que l'on retrouve, bien fraîche, dans un jus de bel équilibre tannique au palais. Un gamay pour une côte de bœuf au grill, mais aussi pour la cave. Laissez-le deux, trois ans.

Céline et Laurent Tripoz ● 03 85 35 66 09 ● 71000 Mâcon  
● celine-laurent.tripoz@libertysurf.fr

9,00 € 14/20

### Domaine des Deux Roches

Mâcon-Villages Plants du Carré 2009  
Vin blanc. Production : 20000 Bouteilles/an.

● Bio certifié AB.

Un nez plus vanillé apparaît marqué par le tiers de jus passé en fûts. La pointe d'amande amer en final se révèle agréable. Il se boit déjà et évoluera bien sur deux ans.

Christian Collovray et Jean-Luc Terrier ● 03 85 35 86 51  
● 71960 Davayé ● www.collovrayterrier.com

6,40 € 14/20

### Vignerons des Terres Secrètes

Mâcon-Villages Verzé Croix-Jarrier 2009  
Vin blanc. Production : nc

Du grain, de la droiture : ce vin bien sec constitue un bon chardonnay classique. Il possède davantage de salinité en fin de bouche que la moyenne. A boire sans urgence sur trois ou quatre ans.

Xavier Migeot ● 03 85 37 88 06 ● Les Grandes Vignes, Prissé  
● www.terres-secretes.com

5,50 € 14/20

### Domaine Frédéric Trouillet

Mâcon-Villages Solutré 2010  
Vin blanc. Production : 4300 Bouteilles/an.

Droit, serré, franc, un peu écourté : il est au dessus de la moyenne des mâcon-villages qui pèchent souvent par leur manque de fonds dans ce millésime.

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

6,60 € 13,5/20

### Cave des Vignerons de Buxy

Mâcon-Villages Clos de Mont-Rachet 2010  
Vin blanc. Production : 20000 Bouteilles/an.

Acidulé et délié, ce jus encore jeune n'était pas encore vraiment en place lors de notre dégustation. Mais sa finale fraîche laisse présager du meilleur. A suivre.

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

6,00 € 13,5/20

### Domaine Fichet

Mâcon-Villages La Crepillionne 2010  
Vin blanc. Production : 30000 Bouteilles/an.

Tendu et assez acide, ce jus présente une finale crayeuse suivie d'un rétro assez neutre. Quand nous comparons cette cuvée à ses sélections passées, ce domaine nous déçoit un peu.

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

6,50 € 13,5/20

### Cave du Père Tienne

Mâcon-Village Milly-Lamartine 2008  
Vin rouge. Production : nc

Un fruit rond et tendre compose ce gamay doté d'un surcroît de tanins de fûts. Voilà qui fait saliver. A partager aujourd'hui, autour d'un rôti de porc.

Agnès et Eric Panay ● 03 85 37 78 05 ● Le Clos 71960 Sologny  
● http://caveduperetienne.pagesperso-orange.fr

7,00 € 13/20

### Domaine Fichet

Mâcon-Villages Terroir de Burgy 2009  
Vin blanc. Production : 15000 Bouteilles/an.

Chez les frères Fichet, ce terroir donne un vin facile, coulant, agréable sans être grand. Sa bouteille utilise une capsule à vis.

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

6,50 € 12/20

### Domaine Marcel Couturier

Mâcon-Villages Loché Les Longues Terres 2009  
Vin blanc. Production : nc

Ce chardonnay élevé onze mois en fûts de chêne délivre des notes de chèvrefeuille. Bien fait, franc et mature. A boire jeune.

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

## 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 qui commencent à s'imposer avec des blancs à la texture rustique. A propos des millésimes. 2009 est un millésime compliqué en Maranges et dans ses Premiers Crus. Millésime en dents de scie avec certaines cuvées dures et stressées, qui manquent de saveur et avec de la dilution. Beaucoup d'échantillons présentés, peu d'élus. Une sélection établie à moins de 12 €.

12,00 € 15/20

### Château de la Créé

Maranges En Goty 2009  
Vin rouge. Production : nc

L'élevage en fûts (20 mois de bois neufs) marque la jeunesse de ce pinot ferme, extrait en infusion, aux tanins denses mais fins. Il faut attendre au moins 2013 pour mieux apprécier son potentiel.

Nicolas Ryhiner ● 03 80 20 63 36 ● 11, rue Gaudin, 21590 Santenay le Haut ● www.la-cree.com

12,50 € 14,5/20

### Domaine Maurice Charleux

Maranges Premier cru La Fussière 2009  
Vin blanc. Production : nc

Chardonnay frais, pur, délicat, coulant et sans lourdeur. Une belle bouteille de table et d'élégance pour le cru, en demi-corps (vignes de quatre ans), à boire jeune.

Vincent Charleux ● 03 85 91 15 15 ● 1, Petite Rue, 71150 Dezize-Maranges ● domaine.charleux@wanadoo.fr



Sous une robe un jaune bien dorée, le nez offre des senteurs de thé infusé froid. La bouche ploie sous un cœur de pierres issues d'un sol portlandien, mais il lui faudra du temps pour domestiquer son maître. Réserve aux amateurs de chablis purs.

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

**7,20€** 13,5/20

### Domaine Gautheron

Petit Chablis 2009

Vin blanc. Production : 2500 Bouteilles/an.

Or blond limpide, senteur de coquille d'huître et bouche équilibrée en acidité, voilà les caractéristiques de ce petit chablis plus typique que typé. Il s'explique à travers un jus frais, pour un apéritif friand.

Alain et Cyril Gautheron • 03 86 42 44 34 • 18, rue des Prégirots, 89800 Fleys • www.chablis-gautheron.com

**7,00€** 13/20

### Domaine Sylvain Mosnier

Petit Chablis 2009

Vin blanc. Production : 1400 Bouteilles/an.

Drapé dans l'or clair éclatant de sa robe, le silex frotté et les pierres blanches semblent chauffées au soleil. L'attaque est câline et iodée. Savoureux aujourd'hui, il sera encore meilleur dans un an.

Sylvain Mosnier • 03 86 42 43 96 • 36, route Nationale, 89800 Beines • www.chablis-mosnier.com

## POMMARD

Bon ou médiocre, le pommard, toujours rouge, possède une telle notoriété qu'il se vend bien et cher. Du moins jusqu'à très récemment. Un pinot noir qui se décline sur 315 hectares en Villages et en Premier cru (pas de Grand cru), suivi ou non du climat (nom de parcelle). De réputation robuste et tannique, il peut aussi être sec, austère et sans charme, surtout dans les premiers prix. A propos des millésimes. Sur quatorze échantillons présentés, nous n'en avons retenu qu'un ! C'est ce que nous appelons une hécatombe ! Que de pinots secs (en 2009 et 2008) dans des rouges en majorité travaillés dans la caricature de la dureté. Il paraît que 2010 est une réussite sur le cru. Nous attendons patiemment de les goûter en bouteille. Une sélection établie à moins de 20 €.

**20,00€** 14,5/20

### Domaine Dubreuil-Fontaine

Pommard 2009

Vin rouge. Production : 6000 Bouteilles/an.

130

Le plus mûr et généreux et surtout le moins sec de notre série de quatorze pommards. Une générosité de bonne aloi se promène sur une longueur moyenne. A boire.

Christine Gruere-Dubreuil • 03 80 21 55 43 • Rue Rameau, 21420 Pernand-Vergelesses • dubreuil-fontaine.com

## POUILLY-FUISSÉ

Il existe 750 hectares de chardonnay en production sur les communes de Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré. Ce cru star du Mâconnais a fait sa révolution ces quinze dernières années. Une nouvelle génération élabore des blancs plus profonds et minéraux, tout en conservant le côté charmeur de ce secteur précoce. A propos des millésimes. Nous avons constaté une grosse dilution en 2009, contrairement aux meilleurs villages du mâconnais. L'appellation a renoué avec ses vieux démons de surproduction. La majorité des vins n'ont pas de vrai fonds. Ils manquent de densité. Nous avons volontairement monté le niveau des prix et trié drastiquement (trois échantillons sur quatre écartés). Une sélection établie à moins de 16,50 €.

**15,90€** 15/20

### Domaine Cornin

Pouilly-Fuissé 2009

Vin blanc. Production : 7800 Bouteilles/an.

\* Bio certifié Ecocert.

Nez fermé, un peu mâché par la filtration. Cette sélection de vignes âgées de soixante dix ans déroule une bouche fine, droite, qui n'a rien d'impressionnant, mais se déploie en délicatesse.

Dominique Cornin • 03 85 37 43 58 • Chaintré • dominique@cornin.net

**16,00€** 15/20

### Domaine de la Chapelle

Pouilly-Fuissé Hors-Classe 2009

Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Élaboré à partir de vignes âgées de soixante cinq ans, voilà un chardonnay riche, épicé et concentré (un peu trop, dirons les amateurs de haute tension) mais qui nous restitue parfaitement la signature de la concentration par grêle de ce millésime. C'est gras et riche, mais en fonds. Un peu cher pour l'année.

Pascal Rollet • 03 85 35 81 51 • Solutré-Pouilly • www.domainedelachapelle.com

**13,80€** 15/20

### Domaine Corinne et Thierry Drouin

Pouilly-Fuissé En Buland 2009

Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Un chardonnay en force, en longueur, qui charme par un joli nez fruité et mûr. Sa bouche se montre ouverte, grasse ainsi qu'un peu boisée (ce vin a passé dix mois en fûts).

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

**16,00€** 15/20

### Domaine Annie-Claire Forest

Pouilly-Fuissé Les Crays 2008

Vin blanc. Production : 7000 Bouteilles/an.

Nez fruité et boisé, bien fait, il fait preuve de tenue (douze mois de fûts, vignes de quarante-cinq ans). Dans ce grand millésime 2008, la droiture est supérieure. L'allonge, elle, se déploie joliment.

Michel Forest • 03 85 35 84 79 • Les Crays, 71960 Vergisson • http://vin-pouilly-fuisse-forest.wifeo.com

**15,10€** 15/20

### Domaine Thibert Père et Fils

Pouilly-Fuissé 2009

Vin blanc. Production : nc

Un beau chardonnay complet, frais, pas complexe, mais droit et bien fait pour l'année. Ce classique digeste livre toujours les notes florales mellifères tant attendues par les amateurs de Pouilly.

Sandrine Thibert-Needham et Christophe Thibert • 03 85 27 02 66 • Rue Adrien Arcelin, 71960 Fuissé • www.domainethibert-peretfils.com

**11,90€** 14,5/20

### Domaine Marcel Couturier

Pouilly-Fuissé Les Scellés 2009

Vin blanc. Production : 2000 Bouteilles/an.

Riche, intense, mais avec une pointe de dilution en milieu de bouche, ce chardonnay séducteur n'est pas immense. Mais force est de constater qu'il se montre plaisant. Pour l'année, il termine sur une note plutôt riche en fraîcheur. Prix raisonnable.

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

**16,10€** 14,5/20

### Maison Merlin

Pouilly-Fuissé 2009

Vin blanc. Production : 15000 Bouteilles/an.

Un bon chardonnay gras, rond et dans le style tardif de l'année. Il se montre généreux, franc et bon dès aujourd'hui.

Olivier Merlin • 03 85 36 62 09 • Domaine du Vieux Saint-Sorlin, 71960 La Roche-Veineuse • www.merlin-vins.com

**14,00€** 14/20

### Domaine Fichet

Pouilly-Fuissé La Châtière 2009

Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Droit, franc et bon sans être enthousiasmant, il « fait le job » dans un millésime compliqué sur l'appellation.

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

## POUILLY-LOCHÉ

Cette toute petite production de chardonnay est répartie sur une trentaine d'hectares en mâconnais, près du village de Loché en Saône et Loire. Elle produit uniquement des blancs, fluides et bien mûrs. Les Pouilly-Loché possèdent moins de fonds que Fuissé. Ils sont à boire jeune. A propos des millésimes. Bon niveau en 2009, dans le sillage de la réussite des villages du mâconnais, un cran en deça. On commencera à les boire en 2012 et 2013. Une sélection établie à moins de 12 €.

**8,50€** 15/20

### Domaine Marcel Couturier

Pouilly Loché Le Bourg 2009

Vin blanc. Production : 1800 Bouteilles/an.

Plus ferme que la Vieilles Vignes, cette sélection de ceps de soixante dix ans élevée en cuves, est moins concentrée mais plus digeste. Elle ressemble davantage à ce que l'on attend d'un vin de l'appellation. A boire jeune. Il faut l'essayer sur des entrées de poisson.

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

**10,50€** 15/20

### Domaine Marcel Couturier

Pouilly Loché Vieilles Vignes 2009

Vin blanc. Production : 2000 Bouteilles/an.

Avec une pointe vanillée, cette sélection de chardonnay de quatre-vingt-sept ans (onze mois de fûts) possède de la tenue, du gras ainsi qu'une vraie allonge de cru. Un bon domaine qui ressort dans nos sélections tous les ans.

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

## POUILLY-VINZELLES

Cette appellation constitue le second satellite de Fuissé, avec Loché, mais en un peu plus grand (52 hectares). Ce mini cru de chardonnay donne des vins fruités, tendres et plus précoces que les pouilly-fuissés. On les boit entre deux et cinq ans. A propos des millésimes. Voir