

**GERBELLE & MAURANGE**

**LE GUIDE**  
**des meilleurs vins**  
**à moins de 20 €**  
**2014**



**NOUVEAU !**

**BORDEAUX PRIMEURS 2012 : LES 100 MEILLEURES AFFAIRES**

- Une sélection originale et 100 % renouvelée
- Plus de 2 000 vins dans toute la France
- 100 cavistes incontournables

bourgogne de terroir bien élevé mais qui ne grandira plus.

Greg Ralston • 03 80 20 70 27 • 14, Grande Rue 21200 Bligny-les-Beaune • apiot@elywines.com

**NOUVEAU TALENT**   
10,00 € 14/20

### Evening Land au Château de Bligny

Bourgogne 2011  
Vin rouge. Production : 16410 Bouteilles/an.

Un parfum de cassis frais flotte dans le verre. Fin et juteux, ce bourgogne stimule les papilles par sa fine acidité. Il sera meilleur dans un an.

Greg Ralston • 03 80 20 70 27 • 14, Grande Rue 21200 Bligny-les-Beaune • apiot@elywines.com

5,70 € 14/20

### Domaine Gabrielle Denis

Bourgogne La Chaume Blanche 2011  
Vin blanc. Production : 5000 Bouteilles/an.

Une belle parure or blanc sous des notes de pierres mouillées après la pluie. Équilibré, ce vin sait faire parler le terroir chablisien tout en servant l'expression classique du chardonnay.

Gabrielle Denis • 03 86 40 33 88 • 10 rue de Bleigny, 89290 Venoy • denis.gabrielle@wanadoo.fr

7,00 € 14/20

### Domaine Gabrielle Denis

Bourgogne Cuvée Angélique 2011  
Vin rouge. Production : 7000 Bouteilles/an.

Un beau jus aux notes très végétales, noble dans la structure mais aux tanins frais qui se posent sur une saveur digeste. A déguster sur des rougets grillés à la plancha.

Gabrielle Denis • 03 86 40 33 88 • 10 rue de Bleigny, 89290 Venoy • denis.gabrielle@wanadoo.fr

6,50 € 14/20

### Domaine Heimbouger

Bourgogne 2012  
Vin rosé. Production : 6000 Bouteilles/an.

Sous une pâleur saumonée, il dégage des arômes de bonbons acidulés et de Barbapapa. Cette saveur se prolonge ensuite avec gourmandise pour offrir un rosé agréable.

Olivier Heimbouger • 03 86 41 40 88 • 5, rue de la Porte de Cravan 89800 Saint-Cyr-les-Colons • heimbouger@wanadoo.fr

9,25 € 14/20

### Maison Louis Latour

Bourgogne 2011  
Vin rouge. Production : 170000 Bouteilles/an.

Sa profonde couleur violacée prouve que nous avons affaire à un gamay de naissance. Arômes

94

de pivoine et de rose virevoltent tandis que la texture finement taillée laisse apparaître une douce acidité qui fait saliver. A ouvrir au prochain été.

Louis-Fabrice Latour • 03 80 24 81 00 • 18, rue des Tonneliers, 21200 Beaune • www.louislatour.com

8,00 € 14/20

### Château de L'Éclair

Bourgogne 2011  
Vin blanc. Production : nc

Issu du Beaujolais ce bourgogne détonne par son fruit gras, opulent parcouru par un doux boisé. Servi frais sur une tartine de fromage de chèvre il vous réglera.

François Jacquet • 04 74 02 22 40 • 905, rue du Château de l'Éclair, 69400 Liergues • a.piret-sicarex@beaujolais.com

9,50 € 14/20

### Château de Marsannay

Bourgogne En Montre-Cul 2011  
Vin rouge. Production : 2200 Bouteilles/an.

Sous sa petite robe d'été, ce climat de Marsannay offre un fruité tendre sur la cerise griotte. Un vin de plaisir pour les barbecues.

Famille Halley • 03.80.51.71.11 • Route des Grands Crus 21160 Marsannay-la-Côte • www.chateau-marsannay.com

7,00 € 14/20

### Domaine Patrick Miolaine

Bourgogne 2009  
Vin rouge. Production : 2000 Bouteilles/an.

Plein de jus et de vie, ce rouge produit sur Saint-Aubin a gommé sa rusticité. Ce 2009 atteint aujourd'hui la maturité idéale pour un accord majeur avec une côte de bœuf au grillée.

Patrick Miolaine • 03 80 21 31 94 • Derrière chez Edouard 21190 Saint-Aubin • domainepatrick.miolaine@wanadoo.fr

9,00 € 14/20

### Domaine Patrick Miolaine

Bourgogne Cuvée Barbara 2010  
Vin rouge. Production : 2000 Bouteilles/an.

Des fragrances de rose ancienne se posent sur une trame tannique carrée qui titille les papilles. Un rouge identitaire à servir sur des fromages de caractère.

Patrick Miolaine • 03 80 21 31 94 • Derrière chez Edouard 21190 Saint-Aubin • domainepatrick.miolaine@wanadoo.fr

9,90 € 13,5/20

### Domaine Edmond Cornu et Fils

Bourgogne 2010  
Vin rouge. Production : 8400 Bouteilles/an.

Né dans la plaine de Corton, ce vin a gardé un fond capiteux grâce à un élevage long. Sa bou-

che charmue avec un tanin un rien rustique se patinera avec le temps. Sur une dinde à la boulangère.

Pierre Cornu • 03 80 26 40 79 • Le Meix Gobillon, 6, rue du Bief, cedex 34, 21550 Ladoix • www.bourgogne-vigne-verre.com

**NOUVEAU TALENT**   
9,00 € 13,5/20

### Domaine Nicolas Perrault

Bourgogne Le P'tit Nicolas 2012  
Vin rouge. Production : 2700 Bouteilles/an.

La robe de grenadine libère des senteurs de petits fruits rouges et noirs (myrtille et fraise des bois). Fruité comme un gamay, ce bourgogne se fera complice d'un déjeuner sur l'herbe.

Nicolas Perrault • 03 85 91 14 67 • 3, rue du Four, 71150 Dezezeles-Maranges • perrault@wanadoo.fr

8,70 € 13/20

### Maison Bouchard Père et Fils

Bourgogne La Vignée 2011  
Vin blanc. Production : 100000 Bouteilles/an.

Si le nez est de type meursault, la bouche, elle, reste en demi-corps. Simple et équilibré, ce bourgogne est fait pour les cocktails.

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

7,00 € 13/20

### Domaine Evelyne et Dominique

Mergey  
Bourgogne Le Bouteau 2012  
Vin blanc. Production : 2700 Bouteilles/an.

Un nez sur l'amande verte, une entrée de bouche ronde qui charme les papilles avant de revenir sur l'acidité du citron. Déjà bon mais sera meilleur dans un an.

Evelyne et Dominique Mergey • 03 85 23 80 87 • Chemin de Préaux, 71570 Chanes • d.mergey@gmail.com

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

Si le bourgogne blanc « normal » est issu du chardonnay, le bourgogne aligoté provient du cépage blanc du même nom, qui représente 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. A boire jeune. 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. A propos des millésimes : comme nous l'écrivions l'an passé, les vins aux rendements maîtrisés en 2011 auront profité à ce

cépage habituellement productif. Les vins sont complets et leur fine acidité finale appelle au partage. Mention très bien aux secteurs du Chablisien et des Hautes-Côtes de Nuits qui sont particulièrement gourmands. Les 2012 sont prometteurs. Une sélection établie à moins de 8 €.

4,70 € 14,5/20

### Domaine Edmond Chalmeau et Fils

Bourgogne Aligoté 2011  
Vin blanc. Production : 13200 Bouteilles/an.

C'est aromatiquement frais, franc et droit au palais. Le cépage est valorisé par une saveur minérale venue du fond du sol chablisien. Une bouteille pour la cave.

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

4,80 € 14,5/20

### Domaine Colbois

Bourgogne Aligoté 2011  
Vin blanc. Production : 8500 Bouteilles/an.

Parée d'une robe or blond, cette cuvée délie des senteurs d'amandier en fleur. Le gras fait le tour de la bouche avec un volume de bourgogne tout en laissant une impression vineuse royale. Pour une poêlée de crevettes au wok.

Michel et Benjamin Colbois • 03 86 41 43 48 • 69, Grande Rue, 89530 Chitry-le-Fort • www.colbois-chitry.com

5,60 € 14,5/20

### Domaine Fichet

Bourgogne Aligoté 2012  
Vin blanc. Production : 8000 Bouteilles/an.

Sous une robe d'une pâleur cristalline se développent des arômes de buis en fleur et de mousse des sous-bois. Équilibré et croquant sur les agrumes, ce vin développe une matière fraîche. Parfait sur un jambon persillé.

Oliver Fichet • 03 85 33 30 46 • 651, route d'Azé, le Martoret 71960 Igé • www.domaine-fichet.com

7,00 € 14/20

### Domaine Manuel Olivier

Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes 2011  
Vin blanc. Production : 5000 Bouteilles/an.

Un gras comme venu du chardonnay accompagne une saveur de nectarine. Il a connu un élevage poussé de seize mois qui lui confère cette tension saline. C'est l'aligoté chic des apéritifs à la campagne. Dans une expression plus fleurie d'églantine et d'aubépine des buissons l'aligoté classique 2012 (6 €, 10 000 bouteilles) attaque rond et fini ample avec une saveur iodée en fin de course.

95

**rés, tendus et acides dans les finales. Le niveau des 2011 était homogène, sans dureté. Une sélection établie à moins de 17 €.**

**17,00 € 15/20**

### Domaine Chevalier Père et Fils

Ladoix 2011  
Vin blanc. Production : nc

Un trame serrée, des saveurs fruitées et minérales, pour un ladoix à la finale ferme. A boire sans urgence.

Claude Chevalier • 03 80 26 46 30 • Hameau de Buisson, Cidex 18, 21550 Ladoix-Serrigny • [www.domaine-chevalier.fr](http://www.domaine-chevalier.fr)

**17,00 € 15/20**

### Domaine Chevalier Père et Fils

Ladoix 2011  
Vin rouge. Production : nc

Il se distingue par un supplément de fruité ainsi que par une rondeur due à son boisé. Il donne du volume sans le déséquilibrer. Une réussite pour ce domaine phare de l'appellation

Claude Chevalier • 03 80 26 46 30 • Hameau de Buisson, Cidex 18, 21550 Ladoix-Serrigny • [www.domaine-chevalier.fr](http://www.domaine-chevalier.fr)

**17,00 € 15/20**

### Château de Corton Pierre André

Ladoix 2011  
Vin blanc. Production : 7300 Bouteilles/an.

Un jus savoureux, mûr, sur des notes d'écorces d'agrumes rôtis. Ce chardonnay est précis, bien équilibré en bouche. A boire jeune.

Ballande France et Associés • 03 80 26 44 25 • Rue des Cortons, 21420 Aloxe-Corton • [www.pierre-andre.com](http://www.pierre-andre.com)

**15,50 € 15/20**

### Château de Corton Pierre André

Ladoix 2011  
Vin rouge. Production : 1900 Bouteilles/an.

Nez lardé, fumé avec une pointe confiturée. Bouche charnue, veloutée en attaque avec une finale sans dureté et serrée. Il s'ouvrira pour fin 2014.

Ballande France et Associés • 03 80 26 44 25 • Rue des Cortons, 21420 Aloxe-Corton • [www.pierre-andre.com](http://www.pierre-andre.com)

**11,00 € 15/20**

### Domaine Jean Petitot et Fils

Ladoix Vieilles Vignes 2011  
Vin rouge. Production : 3000 Bouteilles/an.

Des arômes de fruits en cuisson et de cuir frais. Une bouche en retenue, avec une fine réduction, pour une finale délicate. Un pinot glissant, très digeste.

Hervé Petitot • 03 80 62 98 21 • 26, place de la Mairie, 21700 Corgoloin • [www.domainepetitot.com](http://www.domainepetitot.com)

**13,00 € 14/20**

### Domaine Bonnardot

Ladoix Les Ranches 2011  
Vin rouge. Production : 2950 Bouteilles/an.

Nez de lard fumé, d'âtre et de fruits noirs. Encore beaucoup de fruit pour un cru tonique soutenu par une acidité mûre. A boire sans urgence.

Danièle Bonnardot • 03 80 62 91 27 • 1, rue de l'ancienne Cure, 21700 Villers-la-Faye • [www.bonnardot.fr](http://www.bonnardot.fr)

**13,00 € 13,5/20**

### Domaine Rapet François et Fils

Ladoix Les Vris 2011  
Vin blanc. Production : 1300 Bouteilles/an.

Jus frais, acidulé, coulant. Il finit sur des notes de citron jaune avec une légère dilution. A boire jeune en accompagnement de fruits de mer.

Famille Rapet • 03 80 21 22 08 • 21190 Saint-Romain • [www.rapet-fetf.com](http://www.rapet-fetf.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, 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. En comparaison des simples mâcons, rond et suavités les caractérisent, avec des notes très exotiques en 2009 et beaucoup de vins dilués. A propos des millésimes : les 2012, ces chardonnays se montrent frais mais souvent dilués, les meilleurs sont très digestes, sans lourdeur. 2011 fut difficile pour le Mâcon-nais avec des chaleurs précoces au printemps, puis des maturités ralenties par la fraîcheur estivale. Beaucoup de pluies sont tombées en juillet et août. La récolte fut généreuse chez ceux qui ont préféré vendanger plus tôt, avec des raisins sains mais juste mûrs. D'autres ont préféré attendre que les raisins aillent un peu plus loin, mais ils ont été surpris par la pluie, ce qui les a obligés à effectuer un énorme travail de tri, avec la perte d'une partie de la récolte. Une sélection établie à moins de 12 €.

**7,50 € 16/20**

### Domaine Marcel Couturier

Mâcon-Villages Loché Les Longues Terres 2012  
Vin blanc. Production : 3000 Bouteilles/an.

Sa persistance surprendra les habitués des mâcons simplement fruités et courts sur patte.

Une allonge minérale due à la vieillesse des vignes (78 ans). Superbe rapport qualité/prix. A déguster avec des crustacés nobles.

Marcel Couturier • 06 23 97 23 21 • Les Pelées, 71960 Fuissé • [domainemarcelcouturier@orange.fr](mailto:domainemarcelcouturier@orange.fr)

**10,80 € 15,5/20**

### Domaine Cornin

Mâcon-Villages Chaintré Les Serreudières 2011  
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

Un joli volume de bouche pour ce jus velouté qui donne une vision supérieure des mâcons 2012. Il termine sur des notes de crème fouettée.

Dominique Cornin • 03 85 37 43 58 • Savy-le-Haut, 71570 Chaintré • [www.cornin.net](http://www.cornin.net)

**8,00 € 15,5/20**

### Domaine Raphaël Sallet

Mâcon-Villages Uchizy Clos des Ravières 2010  
Vin blanc. Production : 60000 Bouteilles/an.

Un chardonnay boisé avec le gras et le velouté de bouche attendus. Il n'en perd pas pour autant son expression florale et finement minérale qui se révèle à l'aération. Du niveau d'un bon pouilly. Bravo.

Raphaël Sallet • 03 85 40 50 45 • Route de Chardonnay, 71700 Uchizy • [mrsallet@orange.fr](mailto:mrsallet@orange.fr)

**6,50 € 15,5/20**

### Talmard Mallory et Benjamin

Mâcon-Villages Chardonnay Presse silencieuse 2011

Vin blanc. Production : 8000 Bouteilles/an.

Un style mur, fruits exotique (mangue) mais pas que... Le minéral s'exprime aussi en tout fin de bouche avec finesse et une pointe de caramel beurre salé.

Famille Talmard • 03 85 40 55 57 • route de Cardonnay, 71700 Uchizy • [www.cave-talmard.com](http://www.cave-talmard.com)

**10,00 € 15/20**

### Maison François d'Allaines

Mâcon-Villages Solutré-Pouilly 2010  
Vin blanc. Production : 1500 Bouteilles/an.

Sa belle maturité ne tombe pas dans la lourdeur grâce à un boisé plus tonique que jadis. Un blanc jeune, debout qui valorise l'image du Mâcon-nais.

François d'Allaines • 03 85 49 90 16 • 3, impasse du Meix-de-Cray, 71150 Demigny • [www.dallaines.com](http://www.dallaines.com)

**8,50 € 15/20**

### Maison Auvigüe

Mâcon-Villages Solutré Naturelle 2011  
Vin blanc. Production : 4000 Bouteilles/an.

Nous aimons la fraîcheur préservée de ce mâcon qui excite les papilles avec des notes de craie douce et d'agrumes. Du caractère et de la précision.

J.-P. Auvigüe • 03 85 34 17 36 • Le Moulin-du-Pont, 71850 Chamay-lès-Mâcon • [www.auvigue.blogspot.com](http://www.auvigue.blogspot.com)

**NOUVEAU TALENT**   
**6,80 € 15/20**

### Domaine Christophe Perrin

Mâcon-Villages Bray Cuvée L'Arquelaïne 2011  
Vin blanc. Production : 1600 Bouteilles/an.

Généreux, praliné, précis, doté d'une finale tendue de longueur moyenne, ce chardonnay nous est apparu comme le plus stylé de la série présentée par ce jeune vigneron. Ce blanc pourra tenir largement la distance pendant cinq ans.

Christophe Perrin • 03 85 50 05 23 - 06 20 69 83 11 • Chazeux 71460 Chissey-lès-Mâcon • [domaine.christopheperrin@orange.fr](mailto:domaine.christopheperrin@orange.fr)

**8,50 € 15/20**

### Domaine Fichet

Mâcon-Villages Igé Château London 2011  
Vin blanc. Production : 40000 Bouteilles/an.

La finesse du pressurage, la précision dans l'élevage servent ce très bon terroir. Un chardonnay élégant qui s'apprécie plus jeune que la grande cuvée La Cras, hors prix pour ce guide.

Oliver Fichet • 03 85 33 30 46 • 651, route d'Azé, le Martoret 71960 Igé • [www.domaine-fichet.com](http://www.domaine-fichet.com)

**11,39 € 15/20**

### Maison Loron

Mâcon-Villages Fuissé 2011  
Vin blanc. Production : nc

Chardonnay net, franc, précis : c'est une valeur sûre dans un style de mâcon digeste qui vieillira avec charme dans les trois à quatre prochaines années.

Xavier Barbet • 03 85 36 81 20 • 1846, route nationale 6, 71570 Pontanevaux • [www.loron.fr](http://www.loron.fr)

**7,70 € 15/20**

### Domaine de la Verpaille

Mâcon-Villages Vieilles Vignes 2011  
Vin blanc. Production : 11000 Bouteilles/an.

★ Labellisé Bio.  
Sur des notes de réduction (graines de sésame grillées), un chardonnay villages élevé en cuve, ferme et traçant, qui évoluera finement encore sur trois ou quatre ans. Le domaine est en culture biologique depuis 2006.

Baptiste et Estelle Philippe • 03 85 33 14 47 • Au Buc, 77260 Viré • [www.domainedelaverpaille.com](http://www.domainedelaverpaille.com)