

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

**GERBELLE & MAURANGE**

**LE GUIDE**  
des  
**bonnes affaires**  
**du vin**  
**2015**



**2 000 CUVÉES À MOINS DE 20 €**  
**CHEZ LES VIGNERONS ET LES CAVISTES**

- Une sélection originale 100 % renouvelée
- Les adresses des 101 cavistes incontournables
- Les meilleurs vins étrangers disponibles en France
- Toutes les cartes du vignoble

17,00 € 15,5/20

### Domaine Chevalier Père et Fils

Côte de Nuits-Villages 2011  
Vin rouge. Production : nc

Passée une forte réduction de cheminée froide, ce vin est très fin, digeste, élégant... C'est vraiment une très belle race pour l'appellation. On retrouve de la rondeur et de la tendresse.

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

16,00 € 15/20

### Domaine Chopin et Fils

Côte de Nuits-Villages 2011  
Vin rouge. Production : 6000 Bouteilles/an.

Un très beau pinot précis, tourné vers le fruit et le pulpeux. Il reste droit, franc et bien construit dans son allonge en demi-corps. A boire sans urgence pour prendre du plaisir dans 5 ou 6 ans.

Famille Chopin ● 03 80 62 92 60 ● RN 74, 21700 Comblanchien

11,00 € 14,5/20

### Domaine Jean Petitot et Fils

Côte de Nuits Villages Les Monts de Boncourt 2012  
Vin rouge. Production : 2600 Bouteilles/an.

Un fruité noir et une finesse en texture. Ce vin avance une pointe suffisamment sucrée pour lui donner du charme.

Hervé Petitot ● 03 80 62 98 21 ● 26, place de la Mairie, 21700 Corcogoin ● www.domainepetitot.com

## COTEaux BOURGUIGNONS

Cette nouvelle appellation a vu le jour en novembre 2011 sous l'impulsion du négoce bourguignon afin de proposer des cuvées d'entrée de gamme sur les grands marchés. Sur une aire d'appellation allant de l'Yonne au Rhône, les viticulteurs l'ont vite adoptée via des conditions de production quelque peu permissives. Différents cépages peuvent rentrer dans cet assemblage, le rendement de base est haut (72 hl/hectare en blanc et 64 hl/hectare en rouge et rosé). Le vin peut être blanc, rouge ou ne peut être qu'un vin tranquille. Il peut être primeur ou nouveau pour les vins blancs. A propos des millésimes : beaucoup de postulants pour ce troisième millésime revendiqué. De la simplicité, du fruit, parfois du bois et un vin qui en rouge est dominé par le gamay. Nous le trouvons bien meilleur et parfois moins cher dans l'appellation Beaujolais-Villages. Une sélection établie à moins de 9 euros.

104

NOUVEAU TALENT G M  
6,00 € 13,5/20

### Domaine Céline et Frédéric Gueguen

Coteaux Bourguignons 2012  
Vin blanc. Production : 1000 Bouteilles/an.

Clair, sec, végétal et crayeux : un blanc très original issu du rare cépage sacy, résistant par petits îlots dans l'Yonne. Sa solide acidité accroche en fin de bouche. A servir à l'aveugle pour amuser les connaisseurs.

Céline et Frédéric Gueguen ● 03 86 41 45 06 ● 31, grande rue de Chablis, 89800 Prehy ● www.chablis-gueguen.fr

6,00 € 13/20

### Collin-Bourisset

Coteaux Bourguignons 2012  
Vin rouge. Production : nc

Joli fruité avec une pointe de sucrosité, pas de tanins, une fin de bouche au goût de rouge à lèvre. On retrouve les notes lactées typiques des gamays de volume.

Collin Bourisset ● 03 85 36 57 25 ● Rue de la Gare, 71680 Crèche-sur-Saône ● www.collinbourisset.com

9,00 € 12,5/20

### Maison Reine Pédaucou

Coteaux Bourguignons 2012  
Vin rouge. Production : 33000 Bouteilles/an.

Rustique, avec du grain, ce rouge bourguignon de grande diffusion est une alternative au beaujolais simple dont il est consanguin. Parfait pour des charcuteries.

Famille Ballande ● 03 80 25 00 00 ● Rue des Vercots, BP 10, 21420 Aloxe-Corton ● www.reine-pedaucou.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. Belle représentativité en particulier du secteur de l'Yonne. Le niveau continue sa progression avec des meilleurs dosages et plus de finesse dans l'expression aromatique sans défaut de surdosage. Une sélection établie à moins de 11,50 euros.

10,00 € 15,5/20

### Domaine Chevrot et Fils

Crémant de Bourgogne Rose de Vigne  
Vin rosé. Production : 5000 Bouteilles/an.

Charnu, généreux, avec un volume de bouche superbe, ce crémant offre une bulle gourmande et fraîche sur des notes d'orange sanguine. Un grand coup de cœur qu'il ne faut pas comparer

au champagne : il a sa propre identité. Un prix de rêve pour une bulle de cette qualité.

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

11,00 € 15,5/20

### Maison Louis Picamelot

Crémant de Bourgogne Terroir de Chazot 2011  
Vin blanc. Production : 8500 Bouteilles/an.

Riche et bien sec, d'une densité supérieure, ce pinot noir de grande pureté arbore une approche toujours aussi passionnante. Une adresse sûre.

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

9,00 € 15/20

### Domaine Chevrot et Fils

Crémant de Bourgogne  
Vin blanc. Production : 6000 Bouteilles/an.  
● Bio certifié AB.

Style fruit rouge (90 % pinot noir, 10 % aligoté), très cerise. La bulle est originale. Très sympa pour un accord clafoutis et dans toutes les fêtes où les produits ont du goût.

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

11,10 € 15/20

### Maison Vitteaut-Alberti

Crémant de Bourgogne NM Cuvée Agnès  
Vin blanc. Production : 12000 Bouteilles/an.

Plus mûr, plus riche et plus expressif dans sa jeunesse qu'un champagne, ce crémant séduira un grand public avec sa solide constitution. Plutôt recommandable pour les desserts.

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

9,95 € 14,5/20

### Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne 2010  
Vin blanc. Production : 3000 Bouteilles/an.

Belle expression de citronné mise en valeur par les agrumes du chardonnay du Maconnais. Puissant en finale. Pour un apéritif salé.

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

9,60 € 14/20

### Caves Bailly Lapiere

Crémant de Bourgogne Extra-Brut Ravizotte  
Vin blanc. Production : 63000 Bouteilles/an.

Ce crémant peu dosé (extra-brut) fait la part belle au pinot noir. Il prend des saveurs de cake aux fruits et de raisins secs avec des bulles très douces. Idéal pour vous séduire en début de repas.

Emmanuel Hamon ● 03 86 53 76 55 ● Hameau de Bailly, 89530 Saint-Bris-le-Vineux ● www.bailly-lapiere.fr

10,50 € 14/20

### Dominique Gruhier Vigneron

Crémant de Bourgogne Extra-Brut 2011  
Vin rosé. Production : 25000 Bouteilles/an.

Ce rosé d'Épineuil à la robe tuilée dévoile à l'air un beau bouquet parfumé de framboise et de rose. Cela se poursuit par une bouche douce dans la bulle et franche dans la tenue. Domaine en conversion bio.

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

7,95 € 14/20

### Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne 2010  
Vin rosé. Production : 2000 Bouteilles/an.

Un jus ferme, tonique, à la bulle encore mordante, qu'il convient de laisser de côté un an idéalement. Et oui, le crémant bien fait a aussi besoin de s'affiner en bouteille, comme les bons champagnes quand ils sont trop jeunes. Pour l'apéro et les tapas marines. Chardonnay (40 %), pinot noir (40 %) et gamay.

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

8,25 € 14/20

### Maison Louis Picamelot

Crémant de Bourgogne 2011  
Vin rosé. Production : 23000 Bouteilles/an.

Ce crémant développe des notes acidulées. Son jus bien fruité, simple et direct. C'est un pur pinot noir.

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

7,95 € 14/20

### Maison Louis Picamelot

Crémant de Bourgogne Les Terroirs 2011  
Vin rosé. Production : 6600 Bouteilles/an.

Une bulle ferme, un jus sec, frais, finement végétal et tonique. Parfait pour l'apéritif. 60 % de pinot noir mais aussi du chardonnay, de l'aligoté et du gamay.

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

8,90 € 13,5/20

### Cave de Lugny

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs  
Millésimé 2010  
Vin blanc. Production : 100000 Bouteilles/an.

Bien mûr, avec une bulle douce, il glisse tout seul mais s'avère un peu trop sucré par le dosage à notre goût. Il séduira un large public.

105

8,00 € 14,5/20

### Domaine Catherine et Didier Tripoz

Mâcon-Villages Charnay Clos des Tournons 2012

Vin blanc. Production : 3590 Bouteilles/an.

Riche, enveloppant et sucré, il a du coffre, du volume, se lâchant sur des saveurs de poire au sirop. Jolie intensité. A croquer dès aujourd'hui. Le 2013 à suivre est du même rang.

Didier Tripoz • 03 85 34 14 52 • 450, Chemin des Tournons, 71850 Charnay-les-Mâcon • www.vintripoz.com

6,10 € 14/20

### Domaine Raphaël Sallet

Mâcon-Villages Uchizy 2013

Vin blanc. Production : 8000 Bouteilles/an.

Sa note saline en finale lui donne un relief original. Chardonnay pur et franc, tout en élégance, si loin de la forêt de Tronçet. Certains diraient qu'il "désouffe". C'est un compliment.

Raphaël Sallet • 03 85 40 50 45 • Route de Chardonnay, 71700 Uchizy • www.raphaelsallet.fr

8,50 € 14/20

### Domaine Marcel Couturier

Mâcon-Villages Loché Les Longues Terres 2012

Vin blanc. Production : 5000 Bouteilles/an.

Un chardonnay boisé, ample et généreux, qui gagne en allonge et en ampleur par son élevage. Pour l'automne et pour les viandes blanches.

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

7,20 € 14/20

### Vignerons des Terres Secrètes

Mâcon-Villages Verzé Croix-Jarrier 2012

Vin blanc. Production : nc

Un blanc droit, franc, technique dans l'expression de ses notes acidulées mais bien maîtrisé. Accessit également au mâcon Prissé 2012 (14/20, 7,20 €) avec un grain plus marqué et une finale minérale plus sèche. Du bon travail.

Xavier Migeot • 03 85 37 88 06 • Les Grandes Vignes, 71960 Prissé • www.terres-secretes.com

6,25 € 14/20

### Vignerons des Terres Secrètes

Mâcon-Villages Pierreclos 2013

Vin rouge. Production : nc

Tanins doux, glissant, bouche directe, simplement fruité : un vrai bon canon à servir aux grandes tablées. Servir frais et jeune sur les charcuteries bourguignonnes.

Xavier Migeot • 03 85 37 88 06 • Les Grandes Vignes, 71960 Prissé • www.terres-secretes.com

110

6,50 € 13/20

### Domaine Fichet

Mâcon-Villages La Crepillonne 2013

Vin blanc. Production : 30000 Bouteilles/an.

A la première gorgée, on sent un chardonnay frais mais dilué. Le nez dévoile des senteurs de chèvrefeuille. La bouche est fine mais manque un peu d'énergie. Facile à boire jeune. On a connu cette cuvée plus inspirée.

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

5,70 € 13/20

### Domaine Gérard et Philibert Talmard

Mâcon-Villages Uchizy 2012

Vin blanc. Production : 100000 Bouteilles/an.

L'étiquette traditionnelle parcheminée annonce un petit blanc à l'ancienne, à la bouche sulfitee mais franche. Rustique mais de bon aloi. Le prix laisse rêver.

Gérard Talmard • 03 85 40 53 18 • Route de chardonnay, 71700 Uchizy • www.domainetalmard-gerald.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 : dans le millésime 2012, l'appellation Maranges a donné naissance à des vins tendres, souples et dotés d'un fruité éclatant. Sans complication, ils sont à boire dans leurs premières années. Une sélection établie à moins de 13 euros.

12,60 € 15,5/20

### Domaine Chevrot et Fils

Maranges Sur le Chêne 2012

Vin rouge. Production : 8000 Bouteilles/an.

★ Bio certifié AB.

Généreux, plein, armé d'une enveloppe soyeuse avec des épices douces, ce vin est déjà gourmand mais avec de la structure. Il est à boire sans souci, sur 5-7 ans.

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

## MARANGES PREMIER CRU

Sur une production de rouges de 157 hectares, presque la moitié est en Premier cru. La moitié des terroirs de ces vins est située sur des grans, ce qui, à notre connaissance, est unique en Bourgogne. L'appellation comporte sept cli-

ats classés, dont Fussièrre et Clos Roussots. A propos des millésimes : voir Maranges. Une sélection établie à moins de 14 euros.

12,50 € 16,5/20

### Domaine Jean-Claude Regnaudot et Fils

Maranges Premier Cru Les Clos Roussots 2012

Vin rouge. Production : 1500 Bouteilles/an.

Très belle trame serrée. Un jus splendide de franchise. Ce vin est moins joyeux que Fussièrre mais plus long, de garde. 15 mois en fûts, 40 % de fûts neufs.

Jean-Claude Regnaudot • 03 85 91 15 95 • 6, Grande-Rue, 71150 Dezize-les-Maranges • regnaudot.jc-et-fils@orange.fr

14,00 € 16/20

### Domaine Contat-Grangé

Maranges Premier Cru Les Clos Roussots 2012

Vin rouge. Production : 1000 Bouteilles/an.

★ Bio certifié AB.

Énergie, densité et fraîcheur se retrouvent dans ce très beau pinot élevé sans fûts neufs. Cela lui permet de mieux supporter une vinification légère en souffre. Rare.

Yvon Contat et Chantal Grangé • 03 85 91 15 87 • 20, Grande-Rue, 71150 Dezize-les-Maranges • www.contat-grange.com

12,50 € 16/20

### Domaine Jean-Claude Regnaudot et Fils

Maranges Premier Cru La Fussièrre 2012

Vin rouge. Production : 3000 Bouteilles/an.

Très beau jus, terrien et fruité, gras et plein, précis et gourmand, juteux, plus accessible aujourd'hui que le Clos Roussots. C'est un grand pinot qu'on adore. Il y a peu de vins disponibles donc faites vos réservations. 15 mois en fûts, 40 % de fûts neufs.

Jean-Claude Regnaudot • 03 85 91 15 95 • 6, Grande-Rue, 71150 Dezize-les-Maranges • regnaudot.jc-et-fils@orange.fr

13,00 € 15/20

### Domaine Maurice Charleux

Maranges Premier Cru La Fussièrre 2012

Vin blanc. Production : 2100 Bouteilles/an.

Généreux et plein, ce très bon chardonnay mûr et savoureux est bien arrondi par ses 20 % de fûts neufs. Sa finale est de noisette et de miel.

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

14,00 € 15/20

### Domaine Contat-Grangé

Maranges Premier Cru Le Clos des Loyères 2012

Vin rouge. Production : 900 Bouteilles/an.

★ Bio certifié AB.

Un toucher de bouche fin et en même temps une structure solide. Sa finale est ferme, en longueur, sur des notes minérales. A boire à partir de 2017.

Yvon Contat et Chantal Grangé • 03 85 91 15 87 • 20, Grande-Rue, 71150 Dezize-les-Maranges • www.contat-grange.com

## MARSANNAY

Ancien vignoble de la côte de Dijon, le vignoble de Marsannay a longtemps alimenté la capitale bourguignonne en petits vins. Dans les années 1930, lors de la grande vague de reconnaissance des appellations d'origine contrôlée, le vignoble de Marsannay, cantonné dans la production de vins de consommation courante, fut mis à l'écart. Ce qui explique qu'il n'y existe aucun Premier cru. Progressivement, les vigneron ont replanté les coteaux en pinot et chardonnay, et c'est très justement que l'AOC leur fut accordée en 1987. De son passé de vin de soif, Marsannay a conservé une particularité : l'élaboration d'un rosé de pinot noir, à la pâle robe rose orangé, vineux et tendre. Le niveau de l'appellation est bon et encore abordable. A propos des millésimes : en 2011 on trouvera des vins étoffés et gourmands sur les terroirs les mieux situés, offrant de belles années de garde. Quelques vigneron extraient encore un peu trop et surboisent au lieu de chercher l'équilibre gourmand de ce terroir d'un bon rapport qualité/prix. Une sélection établie à moins de 14,50 euros.

14,50 € 15,5/20

### Domaine Pierre Naigeon

Marsannay La Charme aux Prêtres 2011

Vin rouge. Production : 2521 Bouteilles/an.

On est saisi par sa fraîcheur, sa délicatesse, son délié juteux, ses tanins fondus et sa finale éclatante. Bref, c'est très, très bon, et nous en redemandons ! Mis en bouteille par gravité, sans collage, ni filtration.

Pierre Naigeon • 03 80 33 46 03 • 4, rue du Chambertin, 21220 Gevrey-Chambertin • www.pierrenaiigeon.com

## MERCUREY

Le cru le plus connu et le plus vaste de la Côte Chalonnaise est aussi le plus hétérogène. 535 hectares de rouge (dont 132 en Premier cru), 111 hectares de blancs (dont 30 en Premier cru). Les meilleurs rouges évoquent la framboise, la fraise. L'âge leur donne des accents de sous-bois. Les blancs sont assez épicés, ferrous-minéraux. Il n'est pas rare de trouver de simples villages supérieurs à certains Premiers crus (qui n'en ont que le nom). A propos des millésimes : en chardonnay 2012, le niveau est hétérogène et les meilleures cuvées semblent en construction. D'une façon générale, ce sont les pinots noirs 2012 qui s'expriment le mieux avec une mention spéciale pour les Premiers crus qui possèdent charme et profondeur

111