

**LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS**

---

**2009**

**DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,  
À TOUS LES PRIX**

**36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS**

[www.hachettevins.com](http://www.hachettevins.com)

## DOM. DU CLOS DES ROCES 2006 \*

1,1 ha 9 500 5 à 8 €  
Née sur les sols argilo-calcaires du Sud Mâconnais, cette cuvée a été élevée onze mois sur lies fines. Elle offre des parfums d'amande fraîche nuancés de minéralité qui se prolongent en bouche ; la finale perdure sur d'agréables notes fleuries (aubépine, acacia et chèvre-feuille). Bien fait, assez ample, ce vin or paille mérite d'être gardé encore un an.

• SCEA Vignoble du Clos des Rocès, Les Molards, 71960 Fuissé, tél. 03.85.32.97.53, fax 03.85.35.69.83, vin@closdesroces.fr

• Olivier Giroux

## CHRISTOPHE CORDIER

## Milly-Lamartine Clos du Four 2006 \*\*

0,5 ha 5 000 15 à 23 €  
Christophe Cordier a créé une petite société de négoce qui lui permet d'étoffer sa gamme de vins. Il est adepte des élevages en fût, comme le montre ce 2006 au nez intense et fin de pain grillé, de café et de fruits frais. Sa bouche équilibrée et ronde est soutenue par des tanins bien fondus. La finale gourmande et fraîche est empreinte de saveurs d'amande et de miel. Un vin flatteur et durable qui accompagnera un curry de crevettes.

• Christophe Cordier, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.62.89, fax 03.85.35.64.01, domaine.cordier@wanadoo.fr

## DOMINIQUE CORNIN Chaintré 2006 \*

1,85 ha 16 000 5 à 8 €  
Exportés jusqu'en Islande, les vins de ce domaine ont bonne réputation. Ce 2006 à la teinte or gris ne pourra que le confirmer. Son nez d'abord minéral s'ouvre après aération sur des notes surprenantes de truffe blanche et de fleurs séchées. Souple et frais, long et élégant, c'est un vin bien construit à découvrir sur une volaille rôtie.

• Dominique Cornin, Savy-le-Haut, 71570 Chaintré, tél. 06.09.93.15.33, fax 03.85.32.90.87, dominique@cornin.net

## MARCEL COUTURIER Loché 2006

0,36 ha 3 000 5 à 8 €  
Établi sur les hauteurs de Loché, Marcel Couturier s'est partiellement retiré de la coopérative en 2005. Une sculpture de sept tonnes et de quatre mètres de hauteur en forme de grappe marque l'entrée de sa propriété. Séducteur par sa teinte dorée, ce 2006 flatte le nez de douces senteurs de vanille, de fruits jaunes et de menthol, relevés d'une pointe minérale. La bouche, encore sous la domination du fût, reste cependant ample et équilibrée. Une à deux années de garde l'assagissent.

• Marcel Couturier, Les Pelées, 71960 Fuissé, tél. 06.23.97.23.21, fax 03.85.35.63.27, domainemarcelcouturier@orange.fr

## CHANTAL ET JEAN-CLAUDE DELORME Loché 2006

n.c. 2 000 5 à 8 €  
Fille et fils de vignerons, Chantal et Jean-Claude Delorme ont débuté timidement en 1985. Leur exploitation s'est agrandie pour atteindre aujourd'hui 8 ha. Depuis 2003, une partie de la récolte est vinifiée en cave particulière. Des nuances dorées animent ce vin jaune clair qui livre des parfums de chèvre-feuille et de citron. Sa chair ample et ronde persiste longtemps au palais. Un vin qui accompagnera une viande blanche.

• Chantal et Jean-Claude Delorme, 1188, chem. des Boutats, 71000 Loché, tél. 03.85.35.67.41, fax 03.85.35.63.37, delorme@wanadoo.fr

## DEMESSEY Cruzille Les Avoueries 2006

n.c. 11 000 8 à 11 €  
Issus des terroirs argilo-calcaires de Cruzille, les chardonnays à l'origine de cette cuvée ont été travaillés « à la bourguignonne » : fermentations alcoolique et malolactique en fût de chêne puis élevage sur lies fines. D'un jaune bouton d'or, ce vin s'ouvre sur de subtiles senteurs minérales rehaussées de fleurs blanches et d'agrumes. Il déploie une matière équilibrée aux arômes de raisin blanc et d'amande. À ouvrir sur des crustacés.

• Marc Dumont-Demessey, Ch. de Messey, 71700 Ozenay, tél. 03.85.51.33.83, fax 03.85.51.33.82, vin@demessey.com

## DOM. DE LA DENANTE Davayé 2006 \*\*

1 ha 8 000 5 à 8 €  
Davayé est un village pittoresque situé au milieu d'une petite vallée où coule paisiblement la Denante. C'est ici que Robert Martin vous reçoit dans son caveau où vous pourrez goûter ce 2006 or clair qui vous entraînera dans une riche ronde aromatique de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche charnue et équilibrée termine sur une légère pointe acidulée pleine de race. Un vin de poisson.

• Robert Martin, Les Gravières, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.82.88, fax 03.85.35.86.71, martin.denante@wanadoo.fr

• T. l.j. 9h-18h; sam. dim. sur r.-v.

## DOM. DENUZILLER Solutré 2006

1,5 ha 4 000 5 à 8 €  
Niché en plein cœur du village de Solutré, ce domaine à l'architecture typique du Mâconnais bénéficie, par temps clair, d'un superbe panorama sur la chaîne des Alpes. Il a produit un mâcon or pâle, au nez frais et élégant mêlant la pêche de vigne, l'abricot et des notes florales. Nette et équilibrée, sa bouche développe une matière gourmande aux parfums de fruits frais. À apprécier tout de suite sur des escargots de Bourgogne ou à garder un an en cave.

• Dom. Denuziller, Le Bourg, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.80.77, fax 03.85.35.83.38, nadine.denuziller@libertysurf.fr

• T. l.j. 8h-12h30 13h-19h

## DOM. DES DEUX ROCHES Le Plan du Carré 2006

1,6 ha 10 000 8 à 11 €  
Un mâcon-villages venu de la partie méridionale de l'appellation. Jaune intense, il livre des notes de fleurs et de fruits jaunes légèrement confits, signe de la grande maturité du raisin. Après une attaque puissante, des saveurs muscatées apparaissent en bouche, accompagnées d'une vivacité bienvenue. À découvrir sans attendre.

• Dom. des Deux Roches, Les Personnets, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.86.51, fax 03.85.35.86.12, info@collovrayterrier.com

## DOM. NADINE FERRAND Solutré-Pouilly 2006 \*

0,4 ha 2 500 5 à 8 €  
Femme de caractère et énergique, Nadine Ferrand s'active aussi bien à la vigne ou en cave qu'au bureau ou

sur les salons... Son 2006, lumineux, offre un nez minéral et complexe de fleurs blanches, de noisette et d'épices. Après une attaque ample et élégante apparaît une vivacité agréable qui laisse la place aux arômes de fruits frais et de silex. Un vin bien typé pour accompagner une andouillette.

• Nadine Ferrand, Pouilly, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.86.05, fax 03.85.35.88.01, ferrand.nadine@wanadoo.fr

## DOM. FICHET Igé Terroir de La Cra Cuvée Prestige 2006 \*\*

1,5 ha 10 000 11 à 15 €  
Conduit par les frères Fichet, ce domaine familial de 25 ha est situé au Martoret, petit hameau à la sortie d'Igé. En 1995, le cadet Olivier a acquis 4,5 ha de vignes sur lesquels il a produit un mâcon-Burgy Les Verchères 2006 (deux étoiles) qui a séduit le jury par ses arômes de pamplemousse et de café grillé et sa bouche riche et équilibrée. Son mâcon-villages Terroir de Burgy 2006 (5 à 8 €) obtient pour sa part une étoile. Quant à cette Cra, elle est encensée par les dégustateurs pour sa robe jaune et son olfaction intense rappelant les agrumes et les fleurs blanches. Suave et franche en attaque, la bouche se révèle équilibrée et harmonieuse. Un vin déjà plaisant mais qui pourra se garder quelques années.

• Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, domaine-fichet@wanadoo.fr

• T. l.j. sf dim. 8h-12h 13h-18h30

## DOM. DE FUSSIACUS Fuissé 2006 \*

3 ha 23 000 5 à 8 €  
D'un or pâle presque cristallin, ce vin laisse entrevoir de subtils arômes de poire mûre et de citron dans un environnement floral. La bouche, surprenante par son attaque miellée et balsamique, s'assagit et trouve un bon équilibre entre la matière dense et la vivacité. À boire sur un poisson à la crème. D'une autre propriété de Jean-Paul Paquet, le Dom. des Granges Ch. de Chaintré 2006 est cité pour sa rondeur parfumée de notes d'agrumes.

• Jean-Paul Paquet, 71960 Fuissé, tél. 03.85.27.01.06, fax 03.85.27.01.07, fussiacus@wanadoo.fr

## DOM. GAILLARD 2006

1 ha 2 000 5 à 8 €  
Jaune pâle à légers reflets d'or, ce vin laisse percer des parfums de fleurs blanches. La bouche structurée et tendre mêle l'abricot et les épices dans un environnement chaleureux. Long et riche, un mâcon-villages très « sudiste » à servir sur un poulet rôti.

• Roger Gaillard, Les Plantes, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.83.31, fax 03.85.35.80.81, domaine.gaillard@orange.fr

## DOM. GIROUD Chardonnay Le Champ du Bief 2006 \*

n.c. 6 000 5 à 8 €  
Établi à Uchizy, petite commune du Tournugeois, Éric et Catherine Giroud cultivent 14 ha en viticulture raisonnée. De la robe d'or limpide monte un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches. Une minéralité soutient ce vin rond et plein tandis que le citron revient en force en finale. « Merci de rester dans la tradition et la typicité du Mâconnais », conclut un juré enthousiaste. Le mâcon-villages La Garde 2006 est cité.

• Dom. Giroud, Le Quart, 71700 Uchizy, tél. et fax 03.85.40.52.24, les-tilles@freesurf.fr

## ANDRÉ GOICHOT 2006 \*

n.c. 20 000 5 à 8 €  
Cette maison de négoce beaunoise propose un 2006 or pâle au nez d'abricot confit légèrement brioché et minéral. D'une attaque franche, la bouche retrouve ces saveurs bien équilibrées par la vivacité. Pour un poisson en sauce d'ici six mois.

• SA André Goichot et Fils, av. Charles-de-Gaulle, 21200 Beaune, tél. 03.80.25.91.30, fax 03.80.25.91.29, agoichot@goichotsa.com

## DOM. GONON 2006 \*\*

4 ha 10 000 5 à 8 €  
Issu de jeunes vignes plantées sur argilo-calcaire, ce 2006 or jaune brillant développe un nez intense mariant les fleurs blanches (acacia, chèvre-feuille) aux fruits blancs (pêche de vigne, poire mûre) sur un fond minéral. La bouche, d'abord souple, se fait puissante et grasse avant une finale en douceur sur des saveurs briochées et fruitées. Un vin typique, idéal pour accompagner la tarte de grenouilles au jus de persil et ail frit que propose L'Auberge des Deux Roches, la bonne table de Vergisson.

• EARL GONON, En Carementrant, 71960 Vergisson, tél. 03.85.37.78.42, fax 03.85.37.77.14, domgonon@aol.com

## DOM. MARC GREFFET Solutré-Pouilly 2006

1,25 ha 6 000 5 à 8 €  
Au pied de la célèbre roche de Solutré, vous trouverez ce domaine de 8,5 ha qui propose un 2006 bien dans le type du millésime, avec son nez expressif de fruits secs et de raisin de Corinthe agrémenté d'une légère touche de pain grillé. D'abord fraîche, la bouche développe une matière ronde et souple marquée d'une pointe d'amertume en finale. Pour l'apéritif.

• Marc Greffet, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.83.82, fax 03.85.35.84.24, dom.marc.greffet@club-internet.fr

## DOM. GUEUGNON-REMOND Charnay 2006

1 ha 6 000 5 à 8 €  
Issue de vignes d'une vingtaine d'années implantées sur un sol mixte composé d'argile, de limon, de sable et de calcaire, cette cuvée a été élevée longuement sur lies fines. Le nez exprime l'aubépine et la pêche blanche dans un environnement minéral. Une attaque douce sur les fruits à chair blanche, une fraîcheur citronnée et une matière enveloppante caractérisent la bouche. Tonique et gouléant, un vin idéal pour l'apéritif.

• Dom. Gueugnon-Remond, 117, chem. de la Cave, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 03.85.29.23.88, fax 03.85.20.20.72, vingsueugnonremond@free.fr

## DOM. GUILLOT-BROUX Chardonnay Les Combettes 2006

1,2 ha 7 000 11 à 15 €  
Vigneron passionné et engagé, récemment disparu, Jean-Gérard Guillot-Broux, parti d'à peine 1 ha il y a trente ans, laisse à ses trois fils un domaine de 17 ha en agriculture biologique. Or intense, un 2006 débordant de matière et de fruits mûrs, bien équilibré par une noble minéralité. Atypique mais très agréable.

## Pouilly-fuissé

**Superficie :** 757 ha  
**Production :** 44 067 hl

Le profil des roches de Solutré et de Vergisson s'avance dans le ciel comme la proue de deux navires ; à leur pied, le vignoble le plus prestigieux du Mâconnais, celui de pouilly-fuissé, se développe sur les communes de Fuissé, de Solutré-Pouilly, de Vergisson et de Chaintré.

Les pouilly-fuissés ont acquis une très grande notoriété, notamment à l'exportation, et leurs prix ont toujours été en compétition avec ceux des chablis. Ils sont vifs, pleins de sève et complexes. Élevés en fût de chêne, ils acquièrent avec l'âge des arômes d'amande grillée ou de noisette.

## DOM. ABÉLANET-LANEYRIE Les Chevrières 2006 \*

0,74 ha 3 215 11 à 15 €

Le climat Les Chevrières est situé sur la commune de Chaintré ; c'est un coteau argilo-calcaire orienté au sud-est, réputé pour sa précocité. Ses chardonnays cinquantenaires ont donné cette cuvée à la parure dorée, qui développe une palette complexe où fleurs blanches, beurre frais et vanille rivalisent d'intensité. La bouche harmonieuse prolonge les sensations du nez, et dévoile une matière riche, équilibrée et bien fondue. La longue finale aux nuances de pêche blanche et de fruits exotiques destine ce 2006 à un fromage de chèvre plutôt frais.

• Dom. Abélanet-Laneyrie, Les Chevrières, 71570 Chaintré, tél. 03.85.35.61.95, fax 03.85.35.66.43, abelanet-laneyrie@wanadoo.fr ☑ ☑ ☑ r-v.

## ANDRÉ AUVIGUE La Frairie 2006

0,4 ha 2 000 11 à 15 €

Des chardonnays plantés sur sol argilo-calcaire au pied de la célèbre roche de Solutré ont été récoltés manuellement et élevés cinq mois en fût de chêne. Une élégance presque austère se dégage de ce 2006 ou blanc à reflets gris, au nez d'abord discret, puis minéral, floral et fruité (agrumes). Le palais, également sur la réserve, se révèle fin, acidulé et structuré. En devenir, ce vin s'épanouira à la garde.

• André Auvigue, Le Bourg, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.80.80, fax 03.85.34.75.89 ☑ ☑ ☑ r-v.

## CH. DE BEAUREGARD Vers Cras 2006

4 ha 12 000 15 à 23 €

Le château de Beauregard bénéficie, comme son nom l'indique, d'une vue imprenable sur les roches de Solutré et de Vergisson. Ce 2006, issu des sols pauvres du plateau calcaire du domaine, présente une robe or jaune soutenu, un nez au caractère de terroir bien affirmé sur fond de boisé fondu. Les notes d'élevage sont encore dominantes en bouche, mais ce vin possède de la profondeur et de la chair. Miel et fruits très mûrs se partagent la finale aromatique. Un vin d'avenir à oublier deux ou trois ans avant de le servir sur une poularde à la crème.

• Joseph Burrier, Ch. de Beauregard, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.60.76, fax 03.85.35.66.04, joseph.burrier@wanadoo.fr ☑ ☑ ☑ t.l.j. 10h-12h 15h-18h

## BOUCHARD PÈRE ET FILS Vignes romanes 2006 \*

n.c. n.c. 15 à 23 €

Les caves de ce négociant réputé sont situées dans les bastions et les galeries de l'ancien château de Beaune, forteresse du XV<sup>e</sup>. Ce 2006 en a tiré un bénéfice certain, notamment sa bouche qui déploie une courbe harmonieuse et son nez qui, d'un trait léger, nous emmène au milieu d'un champ fleuri, parsemé d'abricotiers. Le tilleul, la verveine et la menthe sont à leur place dans une matière équilibrée et fraîche. Plaisant et gourmand, ce vin accompagnera volontiers une tarte aux pommes ou au citron.

• Bouchard Père et Fils, Ch. de Beaune, 21200 Beaune, tél. 03.80.24.80.24, fax 03.80.22.55.88, france@bouchard-pereetfils.com ☑ ☑ r-v.  
• Famille Henriot

## DOM. CHATAIGNERAIE-LABORIER La Roche 2006 \*\*\*

0,5 ha 3 500 15 à 23 €



Gilles Morat se voit consacré dans le Guide avec un coup de cœur unanime pour cette cuvée parée d'une étoffe or vert à reflets bronze qui illumine le verre. Le nez, encore discret, est complexe et en dit long sur sa personnalité : fruits secs légèrement grillés (élevage en fût), fleurs blanches (arôme variétal) et minéralité (terroir). L'attaque fraîche, tellement bienvenue dans ce millésime, est suivie d'une bouche volumineuse, pleine de fruits et équilibrée. Minérale et pure, la finale est à l'image de ce vin : exceptionnelle. Mais attention, ce 2006 n'a pas tout dit. Laissez-le grandir deux à trois ans avant de le servir sur un mets à la fois délicat et puissant, comme un homard grillé.

• Gilles Morat, Dom. Chataigneraie-Laborier, Les Bruyères, 71960 Vergisson, tél. 03.85.35.85.51, fax 03.85.35.82.42, gil.morat@wanadoo.fr

## DOM. MICHEL CHEVEAU Les Trois Terroirs 2006 \*

2 ha 5 000 11 à 15 €

Nicolas Cheveau a élaboré à partir de chardonnays récoltés à maturité ce 2006 aux arômes d'aubépine, de citron et de beurre frais. Au palais, le mariage réussi de la matière du vin et de l'élevage en foudre donne un pouilly-fuissé flatteur, onctueux et chaleureux, qui évoque tout au long de la dégustation la minéralité de son origine. La cuvée Aux Bouthières 2006 (15 à 23 €) est citée pour ses arômes de pâte de coing et de cédrat, qui persistent longuement dans une bouche bien construite.

• Dom. Michel Cheveau, hameau de Pouilly, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.81.50, fax 03.85.35.87.88, n.cheveau@tiscali.fr ☑ ☑ r-v.  
• Nicolas Cheveau

## DOM. CORDIER PÈRE ET FILS 2006 \*\*

3 ha 15 000 15 à 23 €

On ne présente plus ce domaine phare du Mâconnais régulièrement sélectionné dans le Guide. Une fois de plus, dans un millésime difficile, Christophe Cordier fait mouche : une étoile pour la cuvée Vers Cras 2006 (23 à 30 €), dont l'or de la robe n'a d'égalé que la palette aromatique : beurre frais, vanille et fruits jaunes. Un brochet au beurre blanc devrait magnifier la bouche ample mais délicate. Quant à ce 2006 finement boisé, il affiche un élevage en fût parfaitement maîtrisé. La minéralité du terroir peut toutefois s'exprimer dans cet environnement riche et puissant. Vin pur et précis, long et équilibré, à marier avec des quenelles de brochet.

• Dom. Cordier, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.62.89, fax 03.85.35.64.01, domaine.cordier@wanadoo.fr ☑ ☑ r-v.

## DOMINIQUE CORNIN Clos Reysillé 2006 \*\*

0,65 ha 4 000 11 à 15 €

Déjà distingué pour ses précédents millésimes (notamment d'un coup de cœur pour le 2002), Dominique Cornin ne déçoit pas cette année. Son approche biologique et biodynamique donne profondeur et caractère à ses vins. Citée, la cuvée Les Chevrières 2006, mûre et opulente, aux saveurs onctueuses, sera parfaite sur une terrine de foie gras mi-cuit. Sous la teinte vieil or du Clos Reysillé se profilent des arômes d'acacia, d'amande grillée et d'aubépine. Le volume et la richesse de l'attaque se confirment tout au long de la dégustation. Une acidité ferme et nette équilibre la matière généreuse. À servir sur des saint-jacques.

• Dominique Cornin, Savy-le-Haut, 71570 Chaintré, tél. 06.09.93.15.33, fax 03.85.32.90.87, dominique@cornin.net ☑ ☑ r-v.

## DOM. CORSIN Vieilles Vignes 2006 \*

2,8 ha 17 000 11 à 15 €

Au centre du village de Davayé, à 6 km à l'ouest de Mâcon, on trouve facilement ce domaine bien connu des lecteurs du Guide. Vous y découvrirez ce 2006 à la robe dorée. La palette aromatique associe les fruits confits à des notes exotiques, dans un environnement minéral. Puissante et intense, la bouche reste fraîche grâce à une pointe acidulée agréable en finale. Ce vin gagnera encore en intensité et en expression avec trois à sept ans de garde. Cité, Aux Chailloux 2006 (15 à 23 €) garde encore l'empreinte du fût : deux années de vieillissement lui permettront d'atteindre l'harmonie.

• Dom. Corsin, Les Plantes, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.83.69, fax 03.85.35.86.64, jccorsin@domaine-corsin.com ☑ ☑ t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h30-18h30

## DOM. MARCEL COUTURIER 2006 \*

0,13 ha 1 000 11 à 15 €

L'aire de production du pouilly-fuissé forme une écharpe traversant en diagonale les chaînons de l'extrême sud du Mâconnais. On y trouve une grande diversité de terroirs, à dominante calcaire. Mais ici, c'est un sol sableux et caillouteux qui a donné ce 2006 cousu d'or blanc, brillant et limpide. Le nez exhale des parfums intenses de fruits mûrs et confits, de miel et de toast beurré, allégés d'une note florale. La bouche apparaît riche, souple et puissante et l'on retrouve une touche aérienne dans la finale grâce à la minéralité du terroir.

• Marcel Couturier, Les Pelées, 71960 Fuissé, tél. 06.23.97.23.21, fax 03.85.35.63.27, domainemarcelcouturier@orange.fr ☑ ☑ r-v.

## DOM. MICHEL DELORME Sur la Roche 2006 \*

0,57 ha 4 000 11 à 15 €

Christian Delorme a pris la suite de son père Michel en janvier 2008 et a choisi un mode de culture biologique. Il en résulte un 2006 brillant, au nez flatteur d'aubépine et de tilleul souligné d'anis vert. Racée, profonde, dense et ample, la bouche reflète l'élégance du nez. « Je suis client », conclut un dégustateur. A marier dans cinq à dix ans à un plat asiatique.

• Dom. Delorme et Fils, Le Bourg, 71960 Vergisson, tél. et fax 03.85.35.84.50 ☑ ☑ t.l.j. 10h-19h

## DOM. PIERRE DESROCHES 2006 \*

n.c. 1 000 8 à 11 €

Une première récolte en 2006 pour Pierre Desroches et déjà la réussite. Il faut dire qu'il débute dans le métier de vigneron avec un héritage confortable : cinq générations l'ont précédé. Son 2006, or vert à légers reflets gris, libre des parfums typés du chardonnay, assortis des notes grillées et des nuances de mie de pain de l'élevage. Franche dès l'attaque, la bouche se révèle ronde mais vive, et d'une minéralité pointue en finale.

• Dom. Pierre Desroches, Les Berthelots, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.80.92, fax 03.85.35.88.80 ☑ ☑ r-v.

## DOM. DE LA FEUILLARDE Vieilles Vignes 2006 \*

0,5 ha 2 000 11 à 15 €

Sise le long de la N 79 entre Mâcon et Cluny, cette propriété est tenue par Lucien Thomas, actif défenseur de l'appellation saint-véran, qui possède également cette parcelle de 50 a de chardonnays âgés de soixante-dix ans sur Vergisson. Ce 2006 jaune d'or étincelant offre un nez d'abord très minéral puis, après aération, légèrement boisé. Son palais, rond sans exagération, s'avère vif et tendu. On retrouve en finale la minéralité du nez, si typique des vins de Vergisson. Une bouteille en devenir, à mettre en cave quelques années, avant de la marier à un homard ou une langouste.

• Lucien Thomas, Dom. de La Feuillarde, 71960 Prissé, tél. 03.85.34.54.45, fax 03.85.34.31.50, contact@domaine-feuillarde.com ☑ ☑ t.l.j. 8h-12h30 13h30-19h

## FICHET La Chatière 2006 \*\*

0,5 ha 3 500 11 à 15 €

Depuis longtemps, Olivier Fichet, vigneron réputé de l'appellation mâcon, souhaitait vinifier un cru du Mâconnais. C'est chose faite et un vrai succès. Élevée en fût durant dix mois, cette première cuvée séduit par son caractère volubile, son nez de fleurs blanches, de vanille et ses odeurs alléchantes de pâtisserie au beurre frais. La bouche bien proportionnée, lumineuse fait chanter le fruit et la finale s'envole sur des notes fines et élégantes. Une bouteille à mettre de côté trois à quatre années.

• Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, domaine-fichet@wanadoo.fr ☑ ☑ t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h-18h30