

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010



www.hachette-vins.com

36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
CHAPITRE SPÉCIAL : ARMAGNAC ET COGNAC

DOM. COTEAUX DES MARGOTS 2007

0,5 ha 3 000 5 à 8 €

Amateurs de paysages bucoliques, promenez-vous jusqu'au village de Pierreclous. Après une visite du château cher à Lamartine, grimpez le coteau des Margots jusqu'à ce domaine. Goûtez alors ce 2007 qui mêle les fruits confits et la poire mûre. Ample et plein, il fait preuve d'une belle concentration aromatique, mais la vivacité finale demandée à se fondre. L'harmonie devrait être au rendez-vous d'ici un an.

Dom. Coteaux des Margots, Les Margots, 71960 Pierreclous, tél. et fax 03.85.35.73.91
 Dom. Duroussay

DOM. DE LA CREUZE NOIRE 2007

1,06 ha 7 000 5 à 8 €

Ce domaine est situé à l'extrémité méridionale de l'appellation, sur une zone mixte Beaujolais et Mâconnais. Vendangé à la main sur un sol argilo-calcaire, le chardonnay a donné naissance à ce vin doré, qui s'ouvre à l'aération sur les fleurs blanches nuancées de notes minérales. L'attaque est franche, la bouche harmonieuse et la finale fruitée. « Un mâcon sans prétention, mais très sympa ! », conclut le jury.

Dominique et Christine Martin, Dom. de la Creuze Noire, 71570 Leynes, tél. 03.85.37.46.43, fax 03.85.37.44.17, martin.dcn@orange.fr

CORINNE ET THIERRY DROUIN Vergisson La Roche 2007 *

0,5 ha 5 000 5 à 8 €

Un domaine de 9 ha sur les coteaux de la roche de Vergisson. Corinne et Thierry Drouin, à la tête de ce domaine depuis vingt-cinq ans, mettent toujours le même enthousiasme et la même passion dans l'élaboration de leurs vins. Épanoui, c'est ainsi que l'on peut qualifier ce 2007 issu de raisins mûrs et vendangés à la main : couleur jaune pâle à reflets verts, nez de fruits blancs, de miel et de brioche, bouche riche et souple aux saveurs de noisette, rafraîchie d'une pointe d'acidité. Un vin à proposer à l'apéritif dès aujourd'hui.

Corinne et Thierry Drouin, Le Grand Pré, 71960 Vergisson, tél. 03.85.35.84.36, fax 03.85.35.86.84, corinneetthierrydrouin@wanadoo.fr

DOM. OLIVIER FICHET Burgy Les Verchères 2007 **

1 ha 5 000 11 à 15 €

Olivier Fichet, cogérant du domaine Fichet, a acquis en nom propre en 2005 cette exploitation sise à Burgy, qui élaborait jusqu'alors des effervescents. Un travail précis sur les terroirs, une recherche de maturité optimale et un élevage d'une année en fût ont donné ce vin jaune d'or limpide qui emporte l'adhésion. Au nez, la mangue et la

vanille se donnent la réplique sur un air doucement boisé velouté ; l'harmonie entre le bois et le vin est parfaite. Une bouteille qui servira de fil conducteur tout au long d'un repas festif.

Dom. Olivier Fichet, Vignoble de Burgy, 71960 Igé, tél. 06.81.60.11.13, fax 03.85.33.44.45, olivier.fichet@wanadoo.fr
 t.l.j. 8h-12h 13h-18h30; dim. sur r.-v.

DOM. FICHET Igé Terroir de la Cra Cuvée Prestige 2007 **

1 ha 8 000 11 à 15 €

On se souvient encore du coup de cœur obtenu pour cette même cuvée dans le difficile millésime 2003. Jaune d'or à reflets verts, délicatement boisé au premier nez, le 2007 évolue vers l'ananas et le litchi. L'attaque est franche, puis les arômes exposent au sein d'une matière ronde et équilibrée. Le citron et le beurre frais s'étirent longuement sur la finale. À servir aujourd'hui sur une blanquette de veau à l'ancienne.

Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45
 t.l.j. 8h-12h 13h-18h30; dim. sur r.-v.

DOM. DE FUSSICUS Fuissé 2007 **

3 ha 23 000 5 à 8 €

Le domaine de Fussicus jouit d'une vue imprenable sur la vallée de la Saône et, par temps clair, on peut même apercevoir le mont Blanc. Son Fuissé 2007 or pâle livre de délicieux parfums de noisette, de fleur d'acacia et de fruits blancs. La bouche tout en rondeur et en longueur est relevée par une vivacité agréable. Accord parfait avec des cuisses de grenouille.

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

CH. DE LA GREFFIÈRE La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2007 *

8,4 ha 23 000 5 à 8 €

À proximité de ce château du XIX^es., on peut admirer l'une des plus anciennes bâtisses de la région, construite en 1585, pourvue d'une magnifique galerie mâonnaise. Ce mâcon-villages a été élevé en fût de chêne dans une cave voûtée datant de 1780. Le pain frais, l'amande grillée et le miel précèdent une bouche ronde, souple et de bonne longueur. À servir sur une andouillette.

Isabelle et Vincent Greuzard, EARL de la Greffière, 71960 La Roche-Vineuse, tél. 03.85.37.79.11, fax 03.85.36.62.88, chateaudelagreffiere@free.fr
 t.l.j. 9h-12h 14h-18h

DOM. GUEUGNON-REMOND Charnay 2007

1 ha 6 000 5 à 8 €

Témoignage de l'importante activité économique de Charnay-lès-Mâcon au début du XX^es., l'hulerie de la famille Mazoyer apparaissait comme un patrimoine à préserver et surtout à transmettre aux générations futures. Restauré et remonté, le moulin est aujourd'hui visible au domaine de Champgrenon. À quelque distance, vous trouverez cette exploitation familiale de 11 ha. Demandez à goûter son 2007 or pâle à reflets verts, au nez explosif de miel, d'agrumes et d'ananas. Sa bouche fraîche se

prolonge sur des saveurs beurrées et fruitées. Pour une blanquette de veau.

Dom. Gueugnon-Remond, 117, chem. de la Cave, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 03.85.29.23.88, fax 03.85.20.20.72, vinsgueugnonremond@free.fr
 t.l.j. r.-v.

DOM. GUILLOT-BROUX Cruzille Les Perrières 2006

0,6 ha 3 000 23 à 30 €

Cette vigne des Perrières fut la première plantée par Jean-Gérard Guillot-Broux quand il revint au village, après avoir brouillé à travers d'autres vignobles de France. Aujourd'hui, ses fils Ludovic, Patrice et Emma-nuel ont repris le flambeau. Derrière la robe jaunie d'or à reflets platine, on devine un vin d'une grande intensité. Le nez finement boisé révèle des nuances de citron, de miel, de pâte de coings et de fruits secs. Le palais structuré est charnu et chaleureux. Pas loin de la première étoile.

Dom. Guillot-Broux, Le Bourg, 71260 Cruzille, tél. 03.85.33.29.74, domaine.guillotbroux@wanadoo.fr
 t.l.j. r.-v.

DOM. MARC JAMBON ET FILS

Pierreclous Noblesse du chardonnay 2007 *

0,35 ha 800 15 à 23 €

Vin original, ce Pierreclous pourra satisfaire la curiosité des amateurs qui souhaitent découvrir le chardonnay en surmaturité. Issu de raisins cueillis le 15 novembre, vinifiés et élevés en fût de chêne durant dix mois, ce 2007 garde 123 g/l de sucres résiduels. Sa robe dorée profonde annonce un nez riche mêlant le miel et les fleurs blanches à la confiture de coings. Dès l'attaque, la sucrosité se manifeste, puis apparaissent des notes acidulées qui équilibrent la bouche. La longue finale confirme l'aptitude à la garde : à servir dans cinq à dix ans sur un foie gras ou un moelleux au chocolat. Dans un registre plus classique, la cuvée Fût de chêne 2007 (5 à 8 €) obtient également une étoile.

Dom. Marc Jambon et Fils, La Roche, 71960 Pierreclous, tél. 03.85.35.73.15, marcjambon@laposte.net

CAVE DE LUGNY Péronne L'Aurore 2008 *

16 ha 130 000 5 à 8 €

La cave de Lugny est le premier producteur de Bourgogne avec près de 1 500 ha vinifiés sur trois sites de production et près de sept millions de cols vendus. Ce Péronne charmeur a séduit le jury par son bouquet délicat qui rappelle l'herbe fraîche, les fleurs blanches et les agrumes. Sa bouche agréable et d'une bonne tenue se prolonge dans une finale citronnée et minérale. Un vin de poisson à servir dès la sortie du Guide.

SCV Cave de Lugny, rue des Charmes, BP 6, 71260 Lugny, tél. 03.85.33.22.85, fax 03.85.33.26.46, commercial@cave-lugny.com

NICOLAS MAILLET Verzé Le Chemin blanc 2007

0,9 ha 6 700 11 à 15 €

En conversion vers l'agriculture biologique, ce domaine petit par la taille (5,5 ha) est en passe de devenir un incontournable du Mâconnais. À sa tête, Nicolas Maillet, personnage haut en couleur, pratique les vendanges manuelles et des fermentations avec levures indigènes. Le

résultat ? Un mâcon intense, précis et harmonieux dans un registre très minéral. Il peut déjà se savourer avec un fromage affiné, à moins que l'on ne préfère l'oublier en cave deux ou trois ans ; il en a la carrure.

Nicolas Maillet, La Cure, 71960 Verzé, tél. et fax 03.85.33.46.76, vinsnicolasmillet@orange.fr
 t.l.j. r.-v.

DOM. DE LA MAIN D'OR Chardonnay Vieilles Vignes 2007

0,55 ha 2 700 8 à 11 €

Gérard Doussau s'est installé en 2002 pour renouer avec une tradition familiale remontant à la fin du XVIII^es. Toutes les vignes du domaine, près de 4 ha, sont implantées sur le terroir à dominante calcaire de Chardonnay. Les raisins cueillis manuellement sont acheminés jusqu'à Lugny où ils sont vinifiés et élevés dans un fût à récemment renoué. D'un or chatoyant s'échappent des senteurs d'aubépine, auxquelles s'ajoutent des notes de pomme et de miel. La bouche longue et complexe aux saveurs de fruits mûrs est bien équilibrée par une pointe vive, encore un peu présente.

Gérard Doussau, rte de Grévilley, Cidex 1286, 71260 Lugny, tél. 03.85.33.04.34, gdoussau@doussau.com
 t.l.j. r.-v.

DOM. MICHEL 2007 *

1,8 ha 12 500 8 à 11 €

La famille Michel bénéficie d'une grande expérience dans l'élaboration des mâcons sur le terroir de Clessé. Depuis 2007, Vincent a rejoint son père Denis et son oncle Franck sur le domaine. Ensemble, ils œuvrent dans la continuité de l'excellent travail du patriarche René, aujourd'hui retraité. Du chardonnay de cinquante ans a donné un vin doré à l'or fin, aux senteurs de fleurs blanches et de fruits mûrs. Le gras et la vivacité, associés au croquant du raisin, laissent une impression d'équilibre très agréable. « Un vin qui a une âme ! », conclut un dégustateur qui propose une alliance avec un fromage de chèvre mâconnais.

Dom. Michel et ses Fils, Cray, Cidex 624, 71260 Clessé, tél. 03.85.36.94.27, fax 03.85.36.99.63, domainemichelclessé@orange.fr

JEAN-PIERRE MICHEL Quintaine 2007 **

1,5 ha 10 000 11 à 15 €

Au cœur du hameau de Quintaine, venez découvrir la nouvelle cave construite en 2007 et ce mâcon-villages que Jean-Pierre Michel, homme affable et attachant, saura vous conter. Jaune vert intense, ce millésime possède un nez fin de fruits mûrs presque compotés. C'est surtout en bouche que ce vin se révèle riche et puissant, dévoilant une matière charnue et grasse bien relevée par la vivacité. Un équilibre qui se prolonge dans une finale fruitée. « Tout est ! », conclut un dégustateur.

Jean-Pierre Michel, pl. de Quintaine, 71260 Clessé, tél. et fax 03.85.23.04.82, vinsjpMichel@orange.fr
 t.l.j. r.-v.

DOM. ALAIN NORMAND La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2007

2 ha 6 000 8 à 11 €

C'est en 1993, après des études à la Viti de Beaune, qu'Alain Normand et sa femme, Mâconnaise d'origine, s'installent sur un domaine situé à La Roche-Vineuse. C'est sur le coteau argilo-calcaire des Ronzettes exposé au

EARL Éric Dampt, 16, rue de l'ancien-Présbytère, 89700 Collan, tél. 03.86.55.36.28, fax 03.86.55.36.12, eric@dampt.com ☑ ☒ ☓ t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-17h30

VIGNOBLE DAMPT Chevalier d'Eon 2007**
n.c. n.c. 5 à 8 €



Point d'ambiguïté chez ce Chevalier d'Eon : un vin remarquable et un coup de cœur sans équivoque. Il se pare d'une robe rouge foncé intense et dévoile un nez très plaisant où cassis, mûre, épicés et notes de sous-bois rivalisent d'ardeur. Ample et douce, la bouche ne manque pas de fraîcheur, mais elle ne nous révélera sa vraie personnalité que dans un an ou deux sur une gigue de chevreuil. Lorsqu'ils revêtent leur robe d'or pâle, le Chevalier d'Eon blanc 2007 comme le Tonnerre Chevalier d'Eon blanc 2007 sont des vins vifs et minéraux à découvrir dans l'année. Tous deux sont cités.

Emmanuel Dampt, 3, rte de Tonnerre, 89700 Collan, tél. 03.86.54.49.52, fax 03.86.54.49.89, emmanuel@dampt.com
☑ ☒ ☓ t.l.j. 8h-12h 14h-17h30

DOM. DIGIOIA-ROYER 2007
0,2 ha 1 000 5 à 8 €

Michel Digoia est aux commandes de ce domaine de 4 ha depuis une dizaine d'années. Son chardonnay a séjourné huit mois dans le chêne. Il est structuré, bien qu'encre un peu vif, trouvant sa fraîcheur du côté des agrumes et d'une certaine minéralité. À garder un an ou deux.

Digoia-Royer, rue du Carré, 21220 Chambolle-Musigny, tél. et fax 03.80.61.49.58, micheldigoia@wanadoo.fr
☑ ☒ ☓ t.r.v.

Michel Digoia

DOM. RAYMOND DUPONT-FAHN
Chaumes des Perrières 2007*
2 ha 10 000 8 à 11 €

Cette parcelle, bien que située au-dessus du 1^{er} cru Les Perrières de Meursault, n'a pas le droit à la prestigieuse appellation. Elle n'en produira qu'un meilleur bourgogne, tel celui-ci, doré comme il se doit, au nez gourmand de pêche blanche et de vanille. Vif et long, le palais ne manque pas d'ampleur. À garder en cave une petite année, puis à servir sur un épousas pas trop affiné.

Raymond Dupont-Fahn, 70, rue des Eaux, 21190 Tailly, tél. 06.14.38.53.21, fax 03.80.21.25.22 ☑ ☒ ☓ t.r.v.

SYLVAIN DUSSORT Cuvée des Ormes 2007
2 ha n.c. 8 à 11 €

Une sélection de vignes âgées de plus de cinquante ans, toutes situées sur la commune de Meursault. Le

résultat est un vin or soutenu, mêlant le fruit blanc au boisé ; vif, puis plus rond en bouche, encore marqué par l'élevage, et qui devra se fondre. On attendra donc une année avant d'offrir cette bouteille à des saint-jacques flambées.

Sylvain Dussort, 12, rue Charles-Giraud, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.27.50, fax 03.80.21.65.91, dussvins@aol.com ☑ ☒ ☓ t.r.v.

DOM. ELOY 2007*
1 ha 5 000 5 à 8 €

Un chardonnay qui vient de Fuissé, même sous étiquette bourgogne, cela intéresse. Le fait est que celui-ci tient son rang : notes d'agrumes et de fleurs blanches, minéralité, il a tout compris. La bouche souple et plaisante, plus chaleureuse que vive, destine cette bouteille à une blanquette de veau plus qu'à un jambon persillé.

Jean-Yves Eloy, Le Plan, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.67.03, fax 03.85.35.67.07, domaine.eloy@9business.fr
☑ ☒ ☓ t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h

JEAN-CHARLES FAGOT Les Champs L'Huilier 2007*
0,5 ha 3 000 8 à 11 €

Jean-Charles Fagot est aubergiste autant que vigneron. Alors, quand il suggère un gratin de queues d'écrevisses au marc de Bourgogne ou des saint-jacques au caramel d'agrumes pour accompagner son chardonnay, on le croit sur parole... et on essaye les deux ! Le fruit blanc, le chèvrefeuille et la vanille se marient sans nul doute aux saveurs du plat, de même que la bouche ronde et gourmande, rafraîchie en finale par une pointe de vivacité. À découvrir sans attendre.

Jean-Charles Fagot, 5, rue de l'Église, 21190 Corpeau, tél. 03.80.21.30.24, fax 03.80.21.38.81, jeancharlesfagot@free.fr ☑ ☒ ☓ t.r.v.

DOM. FÉLIX Côtes d'Auxerre 2006
0,58 ha 2 900 5 à 8 €

Ce 2006 se présente dans une robe rose orange, presque cuivrée. Au nez, la fraîcheur domine à travers des notes d'agrumes, enrobées de fruits exotiques. La bouche prend un autre chemin, floral, gras et rond. L'ensemble est bien fait. À réserver pour une soirée pizzas ou un barbecue.

Dom. Félix, 17, rue de Paris, 89530 Saint-Bris-le-Vineux, tél. 03.86.53.33.87, fax 03.86.53.61.64, domaine.felix@wanadoo.fr
☑ ☒ ☓ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

DOM. FICHET Terroir de la Fraisière Cuvée Prestige 2007
1 ha 4 500 11 à 15 €

Créée en 2000 par Olivier Fichet, cette cuvée est une sélection de vignes implantées à mi-coteau et exposées au sud-est. Malgré son nom, ce sont plus les fruits noirs qu'elle exprime au nez comme en bouche, dans une ensemble friand et frais, qui se donnera sans attendre à une assiette de charcuteries locales.

Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45
☑ ☒ ☓ t.l.j. 8h-12h 13h-18h30; dim. sur r.v.

DOM. FILLON 2007**
1 ha 1 000 5 à 8 €

Attention, tout le monde n'en aura pas ! Les Fillon, frère et sœur, signent un bourgogne remarquable mais

confidentiel. Les « élus » apprécieront son nez intense et suave où les fruits bien mûrs, poire et mirabelle en tête, régénent en maîtres. Fraîcheur minérale, persistance des arômes floraux et fruités, finale douce et légèrement poivrée : rien ne trouble l'harmonie de la bouche. Un an ou deux d'attente, c'est un minimum.

Dom. Fillon, 53, rue Bienvenu-Martin, 89530 Saint-Bris-le-Vineux, tél. 03.86.53.30.26, fax 03.86.53.63.88, domaine-fillon@club-internet.fr
☑ ☒ ☓ t.l.j. 9h-12h30 14h-19h

DOM. FOREY PÈRE ET FILS 2007*
1,23 ha 9 000 5 à 8 €

Voici un pinot noir qui a été bien traité : vendange manuelle, éraflage total, macération à froid et pigeage. Après tout, un pinot de Vosne mérite quelques égards ! Le résultat est à la hauteur des soins prodigués : robe rubis à reflets violacés et pleine de jeunesse, nez de fruits rouges légèrement épicés (dix mois de fût), chair ronde aux tanins discrets, plus fermes en finale mais en passe de se fondre complètement. Étouffé et gourmand, un vin pour la viande rouge plutôt que la volaille.

Dom. Forey Père et Fils, 2, rue Derrière-le-Four, 21700 Vosne-Romanée, tél. 03.80.61.09.68, fax 03.80.61.12.63, domaineforey@orange.fr ☑ ☒ ☓ t.r.v.

FOURÉ-ROUMIER-DE FOSSEY 2007*
0,2 ha 1 180 5 à 8 €

Maison de négoce créée en 2006 par trois amis. Ce chardonnay est issu de vignes trentennaires implantées sur un terroir marno-calcaire. Fermenté en fût, bâtonné régulièrement, il livre un nez intense de fruits exotiques, rafraîchi par une pointe de minéralité. La bouche est structurée et bien équilibrée entre chaleur et vivacité. On attendra un an pour un meilleur fondeur.

Maison Fouré-Roumier-de Fossey, 3, rue des Plantes, 21190 Meursault, tél. 06.12.23.87.42, foure.gaelodie@wanadoo.fr ☑ ☒ ☓ t.r.v.

DOM. JEAN FOURNIER Le Chapitre Vieilles Vignes 2007*
0,24 ha n.c. 8 à 11 €

Laurent Fournier a repris en 2003 les rênes du domaine familial de 16 ha en cours de conversion à l'agriculture bio. Ses vieilles vignes (cinquante-cinq ans) ont donné un vin grenat profond, qui respire les fruits rouges légèrement torréfiés. Charpenté et gras, le palais ne manque pas de fraîcheur et offre un long retour sur la framboise. À ouvrir dès cet hiver sur un risotto aux cèpes.

Dom. Jean Fournier, 34, rue du Château, 21160 Marsannay-la-Côte, tél. 03.80.52.24.38, fax 03.80.52.77.40, domaine.jean.fournier@orange.fr
☑ ☒ ☓ t.r.v.

DOM. FOURNILLON ET FILS Épineuil 2006
0,7 ha 5 400 5 à 8 €

Vous cherchez un vin pour vos pique-nique ? Ce 2006 fera parfaitement l'affaire. Il se présente dans une robe rubis sertie d'un anneau tuilé et livre des arômes de fumé, de kirsch et de bonbon anglais. Un bourgogne léger et facile à boire.

Dom. Fournillon et Fils, 34, Grande-Rue, 89360 Bernouil, tél. et fax 03.86.55.50.96, gaec-fournillon-et-fils@wanadoo.fr
☑ ☒ ☓ t.l.j. 8h-20h

DENIS GABRIELLE Vieilles Vignes 2007
1 ha 1 500 5 à 8 €

Installé à Venoy, entre Auxerre et Chablis, Denis Gabrielle exploite 7 ha de vignes achetés en 2001 à son patron. Il signe une cuvée jaune doré limpide dont le bouquet oscille entre notes de fruits mûrs et notes végétales. Aromatique (fleurs blanches, poivre blanc), minéral et franc en bouche, ce 2007 accompagnera dans l'année une volaille à la crème.

Denis Gabrielle, 10, rue de Bleigny, 89290 Venoy, tél. 03.86.40.33.88, fax 03.86.40.38.65, denis.gabrielle@wanadoo.fr ☑ ☒ ☓ t.r.v.

DOM. DES GANDELINS 2007**
0,5 ha 3 000 8 à 11 €



Un bourgogne issu de gamay : c'est son droit puisque Patrick Thévenet vient du Maconnais et que ses parents produisent également quelques crus du Beaujolais. Nos dégustateurs ne s'y sont pas trompés qui ont reconnu et apprécié (à l'aveugle) ce bouquet de cerise mûre et de violette et cette bouche souple, presque moelleuse, aux tanins de raisin bien fondus. Pour un bœuf Wellington dès cet automne.

Patrick Thévenet, 1887, rte des Deschamps, hameau Les Gandelins, 71570 La Chapelle-de-Guinchay, tél. 03.85.36.72.68, patrick-thevenet@wanadoo.fr ☑ ☒ ☓ t.l.j. 9h-19h

DOM. ANNE ET ARNAUD GOISOT
Côtes d'Auxerre Cuvée du Manoir 2007***
1 ha 4 000 5 à 8 €



Créée en 2001, cette cuvée du Manoir répond à l'envie d'Anne et Arnaud Goisot de réaliser des vins plus corpulents et structurés que les rouges habituels de l'AOC. L'objectif est atteint, et même dépassé. « Étonnant par sa structure pour un 2007 ; du potentiel à revendre... », ont