

**LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS**

**SÉLECTION  
2013**

[www.hachette-vins.com](http://www.hachette-vins.com)



qui occupe plus de 11 ha sur les 39 que compte son domaine. Au nez comme en bouche, de la fleur blanche nuancée d'un soupçon d'abricot. Une attaque fraîche, une bouche intense et ample, équilibrée par une longue finale minérale. Un algoté tout-terrain, que son auteur recommande avec un casse-croûte ou des charcuteries (jambon persillé, rillettes, rôti de porc froid...).

• Dom. Sorin De France, 11 bis, rue de Paris, 89530 Saint-Bris-les-Vineux, tél. 03.86.53.32.99, fax 03.86.53.34.44, domaine-sorin-defrance@wanadoo.fr  
 ☞ T t.l.j. 9h-12h 14h-18h30

**DOM. ROLAND SOUNIT 2011 \***

60 000 5 à 8 €

Si l'adresse mentionne Meursault, c'est celle du propriétaire, la maison Bejot. En réalité, cet algoté vient de la Côte chalonnaise, où l'exploitation est établie. On aime sa robe d'or étincelante de reflets, l'élégance et l'intensité de son nez de fleurs blanches que l'on retrouve dans une bouche penchant vers la rondeur, sans être pour autant dépourvue de la petite nervosité qui est la marque du cépage. À servir dès la sortie du Guide, à l'apéritif et sur des entrées.

• Dom. Roland Soumit, 7, rte de Monthelie, 21190 Meursault, tél. 03.80.21.22.45, fax 03.80.21.28.05, severine.maitre@bejot.com

Crémant-de-bourgogne

Superficie : 1 935 ha  
 Production : 125 850 hl

Comme toutes les régions viticoles françaises ou presque, la Bourgogne avait son appellation pour les vins mousseux élaborés sur l'ensemble de son aire géographique. La qualité n'était pas très homogène et ne correspondait pas, la plupart du temps, à la réputation de la région, sans doute parce que les mousseux se faisaient à partir de vins trop lourds. Reconnue en 1975, l'appellation crémant-de-bourgogne a remplacé l'AOC bourgogne-mousseux en 1984. Elle impose des conditions de production aussi strictes que celles de la région champenoise et calquées sur celles-ci. Elle connaît actuellement un bon développement. Un crémant-de-bourgogne peut être un blanc de blancs élaboré généralement par un assemblage de chardonnay et d'algoté, ou assemblé des cépages blancs avec le pinot noir et/ou le gamay vinifiés en blanc. Il existe aussi des rosés.

**BAILLY LAPIERRE Vive-la-joie 2007 \***

60 000 11 à 15 €

Coup de cœur l'an passé avec un extra-dry Baigoule, la maison Bailly-Lapierre expose une fois encore son remarquable savoir-faire avec un brut 2007 qui porte un nom bigrement jovial : Vive-la-joie ! Les dégustateurs ont été sensibles à l'équilibre parfait d'une olfaction fine (fleurs blanches, fruits exotiques), stimulée par une effervescence dont on se plaît à mesurer les franches ascensions et par une bouche au diapason, vive, d'une grande

élégance. Un très beau vin d'apéritif, assurément. À signaler également, la cuvée **Égarade 2009 (8 à 11 €; 20 000 b.)**, née de ceps de chardonnay travaillés selon les préceptes de l'agriculture biologique. Ce crémant droit et net reçoit une citation.

• Caves Bailly Lapierre, hameau de Bailly, quai de l'Yonne, 89530 Saint-Bris-les-Vineux, tél. 03.86.53.76.55, fax 03.86.53.80.94, nathalie@bailly-lapierre.fr  
 ☞ T t.l.j. 9h (sam. dim. 10h)-12h 14h-18h30

**BLASON DE BOURGOGNE Brut Réserve \*\***

960 000 5 à 8 €

Cette « marque de vigneron », comme se définit cette coopérative établie à Chablis, revendique des crémants peu marqués par le dosage, qui forgent leur personnalité à partir de longs élevages sur lies (seize mois). Ce Brut Réserve a trouvé un point d'équilibre remarquable dans l'assemblage du pinot noir (50 %) et du chardonnay (24 %), auxquels se sont adjoints gamay et algoté (13 % chacun). Une mousse aérienne et de fines bulles animent une belle robe d'or. Le bouquet, à dominante florale (chèvre-feuille) est agrémenté de notes de citron vert. La bouche offre, elle aussi, une belle harmonie entre la fraîcheur des agrumes et l'onctuosité de sa chair, et s'étire dans une longue finale. « Un crémant délicieux », conclut un dégustateur sous le charme.

• Union Blasons de Bourgogne, rue du Serein, 89800 Chablis, tél. 03.86.42.88.34, fax 03.86.42.83.75, blasons@blasonsdebουργogne.fr

**SYLVAIN BOUHÉLIER Cuvée Tradition \***

30 000 5 à 8 €

Un charmant petit coin de Bourgogne, tout « festonné » de vignes, un retrait un brin secret, comme on les aime... C'est en ces lieux que Sylvain Bouhélier a replanté les coteaux abandonnés de son village, 6 ha en chardonnay et pinot noir. Il vous accueillera dans son caveau voûté, situé dans une « vinée » du XVII<sup>e</sup>s. L'occasion de découvrir, avec des gougers si possible, ce crémant Tradition vieilli deux ans sur lattes. Dans le verre, une valse endiablée de bulles qui vivifie une robe vieil or et un bouquet brioiché, campé sur un fruité flatteur de pêche blanche et d'abricot. En bouche, un équilibre très réussi entre rondeur et fraîcheur, et un fruité persistant. « Un crémant jubilatoire », s'enthousiasme un juré.

• Sylvain Bouhélier, pl. Saint-Martin, 21400 Chaumont-le-Bois, tél. 03.80.81.95.97, sylvain.bouhelier@orange.fr ☞ T t.l.j. 15h-18h

**LOUIS BOUILLOT Perle d'aurora \*\*\***

30 000 5 à 8 €



Voilà un coup de cœur que l'expression d'Homère – « Aurora aux doigts de rose » – qualifierait à merveille.

L'expérience de la maison Bouillot, établie depuis le XIX<sup>e</sup>s. à Nuits-Saint-Georges, a parlé de nouveau. Ce crémant rosé, parfait dans sa construction, met les sens en effervescence, même ceux du plus exigeant des dégustateurs. Un concert d'éloges a salué la prestation de cette Perle d'aurora : superbe cordon de fines bulles, élégante parure saumon pâle, expression tout aussi distinguée des arômes de petits fruits rouges, consistance et structure en bouche, juste dosage et vivacité... De la haute couture au tarif du prêt-à-porter ! Jugé fin et droit, le **blanc de noirs Perle de nuit (25 000 b.)**, né de pinot noir et d'un soupçon de gamay, reçoit une étoile.

• Maison Louis Bouillot, rue Montgolfier, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03.80.62.61.44, fax 03.80.62.61.59, brand.f@boisset.fr  
 ☞ T t.l.j. 10h-13h 14h-19h; f. lun. de nov. à mars

**JEAN-CLAUDE ET ANNA BRELIÈRE 2010 \***

3 000 8 à 11 €

C'est après un long périple à l'étranger (États-Unis, Angleterre, Espagne, Allemagne) que Jean-Claude Brelière poursuivit ses études d'œnologie à Beaune, puis à Dijon, pour s'installer en 1983 sur le domaine familial : 7 ha de vignes qu'il convertit au bio pour « coller au plus près du terroir ». Son Brut rosé, à la fois fruité et vineux, issu du seul pinot noir, en est une belle expression. Paré d'un rose saumon limpide, il déploie un fin cordon de bulles qui précède un nez flatteur de petits fruits rouges accompagnés d'une discrète note beurrée. La bouche révèle une matière imposante et persiste longuement sur des saveurs fraîches et fruitées. Un crémant friand à souhait.

• Jean-Claude Brelière, 1, pl. de l'Église, 71150 Rully, tél. 03.85.91.22.01, domainebreliere@orange.fr ☞ T t-v.

**CHEVALIER \***

30 000 5 à 8 €

Que de chemin parcouru depuis 1920, date à laquelle Eugène Chevalier vint s'installer à Charnay-lès-Mâcon pour créer sa maison de négoce et y relever un défi de taille : mettre le Mâconnais en effervescence... Objectif atteint : les crémants de la maison obtiennent de francs succès. Ce rosé est né du pinot noir (80 %) et du gamay, cépage qui ne mérite décidément pas la mauvaise réputation de « plant déloyal » que Philippe le Hardi lui « colla à la grappe »... Voilà au contraire un vin de haute tenue, drapé dans une élégante robe rose saumon clair, à la mousse fine et légère, prélude à un bouquet fin de petits fruits rouges. L'attaque, franche et ferme, ouvre sur un palais à l'unisson de l'olfaction, fruité à souhait, long et dosé avec précision. Bel accord gourmand en perspective avec une tarte aux fraises. Le **blanc (35 000 b.)**, issu du pinot noir (55 %), du chardonnay (35 %), de l'algoté et du gamay, obtient également une étoile pour son palais à la fois vineux, robuste, vif et fruité.

• Chevalier, 5, quai Dumorey, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03.80.62.61.47, brand.f@boisset.fr  
 ☞ T t.l.j. 10h-13h 14h-19h; f. lun de nov. à mars

**PAUL CHOLLET \***

26 640 8 à 11 €

La maison Chollet signe un beau doublé avec, en tête, ce crémant issu du seul pinot noir, paré d'une robe rose pâle et brillante, et parcouru par une effervescence fine et persistante. Le nez, plutôt discret, évolue après aération vers des notes charmeuses de fruits blancs. Mais

c'est en bouche qu'il révèle ses vraies qualités : finesse et persistance des arômes floraux et fruités, du volume, une délicate trame acide en soutien. Il pourra faire bonne figure sur un dessert au chocolat. Cité, le **blanc Crémant par nature (4 667 b.)**, né de raisins cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, est un « vin de plaisir » frais et fruité.

• Paul Chollet, 18, rue du Gal-Leclerc, 21420 Savigny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.53.89, fax 03.80.21.58.16, contact@paulchollet.fr  
 ☞ T t.l.j. 8h-12h 14h-18h; sam. 8h-12h

**ANDRÉ DELORME Blanc de blancs Terroirs des fleurs \***

96 900 8 à 11 €

Spécialisée dans les crémants-de-bourgogne et les vins de la Côte chalonnaise, cette maison créée par André Delorme en 1942 a été rachetée en 2005 par Éric Riffaut, qui l'a installée à Rully dans des chais équipés d'une cuverie des plus modernes. Cette vénérable institution maintient son qualité, témoin ce crémant blanc de blancs « d'allure mondaine » qui parade dans une livrée or pâle aux reflets platine animée de fines bulles. Si l'olfaction est discrète, dévoilant quelques notes de beurre frais et de brioche, le palais se montre plus loquace, rond, assez vineux, avec une juste vivacité en soutien. Le **blanc brut Terroirs minéraux (5 000 b.)** est cité pour sa souplesse et son aimable fruité.

• André Delorme, Le Meix, 11, rue des Bordes, 71150 Rully, tél. 03.85.87.10.12, fax 03.85.87.04.60, contact@andre-delorme.com  
 ☞ T t.l.j. sf dim. 10h-12h30 14h-17h30

**DOM. FICHT Millésimé 2009 \***

4 000 8 à 11 €

Située au cœur du Mâconnais, non loin de Chuny, cette exploitation familiale propose une agréable balade gustative avec ce 2009 né de chardonnays vendangés à la main. Une robe limpide et dorée parcourue de fines bulles habille ce vin qui dévoile au nez de délicates senteurs briochées suivies par une bouche fraîche et harmonieuse. Parfait pour un plateau de fruits de mer.

• Dom. Pierre-Yves et Olivier Ficht, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, contact@domaine-ficht.com  
 ☞ T t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h-18h30

**CLAUDE GHEERAERT Tradition 2008**

27 500 5 à 8 €

Claude Gheeraert signe un crémant de belle facture issu à 90 % du pinot noir, le chardonnay en complément. Vêtu de jaune nacré et brillant, ce vin offre un bouquet chaleureux et complexe teinté de fruits exotiques (mangue, ananas), d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il séduit par son équilibre et par sa finale tendue qui lui donne de l'allonge. Fait pour la table, il accompagnera, au choix, escargots de Bourgogne, jambon persillé ou truite meunière.

• Gheeraert, EARL des Vignes de Jours, 1, rue Haute, 21400 Mosson, tél. et fax 03.80.93.71.67, claude.gheeraert@nordnet.fr  
 ☞ T t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-18h ☞

**GRUHIER Brut extra**

21 000 5 à 8 €

Fondée au XII<sup>e</sup>s. et baptisée abbaye du Petit Quincy par les moines cisterciens, cette propriété ne se contente



