

LE GUIDE  
**HACHETTE**  
DES VINS  
Sélection **2014**

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



DOM. PIERRE DESROCHES Solutré 2011 ★★  
4 100 5 à 8 €



Associé à sa compagne Stéphanie Saumaize, Pierre Desroches cultive leurs 7 ha de chardonnay dans le respect de l'environnement et du terroir ; le couple a notamment réintroduit les labours et l'enherbement. Les raisins cueillis à belle maturité sont ensuite vinifiés en cuve afin de conserver fraîcheur et complexité aromatique. Ce 2011, sublimé par une robe à reflets dorés, offre un nez pur et droit ; il fait défiler les senteurs du terroir (craie, pierre à fusil), puis celles du cépage (pêche de vigne, acacia, chèvrefeuille). Cette large palette se retrouve dans une bouche élégante, ample et fraîche, étayée par des saveurs minérales typiques qui lui donnent une belle allonge. Un vin harmonieux, frais et fin, qui se suffit à lui-même et qui s'appréciera dès aujourd'hui.

Dom. Pierre Desroches, Les Berthelots, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 06 21 85 67 60, pierredesroches@hotmail.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

DOM. THIERRY DROUIN Vergisson La Roche 2011 ★  
3 000 8 à 11 €

Ce domaine établi sur les argilo-calcaires de Vergisson propose un 2011 de belle facture qui, après dix mois d'élevage en fût, se présente dans une robe jaune d'or soutenu. Le nez est encore légèrement dominé par le bois, mais on distingue déjà des parfums flatteurs de minéralité, de fruits compotés et de fleurs blanches. La bouche, quant à elle, s'équilibre parfaitement entre matière et vivacité, boisé et fruité, une touche de noisette venant souligner la longue finale. On servira volontiers ce vin sur une timbale de saint-jacques à la crème. À découvrir également, du même producteur, le mâcon Bussières 2011 blanc Dom. du Vieux Puits (12 000 b.), qui obtient une étoile pour son harmonie entre les fruits et les épices.

Thierry Drouin, Le Grand-Pré, 71960 Vergisson, tél. 03 85 35 84 36, contact@domaine-drouin.com, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

GEORGES DUBCEUF 2011  
6 000 5 à 8 €

La structure de négoce Les Vins Georges Dubœuf, créée en 1964, a réalisé 63 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2011, dont 75 % à l'international, dans 120 pays. Elle compte 115 salariés, travaille avec près de 400 vignerons et 20 caves coopératives, et commercialise 21 millions de bouteilles par an. Un acteur de poids dans le paysage viticole, faut-il le préciser... Seules 6 000 bouteilles de cette aimable cuvée sont produites. Parée d'une lumineuse robe d'or, elle délivre d'intenses parfums de fruits mûrs (pêche de vigne, poire). Confirmant cette palette aromatique, la bouche est tapissée par une chair dense rehaussée d'un trait vif et citronné. À boire à l'apéritif, avec des gougers et des « boutons de culotte » bien secs.

Les Vins Georges Dubœuf, 208, rue de Lancié, 71570 Romanèche-Thorins, tél. 03 85 35 34 20, fax 03 85 35 34 24, gdubœuf@dubœuf.com, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

DOM. ELOY Milly Lamartine 2011 ★★  
1 600 5 à 8 €



De souche vigneronne, Jean-Yves Eloy s'est installé en 1987 au cœur de Fuissé, à quelques encablures de Pierreclos, son village d'origine. Aujourd'hui à la tête d'un domaine de 23 ha, il a repris avec son épouse l'ancien hôtel *La Vigne Blanche* pour y aménager des chambres d'hôtes. Mais revenons au vin et à ce 2011 qui a fait l'unanimité au sein du grand jury des coups de cœur. Brillant et limpide, ourlé d'or et de bronze, il offre un véritable panier de fruits : pêche de vigne, abricot, mirabelle, orange ou encore citron vert. Plein et gras, le palais se dévoile avec intensité et équilibre, et le fruité perçu au nez revient au galop dans une finale explosive et gourmande. En résumé, cette bouteille a tout pour plaire - même son prix - et devrait s'accorder à merveille avec un tajine aux amandes et aux abricots. Le mâcon-villages 2012 (30 000 b.), complexe (miel, fleurs blanches, pistache, agrumes), rond et délicat, obtient une étoile.

Jean-Yves Eloy, Le Plan, 71960 Fuissé, tél. 03 85 35 67 03, fax 03 85 35 67 07, domaine.eloy@9business.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

FICHET Igé La Cra Cuvée Prestige 2011 ★★  
8 000 11 à 15 €



En 1976, Francis Fichet se retire de la cave coopérative du village à laquelle sa famille adhérait depuis deux générations. En 1999, il passe les rênes à ses deux fils Pierre-Yves et Olivier qui, depuis lors, n'ont eu de cesse d'agrandir le domaine passé de 11 à 26 ha aujourd'hui. Le tandem a consacré 1,5 ha à ce millésime d'emblée charmeur par l'or jaune de sa robe, puis par le mariage réussi des raisins bien mûrs (pâte de coings) avec un boisé très fin qui sait se montrer discret. Cette harmonie se

prolonge au palais, où la chair riche et ronde est relevée par une fine vivacité minérale. « Les arômes vivent et évoluent au fur et à mesure de la dégustation, c'est un régal ! » conclut un juré enchanté.

EARL Pierre-Yves et Olivier Fichet, 651, rte d'Azé, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03 85 33 30 46, Le Martoret, 71960 Igé, domaine-fichet@wanadoo.fr, fax 03 85 33 44 45, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

DOM. OLIVIER FICHET Burgy Les Verchères 2011 ★★  
2 500 11 à 15 €

C'est en 2005 qu'Olivier Fichet acquiert cette exploitation (il gère aussi le domaine familial avec son frère Pierre-Yves) située à Burgy et spécialisée dans la production de cremant-de-bourgogne. Il décide de produire uniquement des vins tranquilles, sélectionne les parcelles et crée trois vins : un primeur blanc, un mâcon-villages en et crée trois vins : un primeur blanc, un mâcon-villages en Verchères issue de ceps âgés de plus de soixante ans et encraimes sur l'un des plus beaux terroirs de Burgy. Ce 2011 est, comme souvent, remarquable : robe or pâle à reflets argent ; nez précis et joliment boisé, dans lequel on retrouve des arômes de fruits mûrs et de brioche ; distingue d'intenses aromatique, charnu et long, qui complète le portrait de ce mâcon des plus harmonieux. « Un grand vin de belle origine ! » concluent les dégustateurs, qui conseillent de le servir sur une volaille à la crème, au cours des deux prochaines années.

Dom. Olivier Fichet, Vignoble de Burgy, 71960 Igé, tél. 06 85 60 11 13, fax 03 85 33 44 45, olivier.fichet@wanadoo.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

DOM. MARC GREFFET Solutré-Pouilly 2011  
n.c. 5 à 8 €

N'ayant pas de mâcon blanc dans son escarcelle, le père de Marc Greffet décide à la fin des années 1960 de vendre ses vaches qui paissaient dans les prés au pied de la célèbre roche de Solutré, et de planter ceux-ci en chardonnay. Ces raisins donnent ici naissance à une cuvée dorée, limpide et brillante, qui libère peu à peu des notes de fruits exotiques et d'agrumes mêlées au boisé de l'élevage. Après une attaque franche apparaissent en bouche d'agréables saveurs florales. L'ensemble est harmonieux et plaisant, et prêt à boire.

Marc Greffet, rte de la Roche, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03 85 35 83 82, fax 03 85 35 84 24, dom.marc.greffet@club-internet.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

LUDOVIC GREFFET 2011 ★★  
1 000 5 à 8 €

Élevé à la vigne par son père dès son plus jeune âge et fort de plusieurs expériences auprès de vignerons de Savigny-lès-Beaune et de Châteauneuf-du-Pape, Ludovic Greffet, quatrième du nom, s'est installé en 2000 à la tête du domaine familial. Il signe un mâcon superbe, orné d'or, qui a attiré l'attention du jury par l'intensité de sa palette aromatique à dominante de beurre frais et de fruits blancs, ainsi que par sa minéralité. En bouche se mêlent harmonieusement richesse et fraîcheur, soulignées par des arômes de fruits blancs. Ce vin d'une rare intensité pourra accompagner un poisson noble ou un homard, dès aujourd'hui.

Ludovic Greffet, Impasse du Forgeron, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 06 23 75 35 22, ludo.greffet@orange.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

CH. DE LA GREFFIÈRE Serrières La Croix 2011 ★  
1 500 8 à 11 €

La visite du musée du château de la Greffière et des caves vous fera découvrir le métier de vigneron, de la vigne à la bouteille, et par là-même la passion d'Isabelle et de Vincent Greuzard pour la vie campagnarde au début du siècle dernier. Vous pourrez y voir les outils des métiers d'autrefois (forgeron, tonnelier...). En clôture, les visiteurs sont invités à déguster les vins du domaine. Demandez à goûter cet excellent mâcon rouge profond à reflets auburn. L'olfaction décline des notes aimables de fruits rouges et de noisette. Le palais, tout en légèreté, marie harmonieusement les saveurs de cerise burlat et de framboise à une trame tannique en dentelle. Un 2011 très agréable, à boire sur son fruit avec charcuteries et viandes grillées. Encore austère mais bien « vivant » et frais, le mâcon blanc 2011 La Roche Vineuse Les Ronzettes (11 à 15 € ; 1 500 b.) est cité.

Ch. de la Greffière, rte de Verzé, 71960 La Roche-Vineuse, tél. 03 85 37 79 11, fax 03 85 36 62 88, chateaudelagreffiere@free.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

DOM. GUERRIN ET FILS Vergisson Les Rochers 2011 ★★  
15 000 5 à 8 €

Maurice Guerrin, épaulé depuis peu par son fils Bastien, cultive chaque terroir indépendamment pour « plus de précision et d'authenticité », affirme-t-il. À la vigne, il limite les rendements, travaille le sol et éclaircit les ceps. En cave, il laisse faire les choses lentement ; les levures sont celles du terroir, et il se montre le moins interventionniste possible. Le résultat est ici remarquable avec cette cuvée d'un bel or limpide et brillant, qui a vu le jour sur le calcaire et qui a grandi dans l'Inox en présence des lies. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Après une attaque vive et tonique se développe une matière à dominante fruitée, dynamisée par une finale fraîche et persistante. On appréciera ce vin dès à présent, à l'apéritif, avec des toasts au saumon et des gougers.

Dom. Maurice Guerrin et Fils, 572, rte des Bruyères, 71960 Vergisson, tél. 03 85 35 80 25, guerrin.maurice@wanadoo.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

DOM. GUEUGNON REMOND Charnay Vieilles Vignes 2011  
4 700 8 à 11 €

Les vieux chardonnays plantés en 1947 se sont bien épanouis sur les sols à dominante calcaire des coteaux de Charnay, bourgade limitrophe de la préfecture, Mâcon. Ils ont donné naissance à ce 2011 paré d'une robe d'or lumineuse, qui exhale d'intenses parfums d'abricot et de pêche soulignés de notes vanillées. La bouche se révèle chaleureuse et puissante, dans un environnement encore marqué par le bois. Deux ans de garde offriront à ce vin un épanouissement complet.

Dom. Gueugnon Remond, 117, chem. de la Cave, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 03 85 29 23 88, vinsgueugnonremond@free.fr, ☑ ☒ ☓ ☙ ☚

J.-C. Remond

DOM. MARC JAMBON ET FILS Pierreclos Cuvée Fût de Chêne 2011 ★  
4 660 8 à 11 €

Ce domaine est l'une des valeurs sûres de l'appellation (il a d'ailleurs obtenu la Grappe de bronze de l'édition 2012 pour son Pierreclos rouge 2009). Habillé d'or, le



EARL Éric Damp, 16, rue de l'Ancien-Présbytere, 89700 Collan, tél. 03 86 55 36 28, eric@damp.com,

## VIGNOLE DAMPT 2011 \*\*

Dans la famille Damp, voici maintenant Hervé, lui aussi doublement étoilé mais avec un bourgogne blanc. Un chardonnay exclusivement élevé en cuve pour un très joli résultat qui allie puissance et fraîcheur. Le nez est élégant avec son bouquet de fleurs blanches. La bouche est riche, droite et franche, bien équilibrée par une agréable minéralité. Ce vin flatteur, « gourmand et complet » selon un dégustateur, trouvera sa place dès à présent auprès de viandes blanches.

EARL Hervé Damp, rue de Fleys, 89700 Collan, tél. 03 86 55 29 55, vignoble@damp.com,

## VIGNOLE DAMPT Tonnerre Clos du Château 2011 \*\*

Quand ils se réunissent sous l'enseigne du Vignoble Damp, les trois frères obtiennent encore deux étoiles grâce à ce blanc en tout point remarquable. Ce chardonnay de Tonnerre est un exemple d'équilibre et d'élégance. Une cuvée tirée à quatre épingle. Un nez expressif de miel, légèrement boisé : une bouche à l'unisson, fruitée et ronde, soulignée par une gracieuse minéralité qui apporte de l'équilibre. C'est net et sans bavure. Tout comme l'élégant 2011 rouge Dom. Damp Frères Épineuil, qui obtient une étoile pour le fruité de son nez, la rondeur et la fraîcheur de sa bouche légèrement épicée.

Vignoble Damp, rue de Fleys, 89700 Collan, tél. 03 86 55 29 55, vignoble@damp.com,

## DOM. DAMPT FRÈRES Racineuil 2011 \*\*

Emmanuel Damp signe un bourgogne rouge franc et intense, très marqué par les fruits rouges. C'est surtout la bouche qui a « parlé » aux dégustateurs avec ses tanins biens fondus, sa longueur et sa fraîcheur. Ce vin va demander un peu de temps (un à deux ans) pour donner toute sa mesure avec des viandes rouges. Une étoile pour le 2011 rouge Vignoble Damp Tonnerre Chevalier d'Éon, un vin au nez frais, fruité et gourmand en bouche.

Emmanuel Damp, 3, rue de Tonnerre, 89700 Collan, tél. 03 86 54 49 52, emmanuel@damp.com,

## PHILIPPE DEFRANCE Côtes d'Auxerre Signature 2009

Les caves voûtées de la maison Defrance datent des XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> et sont un véritable lieu de recueillement pour les dégustations. Vous y découvrirez ce Côtes d'Auxerre élevé en fût et en cuve pendant douze mois. Un vin dominé par les fruits rouges bien mûrs, tant au nez qu'en bouche, puissant, adossé à d'élégants tanins et rehaussé de notes poivrées. Pour un poulet fermier rôti dès à présent.

Philippe Defrance, 5, rue du Four, 89530 Saint-Bris-le-Vineux, tél. 03 86 53 39 04, fax 03 86 53 66 46, ph.defrance89@orange.fr,

## DOM. DE LA DOUAIX Vieilles Vignes 2010

Un jeune domaine dirigé par Mark Moustie, à Arcenant, dans les hautes-côtes, et une petite production pour cette cuvée issue de vignes quarantennaires. Il va falloir de la patience pour pouvoir découvrir ce 2010 encore dominé par le bois, qui garde ses qualités sous le manteau. Fruits noirs et épices au nez, du fruit encore au cœur d'une bouche bien charpentée : ce millésime mérite d'attendre. Deux à trois ans de cave devrait lui permettre de révéler tout son potentiel.

Mark Moustie, Dom. de la Douaix, rue du Moulier, 21700 Arcenant, tél. 06 85 95 01 79, moustie.gilles@orange.fr,

## DOM. RAYMOND DUPONT-FAHN Chaumes des Perrières 2011

Ici, on touche le 1<sup>er</sup> cru Les Perrières de Meursault. Ce Chaumes des Perrières ne va pas se plaindre de son voisinage. Un chardonnay frais et friand, au nez de fleurs blanches et à la bouche vive et précise. Le fruit jaune est au cœur de ce vin gourmand. À déguster au cours des deux prochaines années.

Raymond Dupont-Fahn, 70, rue des Eaux, 21190 Tailly, tél. 06 14 38 53 21,

## JEAN-CHARLES FAGOT Champs L'Huilier 2011 \*\*

Jean-Charles Fagot n'est pas seulement vigneron, il est aussi restaurateur depuis 1998... à l'Auberge du Vieux Vigneron. Son quotidien, c'est aussi l'accord des mets et des vins. Il propose d'ailleurs de servir ce chardonnay élevé en fût avec un gratin de queues d'écrevisses au marc de Bourgogne. Le nez est marqué par les fleurs blanches et la noisette. Un vin très agréable en bouche pour sa souplesse, sa rondeur et pour sa fraîcheur minérale qui équilibre l'ensemble. À conserver un à deux ans.

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,

## DOM. FÉLIX Côtes d'Auxerre 2011 \*\*

« Passion, patience et tradition », telle est la devise d'Hervé Félix, très attaché à produire « des vins de vigneron ». Ce Côtes d'Auxerre, élevé en fût pendant douze mois après une vinification en cuve, est bien ancré dans son terroir. Un vin qui a su trouver son équilibre entre un joli nez fruité et une bouche puissante, structurée par d'élégants tanins, le tout sur fond de fraîcheur. Oubliez-le en cave un an ou deux avant de le déguster avec un poulet rôti.

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,

## NADINE FERRAND Ambre 2011

Voici un chardonnay qui vaut par son originalité. Tout simplement parce qu'il s'agit d'une vendange tardive (le 2 novembre). Pas étonnant que les dégustateurs se soient arrêtés sur son aspect liquoreux. Le nez

est très concentré sur des arômes de miel. La surmaturité du fruit s'impose en bouche, laissant une toute petite place en finale à la minéralité. Un roquefort est tout désigné pour partager dès à présent la table avec ce vin généreux.

Nadine Ferrand, 51, chem. du Voisinet, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 06 09 05 19 74, ferrand.nadine@wanadoo.fr,

## DOM. FICHET La Fraisière 2011 \*\*

Deux frères, Pierre-Yves et Olivier Fichet, ont pris en mains le domaine familial en 1999, qui couvre aujourd'hui 31 ha. Ils ne produisent pas moins de quinze cuvées différentes à partir des quatre cépages de la Bourgogne. Ce pinot noir, élevé en fût, est très élégant avec son nez de fruits rouges. En bouche, les tanins souples sont en harmonie avec le fruit. Beaucoup de richesse et de fraîcheur dans ce 2011 bien équilibré, que l'on pourra apprécier dans les trois ans.

EARL Pierre-Yves et Olivier Fichet, 651, rte d'Azé, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03 85 33 30 46, fax 03 85 33 44 45, domaine-fichet@wanadoo.fr,

## DOM. FONTAINE de LA VIERGE Chitry Cuvée Éléa 2011 \*\*

Un chardonnay élevé en fût de chêne pendant dix-huit mois. Clément Biot, qui a repris l'exploitation familiale en 2007, ne s'est pas trompé dans l'élaboration de ce remarquable Chitry blanc. Le boisé est parfaitement maîtrisé. Il légue des arômes toastés au nez et se mêle harmonieusement au fruit dans une bouche généreuse, sans nuire à sa fraîcheur. À boire sans attendre sur des anguilles poêlées. Une étoile pour le Chitry 2010 rouge (4 000 b.), dominé par des notes croquantes de cassis.

Clément Biot, 5, chem. des Fossés, 89530 Chitry, tél. 03 86 41 42 79, contact@biot-chitry.com,

## DOM. DE LA GALOPIÈRE 2011 \*\*

Gabriel Fournier a coutume de dire qu'il fait des vins qui lui ressemblent. Ceux qui le connaissent bien sont à même d'en juger. Pour leur part, les dégustateurs ont trouvé ce vin riche et gourmand. Le nez, encore discret, ne manque pas de charme avec ses notes de fleurs blanches, de miel et de fruits secs. La bouche est équilibrée entre la rondeur du fruit (abricot) et la vivacité apportée par la minéralité. À boire à l'apéritif.

Claire et Gabriel Fournier, Dom. de la Galopière, 6, rue de l'Église, 21200 Bigny-lès-Beaune, tél. 03 80 21 46 50, fax 03 80 21 49 93, cgfournier@wanadoo.fr,

## DOM. DES GANDINES 2011 \*\*

Les racines de ce pinot noir vont chercher le terroir. Adeptes de l'agriculture biologique, Robert et Benjamin Dananchet savent les vertus que cette démarche peut apporter à leurs vins. Ce bourgogne rouge 2011 se fait

remarquer par sa grande finesse. Le nez de fruits rouges est élégant et précis. La bouche est franche et gourmande avec des tanins bien fondus. Ce vin friand est un vrai régal. Réservez-le à une côte de bœuf grillée dans deux ou trois ans.

EARL Robert et Benjamin Dananchet, rte de la Vigne-Blanche, 71260 Clessé, tél. 03 85 36 95 16, info@gandines.com,

## ANDRÉ GOICHOT 2010

Un élevage exclusivement en cuve pour ce bourgogne rouge, ce n'est pas si courant en Côte de Beaune. Toujours est-il que ce vin simple mais pas simpliste est frais et expressif. Le nez n'est que cassis, agrémenté d'une touche de menthe. L'attaque en bouche est fraîche mais les tanins apportent rapidement leur sévérité. Il est préférable d'oublier ce 2010 en cuve deux ou trois ans pour l'apprécier avec un peu plus de maturité.

Maison André Goichot, av. Charles-de-Gaulle, 21200 Beaune, tél. 03 80 25 91 30, fax 03 80 25 91 29, infos@goichotsa.com,

## GUILHEM ET JEAN-HUGUES GOISOT Côtes d'Auxerre L'Empreinte du terroir 2011 \*\*

Remarquable ! C'est bien le mot qui convient pour qualifier ce superbe Côtes d'Auxerre blanc des Goisot père et fils. Cette cuvée porte bien l'empreinte du terroir, le nez n'est que minéralité. La finesse de la bouche se conjugue avec une belle puissance. Précis, racé et friand, ce vin se plaira volontiers avec des noix de Saint-Jacques. Tout aussi remarquable, le Côtes d'Auxerre 2011 rouge La Ronce (11 à 15 € ; 5 000 b.) est un vin intense au nez comme en bouche, dominé par les fruits mûrs. Le boisé bien maîtrisé souligne la rondeur de la matière. Un délice, à boire dès aujourd'hui.

Guilhem et Jean-Hugues Goisot, 30, rue Bienvenu-Martin, 89530 Saint-Bris-le-Vineux, tél. 03 86 53 35 15, fax 03 86 53 62 03, domaine.jhg@goisot.com,

## DOM. DE GRAND ROCHE Côtes d'Auxerre 2010 \*\*

Du fruit, du fruit et encore du fruit. Cerise et mûre dominent un nez légèrement beurré alors que la bouche n'est que gourmandise. De l'élevage en cuve pendant douze mois résulte une matière souple et onctueuse relevée par quelques notes poivrées. Un vrai « vin de plaisir » qui trouvera sa place autour d'un barbecue d'arrière-saison.

Érick Lavallée, rte de Chitry, 89530 Saint-Bris-le-Vineux, tél. 03 86 53 84 07, fax 03 86 53 89 81, lavalleeric@orange.fr,

## DOM. GUEGNON REMOND Cuvée de l'Aurore 2011 \*\*

Pourquoi l'Aurore ? Tout simplement parce que les raisins de cette cuvée sont récoltés très tôt le matin afin d'effectuer leur macération dans des conditions optimales. Le résultat est probant avec ce millésime 2011 d'une belle complexité aromatique. Un nez très plaisant d'aubépine et d'acacia ; une bouche ronde sur un boisé bien fondu ; ce vin très réussi peut être servi avec des fromages.



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

60 000 ■ 11 à 15 €

C'est ici - faut-il le rappeler ? - que bat le cœur de l'effervescence bourguignonne : c'est dans ces caves en pierre de Tonnerre que naquit le concept du crémant-de-bourgogne. Une cave coopérative qui, millésime après millésime, montre un bel enthousiasme pour valoriser une appellation qui a le vent en poupe. Vive la joie ! Cette cuvée portée jusqu'aux étoiles par les dégustateurs aurait pu être chantée par un Charles Trenet tant sa tenue gaillarde, ses ascensions de fines bulles et ses friandes saveurs vous poussent à roucouler un ardent « Y a d'la joie ! » Un bouquet complexe qui fleurit bon la noisette, les fleurs blanches et le pain d'épice, le coing confit et la brioche : une bouche équilibrée et primesautière malgré son âge, où la richesse le dispute à la vivacité : la signature d'un vin haut de gamme, qui a dû patienter trente-six mois sur lattes avant de pouvoir délivrer ses premiers saveurs. Un crémant de gastronomie, assurément. Élégante, fraîche et précise, la cuvée blanc de blancs déploie de guillerettes saveurs citronnées et obtient une étoile. Même récompense pour le blanc Réserve (5 à 8 € ; 200 000 b.), qui joue une partition enjouée sur des notes de pêche et de fleurs blanches.

● Caves Bailly-Lapierre, hameau de Bailly, quai de l'Yonne, BP 3, 89530 Saint-Bris-le-Vineux, tél. 03 86 53 77 77, fax 03 86 53 80 94, nathalie@bailly-lapierre.fr, [www.bailly-lapierre.com](http://www.bailly-lapierre.com)

## LOUIS BOUILLON Perle rare 2009 \*

15 000 ■ 8 à 11 €

Avec trois crémants sélectionnés, la maison Louis Bouillon - reprise en 1997 par le groupe Boisset La Famille des Grands Vins - confirme ses hautes ambitions (récompensées entre autres par un coup de cœur dans l'édition 2013 pour le crémant rosé Perle d'aurore) et enfile les étoiles comme les perles. Une Perle rare pour commencer, assemblage de pinot noir (55 %) et de chardonnay : un crémant distingué par l'allure altière de sa livrée jaune pâle constellée de fines bulles, par son olfaction vineuse et par sa bouche ample, fraîche, fruitée et tendrement briochée en finale. Une Perle d'aurore rosé (30 000 b.) ensuite, qui décroche une étoile pour son élégance légère et sa finesse aromatique centrée sur les fruits rouges (framboise, griotte). Une Perle de nuit blanc de noirs (10 000 b.) enfin, florale (tilleul), fruitée (ananas, pomme, pêche) et un rien biscuitée, vive sans excès, qui est citée.

● Maison Louis Bouillon, rue des Frères-Montgolfier, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03 80 62 61 44, fax 03 80 62 37 38, info@louis-bouillon.com, [www.louis-bouillon.com](http://www.louis-bouillon.com)

## ● CHEVALIER \*\*

29 000 ■ 5 à 8 €

Ce coup de cœur pour un effervescent mâconnais « pur jus » consacre une maison historique - aujourd'hui dans le giron du groupe Boisset, comme Louis Bouillon - fondée en 1920 par Eugène Chevalier, parti de Charnay, près de Mâcon, conquérir la Bourgogne « à coups de bulles », de Nuits-Saint-Georges à Rully, pour enfin revenir « évangéliser » sa région d'origine. Ce rosé de haute stature est majoritairement issu de pinot noir (70 %) ; lui ont été adjoints du chardonnay (10 %) et du gamay. Il a grande allure dans sa brillante parure rose pâle



parcouru par un cordon de fines bulles. Le contact olfactif est marqué par une élégante jeunesse fruitée, à dominante de petites baies rouges et de pêche blanche. Le prélude à un palais ample, tendre, délicat, stimulé par une jolie finale acidulée. Un crémant remarquablement équilibré, léger et aérien, résultat d'un dosage très adapté.

● Chevalier, 5, quai Dumorey, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03 80 62 61 44, fax 03 80 62 61 60, monnot@boisset.fr, [www.boisset.com](http://www.boisset.com)

## PAUL CHOLLET \*

29 360 ■ 8 à 11 €

Incontestablement, il existe un style Paul Chollet. Un style fait de retenue et d'équilibre qui se manifeste particulièrement dans l'élaboration de ses rosés, surtout lorsqu'ils naissent du seul pinot noir. Comme ce brut rosé à peine dosé (7 g/l de sucres résiduels) qui parade dans une superbe robe couleur chair discrètement saumonée. L'olfaction, franche et complexe, est un composé harmonieux de fleurs blanches et de fruité gourmand (framboise, pêche de vigne), que prolonge une bouche souple, fraîche et légère. Un crémant tout en fruit pour l'apéritif ou le dessert, avec une salade de fruits rouges.

● 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, [www.paulchollet.fr](http://www.paulchollet.fr)

## DOM. FICHET Tradition

12 000 ■ 5 à 8 €

Sorti de la cave coopérative par Francis Fichet en 1976, ce domaine est depuis 1999 conduit par ses fils Pierre-Yves et Olivier, à la tête aujourd'hui de 31 ha de vignes. Une propriété bien connue des lecteurs pour ses mâcon et mâcon-villages, qui montre aussi son savoir-faire en matière de fines bulles. Ici, une cuvée à dominante de chardonnay (80 %), le pinot noir faisant l'appoint. Des parfums intenses de fleurs blanches, de poire et d'agrumes composent un bouquet fin et expressif. La bouche tient la note florale et fruitée, y ajoutant une touche de douceur beurrée, et séduit par sa fraîcheur et son dosage très mesuré. Apéritif, poisson grillé, tarte aux fruits, vous avez le choix.

● EARL Pierre-Yves et Olivier Fichet, 651, rte d'Azé, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03 85 33 30 46, fax 03 85 33 44 45, domaine-fichet@wanadoo.fr, [www.domaine-fichet.com](http://www.domaine-fichet.com)

## LABOURE-GONTARD \*

130 000 ■ 8 à 11 €

Cette maison de négoce propose ici un brut issu de chardonnay (40 %) et de pinot noir (50 %), complétés par un appoint de gamay. C'est un crémant expressif, vif et

équilibré, nuancé de rondeurs fruitées (pêche blanche, melon, mandarine), mais qui a tendance à s'évanouir un peu rapidement en finale. L'ensemble reste fort plaisant et peut s'apprécier avec un poisson en sauce.

● Moingeon - La Maison du Crémant, D 974, 21190 Meursault, tél. 03 80 21 66 22, fax 03 80 21 28 05, [cremant@moingeon.com](mailto:cremant@moingeon.com)

## LEBEAULT \*

79 500 ■ 5 à 8 €

Rully est l'un des hauts lieux d'élaboration du crémant et la famille Lebeault a été, dès 1934, une des toutes premières à s'investir dans la production de bourgognes mousseux. Bon sang ne saurait mentir : les petits-fils (Pierre et Gérard) de Maurice Lebeault, fondateur du domaine, perpétuent la tradition avec talent, témoin ces deux crémants très réussis. Le premier, né d'un assemblage de pinot noir, de chardonnay et d'aligoté, se pare d'or clair et s'épanouit sur des notes de coing, d'agrumes, de fleurs blanches et de pâtisserie. La bouche, à l'unisson, se révèle ample, nette, fraîche et longue. Un crémant équilibré et élégant que l'on pourra servir sur des produits de la mer ou au dessert. Une étoile également pour le blanc de blancs (8 à 11 € ; 18 350 b.), subtilement floral et minéral, frais, « très féminin », selon l'un des jurés, qui l'imagine en compagnie d'un poisson à chair fine.

● Maison Lebeault, 1, rue des Buis, 71150 Rully, tél. 03 85 87 15 20, fax 03 85 87 26 47, [contact@cremant-mlebeault.com](mailto:contact@cremant-mlebeault.com), [www.mlebeault.com](http://www.mlebeault.com)

## LOUIS LORON

13 000 ■ 5 à 8 €

Un rosé d'inspiration « sudiste », proposé par la maison Loron, sise en Beaujolais. Pinot et gamay ont donné naissance à un crémant rose soutenu aux reflets oranges, animé de fines bulles. Légèrement tannique, la bouche s'équilibre, fraîche et tonique, autour de saveurs de raisins mûrs. Tout indiqué pour un apéritif ou un dessert. Clafoutis ? Salade de fruits rouges ? Les idées ne manquent pas...

● SAS Louis Loron et Fils, Le Vivier, 69820 Fleurieu, tél. 04 74 04 10 22, fax 04 74 69 84 19, [fernand.loron@wanadoo.fr](mailto:fernand.loron@wanadoo.fr), [www.loron.com](http://www.loron.com)

## LES ESSENTIELLES DE MANCEY Blanc de blancs \*

13 000 ■ 8 à 11 €

Ce blanc de blancs proposé par les vignerons de la cave de Tournus prouve, s'il le fallait, que le noble chardonnay et l'espègle aligoté sont capables de s'assembler en toute harmonie. Ce crémant très réussi, d'un joli doré pâle, développe une mousse crémeuse et fine. Une délicatesse que confirme l'olfaction à travers des parfums de fleurs champêtres et de beurre frais agrémentés de nuances de coing mûr. Ce brut bien dosé, rond et souple en bouche, plus tonique et vif en finale, fait montre d'une aimable courtoisie et d'un bel équilibre. À boire en apéritif, accompagné de gougers et de toasts au foie gras.

● Cave des Vignerons de Mancey, RN 6, En Velinoux, BP 100, 71700 Tournus, tél. 03 85 51 00 83, fax 03 85 51 71 20, [contact@cave-mancey.com](mailto:contact@cave-mancey.com), [www.cave-mancey.com](http://www.cave-mancey.com)

## MOULIN DES VERNY Cuvée Excellence \*\*

30 000 ■ 5 à 8 €

L'union faisant la force, Edoxia, qui regroupe les coopératives de Lièrgues et de Theizé, s'impose avec deux crémants. La palme revient à la Cuvée Excellence du Moulin des Verny, qui a participé à la finale des coups de cœur. Sa parure d'or clair éclatant est sillonnée d'éclairs de jade et dynamisée par des myriades de fines bulles. Élégamment fruité (pêche de vigne, agrumes), floral et mentholé (« After eight », note un juré), le nez se montre délicat, caressant même. La bouche affiche un équilibre remarquable : nerveuse en attaque, puis ample, charnue, dosée avec mesure et d'une grande fraîcheur jusqu'en finale. Une belle bouteille à ouvrir sur des crustacés. Le blanc brut (16 000 b.), issu de pinot (60 %) et de chardonnay, fin, fruité et minéral, est jugé très réussi.

● Edoxia, 25, rte de Cottet, 69620 Theizé, tél. 04 74 71 48 00, fax 04 74 71 84 46, [contact@oedoria.com](mailto:contact@oedoria.com), [www.oedoria.com](http://www.oedoria.com)

## NOIROT ET FILS Blanc de noirs

n.c. ■ 5 à 8 €

Le blanc de noirs de la famille Noirot est un crémant qui d'emblée a surpris les dégustateurs par sa robe tirant vers le rosé (l'effet du pinot noir), « qui fait de l'œil » a-t-on coutume de dire en Champagne. Sa palette intimentement fruitée (fraise écrasée), mâtinée de nuances amygdées et mentholées, ne les a pas laissés insensibles non plus. La bouche se révèle ronde et douce (fruits cuits) mais maintient un bon équilibre grâce à une fine fraîcheur à l'arrière-plan. Accord gourmand en perspective avec un dessert au chocolat.

● SARL Noirot et Fils, Les Coteaux du Châtillonnais, Bellevue, 21400 Pothières, tél. et fax 03 80 81 92 38, [www.noirotdesnoirs.com](http://www.noirotdesnoirs.com)

## MANUEL OLIVIER

5 000 ■ 8 à 11 €

Sur un demi-hectare de terres argilo-calcaires, Manuel Olivier, vigneron plus connu des lecteurs pour ses vins nuits que pour ses fines bulles, a sélectionné un panel ampélographique typiquement bourguignon, regroupant l'aligoté (25 %), le chardonnay (50 %) et le pinot noir (25 %). Il en a retiré 5 000 bouteilles d'un effervescence qui se montre ample, puissant et frais en bouche, dominé par des saveurs d'agrumes et de fruits à chair blanche : un crémant un peu atypique aussi - un dégustateur décline à l'olfaction des parfums « de myrte » -, mais en tout état de cause expressif et agréable.

● SARL Manuel Olivier, 7, rue des Grandes-Vignes, hameau de Corboin, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03 80 62 39 33, fax 03 80 62 10 47, [contact@domaine-olivier.com](mailto:contact@domaine-olivier.com), [www.domaine-olivier.com](http://www.domaine-olivier.com)

## LOUIS PICAMELOT Les Terroirs

79 661 ■ 5 à 8 €

Valeur sûre de la bulle bourguignonne, la maison PicameLOT est fidèle au rendez-vous. Ce crémant brut non dosé a fait l'objet de soins très attentifs : vendange manuelle en petites caisses ajourées des pinots noirs (60 %), chardonnays (30 %) et aligotés, long vieillissement