

SPÉCIAL MILLÉSIME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

www.larvf.com

INTERNET

Les sites où acheter
les meilleurs vins "bio"

La vérité sur le millésime 2012

- Rhône, Languedoc, Roussillon, misez d'abord sur le Sud !
- 58 coups de cœur dans toute la France
- **NOS 1608 MEILLEURS VINS**

STÉPHANE LE FOLL

« On ne peut pas empêcher
les Chinois d'acheter nos crus ! »

**VINS ALLEMANDS,
AUTRICHIENS, PORTUGAIS...**
Apprenez à lire leurs étiquettes



252 PAGES

M 08279 - 572S - F: 7,90 € - RD



NOTRE COUP DE CŒUR

Mâconnais et Pouilly

SÉBASTIEN GIROUX
Domaine Giroux

Quatre appellations au compteur

En 2009, Sébastien est revenu, à 35 ans, sur l'exploitation familiale après avoir construit des automobiles pour les rallyes. Autant dire que pour cet ex-chef d'atelier l'exigence est un mode de vie. Intéressé par les vins "bio", il est encore en rodage sur ses 6,80 hectares. Le domaine est conduit sur trois appellations, Mâcon-Fuissé, Pouilly-Fuissé et Pouilly-Loché, et il verrait bien Saint-Véran en quatrième roue car il pense que les vignes doivent être à proximité du lieu de vinification. Si une partie des vins est destinée au négoce, Sébastien veut développer la vente en bouteilles, notamment à l'export et auprès des cavistes. Vous pouvez l'aider à enclencher la cinquième vitesse. **G. B.**



SÉBASTIEN GIROUX.
Cet ancien chef d'atelier de courses de rallye développe le domaine familial à un train d'enfer.

Côte chalonaise
Les vins rouges
Réussites

■ **PAUL ET MARIE JACQUESON**
Rully 1^{er} cru
Les Chaponnières
Une entrée friande au cœur de bur-
lat fait danser la langue. Ce caractè-
re généreux n'obère pas une
longueur surprenante pour une com-
munale. **11 €**

■ **EVENING LAND**
AU CHÂTEAU DE BLIGNY
Rully 1^{er} cru Les Cloux
Ce cru présente un nez toasté
avec des notes de cacahuète.
Heureusement, la bouche fraîche
et une pointe de rocaille apportent
une sapidité salivante. **15,50 €**

■ **DOMAINE GOUFFIER**
Mercurey Les Murgers
Une douce touche de moka et des
saveurs de caramel se mêlent à la
cerise noire. Matière fine à l'élevage
soigné. Un bonheur de dégustation.
11 €

Mâconnais

C'est une année en "dents de pluie". Le sud de la Bourgogne a été impacté plus que la normale par une importante pluviométrie d'avril à juillet. Avec 545 mm, c'est presque deux mois de précipitations de plus que la moyenne annuelle. Ce qui a contribué au développement de l'oïdium qui a détruit 10 à 15 % des raisins mais aussi favorisé le mildiou. Les chardonnays supporteront les élevages longs si leurs bases (maturité et acidité) sont équilibrées. En dehors des terroirs possédant des calcaires actifs, les acidités moyennes sont basses et laissent présager des vins aux structures de garde honnêtes. Un millésime pour les amateurs de vins gourmands. **G. B.**

Les vins blancs
(364 vins dégustés)

Réussites exceptionnelles

■ **DOMAINE CORDIER**
Saint-Véran Clos À La Côte
Bois franc, bien intégré grâce à une
texture mûre dont la suavité coule
dans une sensation minérale. Un vin
rare. **18 €**

■ **DOMAINE MARCEL COUTURIER**
Pouilly-Loché Le Bourg
Or clinquant avec un voile parfumé

de rose et de litchi sur une nuance grillée. Une saveur aussi profonde que tendue en fait un vin vertical. **11 €**

■ **JEAN-PIERRE SÈVE**
Pouilly-Fuissé
Aux Chailloux
Nez craquant de cumbava, de papaye et de mangue. Matière élégante et intense dotée d'une profondeur rare avec de jolis tanins de bois. Une persistance digne d'un grand cru. **13 €**

■ **DOMAINE DU CHÂTEAU DE VERGISSON**
Pouilly-Fuissé
En Servy
Un boisé franc tire sur la sève de tilleul avec une matière posée sur une densité calcaire établie. Un pouilly de noble souche mais à la persistance prometteuse. **15 €**

■ **DOMAINE DE LA VERPAILLE**
Viré-Clessé Longchamp
Or blanc sur un parfum très haute couture (abricot, jasmin, chèvre-feuille). Il dégage une race ample à la pureté vineuse. **10,56 €**

■ **DOMAINE GUILLOT-BROUX**
Mâcon-Cruzille
Les Perrières
Ce cru présente une attaque large et libère une saveur ample où l'on croque les cailloux blancs oubliés par le Petit Poucet. **28 €**

Grandes réussites

■ **MAISON JEAN LORON**
Pouilly-Fuissé
Les Vieux Murs
À l'abri d'un boisé intégré, la matière est épaulée par un gras à la fois vineux et sphérique. Ce pouilly-fuissé révèle une texture de garde dotée d'un fond taillé pour le plaisir. **19 €**

NOTRE COUP DE CŒUR

Pouilly-Fuissé



CHRISTOPHE CORDIER.
Ce vigneron ambitieux n'a pas fini son ascension.

CHRISTOPHE CORDIER
Domaine Cordier

La tradition des foudres

Si il faut vingt-cinq millésimes pour "faire un vigneron" ce producteur les a atteints en 2012. Il exploite 40 hectares dont 10 en achat de raisins uniquement sur des vieilles vignes pour son activité de négoce. Une seconde cuverie, qui a accueilli le millésime 2012, lui a permis d'allonger ses élevages pour les porter à 18 mois. Depuis 2011, il remplit par gravité des fûts de 228 à 400 litres et perpétue la tradition de vinification et d'assemblage en foudres. Avec un nouvel achat de trois hectares à Milly-Lamartine dont 1,20 hectare de Clos du Four, cet homme-là n'a pas fini de grandir. **G. B.**

■ **VERGET**
Saint-Véran
Terroir de Davayé
Belle alliance aromatique entre le bois, le fruit et la fleur. Une bouche tactile et soyeuse née d'un élevage racé le met en équilibre avec le sol. **12,40 €**

■ **DOMAINE YVES GIROUX ET FILS**
Pouilly-Loché Au Bucher
Un or franc, parfum de lys blanc et de coucou. Entrée gourmande pour une bouche pleine et juteuse. Le gaz intégré réveille une finale en queue de paon. **10 €**

■ **DOMAINE THIBERT PÈRE ET FILS**
Pouilly-Fuissé
Les Vignes de la Côte
Or vert, élégance des fruits secs (amande, noisette) sur une trame saline et tendue à la minéralité caillouteuse. **23,50 €**

■ **DOMAINE THIERRY DROUIN**
Pouilly-Fuissé La Méterièrre
Une signature dans un élevage précis et tenu par le fût. Un grain de pouilly qui met en valeur sa terre nourricière. **13 €**

■ **ANDRÉ BONHOMME**
Viré-Clessé
Les Hauts des Ménards
Superbe nez au boisé intégré et majestueux. Un élan frais, à la texture fine et gourmande. **17,30 €**

■ **DOMAINE SAINTE BARBE**
Viré-Clessé Thurissey
Du gras et du volume lui donnent une beaucoup d'amplitude. De la puissance et de la finesse. **15,50 €**

■ **CAVE DE CHAINTRÉ**
Pouilly-Vinzelles
Précision aromatique de fruits secs nobles, et saveur pleine et déjà épata-
tante à la saveur longue. **7,90 €**

■ **RAPHAËL SALLET**
Mâcon-Chardonnay
Un nez de roche et de mousse de torrent. Une matière à la dentelle élégante posée sur le calcaire dense. Au niveau d'un saint-véran. **6 €**

■ **DOMAINE OLIVIER FICHET**
Mâcon-Burguy
Les Verchères
Nez de fleurs jaunes des talus sur une saveur de tarte au citron meringuée. La finale est longue. **12,90 €**

■ **DOMAINE SAUMAIZE**
Pouilly-Fuissé
La Maréchaude
Sous un or blond apparaît un arôme de fleur de genévrier. Dans une bouche grasse et tactile, sa finale saline large est finement épicée. Une cuvée de garde. **16 €**

■ **DOMAINE SOPHIE CINIER**
Mâcon-Fuissé
Sous une lumière verte accrocheuse, un parfum frais de pomme granny. Du vin, de la structure avec une fine acidité de pomme verte qui revient caresser la finale. Très prometteur. **7,90 €**

■ **DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**
Mâcon-Vergisson La Roche
De la saveur et du fruit blanc tenus par une sensation fraîche à la saveur iodée comme venue du Chablisien. Actuellement sous la Roche... **9 €**

■ **DOMAINE LAURENT COGNARD**
Pouilly-Loché
Matière ferme et en dentelle de calcaire. Le potentiel est là mais il doit se révéler. Une promesse de plaisir. **18 €**

Réussites

■ **DOMAINE JACQUES SAUMAIZE**
Saint-Véran La Vieille Vigne des Crêches
Un saint-véran profond, long construit autour de sa terre natale. La cuvée Les Poncety (11 €) est d'un registre plus court mais salin. **12 €**

■ **DOMAINE ROGER LASSARAT**
Saint-Véran Le Cras
Jolis arômes tirant sur les fleurs jaunes. Avec le temps, le fruit explosera avec vigueur. **16,50 €**

■ **DOMAINE CARRETTE**
Pouilly-Fuissé Ronchevat
Un floral sucré de tilleul se retrouve dans une saveur argileuse, tactile avec une finale séveuse. Un pouilly finement habillé. **Env. 14 €**

■ **CLOS DES ROCS**
Pouilly-Loché Monopole n° 2
Doté d'une entrée suave à la matière vineuse, il exprime avec justesse son sol. **13,50 €**

■ **MAISON TRENEL ET FILS**
Viré-Clessé
Des arômes de mirabelle et d'abricot. Sa matière explose au palais. Une cuvée plus viré que clessé. **8,50 €**

■ **MAISON CHAMPY**
Saint-Véran
Attaque grasse et opulente, ce saint-véran se "pouillyse" avec noblesse. **15,90 €**

■ **LAPALUS MAURICE ET FILS**
Mâcon-Pierreclos
D'abord gras, il devient vineux et se répand sur le palais comme un voile sur la tête d'une mariée. **6,90 €**

■ **DOMAINE DE LA GARENNE**
Mâcon-Azé
Une bouche tendue et minérale qui évoque un chablis. **13,80 €**