

BOURGOGNE

N°101 6 €

AUJOURD'HUI



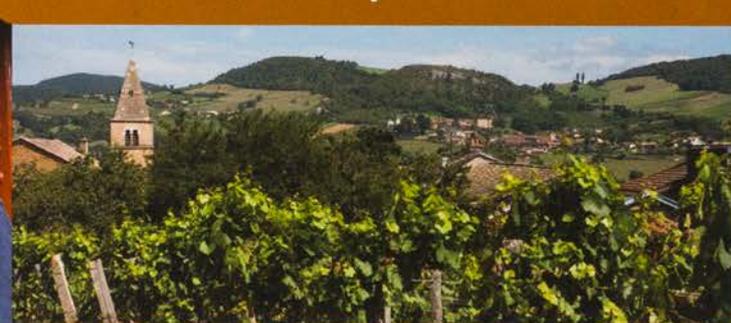
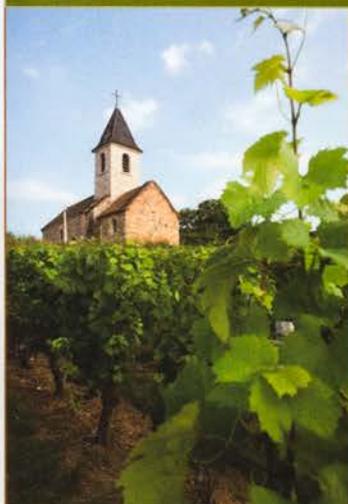
NUMÉRO DOUBLE

BOURGOGNE
BEAUJOLAIS

SPÉCIAL

MÂCONS

EXIGEZ LE MEILLEUR !

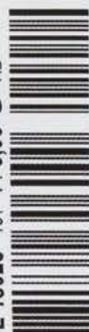
80 magnifiques bouteilles
de 6 à 10 €Nos bonnes adresses dans le vignoble :
dormir, se restaurer, produits de bouche...GUIDE D'ACHAT
2009BONNES
AFFAIRESMERCUREY - GIVRY - RULLY
MONTAGNY - BOUZERON
BOURGOGNES

DOSSIER

BIO

LA BOURGOGNE
SE MET AU VERTN°101 BIMESTRIEL - DOM : 6,9 € - BELGIQUE : 7 € - LUX : 7 €
ITALY : 6,95 € - CH : 12 FS - CN : 10,95 \$ca - D : 7 €
N CALS 850 ctp - POUIS : 950 ctp

L 18623 - 101 - F : 6,00 € - RD



MÂCON-VILLAGES, MÂCON + NOM DE COMMUNE, MÂCON, rouges et blancs 2009 et 2010

RÉSULTATS

Convaincants

La démonstration est une nouvelle fois convaincante. Avec 82 mâcons sélectionnés sur 159 dégustés, nos résultats soulignent l'intérêt à suivre de près ce vignoble. La plupart des meilleurs rapports qualité-prix bourguignons, en blancs, sont produits dans cette région du Mâconnais. Le niveau est de surcroît relativement homogène avec une proportion de vins sélectionnés légèrement supérieure à un sur deux. La justesse des enseignements de cette dégustation tient aussi à la présentation de deux millésimes très différents, avec d'un côté la richesse généreuse des 2009 et de l'autre l'équilibre plus classique, plus bourguignon des 2010. Au final, 2009 s'en sort avec un léger avantage (52,1%) talonnés de près par 2010 (50,7%). C'est aussi une confirmation : il ne faudra pas négliger le plus récent de ces deux millésimes, certes moins médiatique mais tout aussi intéressant.

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ cave, mâcons : 5 à 12 €.

MAISON BRET BROTHERS DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-père 2010 - 16

Un vin plein, dense et profond qui ne laisse pas de doute sur son grand potentiel. Sa complexité et sa longueur en font un vin de caractère.

Mâcon-Uchizy La Martine 2010 - 17

Un vin riche, profond, sur des notes de fruits compotés, de mirabelle. Une amplitude qui s'annonce dès l'attaque en bouche et qui se confirme tout au long de la dégustation.

Mâcon-Chardonnay La Roche 2010 - 14,5

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 80 24

Mâcon-Lugny Saint-Pierre 2009 - 14,5

CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 27 05 70

Mâcon-Chaintré 2010 (5,75 €) - 16

Le nez est d'une belle pureté, sur des arômes d'agrumes (citron) et de fruits jaunes. Une matière riche et gourmande se déploie en bouche. Un beau vin de plaisir.

Mâcon-Vinzelles Les Morandes 2010 (6,10 €) - 14,5

Notation sur 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un bourgogne rouge 2007 pourra parfaitement, comme un grand cru 2005, obtenir la note de 20 sur 20.

Notation

18 à 20 : vin hors normes
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel
14,5 et 15 : très bon vin

Picto @

L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Un nouveau site étant en cours de construction, vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

Picto

entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

CAVE DE VIRÉ

71260 Viré - Tél. 03 85 32 25 50

Mâcon-villages 2010 (5,05 €) - 15,5

Le citron, le pamplemousse mais aussi des notes de fruits exotiques s'expriment au nez. Un fruité intense que l'on retrouve en bouche, soutenu par une matière équilibrée et dense.

Mâcon Fleur blanche 2010 (4,50 €) - 14,5

CHÂTEAU DE BERZÉ

71960 Berzé-le-Château - Tél. 03 85 36 60 83

Mâcon-Milly Lamartine 2010 - 14,5

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 61 61

Mâcon-Igé Château London 2009 - 15,5

Le nez est complexe sur des notes d'épices, de fruits jaunes, d'agrumes. La bouche est riche, pleine. "Un régal, une gourmandise", conclut un dégustateur.

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Mâcon-Chaintré 2009 - 16,5

Avec des notes citronnées, de fleurs blanches, le nez exprime beaucoup de délicatesse et de pureté. La bouche est dense, ronde avec à l'instar du nez, une belle précision et du dynamisme.

DOMAINE DES DEUX ROCHES @

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Mâcon-villages Plants Carrés 2009 - 16

De la maturité, de l'intensité, avec de jolies notes de mirabelle au nez, mais aussi de la fraîcheur (avec une bonne acidité en bouche), voilà un vin complet et plaisant.

Mâcon-Chardonnay Grand Va 2009 - 15

CORINNE ET THIERRY DROUIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 36

Mâcon-Bussières 2009 - 14,5

DOMAINE DE L'ÉCHELETTE

71700 La Chapelle-sous-Brancion - Tél. 03 85 51 10 34

Mâcon-Cruzilles 2009 (5 €) - 16

"Un beau vin, tout en élégance", conclut un dégustateur. La bouche est vive, pleine d'énergie. Le nez lui aussi s'exprime sur un registre de fraîcheur (herbe coupée) et de vanille.

P. FERRAUD ET FILS

69220 Belleville - Tél. 04 74 06 47 60

Mâcon-Fuissé 2009 (9,14 €) - 15

DOMAINE DE LA FEUILLARDE

71960 Prissé - Tél. 03 85 34 54 45

Mâcon-Prissé rouge 2009 (6 €) - 16,5

Dès les premiers arômes, la profondeur et la complexité de ce vin s'annoncent nettement au-dessus de la moyenne. En bouche, les tanins sont présents mais d'une bonne finesse. Une très belle matière.

DOMAINE DE LA GARENNE

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 21 61 - www.domaines-devillard.com

Mâcon-Azé 2009 - 15

DOMAINE LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON

71960 Milly-Lamartine - Tél. 03 85 37 78 09

Mâcon-Bussières Le Monsard - 15,5

Un vin profond, dense, finement soutenu par une finale minérale. Le nez présente de belles notes de pêche, de prune, avec une touche de miel d'acacia. L'ensemble ne manque pas de caractère.

Mâcon-Milly-Lamartine - 15

Mâcon-Milly-Lamartine Clos du Four - 14,5

MAURICE LAPALUS ET FILS

71960 Pierreclos - Tél. 03 85 35 71 90

Mâcon-Pierreclos rouge Les Crus 2010 (6,10 €) - 15

MAISON LORON ET FILS @

71570 Pontanaveaux - Tél. 03 85 36 82 41

Mâcon-villages La Crochette 2010 (6,25 €) - 16

Le nez se déploie sur des notes de fruits exotiques (ananas). La bouche est dense, ample mais sans aucune lourdeur. Une finale longue complète agréablement la dégustation de ce vin complet.

Mâcon-villages Escudettes 2010 (6,25 €) - 15,5

Des arômes de fruits blancs (pêche, poire) montent au nez. La bouche offre du croquant, un beau volume. L'équilibre est là également.

Mâcon-villages Château de la Tour Penet 2010 (7,10 €) - 15,5

Une palette aromatique sur les fruits exotiques (ananas, litchi), mais aussi la poire se déploie. La bouche est profonde avec une pointe acidulée en finale qui lui assure de la longueur.

Mâcon-Loché 2010 (7,10 €) - 14,5



Olivier Fichet

Valeur sûre

PIERRE YVES ET OLIVIER FICHET

Le Domaine Fichet fait partie, depuis de nombreuses années maintenant, des locomotives du Mâconnais. Dès 1976, Francis Fichet décidait de mettre en bouteilles sa production. Le domaine s'étend aujourd'hui sur trente-deux hectares, sous la houlette de ses deux fils, Olivier et Pierre-Yves. Il n'y a pas de "système" dans leur approche, mais un itinéraire technique adapté à chaque cuvée. Le mâcon-Igé Château London est par exemple vinifié en cuves, tandis que Les Verchères ou La Cra sont entièrement élaborés en fûts. La Cra constitue sans doute le terroir le plus remarquable du domaine. Installé sur un plateau sur un sol très crayeux, il s'apparente à un superbe solarium. Les vignes restent bien saines et les raisins ne manquent jamais de maturité. Une cuvée de caractère et de garde.

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46

Mâcon-Burgy Les Verchères 2010 - 16,5

"Un vin riche et tonique à la fois", note un dégustateur. Autant dire que l'équilibre entre le moelleux et l'acidité est atteint. Des notes de fruits à pleine maturité montent au nez. Beaucoup de plaisir.

Mâcon-Igé rouge La Montpellièrre 2009 (5,50 €) - 16

Avec un peu d'aération, ce vin développe une belle complexité sur des arômes de fruits noirs. La bouche dégage une belle énergie, de la fraîcheur. Un mâcon rouge très plaisant.

Mâcon-Burgy Les Verchères 2009 (12,50 €) - 15,5

Le nez est flatteur sur des notes de fruits jaunes et une élégante touche florale. La bouche est riche, soutenue par une bonne fraîcheur. Un bel équilibre.

Mâcon-Igé La Cra 2009 (14,25 €) - 15

Mâcon-Igé La Cra 2010 - 15

Mâcon rosé 2010 - 14,5

LES DÉGUSTATEURS

Denis Couvert (amateur), Laurent Gotti (Aujourd'hui), Bernard Grosjean (caviste), Amanda Regan (journaliste - Australie), Didier Saint-Vignes (courtier), Georges Trimaille (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).