

BOURGOGNE

N°112 6 €

AUJOURD'HUI



MILLÉSIME 2012
LA BONNE SURPRISE
 CHABLIS • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
 CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS
 Les meilleurs vins • Les meilleurs producteurs



RENCONTRE
PAOLO BASSO
 MEILLEUR
 SOMMELIER
 DU MONDE
 2013



GASTRONOMIE
CONCOURS
DE CUISINE
 LES VIGNERON(NE)S
 PASSENT DERRIÈRE
 LES FOURNEAUX

N°112 BIMESTRIEL - DOM - 5,9 € - BELGIQUE - 7 € - LUX - 7 €
 ITALIE - 5,95 € - CH - 9,15 € - CAN - 10,95 \$ - D - 7,20 €
 R. CAUS 830 chp - POLS - 950 chp

L 18623 - 112 - F: 6,00 € - RD



L'AVIS DE



JEAN-PIERRE DESCOMBES, courtier en vins.

"Le Mâconnais n'a pas été touché par la grêle en 2012 et c'est essentiel. Les vigneron qui avaient fait preuve de rigueur tout au long de l'année avaient des vignes en bon état et des raisins sains à la mi-septembre ; ils ont donc pu attendre que la météo progresse ce qui explique que les vendanges ne soient étalées sur deux semaines au total sur la région. Au final, le vin obtenu est globalement bien fait, sans surmaturation, en dehors des dernières parcelles coupées au tout fin de vendange, et avec peu de jus dans les baies ce qui a surpris tout le monde. Quant aux vins, on peut parler d'un beau millésime, assez minéral, pur, droit, bien typé chardonnay. On retrouve également les grandes caractéristiques des appellations, à savoir plus de richesse en pouilly-fuissé et viré-cessé et un style assez tendu en saint-véran."

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.
Pouilly-fuissé : 12 à 25 €.
Autres AOC : 9 à 18 €.

YVES GIROUX ET FILS

Pouilly-fuissé - 14,5

DOMAINE GONDARD-PERRIN

71260 Viré - Tél. 03 85 33 12 47

Viré-cessé Le Belvédère (9,90 €) - 15

Viré-cessé vieilles vignes (9,60 €) - 15

DOMAINE LES GRANDS CRAYS @

71260 Clessé - Tél. 03 85 36 96 31

Viré-cessé

vieilles vignes Clos du Château (7,50 €) - 14,5

DOMAINE GUEUGNON-RÉMOND

71850 Charnay-les-Mâcon - Tél. 03 85 29 23 83

Saint-véran (8 €) - 14,5

STÉPHANE ET LUCIE GUILLEMIN

71260 Clessé - Tél. 03 85 23 03 22

Viré-cessé (7,30 €) - 14,5

DENIS JEANDEAU

Pouilly-fuissé Secret Minéral (27,50 €) - 15

Pouilly-fuissé Creusseromme (16,90 €) - 14,5

FABRICE LAROCLETTE

Saint-véran La Grande Vigne (8,20 €) - 14,5

Pouilly-fuissé

Clos de Monsieur Noly (13,60 €) - 14,5

MANOIR DU CAPUCIN

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 87 74

Pouilly-fuissé Clos de la Maison (14 €) - 15

Pouilly-fuissé Quintessence (15 €) - 15

Pouilly-fuissé Sensation (12 €) - 15

JEAN-PIERRE MICHEL

Viré-cessé Terroir de Quintaine - 14,5

DOMAINE PERRAUD @

71960 La Roche Veneuse - Tél. 03 85 32 95 12

Saint-véran (12,50 €) - 14,5

ROMUALD PETIT

71570 Saint-Vérand - Tél. 06 61 14 94 99

Saint-véran Champs Ronds (9 €) - 15

DOMAINE DES PONCÉTYS

71960 Davayé - Tél. 03 85 33 56 22

Saint-véran Clos des Poncétys (11 €) - 15

Saint-véran Classic (8,50 €) - 15

EVE ET MICHEL REY

Saint-véran Les Champs de Perdrix (9 €) - 15

DOMAINE SAINTE-BARBE
EARL JEAN-MARIE CHALAND

Viré-cessé L'Épinet (14,10 €) - 15

JACQUES ET NATHALIE SAUMAIZE

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 82 14

Pouilly-fuissé Sur la Roche - 15

Pouilly-fuissé Les Courtelongs - 14,5

JEAN-PIERRE SÈVE

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 80 19

Pouilly-fuissé Anthilde (17 €) - 15

Pouilly-fuissé Terroir (11 €) - 15

Pouilly-fuissé Aux Chailloux (13 €) - 14,5

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE
MAISON BRET BROTHERS

Saint-véran En Combe (maison) - 15

THIBERT PÈRE ET FILS

Pouilly-fuissé Vignes Blanches (27 €) - 14,5

MAISON VERGET

Pouilly-fuissé (10,60 €) - 14,5

DOMAINE DE LA VERPAILLE

Viré-cessé Longchamp (10,55 €) - 15

Viré-cessé (9 €) - 14,5

PIERRE VESSIGAUD

Pouilly-fuissé vieilles vignes - 15

Pouilly-fuissé Pierres à Canards - 14,5

VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET

Ouvert tous les jours du Lundi au Samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h
Dimanches et jours fériés sur RDV.

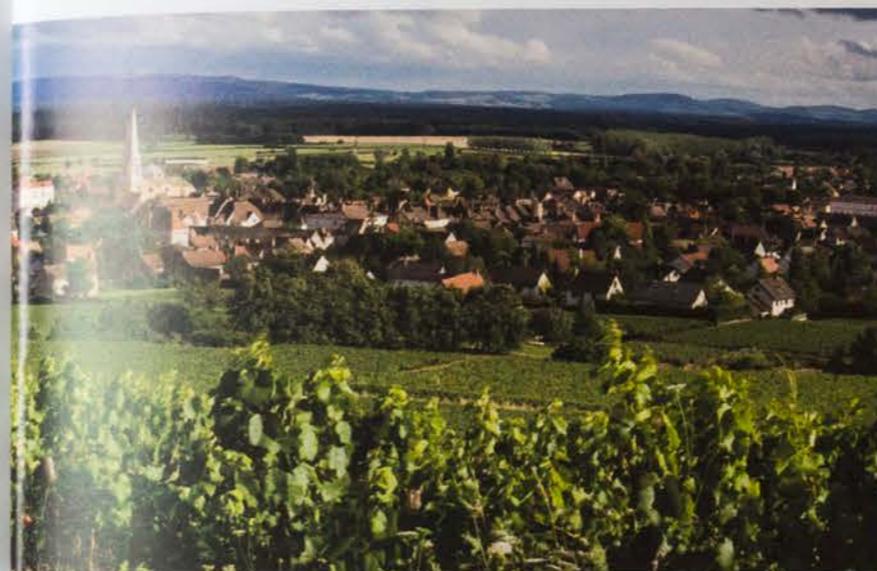
Le Marollet - 71960 IGÉ - BOURGOGNE DU SUD
Tél. 00 (0)3 85 33 30 46 - Fax 00 (0)3 85 33 44
www.domainefichet.fr

TRENEL
"Artisan-Négociant" à Charnay les Mâcon.

Tél. 03 85 34 48 20
www.trenel.com

UN GRAND MILLÉSIME ?

Si les appellations de la Côte Chalonnaise ont moins souffert que d'autres, elles n'ont pour autant pas été épargnées par de mauvaises conditions climatiques. Cependant, de nombreux vins, en blanc comme en rouge, tirent leur épingle du jeu, et certains parlent même de grand millésime.



La ville de Givry vue depuis le coteau des premiers crus.

de nombreux raisins millerandés, avec des grappes aérées et une régulation de la charge des raisins qui s'est faite naturellement. Cette majorité de petites baies a permis l'enrichissement en sucre, permettant d'atteindre des degrés entre 12,5 et 13,5°C, pour des niveaux d'acidité habituels. Pour son deuxième millésime, Frédéric Gueugneau, reprenneur du domaine Gouffier à Fontaines reconnaît que "la situation est inespérée au regard des conditions climatiques. Nous avons rentré des raisins avec un état sanitaire exceptionnel et de très bonnes maturités". Même son de cloche du côté de Baptiste Lumppe à Givry qui précise que "le tri a eu une importance capitale, comme en 2004 et 2007". La Côte Chalonnaise obtient donc des résultats excellents à l'issue de notre dégustation. Montagny s'en sort avec les lauriers : 71 % de vins sélectionnés. Une performance en 2012 quand on sait que le score était seulement de 32 % pour le millésime 2011. Les rouges de Givry se distinguent eux aussi avec 60 % des vins présentés retenus.

L'année 2012 n'a pas été de tout repos pour les vignerons de la Côte Chalonnaise. Après une fin d'hiver plutôt douce et sèche, le printemps ainsi que le mois de juillet ont été particulièrement pluvieux et frais. En témoigne le chiffre de la pluviométrie qui a tout simplement doublé par rapport au millésime précédent ! Côté températures, on bat là aussi des records avec une moyenne sur l'année qui atteint péniblement les 12 °C. Conséquence pour la vigne, un passage de la fleur difficile auquel est venu s'ajouter un phénomène de coulure. Ajoutons à cela des gelées de printemps et le développement de maladies telles que l'oïdium et le mildiou, et vous comprendrez que la plus grande vigilance était à adopter pour obtenir une belle récolte. Si la grêle ne s'est pas invitée massivement dans le jeu, elle a quand même fait des dégâts sur le vignoble de Montagny. Vigneron de l'appellation, Laurent Cognard annonce une perte de récolte entre 50 et 60 %. Un triste constat qui laisse présager du pire, et pourtant... Conséquence de la coulure,

Pour certains producteurs, 2012 s'annonce même comme un grand millésime en Côte Chalonnaise. Un sentiment qu'il faudra bien sûr confirmer une fois les vins mis en bouteilles, mais les conclusions cette première dégustation semble aller dans ce sens, tout particulièrement pour les vins rouges. Rappelons enfin que ces appellations affichent toujours un aussi bon rapport qualité/prix et qu'elles dévoilent une jeune génération de talent et dynamique. Pour preuve, les 3 domaines mis en avant dans nos pages ne l'avaient jamais été précédemment. ♦

Texte : Elisabeth Ponavoy

REPÈRES

MÉTÉO 2012

INSOLATION (cumul en heures)
1 313 +27

TEMPÉRATURES MOYENNES
+17,08 °C +0,29 °C

PLUVIOMÉTRIE (cumul en mm)
492 +83

Les données météo correspondent à la période des six mois du cycle végétatif : avril à septembre 2012. Les données "pluviométrie" et "température" ont été enregistrées à Rully. La donnée "insolation" est une moyenne départementale de Saône-et-Loire. Les écarts en + ou - sont donnés par rapport à la moyenne 1981-2010 en Bourgogne.
Sources BVR - Météo France

LA NOTE

Vins blancs 16,5
Vins rouges 17,5