

BOURGOGNE

N°119 6,50 €

AUJOURD'HUI

MÂCONS

MILLÉSIME 2012 Parmi les grands

100 BOUTEILLES
À PARTIR DE 6,50 €

NUMÉRO DOUBLE

**BOURGOGNE
BEAUJOLAIS**

Dégustation

2006

POUILLY-FUISSÉ AU TOP !

DOSSIER

**LA FIN
DU GOÛT
DE BOUCHON ?**


**GASTRONOMIE
LOISEAU
UN NOM QUI
FAIT RECETTE**

N°119 BIMESTRIEL - DOM : 7,50 € - Belgique : 7 € - LUX : 7 €
CH : 9 FS - CAN : 10,95 \$ CAD - D : 7,20 € - ITA/PORT : 7 €
NCA/S : 900 CPP - POU/S : 1000 CPP

L 18623 - 119 - F : 6,50 € - RD





Stéphane Follin-Arbelet, directeur.

Valeur sûre

CHÂTEAU DE MEURSAULT

Comme sur le millésime 2011, le Château de Meursault s'illustre en 2012 avec 6 vins sélectionnés. Le domaine exploite près de 15 hectares en appellation bourgogne, plantés sur la commune de Meursault. Toutes les cuvées sont issues d'une sélection parcellaire. Ainsi, le bourgogne blanc Terroir d'Exception trouve naissance sur une parcelle enclavée au milieu du premier cru Perrières, et non loin des Charmes. « Ce terroir donne un vin très minéral et avec une grande longueur », précise Stéphane Follin-Arbelet, directeur du domaine. « On apporte à nos bourgognes le même soin qu'aux meursault villages ou premiers crus. Les vignes sont vendangées à la main, les raisins triés et les vins élevés en partie en cuves pour préserver la fraîcheur des arômes. Le fût intervient uniquement pour donner une patine au vin », ajoute Emmanuel Escuténaire, le chef de cave. 21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Bourgogne blanc Terroir d'Exception - 18

Nez fin et pur autour de notes florales. La bouche est superbe, avec un beau fruité, de la longueur et une finale ciselée.

Bourgogne blanc Pinot-Beurot - 17

Nez riche et complexe avec des notes de fruits mûrs. La bouche est dans le même esprit, avec une belle fraîcheur et une grande longueur.

Bourgogne blanc Vigne des Lameroses - 16

Nez raffiné marqué par un élevage sous bois ambitieux. Joli volume en bouche, avec de la rondeur et un côté salin en finale.

Bourgogne blanc - 16

Nez fin, avec de légères notes de fruits blancs. Belle expression aromatique en bouche, avec une finale tonique.

Bourgogne blanc Clos du Château - 15,5

Nez complexe sur les fruits jaunes avec des notes de miel. De l'ampleur en bouche, avec un joli boisé et une finale sur la fraîcheur.

Bourgogne aligoté - 14,5

DOMAINE DE L'EVÊCHÉ

71640 Saint Denis de Vaux - Tél. 03 85 44 30 43

Côte Chalonnaise rouge Clos de l'Evêché - 17

Nez fin avec des notes de fraise et de framboise. Belle matière en bouche. Le vin est croquant ; un délice pour ce domaine qui ne cesse de progresser !

Côte Chalonnaise blanc - 16

Joli vin qui allie structure, rondeur et maturité. L'ensemble est assez opulent, à servir plutôt au cours d'un repas.

DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

Bourgogne rouge - 15

Bourgogne blanc - 14,5

DOMAINE FELIX

89530 Saint Bris le Vineux - Tél. 03 86 53 33 87

Bourgogne aligoté (6,50 €) - 15,5

Nez frais et fin, avec des notes d'agrumes. La bouche est ronde avec une finale tendue. Un vin de plaisir immédiat.

DOMAINE FICHET

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46

Bourgogne aligoté - 17

Nez citronné avec une belle pureté. En bouche le vin est intense, avec une matière profonde et de la fraîcheur en finale.

JEAN FOURNIER

21160 Marsannay - Tél. 03 80 52 24 38

Bourgogne rouge Le Chapitre Vieilles Vignes (16,50 €) - 17

Nez avec un boisé assez intense mais bien maîtrisé. Beaucoup de matière en bouche, avec des tanins ronds et fins.

Bourgogne blanc Les Avoines (14 €) - 14,5

MAISON CAMILLE GIROUD

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 65

Bourgogne blanc - 17

Notes de fruits jaunes au nez avec un beau boisé. Belle expression en bouche, avec de la minéralité et de la fraîcheur.

DOMAINE GROS FRÈRE ET SŒUR @

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 12 43

Hautes-Côtes de Nuits rouge (14 €) - 15,5

Nez frais et élégant sur les fruits rouges. Attaque nette et franche en bouche. Les tanins doivent encore se fondre.

MICHEL GROS

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 04 69

Hautes-Côtes de Nuits rouge (11 €) - 16

Nez de fruits noirs avec une note fumée. La bouche est droite, pure, avec des tanins bien maîtrisés.

DOMAINE GUEUGNON-RÉMOND

71850 Charmay-les-Mâcon - Tél. 03 85 29 23 88

Bourgogne blanc L'Aurore vieilles vignes (9,50 €) - 15

JEAN GUITON

21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 82 88

Bourgogne rouge - 16,5

Nez profond de fruits noirs. La bouche est ample, avec des tanins ronds et racés.

OLIVIER GUYOT

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 39 71

Bourgogne rouge - 16

Nez fin et délicat avec de légères notes de myrtille. En bouche le vin est droit, avec une belle fraîcheur.

Bourgogne aligoté - 16

Nez délicat avec une belle intensité. La bouche est complète et allie fraîcheur et gourmandise.

DOMAINE HOUBLIN

89580 Migé - Tél. 03 86 41 69 87

Bourgogne aligoté (5,30 €) - 15,5

Nez fin autour de notes de pêche et de poire. Belle complexité aromatique en bouche, avec un bon équilibre.

MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Bourgogne blanc (12,20 €) - 15

PATRICK JAVILLIER

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 27 87

Bourgogne blanc cuvée Oligocène (16,80 €) - 16

Nez séducteur sur des notes d'agrumes et d'amandes. La bouche est riche, avec une jolie matière et de la présence en finale.

Bourgogne blanc cuvée des Forgets (13,10 €) - 14,5

ALAIN JEANNIARD @

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 84 56 13 89

Hautes-Côtes de Nuits blanc Les Vignes Blanches (15 €) - 14,5

VINCENT LÉDY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 35 50

Bourgogne rouge - 15

MAISON JEAN LORON

71570 Fontaineveaux - Tél. 03 85 36 81 20

Bourgogne rouge - 15,5

Notes de petits fruits rouges au nez. La bouche est fraîche, fine et agréable. A boire dès aujourd'hui.

Bourgogne blanc - 15

CAVE DE LUGNY

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85

Bourgogne blanc La Part des Anges - 15

SÉBASTIEN MAGNIEN @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 28 57

Hautes-Côtes de Beaune rouge Clos de la Perrière - 16

Nez intense sur des notes de fruits noirs, avec une touche épicée. En bouche le vin est charpenté, avec une belle matière.

Hautes-Côtes de Beaune rouge vieilles vignes - 15

NICOLAS MAILLET

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Bourgogne aligoté - 16,5

Nez puissant et charmeur autour des agrumes et des fruits confits. La bouche est dans le même esprit, avec une fraîcheur agréable en finale.

DOMAINE DE MAUPERTHUIS @

89440 Massangis - Tél. 03 86 33 86 24

Bourgogne rouge Grande Réserve - 18

Fruité intense et pur au nez qui séduit immédiatement. La bouche est suave, consistante et généreuse, avec une grande profondeur.

DOMAINE DE LA MONETTE

71640 Mercurey - Tél. 03 85 98 07 99

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge - 17,5

Nez au fruité très puissant avec un boisé de qualité. La bouche est riche et dense, avec des tanins de qualité.

NICOLAS PÈRE ET FILS

21340 Cirey-les-Nolay - Tél. 03 80 21 82 92

Hautes-Côtes de Beaune rouge (8 €) - 16,5

Nez élégant et généreux sur des notes de cerises. Texture douce en bouche, avec des tanins fondus et une belle longueur.

NUITON-BEAUNOY @

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 01 00

Hautes-Côtes de Nuits rouge Le Prieuré (9,50 €) - 14,5

ANTOINE ET RACHEL OLIVIER

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 35

Bourgogne blanc Les 2 Dindes - 15,5

Nez flatteur, fruité et épicé. En bouche le vin est savoureux et gourmand, avec une belle rondeur.

Bourgogne rouge Côté Rouge - 14,5

MANUEL OLIVIER

21700 Concoeur et Corboin - Tél. 03 80 62 39 33

Bourgogne aligoté - 17

Nez intense avec des notes d'agrumes et une pointe d'anis. Attaque en bouche tonique, avant un fruité exubérant. Superbe !

Hautes-Côtes de Nuits rouge vieilles vignes (14 €) - 16

Vin droit, avec une belle texture et des tanins fins. La bouche est ronde, avec du volume.

JOSEPH PASCAL @

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 06 82 08 40 64

Bourgogne blanc - 14,5

DOMAINE DES PERDRIX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 85 45 21 61

Bourgogne rouge - 14,5

DOMAINE PORCHERON

71250 Bray - Tél. 03 85 50 02 36

Bourgogne rouge Creux Robin - 14,5

LES DÉGUSTATEURS

Jean-Paul Bailly (amateur), Denis Couvert (cuisinier), Philippe Duffourd (enseignement agricole), Bernard Grosjean (amateur), Bruno Huguenin (œnologue), Roland Masse (régisseur), Didier Saint-Vignes (courtier), Philippe Strauel (caviste), Georges Trimaille (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Fred Villain (amateur), Laurent Gotti et Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).



Guillaume Champlaud

Découverte

DOMAINE DE L'ECHELETTE

Juste à l'angle du Château de Nobles (qui propose des chambres d'hôtes ravissantes), une petite route vous conduit au lieu-dit L'Échelette pour arriver au bout du monde... En face du domaine, le petit hameau d'Ouxy, derrière la colline, le village de Cruzille, des champs, des bois et... un peu de vigne. Cette dernière était bien présente il y a 150 ans, mais le phylloxera est passé par là... Il faudra attendre 1982 pour que le père, Michel, et l'oncle, Thierry, de Guillaume Champlaud replantent quelques hectares de vignes. Aujourd'hui, le domaine exploite treize hectares, dont une bonne partie au lieu-dit éponyme en AOC mâcon-Cruzille. 45 000 bouteilles sont produites chaque année et la mise en bouteilles au domaine se développe. En vins blancs, Guillaume Champlaud cherche avant tout à être très rigoureux pour produire des vins précis, droits, purs, bien marqués des terroirs plutôt frais du secteur. « En mâcon, les consommateurs recherchent le fruit, des arômes floraux, la netteté et on ne peut pas se permettre d'avoir des notes végétales. On ne fait pas le millésime du siècle tous les ans, mais il faut être régulier », estime le vigneron. La cuvée Les Vignes de Michel, issue des vignes plantées en 1982, est élevée pour partie en demi-muids.

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

Mâcon Cruzille blanc Les Vignes de Michel 2013 - 16

Michel n'a pas une très grande vigne, 70 ares seulement, mais c'est manifestement un beau terroir. Le nez est riche et délicat. En bouche, le vin est dense, concentré, serré autour d'une belle minéralité pure et fine. Vin à déguster dans 3 ou 4 ans.

Mâcon Cruzille blanc 2013 - 15,5

Arômes fins et charmeurs de fruits blancs et de fleurs. En bouche, le vin est doux, délicat, d'une belle longueur, « aérien »...

ERIC FOREST

71960 Vergisson - Tél. 06 22 41 42 55

Mâcon Vergisson blanc Sur la Roche 2012 - 15

DOMAINE FICHET

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46

Mâcon Igé blanc La Cra 2012 - 17

La cuvée « phare » du domaine est capable de très vieillir 10 ans et plus. Elle est une fois de plus à son meilleur niveau. Les arômes sont riches, frais et élégants. En bouche, le vin est opulent, généreux, puissant, tout en conservant beaucoup de pureté. Top !

Mâcon Burgy blanc Les Verchères 2012 - 15,5

Nez riche et élégant d'ananas, d'agrumes confits, de gingembre frais... En bouche, le vin est concentré, plein, intense, avec une belle trame minérale tonique.

Mâcon Igé blanc Château London 2013 - 15

Mâcon-villages blanc Terroir de Burgy 2012 - 15

Mâcon Igé blanc Château London 2012 - 14,5

YVES GIROUX ET FILS

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 64

Mâcon Fuissé blanc 2012 (8 €) - 16

Depuis 2009, c'est Sébastien, le fils, qui conduit ce domaine familial de 7 hectares. Son mâcon Fuissé 2012 est aromatique, riche, gourmand, avec une belle finale sur les agrumes frais.

GUERRIN ET FILS

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 80 25

Mâcon Vergisson blanc Les Rochers 2013 - 13,5

GILLES GUERRIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 80 38

Mâcon Vergisson blanc La Roche 2013 (8 €) - 15

DOMAINE GUILLOT-BROUX

71260 Cruzille-en-Mâconnais - Tél. 03 85 33 29 74

Mâcon Cruzille blanc Les Perrières 2012 (22 €) - 17,5

Voilà un Perrières qui pourrait en remonter à d'autres... On sent les cailloux « chauds » au nez, avec des notes d'épices et de fruits jaunes. En bouche, la minéralité fine est enrobée par le fruit charnu, opulent, le tout avec un élevage de grande qualité.

Mâcon Chardonnay blanc Les Combettes 2012 (16,20 €) - 17

Le premier nez est un peu fermé, mais il s'ouvre vite sur les fruits mûrs, sur des notes « ensoleillées »... En bouche, le vin est riche, onctueux, avec de belles saveurs de compote de pommes et d'épices.

Mâcon Cruzille rouge Beaumont 2012 (16 €) - 15,5

Robe d'un grenat intense. Arômes fins, frais, d'épices et de fruits noirs. La trame épicée se retrouve en bouche, enrobée par un fruité gourmand et pur.

Mâcon Cruzille blanc Les Geniévières 2012 (16 €) - 15,5

Nez fin, peu expressif, d'agrumes, de tilleul... En bouche, le vin est dans la continuité, « en bloc », dense, ciselé, à attendre.

Mâcon-villages blanc 2013 (11 €) - 14,5

MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Mâcon-villages blanc 2012 (11,20 €) - 14,5

MAISON JEAN LORON @

71570 Pontanvaux - Tél. 03 85 36 81 20

Mâcon-villages blanc Les Ancolies 2013 - 15,5

Arômes de fruits jaunes, fruits exotiques... En bouche, le fruité est croquant, gourmand, plaisant, le tout avec une belle pureté.

CAVE DE LUGNY @

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85

Mâcon Lugny blanc Les Charmes 2013 - 14,5

PROSPER MAUFOUX

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 40

Mâcon-villages blanc 2013 - 15

MAISON PIERRE MEURGEY

21200 Beaune

Mâcon Uchizy blanc 2013 - 16

Voilà l'un des premiers vins produits par Pierre Meurgey dans sa nouvelle entreprise. C'est un excellent mâcon aux arômes délicats, à la bouche ample, fruitée, harmonieuse et d'une belle longueur.

NICOLAS MAILLET

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon Verzé blanc Le Chemin Blanc 2012 - 18

Au fil du temps, cette cuvée est devenue un des vins « culte » du Mâconnais. 2012 ne déroge pas à la règle... Robe d'un doré étincelant. Arômes complexes et riches de fleurs, de fruits et d'épices... En bouche, le vin est opulent, concentré, mais aussi pur et tendu par une minéralité très fine. La grande classe !

Mâcon Verzé blanc 2012 - 17

Robe dorée, brillante. Arômes élégants de fleurs « sucrées » et de fruits bien mûrs. La bouche est concentrée, opulente, fruitée à souhait et très pure.

Mâcon Igé blanc 2012 - 15,5

Arômes expressifs, flatteurs, de fruits jaunes bien mûrs. En bouche, le vin est riche, gourmand, croquant, frais, déjà très agréable à déguster aujourd'hui.

Mâcon-villages blanc 2012 - 15

Mâcon rouge 2012 - 14,5

JEAN-PIERRE MICHEL

71260 Clessé - Tél. 03 85 23 04 82

Mâcon-villages blanc Terroir de Quintaine 2012 - 17,5

Grand terroir, grand vigneron, grand vin... On retrouve ici les qualités des vins de Quintaine avec beaucoup de richesse, d'opulence, des arômes de fleurs sucrées, de fruits jaunes (mirabelle, abricot...), le tout avec beaucoup de finesse et de fraîcheur.

CHRISTOPHE PERRIN

71460 Chissey les Mâcon - Tél. 03 85 50 05 23

Mâcon Bray blanc L'Arquelaine 2012 - 14,5

Mâcon Bray rouge La Guenon 2013 - 14,5

PATRICK POINT

71260 Lugny - Tél. 06 19 36 36 52

Mâcon Lugny blanc Fissy 2013 (8,60 €) - 17,5

2 500 bouteilles seulement ont été produites en 2013 de cette merveilleuse cuvée aux arômes expressifs de fruits jaunes bien mûrs : pêche, abricot... Le vin est concentré, gourmand, intense et frais. Un domaine à suivre de près...

DOMAINE DES PONCÉTYS

71960 Davayé - Tél. 03 85 33 56 22

Mâcon Davayé rouge 2013 (7 €) - 15,5

Beaucoup d'attention a été portée à la production de cette cuvée à la couleur intense. Arômes de coulis de cassis. Le vin est concentré, charnu, encore un peu serré, mais bien équilibré. A déguster dans deux ans.

DOMAINE PORCHERON

71250 Bray - Tél. 03 85 50 02 36

Mâcon Bray rouge Les Fossiles 2013 - 15

PASCAL RENAUD @

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 84 62

Mâcon Solutré-Pouilly blanc 2013 (7,50 €) - 14,5

DOMAINE RIJCKAERT

71960 Davayé - Tél. 06 21 01 27 41

Mâcon Lugny blanc Les Crays vers Vaux vieilles vignes

2012 - 14,5

RAPHAËL SALLET

71700 Uchizy - Tél. 03 85 40 50 45

Mâcon Uchizy blanc 2013 - 16

Belle robe dorée. Arômes fruités et floraux délicats. En bouche, le vin est riche, généreux, intense, gras, tout en conservant beaucoup d'énergie, de peps. Un mâcon très typé !

Mâcon Uchizy blanc Clos des Ravières 2013 - 14,5

DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE

71960 Bussières - Tél. 03 85 37 76 04

Mâcon Bussières rouge Les Devants vieilles vignes 2013 - 15

Mâcon Bussières blanc

vieilles vignes Claude Seigneuret 2012 - 15

DOMAINE SEGUIN-MANUEL

21200 Beaune - Tél. 03 80 21 50 42

Mâcon-villages blanc 2013 - 14,5

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

MAISON BRET BROTHERS

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

Mâcon Vinzelles blanc

Le Clos de Grand-Père 2012 (16,50 €) - 17

Culture bio, vendanges manuelles, levures indigènes, vinification et élevage en cuves (90%) et fûts de chênes de 7 ans d'âge de moyenne. Tout est mis en œuvre pour produire un grand vin et c'est réussi ! Arômes frais de fruits confits, d'agrumes... La bouche est riche, puissante, expressive et très pure.

Mâcon Cruzille blanc

Le Clos des Vignes du Maynes 2012 (20 €) - 16,5

Plantée sur un terroir très calcaire, la vieille vigne de 50 ans donne en 2012 ce vin aux arômes profonds, complexes, riches. La texture est concentrée, gourmand, dense et harmonieuse.

Mâcon-villages blanc

Terroirs du Mâconnais 2012 (10,50 €) - 15,5

Issue d'un assemblage de plusieurs provenances, cette cuvée exprime beaucoup de richesse aromatique. En bouche, le vin est « nature », riche, frais, flatteur et précis.

Mâcon Cruzille blanc 2012 (15,50 €) - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes de fruits jaunes bien mûrs, de pâtisserie... En bouche, le vin est fruité, pur, frais, long et bien équilibré.

Mâcon Uchizy blanc La Martine 2012 (13 €) - 14,5

THIBERT PÈRE ET FILS

71960 Fuissé - Tél. 03 85 27 02 66

Meilleure note de la dégustation

Mâcon Fuissé blanc Bois de la Croix 2013 - 18,5

Cette cuvée représente la production de 2,60 hectares de vignes encore jeunes. Robe d'un superbe doré brillant. Arômes intenses de fruits mûrs : pêche, mirabelle... Elevé à 90% en cuves inox, le vin a gardé toute sa fraîcheur, le tout avec beaucoup de générosité, de puissance, un fruité gourmand et tonique.

Mâcon Verzé blanc 2013 - 16,5

Le domaine exploite 2,8 hectares en mâcon Verzé. Arômes délicats de chèvrefeuille, de tilleul. En bouche, le vin est frais, élégant, satiné.

Mâcon Fuissé blanc 2013 - 15

