

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

N°71 6€



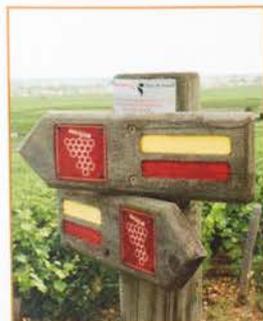
Guide d'achat

Les meilleurs Mâçons DE 5 À 12 €



DÉGUSTATIONS

- Les bourgognes
- Les vins bio
- Le millésime 96



ŒNOTOURISME

Nos routes des vins pour l'été

Déguster, manger,
visiter, dormir...

N°71 BIMESTRIEL - BELGIQUE: 7€ - SUISSE: 10,15€
CANADA: 10,25\$ - MAROC: 55,00\$ - PAYS-BAS: 6,35€ - LUX: 6,77€



MÂCON, MÂCON-VILLAGES, MÂCON + NOM DE COMMUNE,

ROUGES ET BLANCS, 2004

Résultats

Une prouesse

Avec 42 vins sélectionnés sur 75, les mâcons blancs réalisent la prouesse de dépasser largement les 50% d'échantillons sélectionnés : un performance à laquelle nous ne nous attendions pas sur le millésime 2004, ce même si notre spécial Millésime 2004 (BA n°64) avait démontré une supériorité des blancs du Mâconnais sur ceux du reste de la Bourgogne. Ces mâcons 2004 s'expriment avec une rondeur flatteuse, gourmande, tenue par une bonne vivacité. De véritables "pâtisseries"...
Côté rouge, le constat est tout autre : 0% de vins sélectionnés. Un chiffre est toutefois plus préoccupant encore, celui du nombre d'échantillons présentés : 8. Appellation en voie de disparition ?

MAISON BRET BROTHERS

Bret Brothers est le nom de la maison de négoce lancée avec brio par les frères Bret en 2001. Leur principe est de sélectionner des vieilles vignes, dans d'excellents terroirs ; les raisins étant coupés à maturité élevée. Bref, un cahier des charges proche de celui de leur domaine de la Soufrandière.

La Soufrandière - 71680 Vinzelles
Tél. 03 85 35 67 72 - www.bretbrothers.com

MÂCON UCHIZY BLANC CLIMAT LA MARTINE

Joli nez expressif, marqué de notes de fruits mûrs, aux accents "sudistes". En bouche, rondeur, suavité, laisse une sensation de richesse gourmande. Un régal !

MÂCON VINZELLES LE CLOS DE GRAND-PÈRE

"Un vin magnifique de pureté et de précision, aux arômes floraux et minéraux", s'enthousiasme un dégustateur. Superbe harmonie !
10 €

MÂCON-VILLAGES BLANC TERROIR DU MÂCONNAIS

MAISON JOSEPH BURRIER

Joseph Burrier commercialise les vins du Château de Beaugard (36 hectares) ainsi qu'une sélection de vins issus d'achats en raisins auprès de vigneronnes de la région. C'est le cas des mâcons de la maison.

Château de Beaugard - 71960 Fuissé
Tél. 03 85 35 60 76 - e.mail : joseph.burrier@wanadoo.fr

MÂCON FUISSÉ BLANC

Nez charmeur, sur des notes de fruits jaunes, d'épice. En bouche, ce vin présente un bel équilibre entre le fruit, la rondeur et la fraîcheur.
7 €

MÂCON VERGISSON BLANC (7 €)

CAVE DE LUGNY

Le regroupement des caves de Lugny, Saint-Gengoux de Cissé et Chardonnay représente aujourd'hui 1 450 hectares en production, à 80% en vin blanc. Cuvée emblématique de la cave, le mâcon Lugny les Charmes couvre une centaine d'hectares d'un seul tenant, soit 850 000 bouteilles environ.

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85 - www.cave-lugny.com

MÂCON LUGNY BLANC LES CHARMES

CAVE DES VIGNERONS DE MANCEY

Cette petite cave (140 hectares) poursuit son travail sérieux avec une politique toujours axée autour, d'une part, des cuvées "collectives" (les Essentielles) et d'autre part, de cuvées identifiées de noms de producteurs.

En Veloux - RN 6 - 71700 Tournus
Tél. 03 85 51 00 83 - www.cave-mancey.fr

MÂCON-VILLAGES BLANC VIEILLES VIGNES

Fruité expressif sur des notes de pêches, de mirabelle... Bouche charnue, gourmande tout en gardant une bonne fraîcheur. Le vin "plaisir".

MÂCON-VILLAGES BLANC (DOMAINE DES VERCHÈRES)

MÂCON-VILLAGES BLANC (DOMAINE JEAN TOUZOT)

MÂCON-VILLAGES BLANC (DOMAINE CHAPIUS)

COLLOVRA ET TERRIER

Vins des Personnets est le nom de la société qui commercialise les vins du domaine des Deux Roches (36 hectares), à Davayé, du domaine d'Antignac (70 ha), dans l'Aude ainsi que des achats en raisins effectués en Bourgogne et dans le sud de la France.

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51
e.mail : vinsdespersonnets@club-internet.fr

MÂCON

Nez frais, précis, marqué de notes de fleurs, d'agrumes. En bouche, le vin est assez frais, nerveux, avec une belle minéralité bien enrobée.

Vins des Personnets

MÂCON-VILLAGES BLANC TRADITION

MÂCON DAVAYÉ BLANC

CORDIER PÈRE ET FILS

Une adresse qu'il n'est plus vraiment utile de présenter tant elle est devenue incontournable dans le Mâconnais. On retrouve ci-dessous les vins du domaine et ceux issus de l'activité de négoce Christophe Cordier.

Les Molards - 71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89 - Fax 03 85 35 64 01

MÂCON FUISSÉ BLANC VIEILLES VIGNES

Le vin était fermé le jour de la dégustation, mais le potentiel est bien là, dans une matière superbe pour un mâcon, soutenue par la minéralité.

Maison Christophe Cordier

MÂCON BLANC AU BOIS D'ALLIER (DOMAINE)

MÂCON FUISSÉ BLANC (DOMAINE)

DOMAINE FICHET

NOUVEAU DÉPART

Les nouvelles installations du domaine sont toujours situées à Igé, à la même adresse, mais c'est bien là le seul point commun avec les anciennes. Olivier et Pierre-Yves Fichet ont en effet inauguré en mai dernier des locaux techniques et commerciaux fiambant neufs. Caveau ouvert (six jours sur sept) sur une cave à fût moderne, climatisation intégrale... "Il fallait donner une image à la hauteur des vins ; la communication c'est important aujourd'hui", explique Olivier Fichet. Le domaine possède donc aujourd'hui un bel outil pour faire déguster ses remarquables vins issus de vignobles travaillés, de raisins très sur table, de vinifications et d'élevages en cuve et/ou en fût contrôlés en température. "Notre père avait commencé tôt et nous continuons d'investir dans des installations de maîtrise des températures. C'est essentiel pour garder aux vins une fraîcheur aussi proche que possible du raisin", explique Olivier Fichet. Prochaine étape, le lancement d'une activité de négoce en crus du Mâconnais.

Le Martoret - 71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46 - www.domaine-fichet.com

MÂCON-IGÉ VIEILLES VIGNES

Nez profond, marqué par la maturité du fruit, sans excès. En bouche le vin a le volume et la persistance d'un beau meursault. Tout proche de la quatrième grappe !
8,50 €

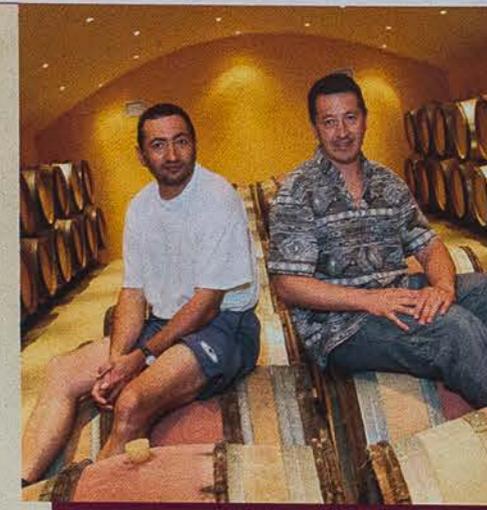
MÂCON IGÉ CHÂTEAU LONDON

Nez expressif, sur des arômes de pêche, de poire. En bouche le vin est gourmand, fruité, plein d'énergie, avec une belle longueur. Le type de vin qui redonne confiance dans le potentiel de la Bourgogne.
6,50 €

MÂCON IGÉ BLANC LA CRA CUVÉE PRESTIGE

Vendagée à la limite de la sur-maturation, cette cuvée s'exprime aujourd'hui dans un style résolument axé sur la richesse, la concentration fruitée. Le tout garde beaucoup de classe. Proche de la troisième grappe...
12 €

MÂCON IGÉ BLANC LA CRÉPILLONNE (5,10 €)



Pierre-Yves et Olivier Fichet.

DOMAINE DE LA CROIX SÉNAILLET

Sur ses 23 hectares de vignes, le domaine compte 3 hectares de mâcons blancs répartis en plusieurs parcelles sur la commune de Davayé. Ce vin a été vinifié et élevé à 100% en cuve.

Richard et Stéphane Martin - En Coland - 71960 Davayé
Tél. 03 85 35 82 83 - Fax 03 85 35 87 22

MÂCON BLANC VIGNES AUX MÉSANGES

Un vin d'une belle pureté aromatique, sur des notes fruitées d'agrumes, de fleurs. La bouche est bien structurée pour un mâcon blanc, fraîche, harmonieuse.

CORINNE ET THIERRY DROUIN

Ce domaine très sérieux couvre 9 hectares : 6 en pouilly-fuissé et 3 en mâcon, dont 1,80 ha en mâcon Bussièrès en une seule parcelle située en limite des pouilly-fuissés de Vergisson. Ce mâcon Bussièrès a été vinifié et élevé dix mois en gros fûts de chêne de 500 litres (de neuf jusqu'à 3 ans).

Le Grand Pré - 71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 36
e.mail : corinneethierrydrouin@wanadoo.fr

MÂCON BUSSIÈRES BLANC

Au nez s'exprime un méli-mélo de notes fruitées et végétales, très fraîches. La bouche est structurée, pleine de sève, bien équilibrée. Proche de la troisième grappe !
Domaine du Vieux Puits

NADINE FERRAND

Nadine Ferrand conduit ce domaine de 9 hectares répartis en quatre AOC : mâcon, mâcon Solutré-Pouilly (40 ares), saint-véran et pouilly-fuissé. Vinification et élevage se font en cuve inox sur tous les vins, à l'exception des pouilly-fuissés partiellement travaillés en fût de chêne.

Pouilly - 71960 Solutré-Pouilly

Tél. 03 85 35 86 05 - e.mail : ferrand.nadine@club-internet.fr

MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY BLANC

Joli vin charnu, rond, aux fruités expressif et mûr, le tout équilibré par une belle vivacité. Délicieux !

DOMAINE DES HÉRITIERS DU COMTE LAFON

2004 marque un petit tournant pour ce domaine de 14,5 hectares, racheté en 1999 par la famille Lafon. Depuis 2004 en effet, plus aucune cuve n'intervient en vinification et élevage, mais seulement des foudres de 50 hectolitres et demi-muids de 600 litres. "Le fût de chêne boise trop les vins ; la cuve inox les réduit. Pour nous les gros contenants en chêne constituent le meilleur compromis", explique Vincent Chevrot, le régisseur.

Cartelées - 71960 Milly-Lamartine - Tél. 03 85 37 78 09 - Fax 03 85 37 65 21

MÂCON MILLY-LAMARTINE BLANC CLOS DU FOUR

Joli nez assez complexe, sur les fruits, les fleurs blanches, une note beurrée. La bouche est riche, grasse, presque onctueuse, sans la moindre lourdeur.

MÂCON CHARDONNAY BLANC CLOS DE LA CROCHETTE

MÂCON UCHIZY LES MARANGES

MAISON JAFFELIN

La maison, branche du groupe Boisset, a complètement revu en 2004 sa politique en l'axant sur la vinification et la commercialisation de vins de qualité issus de "petites AOC". Pierre Vincent, l'œnologue vient de faire l'objet d'un "transfert interne" au groupe en succédant à Pascal Marchand à la tête du domaine de la Vougeaire.

2, rue Paradis - 21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 49 - Fax 03 80 24 91 87

MÂCON-VILLAGES

Joli nez de fruits mûrs et frais à la fois : pêche, poire... En bouche, domine une richesse fruitée presque gourmande, le tout avec une belle fraîcheur. Tout proche des trois grappes...

MÂCON FUISSÉ BLANC (LES VILLAGES DE JAFFELIN)



Les prix

Les tarifs communiqués par les entreprises sont des prix "particulier, TTC départ cave".

Fourchette de prix : 5 à 10 €