

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

N°77 6 €

Guide d'achat

# Mâcons

# Les meilleurs vins

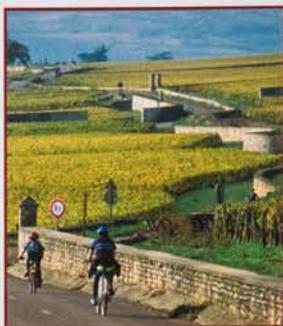
# de 5 à 10 €



GASTRONOMIE

## Barbecue

### La "star" de l'été



DÉGUSTER, MANGER,  
DORMIR...

## Nos bonnes adresses dans le vignoble

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

M 02509 - 77 - F. 6,00 € - RD





**MAISON FAIVELEY**

La maison exploite un domaine de 120 hectares, dont 40 en Côte-d'Or. Le lieu-dit Dames Huguettes est un sommet de coteau très calcaire, sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges, où la maison exploite un hectare de pinot noir.

8, rue du Tribourg - 21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél. 03 80 61 04 55 - Fax 03 80 62 33 37

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE DAMES HUGUETTES** 🌸

**DOMAINE FÉLIX ET FILS**

Vinification classique, en cuve, pour ce côtes-d'auxerre blanc dont le domaine a produit 6 000 bouteilles en 2005.

17, rue de Paris - 89530 Saint-Bris le Vineux  
Tél. 03 86 53 33 87 - www.domaine-felix.com

**BOURGOGNE CÔTES-D'AUXERRE BLANC (5,50 €)** 🌸

**JEAN-PHILIPPE FICHET**

Jean-Philippe Fichet conduit avec sérieux son domaine de 8 hectares. En 2001, il a lancé une petite activité de négoce, dont provient l'hautes-côtes blanc ci-dessous issu d'un achat de raisins.

2, rue de la Gare - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 69 34 - Fax 03 80 21 28 11

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC** 🌸 🌸

Nez discret, qui s'ouvre peu à peu sur des notes citronnées, grillées. En bouche, le vin est long, pur, ciselé, bien-typé des hautes-côtes.

**BOURGOGNE ROUGE** 🌸 🌸

Fruité expressif et frais, tannins ronds et chocolatés, texture gourmande. Un régal à apprécier sans plus attendre.

**BOURGOGNE BLANC VIEILLES VIGNES** 🌸

**OLIVIER FICHET**

Olivier Fichet a repris un domaine sur Burgy, dans le Mâconnais, en 2005. Il exploite 7 hectares dont 1 en bourgogne blanc les Verchères.

Vignoble de Burgy - 71960 Igé  
Tél. 06 81 60 11 13 - e-mail : olivier.fichet@wanadoo.fr

**BOURGOGNE BLANC LES VERCHÈRES (11 €)** 🌸

**DENIS GABRIELLE**

Lancé dans les années 90, le domaine couvre aujourd'hui 7 hectares et produit des bourgognes purs, fins, de très bon niveau.

10, rue de Bleigny - 89290 Venoy - Tél. 03 86 40 33 88

**BOURGOGNE BLANC LA CHAUME BLANCHE (4,80 €)** 🌸

**BOURGOGNE BLANC VIEILLES VIGNES (5,20 €)** 🌸

**MAISON ALEX GAMBAL**

La petite et sérieuse maison Gambal a vinifié en fût de chêne son bourgogne blanc "Prestige" à partir de raisins récoltés dans les hautes-côtes.

14, bd Jules Ferry - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 75 81 - www.alexgambal.com

**BOURGOGNE BLANC CUVÉE PRESTIGE** 🌸

**GILBERT ET PHILIPPE GERMAIN**

Philippe Germain a succédé à ses parents en 1995. Le domaine compte aujourd'hui une douzaine d'hectares.

21190 Nantoux  
Tél. 03 80 26 05 63 - www.philippegermain.com

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE VIEILLES VIGNES** 🌸 🌸 🌸

"Maturité du fruit, richesse de texture, superbe vinification... Un grand vin dans sa catégorie", commente un dégustateur enthousiaste.

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE** 🌸

**GHISLAINE ET JEAN-HUGUES GOISOT**

Ce domaine incontournable de l'Auxerrois, dont la qualité des vins dépasse très largement le niveau de l'AOC, exploite aujourd'hui 26 hectares en cours de conversion vers la biodynamie. Gondonne, Biaumont et Gueules de Loup correspondent à des noms de lieux-dits.

30, rue Bienvenu-Martin - 89530 Saint-Bris le Vineux  
Tél. 03 86 53 35 15 - Fax 03 86 53 62 03

**BOURGOGNE CÔTES-D'AUXERRE BLANC GONDONNE (10,30 €)** 🌸 🌸 🌸

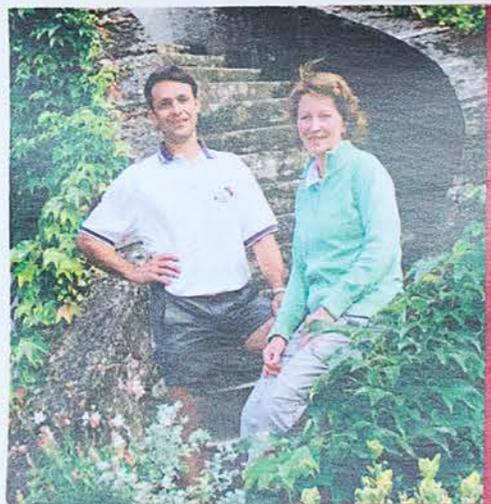
Pureté, minéralité... Gondonne révèle en 2005 un style très droit, le tout avec une belle matière, un fruité mûr et beaucoup de longueur en bouche.

**BOURGOGNE CÔTES-D'AUXERRE BLANC GUEULES DE LOUP (10,30 €)** 🌸 🌸

Nez d'une belle complexité, autour de notes de fruits blancs bien mûrs, d'épices. En bouche, le vin est riche, gras, presque onctueux, tout en gardant un bon équilibre.

**BOURGOGNE CÔTES-D'AUXERRE BLANC CORPS DE GARDE (7,90 €)** 🌸

**BOURGOGNE CÔTES-D'AUXERRE BLANC BIAUMONT (10,30 €)** 🌸



Vincent et Sylvie Jossier.

**DOMAINE DE L'EVÊCHÉ  
CHAUEMENT RECOMMANDÉ**

"Nous n'étions pas assez bons, alors nous avons tout fait pour progresser", lance Sylvie Jossier, la femme de Vincent, avec une franchise désarmante. Sur le fond, la vigne, le domaine travaillait sérieusement depuis longtemps en labourant et en s'efforçant de raisonner ses traitements ; un problème en moins. L'accent a surtout été mis, au tournant du nouveau millénaire, sur la maîtrise des rendements et sur l'équipement en cuverie : achats d'un pressoir pneumatique, d'un système de régulation des températures, d'une table de tri et bientôt de conquêtes en inox pour verser directement la vendange (au sortir de l'errafloir) dans les cuves sans la triturer ; si seulement tout le monde était aussi exigeant dans les "grandes" appellations... Sylvie et Vincent ont vraiment tout fait pour progresser et aujourd'hui nous ne saurions que trop vous recommander de mettre en cave leurs délicieux bourgognes côte chalonnaise et mercureys rouges et blancs 2005, voire les 2006 que le domaine va bientôt mettre en bouteilles.

Sylvie et Vincent Jossier - 71640 Saint-Denis de Vaux - Tél. 03 85 44 30 43 - Fax 03 85 44 53 61

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ROUGE CLOS DE L'EVÊCHÉ (6,40 €)** 🌸 🌸

Nez riche, généreux, de fruits noirs : cerise, myrtille. La bouche est onctueuse, les tannins fins, le tout avec un bel équilibre. À 6,40 € la bouteille, on aurait tord de se priver, d'autant que la troisième grappe n'était pas loin...

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ROUGE (5,40 €)** 🌸 🌸 🌸

Flatteur, expressif, ce bourgogne révèle une belle matière, des tannins mûrs et souples. Déjà délicieux et probablement encore meilleur dans un ou deux ans

**ANNE GROS**

On ne présente plus Anne Gros, dont le talent est inversement proportionnel à la taille du domaine et à la disponibilité des vins. Son bourgogne est "traité" avec le même égard que les grands crus.

11, rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. 03 80 61 07 95 - Fax 03 80 61 23 21

**BOURGOGNE ROUGE** 🌸 🌸

Fraîcheur du fruit, rondeur des tannins, pureté des arômes. Un très beau bourgogne, proche de la troisième grappe.

**JEAN GUITON**

Sur ses 12 hectares en production, le domaine en compte 3 en bourgogne rouge.

4, route de Pommard - 21200 Bligny-les-Beaune  
Tél. 03 80 26 82 88 - Fax 03 80 26 85 05

**BOURGOGNE ROUGE** 🌸

**ANTONIN GUYON**

Les hautes-côtes du domaine sont situés sur la commune de Meuilley : 22 hectares d'un seul tenant en rouge et 40 ares en blanc.

26, rue Chabot-Charny - 21000 Dijon  
Tél. 03 80 67 13 24 - www.guyon-bourgogne.com

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE LES DAMES DE VERGY (11,50 €)** 🌸

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC (10 €)** 🌸

**ALAIN ET ISABELLE HASARD**

Sur leur domaine d'une poignée d'hectares, Alain et Isabelle Hasard continuent de transcender leur appellation pour produire millésime après millésime de superbes bourgognes.

Les Champs de l'Abbaye - 71510 Saint-Sernain du Plain  
Tél./Fax 03 85 45 59 32

**BOURGOGNE CÔTE DU COUCHOIS ROUGE LE CLOS** 🌸 🌸

Nez de fruits noirs, de réglisse. Le vin est concentré, dense, long, encore un peu marqué par l'élevage, ce qui va juste nécessiter deux ou trois années de cave avant dégustation.

**BOURGOGNE CÔTE DU COUCHOIS ROUGE LES ROMPEYS** 🌸

**HUBER-VERDEREAU**

Depuis le millésime 2005, l'ensemble de ce domaine de 6,5 hectares conduit par Thiébauld Huber (Alsacien et sommelier de formation) est conduit en bio-dynamie.

11, rue Mareau - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 22 51 50 - www.huber-verdereau.com

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE (8 €)** 🌸 🌸

Joli nez fin, de fruits, de fleurs, sur un boisé bien fondu. Le vin est assez concentré, dense, encore sérieux, à attendre deux ou trois ans avant dégustation.

**BOURGOGNE ROUGE (6,90 €)** 🌸 🌸 🌸

Voilà un vin assez riche, dense, qui conserve du fruit et de la fraîcheur. Ce que l'on attend d'un bourgogne rouge...

**HUBERT JACOB-MAUCLAIR**

Créé en 1968, le domaine exploite aujourd'hui 11 hectares, dont 6 en bourgogne hautes-côtes de beaune rouge.

58, Grande Rue - Changey - 21420 Echevronne - Tél./Fax 03 80 21 57 07

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE (6,20 €)** 🌸

**PATRICK JAVILLIER**

Patrick Javillier est un peu à part dans le monde des producteurs d'AOC bourgogne, dans la mesure où il revendique clairement pour ses blancs le titre de "vins de garde".

Impasse des Acacias - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 27 87

**BOURGOGNE BLANC CUVÉE DES FORGETS** 🌸 🌸

Bouche d'une grande richesse, longue, marquée par un fruité intense (pêche, abricot) et un boisé encore marqué. Une belle bouteille dans trois ou quatre ans.

**BOURGOGNE BLANC CUVÉE OLIGOCÈNE** 🌸

**MICHEL GROS**

Créé au fil des ans, ce domaine très sérieux s'est peu à peu étendu au fil des ans pour atteindre 18 hectares aujourd'hui, dont 8,24 dans les hautes-côtes de Nuits, sur le village d'Arcenant.

7, rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. 03 80 61 04 69 - Fax 03 80 61 22 29

**LA MEILLEURE NOTE - 18,5 SUR 20**

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE** 🌸 🌸 🌸

Le beau coteau chaud, exposé au sud-est, des hautes-côtes de nuits du domaine a livré en 2005 des raisins sains et bien mûrs. Il en résulte un vin au nez magnifique de fruits noirs, de réglisse, de fleurs. La bouche est riche, digne d'une belle AOC village de la côte, concentrée, tout en gardant beaucoup d'harmonie. Un vin et un millésime qui feront date dans les hautes-côtes.

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC** 🌸

**GUY-PIERRE JEAN ET FILS**

Le domaine exploite une surface de 14 hectares, dont 8 pour la seule AOC bourgogne hautes-côtes de nuits.

21420 Aloxe-Corton - Tél. 03 80 26 44 72 - Fax 03 80 26 45 36

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE**

**LES DAMES HUGUETTES (11,50 €)** 🌸 🌸

Robe d'un rouge grenat, brillant. Nez frais de fruits noirs, d'épices. En bouche, le vin associe richesse, fruité expressif, gourmandise et fraîcheur.

**ALAIN JEANNIARD**

Tout ce que fait Alain Jeanniard sur son petit domaine de 4 hectares (dont 1,5 en AOC régionales) est simplement remarquable. Voilà l'un des tout meilleurs vigneron de côte de Nuits doublé d'un garçon attachant !

4, rue aux Loups - 21200 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 58 53 49 - e-mail : domaine.ajeanniard@wanadoo.fr

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE** 🌸 🌸 🌸

Nez intense, de fruits rouges bien mûrs. En bouche, le vin est riche, rond, bien élevé, harmonieux, délicieux.

**BOURGOGNE ROUGE** 🌸 🌸 🌸

Robe superbe, intense et brillante. Le vin est structuré, dense, encore peu expressif, mais à coup sûr magnifique dans deux ans.

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC** 🌸

**DOMAINE DES JONLAYS**

Conduit par Carole Rabasté, le domaine couvre 6 hectares dont 2 en mercurey, 20 ares en givry et le reste en bourgogne côte chalonnaise.

Derain-Rabaste - rue du 19 mars 1962 - 71640 Mellecey  
Tél. 03 85 45 10 33

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE BLANC** 🌸 🌸

Joli nez de fruits jaunes, à la fois mûrs et frais. En bouche, le vin est bien équilibré, pur, charnu, riche.

**HUBERT LAMY**

Jeune vigneron de grande qualité, Olivier Lamy produit des saint-aubin dignes des grands vins blancs de la côte. Ses régionales ne sont pas en reste...

21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 32 55 - Fax 03 80 21 38 32

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE VIEILLES VIGNES** 🌸

**BOURGOGNE BLANC LES CHÂTAIGNIERS** 🌸

**JEAN LATOUR-LABILLE ET FILS**

Le domaine couvre 12,25 hectares dont 1 ha de bourgogne sur la commune de Meursault. Le vin a été vinifié et élevé dix mois en fût de chêne.

6, rue du 8 mai 1945 - 21190 Meursault  
Tél. 03 80 21 22 49 - Fax 03 80 21 67 86

**BOURGOGNE BLANC** 🌸



# MÂCON ET MÂCON + NOM DE COMMUNE

## ROUGES ET BLANCS, 2005

### Résultats

## Un sur deux

Avec 46 vins sélectionnés sur 88 dégustés les appellations régionales du Mâconnais obtiennent un très bon résultat d'ensemble : plus de 52% des vins se voient attribués une note supérieure à 13 sur 20. "Le millésime était propice" diront les blasés. C'est vrai : 2005 était un millésime sans difficulté. C'est pourtant la deuxième fois consécutivement que les mâçons passent la barre des 50%. C'est donc que des producteurs sérieux y travaillent. Plus que jamais ces vins sont d'un excellent rapport qualité-prix : des chardonnays de caractère membres à part entière de la famille des bourgognes blancs.

### BRET BROTHERS & LA SOUFRANDIÈRE

Les vins de Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret ne manquent plus à l'appel d'une sélection d'une appellation du Mâconnais. La juste récompense d'un travail sérieux et inspiré depuis la reprise de l'exploitation familiale en 2000.

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72  
e-mail : lasoufrandiere@libertysurf.fr

#### MÂCON-VINZELLES "CLOS DE GRAND-PÈRE" BLANC (10 €) 🌻🌻

Un nez d'agrumes et de fleurs blanches séduit immédiatement. La bouche est fine et délicate. Une belle présence tout au long de la dégustation. Tout proche de la troisième grappe.

(La Soufrandière)

#### MÂCON-UCHIZY "LA MARTINE" BLANC (9 €) 🌻

#### MÂCON-CRUZILLE BLANC (12 €) 🌻

### CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

La cave exploite les 6 hectares de ce clos situé sur un lieu dont le nom est particulièrement vendeur : Mont-Rachet ("mont chauve"). Ce vin est vinifié et élevé entièrement en cuve.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy

Tél. 03 85 92 03 03 - labuxynoise@cave-buxy.fr

#### MÂCON-VILLAGES "CLOS DE MONT-RACHET" BLANC 🌻🌻

Un vin expressif, sur des notes de fruits jaunes bien mûrs. La bouche est ample, croquante. Le tout s'exprime avec pureté et netteté.

### MAISON CHANSON PÈRE ET FILS

La maison beaunoise, fondée en 1750, est présente sur une large gamme d'appellations bourguignonnes, y compris aux limites sud de la région comme en témoigne cette cuvée.

10, rue Paul Chanson - 21200 Beaune

Tél. 03 80 25 97 97 - www.domaine-chanson.com

#### MÂCON-VILLAGES BLANC (10 €) 🌻

### MICHEL CHEVEAU

Le domaine est aujourd'hui mené par Nicolas Cheveau. Les vins figurent de mieux en mieux dans nos sélections (voir BA 75 sur Pouilly-Fuissé). Ce mâcon est issu du village le plus au sud du Mâconnais : Chaintré.

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 81 50

e-mail : n.cheveau@tiscalix.fr

#### MÂCON-CHAINTRÉ LE CLOS BLANC 🌻

### CORDIER PÈRE ET FILS

Le dynamique Christophe Cordier est fidèle au poste, avec ses vins riches et expressifs. Les cuvées présentées ici sont issues du domaine, sauf le mâcon Milly-Lamartine issu de l'activité négoce (sous le nom Christophe Cordier).

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

#### MÂCON-FUISSÉ BLANC 🌻🌻

Un fruité fin et expressif, avec une touche beurrée, monte au nez. La bouche est riche, concentrée. L'harmonie entre les arômes, la suavité de la structure fait merveille.

#### MÂCON-VILLAGES CLOS DE LA MAISON 🌻🌻

Un vin riche et plein, comme le sont généralement les cuvées du domaine. Le nez est expressif associant un fruité mûr et un boisé bien intégré. Proche de la troisième grappe.

#### MÂCON-VERGISSON "LA ROCHE" BLANC 🌻

#### MÂCON-VILLAGES "AUX BOIS D'ALLIER" BLANC 🌻

#### MÂCON-MILLY LAMARTINE CLOS DU FOUR BLANC (CHRISTOPHE CORDIER) 🌻

### DOMINIQUE CORNIN

Dominique Cornin est un vigneron très recommandable que l'on rencontre régulièrement dans nos sélections de Pouilly-Fuissé. Sa cuvée de mâcon-chaintré ne manque pas d'ambition non plus...

Domaine de Lalande - Chemin du Roy de Croix - 71570 Chaintré

Tél. 03 85 37 43 58 - e-mail : dominique@cornin.net

#### MÂCON-CHAINTRÉ BLANC (6,60 €) 🌻🌻🌻 €

Ce vin se présente bien aujourd'hui mais il a également la carure pour évoluer et se bonifier encore pendant trois ou quatre ans. La bouche est riche, séveuse. Le tout dans un superbe équilibre. Des arômes d'une grande distinction se dévoilent.

#### MÂCON-CHÂNES BLANC 🌻

### NADINE FERRAND

Le domaine produit quelques belles cuvées de pouilly-fuissé (voir BA 75). La cuvée de mâcon présentée ici est issue d'un vignoble de 0,41 hectare. Elle est vinifiée et élevée en cuve.

Hameau de Pouilly - 71960 Solutré-Pouilly

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

#### MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY BLANC (6,50 €) 🌻🌻🌻 €

Le nez est fin et délicat, livrant des arômes de fruits bien mûrs voire exotiques. La bouche est ronde, gourmande et persistante en finale. À garder deux ou trois ans sans crainte.

### OLIVIER FICHET

Olivier Fichet est à la tête de ce domaine acquis en 2005 (7 ha) sur le village de Burgy. La cuvée présentée ici est constituée de plusieurs lieux-dits assemblés après élevage (en cuve).

Vignoble de Burgy - 71960 Igé

Tél. 06 81 60 22 13 - e-mail : olivier.fichet@wanadoo.fr

#### MÂCON-VILLAGES "TERROIR DE BURG" BLANC (6,50 €) 🌻🌻🌻 €

Le nez présente des arômes d'agrumes, de fleurs blanches. Une belle amplitude se dévoile dès l'attaque en bouche. L'ensemble est bien équilibré et frais.

### ALAIN NORMAND

## QUESTION D'ÉQUILIBRE

Alain Normand aime les vins concentrés, riches mais sans lourdeur. Il apporte une attention de plus en plus soutenue au bon équilibre de la structure de ses vins. Illustration avec ces deux belles cuvées (voir également notre sélection des bourgognes). "2005 était un millésime parfait pour cela, les raisins étaient naturellement équilibrés", annonce-t-il. Pour lui ces qualités se cultivent dès le commencement : à la vigne. Rendements maîtrisés, vendanges à bonne maturité, traitements et amendements raisonnés, Alain Normand expose ses principes avec conviction mais sans dogmatisme. "La plupart des problèmes que l'on rencontre sont liés à des excès de vigueur de la vigne", continue-t-il. Originaire du Sancerrois, ce viticulteur posé et réfléchi, s'est installé en 1993. Il est aujourd'hui à la tête de 12 hectares. Il reçoit sur rendez-vous.

Chemin de la Grange du Dôme - 71960 La Roche Vineuse

Tél. 03 85 36 61 69 - e-mail : domaine.alain.normand@wanadoo.fr

#### MÂCON-LA ROCHE VINEUSE "VIEILLES VIGNES" BLANC (8,20 €) 🌻🌻

Le nez se livre discrètement sur des arômes de poire et de fleurs blanches. La bouche offre un bel équilibre : l'ampleur est là, bien soutenue par la fraîcheur et la minéralité.

#### MÂCON-LA ROCHE VINEUSE BLANC (5,80 €) 🌻🌻

Des fines notes d'agrumes, de fleurs, se dévoilent au fur et à mesure de l'aération. L'attaque en bouche est souple, et la structure reste suave tout au long de la dégustation.



Alain Normand.

### DOMAINE HÉRITIERS DU COMTE LAFON

Dominique Lafon, vigneron de Meursault, poursuit son aventure mâconnaise débutée en 1999. Millésime après millésime il confirme, voire conforte, tout le bien qu'il faut penser des vins du domaine.

Cantelées - 71960 Milly-Lamartine

Tél. 03 85 37 78 09 - Fax 03 85 37 65 21

#### MÂCON-BUSSIÈRES LE MONSARD BLANC 🌻🌻

Le nez est intense, sur des notes de fruits exotiques soutenues par une touche de noisette. La bouche est dense, généreuse. Le tout s'exprime dans l'équilibre et l'harmonie.

#### MÂCON-MILLY LAMARTINE BLANC 🌻🌻

Des notes de fleurs blanches, d'agrumes associées à une touche de boisé montent au nez. La bouche est vigoureuse, fraîche mais présente également un joli gras.

#### MÂCON-VILLAGES CLOS DE LA CROCHETTE BLANC 🌻🌻

Le nez est assez peu expressif aujourd'hui si l'on excepte le boisé vanillé. La bouche se montre pourtant riche, d'une belle structure. À attendre patiemment.

#### MÂCON-MILLY LAMARTINE CLOS DU FOUR BLANC 🌻

#### MÂCON-VILLAGES BLANC 🌻

### NICOLAS MAILLET

Jeune vigneron attachant, Nicolas Maillet fait partie des nouvelles têtes qui concourent au dynamisme du Mâconnais. Son premier millésime date de 1999. Les vins sont élevés en cuve.

Le Clou - 71960 Verzé - Tél./Fax 03 85 33 46 76

#### MÂCON-VERZÉ LE CHEMIN BLANC (9,50 €) 🌻🌻

Le nez est plaisant, sur des arômes de fruits frais. La bouche est d'une longueur moyenne mais n'en demeure pas moins gourmande et plaisante.

#### MÂCON-VILLAGES BLANC (6 €) 🌻🌻

Le nez est plutôt discret pour l'heure. Des notes de fruits frais et de fleurs blanches s'expriment en bouche, avec un bel équilibre.

#### MÂCON-VERZÉ BLANC (7,50 €) 🌻

#### MÂCON ROUGE 🌻

### DOMAINE DE LA MAIN D'OR

Le domaine mené par Gérard Dousseau se compose d'un vignoble de 3 hectares intégralement situé sur le terroir du village de Chardonnay.

Route de Grevilly - Fissy - cidex 1286 - 71260 Lugny

Tél. 03 85 33 04 34 - www.domainedelamaindor.com

#### MÂCON-CHARDONNAY BLANC "CUVÉE RÉSERVE" 🌻🌻

Un vin qui se distingue par ses arômes, floraux et de fruits mûrs, d'une grande finesse. La bouche est harmonieuse et d'une concentration moyenne.

### MANOIR DU CAPUCIN

Le domaine repris par Chloé Bayon et Guillaume Pichon en 2002 exploite un peu plus de 2 hectares sur l'appellation mâcon-villages. Le domaine propose par ailleurs 3 cuvées de Pouilly-Fuissé.

Le Plan - 71960 Fuissé

Tél./Fax : 03 85 35 87 74 - e-mail : manoirducapucin@yahoo.fr

#### MÂCON-VILLAGES BLANC (6 €) 🌻🌻

Le nez se montre d'une belle complexité : les fruits jaunes et les fruits secs lui donnent beaucoup de charme. La bouche est dense et bien équilibrée.

### CAVE DES VIGNERONS DE MANCEY

La cave de Mancey, regroupe 80 viticulteurs et 140 hectares. Elle effectue un travail sérieux de mise en valeur de ses vignobles. La gamme "Les Essentielles" regroupe une sélection de parcelles.

En Velnoux - RN 6 - 71700 Toumou - Tél. 03 85 51 00 83 - Fax 03 85 51 71 20

#### MÂCON-MANCEY BLANC 🌻🌻🌻

Le nez est éclatant de fruits mûrs : pêche, abricot. La bouche est d'une structure irréprochable : l'attaque est ample, le milieu de bouche est gourmand et la finale donne une sensation de fraîcheur et de netteté.

"Les Essentielles"

### FRANÇOISE ET NICOLAS MELIN

Le domaine de la Soufrandise, mené par Françoise et Nicolas Melin, compte 6 hectares dont 1 ha sur l'appellation Mâcon-Fuissé. Ce vin a été vinifié et élevé en cuve.

Domaine de la Soufrandise - 71960 Fuissé

Tél. 03 85 35 64 04 - e-mail : la-soufrandise@wanadoo.fr

#### MÂCON-FUISSÉ LE ROUTÉ BLANC (8,75 €) 🌻

## Les prix

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

Fourchettes de prix :

Mâcon rouge :

4,50 à 7 €

Mâcon blanc :

5 à 10 €



# LES BONNES ADRESSES POUR DÉGUSTER ET ACHETER SANS RENDEZ-VOUS

## Chablis-Auxerrois

### Maison du vignoble Auxerrois

Bourgogne côte d'Auxerre, Irancy, Crémant, etc. La maison des vins de l'Auxerrois propose une large gamme, de la production locale à la dégustation et à l'achat. Prix compris entre 5 et 9 €. Ouvert tous les jours sauf le dimanche et le mercredi. Horaires : 9h - 12h15 et 13h30 - 19h. Sauf le samedi de 9h à 12h30 et 14h à 19h. 14, route de Champs - 89530 Saint-Bris-le-Vineux. Tél. 03 86 53 66 76 - www.maisonduvignoble.com

### Ghislaine et Jean-Hugues Goisot

Les vins du domaine sont certainement les plus intéressants de l'Auxerrois. Si vous êtes dans la région, l'arrêt s'impose... Le domaine propose une large plage horaire d'ouverture, un coup de téléphone préalable est toutefois conseillé. Des visites de vignoble peuvent être organisées sur rendez-vous (une quinzaine de jours à l'avance). Ouvert de 8h à 12h et 13h30 à 18h30 du lundi au vendredi et de 8h30 à 18h le samedi. 30, rue Bienvenu Martin - 89530 Saint-Bris-le-Vineux. Tél. 03 86 53 35 15 - www.goisot.com

### Domaine Long-Depaquit

La propriété chablisienne de la maison Albert Bichot propose de très bons chablis, régulièrement sélectionnés dans nos dégustations. Ouvert de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Tous les jours sauf le dimanche. Visites des installations pour les groupes sur rendez-vous (10 €). 45, rue Auxerroise - 89800 Chablis. Tél. 03 86 42 11 13 - www.albertbichot.com

### Bailly-Lapierre (1)

La visite est une immersion dans l'histoire et l'élaboration du crémant de Bourgogne, le tout dans un site étonnant (anciennes carrières). Les Caves sont équipées pour recevoir les handicapés. En période de vendanges une visite permet de suivre l'élaboration "en direct". Tous les jours 9h à 12h30 et 14h à 18h30. Visite guidée l'après-midi. Quai de l'Yonne - Bailly - 89530 Saint-Bris-le-Vineux. Tél. 03 86 53 77 77

### La Chablisienne

Un coup d'œil à notre sélection de chablis permet rapidement de se rendre compte de l'importance et de la qualité du travail effectué par cette cave coopérative. Amateurs de chablis, votre bonheur est là ! Ouvert en juillet - août de 9h à 19h. Sinon 9h - 12h30 et 14h - 19h le reste de l'année. 8, boulevard Pasteur - 89800 Chablis. Tél. 03 86 42 98 98 - www.chablisienne.com

### Cave du Pélerin

Plusieurs caves coopératives du département (La Chablisienne, Cave de Bailly, etc.) se sont réunies pour faire visiter cette ancienne maison vigneronne. Belle gamme de vins de l'appellation régionale au chablis grand cru, en passant par Irancy. Ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Tous les jours en juillet et août. Fermé le mardi et mercredi le reste de l'année. 32, rue Saint Etienne - 89450 Vézelay. Tél. 03 86 33 30 84

## Côte de Beaune

### Château de Corton-André (4)

La maison, installée dans un remarquable château, propose une gamme de vins dans les différents niveaux d'appellation. Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Journée continue le week-end et le lundi (10 à 18h). Rue des Corton - 21420 Aloxe-Corton. Tél. 03 80 26 44 25 (Laure Karaula) - www.pierre-andre.com

### Maison Chanson

Les vins de la maison sont disponibles à l'achat dans le caveau aménagé au centre de Beaune. Pour une visite-dégustation mieux vaut passer un petit coup de fil préalable. De 9h à 12h et de 14h à 18h, fermé le dimanche. Fermé du 29 juillet au 10 août inclus. 12, rue Paul Chanson - 21200 Beaune. Tél. 03 80 25 97 97 - www.domaine-chanson.com

### Cave des Hautes-Côtes (3)

À la sortie de Beaune en direction de Pommard. La cave des vignerons des Hautes-Côtes vient de réaménager son caveau de dégustation. Le visiteur peut y faire sa sélection parmi une large gamme. Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture le dimanche et jours fériés sauf le matin de 9h à 12h en saison. Route de Pommard - 21200 Beaune - Tél. 03 80 25 01 00

### La Viti de Beaune

Cette institution qui a formé de très nombreux vignerons dispose d'un domaine de 19 hectares. Le caveau propose une dégustation commentée de 5 vins (6 €), du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Deux parcours sont également proposés sur rendez-vous (Tél. 06 16 48 05 76 - Marie-Jeanne Jouquet). Au programme visite de vignes, de la cuverie et de la tonnellerie. 15, avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune. Tél. 03 80 26 35 85 - www.lavitibeaune.com

### Caveau de Chassagne-Montrachet

Le caveau de Chassagne offre une large palette de belles références, sur les appellations de la "côte des blancs" (meursault,

chassagne, puligny) et au-delà. On y retrouve quelques producteurs emblématiques : Dancer, Girardin, Bouzerau, etc. Ouvert tous les jours de 8h à 19h. 7, rue Charles Paquelin - 21190 Chassagne-Montrachet. Tél. 03 80 21 38 13

### Les domaines de Pommard

Ce caveau créé par des vignerons de Pommard propose des vins de 16 domaines dont des pommards et ainsi que d'autres appellations. Ouvert tous les jours de 9h30 à 19h pendant la saison. 6, place de l'Europe - 21630 Pommard - Tél. 03 80 24 17 20

### Château de Meursault (6)

Le château de Meursault a depuis de nombreuses années le sens de l'accueil et il est structuré pour recevoir dans de bonnes conditions. Pas moins de 20 000 visiteurs font la visite tous les ans. Les caves des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles valent le coup d'œil. Tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. 21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75 - www.meursault.com

### Château de Pommard

Restauré avec faste depuis quelques années par son propriétaire Maurice Giraud, le château de Pommard reçoit les visiteurs pour faire découvrir aussi son patrimoine architectural, sa cave, ses vieux pressoirs et bien sûr ses vins. Ouvert 7 jours sur 7 de 9h30 à 18h30. 15, rue Marey Monge - 21630 Pommard. Tél. 03 80 22 12 59 - www.chateaudepommard.com

### Château de la Créée (7)

Le château a été récemment repris et restauré par des Suisses : Nicolas et Béatrice Ryhiner. Le domaine compte une large gamme d'appellations de la côte de Beaune. 9h à 12h - 13h30 à 18h pendant la semaine. Le week-end sur rendez-vous (Mme Moreteaux Tél. 06 86 12 01 94). Rue de la Créée - 21590 Santenay. Tél. 03 80 20 63 36 - www.la-cree.com

## Mâconnais

### Château de Fuissé (2)

Dans un cadre superbe, la famille Vincent fait découvrir ses excellents vins, le lieu et la manière de les élaborer. Le domaine compte notamment plus d'une vingtaine d'hectares en appellation pouilly-fuissé. Un petit détour pédagogique dans la vigne qui borde le château est proposé. Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Le Plan - 71960 Fuissé. Tél. 03 85 35 61 44. Fax 03 85 35 67 34. www.chateau-fuisse.fr

### Atrium du Pouilly-Fuissé

L'Atrium est une création d'un groupement de viticulteurs de l'appellation pouilly-fuissé. Plus de 50 domaines y sont présents. Si vous voulez tout savoir sur l'appellation phare du Mâconnais, c'est l'adresse incontournable. Le tout à proximité de la fameuse roche de Solutré. Du mardi au samedi : de 10h à 12h et de 14h à 19h. Dimanche et jours fériés : 14h30 à 19h00. Place du Village - 71960 Solutré-Pouilly. Tél. 03 85 35 83 83. www.pouilly-fuisse.net

### Domaine Fichet (5)

Ce domaine familial d'une vingtaine d'hectares accueille les visiteurs dans d'excellentes conditions. Les vins sont régulièrement présents dans nos sélections. Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 18h30. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous. Le Martoret - 71960 Igé. Tél. 03 85 33 30 46. www.domaine-fichet.com

### Œnothèque Georges Burrier

L'œnothèque Georges Burrier propose de très nombreuses références et notamment les très recommandables vins du château de Beauregard. Une dizaine de vins sont disponibles à la dégustation. La visite d'une cuverie et d'une cave d'élevage est proposée. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Pas de fermeture annuelle. Le Plan - 71960 Fuissé. Tél. 03 85 32 90 48. www.joseph-burrier.com/georges-burrier



## Côte de Nuits

### Caveau des vignerons de Morey-Saint-Denis

Ce caveau a été créé par un groupement de vigneron du village. On y retrouve quelques-unes des bonnes références du village aux tarifs propriétés. Ouvert tous les jours. Lundi et mardi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h. Du mercredi au dimanche de 9h30 à 19h. 3, place de l'Eglise - 21220 Morey-Saint-Denis. Tél. 03 80 51 86 79

### Pierre Gelin

Ce domaine familial accueille dans son caveau de dégustation et propose une belle gamme de vins issus de l'appellation

fixin (dont le premier cru Clos Napoléon) et de gevery-chambertin. 9h à 12h - 14h à 18h du lundi au samedi. 2, rue du Chapitre - 21220 Fixin - Tél. 03 80 52 45 24. www.domaine-pierregelin.com

### La maison des mosaïques

La maison Moillard-Grivot dispose d'un vaste et accueillant espace de dégustation. Une large gamme de vins est disponible. Une visite de cave est également proposée. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. RN74 - 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. 03 80 62 42 20

## Côte chalonaise

### Maison des vins de la Côte chalonaise

La maison est une vitrine de la côte chalonaise. Toutes les appellations sont présentes (cuvées sélectionnées par dégustation). Les vins sont vendus au prix de la propriété. Ouvert toute l'année de 9h à 19h. Fermé dimanche et jours fériés. Dégustation commentée pour groupes (à partir de 6 personnes). Promenade Sainte-Marie - 71100 Chalons-sur-Saône. Tél. 03 85 41 64 00 - maisonsdesvins2@wanadoo.fr

### Domaine Émile Juillot

Nathalie et Jean-Claude Theulot proposent de très bons mercureys, ils reçoivent facilement sans rendez-vous du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Assurez-vous toutefois de leur présence au caveau par un petit coup de fil préalable. 4, rue de Mercurey - 71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 87