

BOURGOGNE

N°95 6 €

AUJOURD'HUI

NUMÉRO DOUBLE

**BOURGOGNE
BEAUJOLAIS**

2008
millésime surprise

**Les 80 meilleures
bouteilles de 6 à 10 €**

Spécial

MÂCON



DÉGUSTATIONS

- BRUNO LORENZON
- CLOS-DE-VOUGEOT
- GRANDS CRUS
- VIN MYTHIQUE



RENCONTRE BENOÎT CHAUVIN

VÉRITÉS ET LÉGENDES
SUR L'HÉRITAGE
DES MOINES

N°95 BIMESTRIEL - BELGIQUE: 7 € - SUISSE: 12 FS - ALLEMAGNE: 7 €
CANADA: 10,95 \$ - JAPON: 350 ¥ - PAYS-BAS: 6,35 € - LUXEMBOURG: 7 €

M 02509 - 95 - F: 6,00 € - RD



CAP SUR LES VENDANGES

Et oui, nous y sommes presque déjà... Au mois d'août, les Bourguignons vont finir leurs derniers travaux à la vigne, mettre quelques vins en bouteilles pour faire de la place dans les caves et prier pour que le mois de septembre soit clément.

À LA VIGNE

EFFEUILLAGE

le point sur...

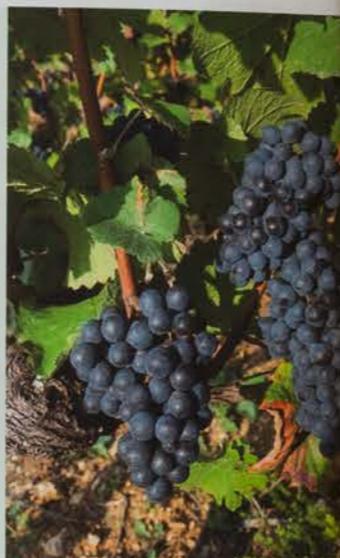
LA DERNIÈRE LIGNE DROITE

Début août, le gros du travail est fait dans les vignes. Un dernier rognage (coupe des branches) est effectué et si la vendange ne s'annonce pas avant la deuxième quinzaine de septembre, comme c'est le cas en 2010, des vendanges en vert sont réalisées ; le principe de la vendange en vert est connu : au tout début de la véraison, quand les raisins changent de couleur et si la récolte s'annonce trop abondante, on sélectionne les raisins en retard et/ou trop gros, qui seront éliminés pour ne garder que les plus "beaux". À la même période et parfois en même temps, les vignerons effeuillent la vigne autour des raisins pour les aérer.

mieux connaître...

L'ANTI-POURRITURE

L'effeuillage peut débuter à la fin de la floraison et se terminer à la veille des vendanges mais la période idéale se situe juste avant la véraison. L'objectif premier de cette mesure prophylactique (de prévention) est d'aérer le pied et de lui amener de la luminosité pour éviter l'humidité stagnante et l'installation de la pourriture grise sur les raisins. De plus, en dégageant les raisins de la végétation, on améliore l'efficacité des traitements et on peut mieux estimer le potentiel de la récolte. L'effeuillage s'effectue en principe, surtout du côté soleil levant, de façon à ce que les raisins restent protégés par le côté de la vigne exposé l'après-midi au soleil.



EN CAVE

VINIFICATION

le point sur...

FAIRE DE LA PLACE

En théorie, on ne touche pas le vin quand il fait trop chaud ou trop froid. La période août-début septembre n'est toutefois pas aussi calme que cela. Il y a en effet beaucoup de soutirages, de filtrations et de collages éventuels avant les mises en bouteilles estivales. Tout le monde n'a pas la chance d'avoir des installations, des caves pour stocker et élever deux récoltes, aussi une mise en bouteilles à cette période peut être décidée par choix, mais aussi bien souvent pour des raisons pratiques. Il faut tout simplement faire de la place. Début septembre est aussi bien sûr une période fébrile de préparation des vendanges, du matériel et de recrutement des vendangeurs.

mieux connaître...

VENDANGER AU BON MOMENT

La qualité et le style du vin dépendent bien sûr en grande partie du vinificateur, mais aussi et surtout de la maturité du raisin. Sur une même parcelle, on peut faire des vins totalement différents en fonction du niveau de maturité, aussi chacun doit choisir le bon moment pour vendanger en fonction de ce qu'il veut faire. Notons qu'il arrive aussi très souvent que la nature impose la date des vendanges.

En vins rouges, le contrôle de la maturité s'effectue à plusieurs niveaux : degré, acidité et maturité de la peau qui contient les tanins, la couleur... En blancs, on regarde l'équilibre degré-acidité et l'aspect visuel. Quand le charbonnay devient doré, c'est souvent bon signe.



LES MÂCON

DISTINCTION



Distinction Saint-Vincent 2010

Créé pour mettre en valeur les meilleures cuvées de l'appellation Mâcon, le Comité de Sélection Saint-Vincent a distingué pour vous les meilleurs lots de l'année 2008 et 2009. Vous pourrez ainsi identifier les Mâcon rouges, blancs et rosés récompensés par le jury au macaron Distingué par le comité de sélection Saint-Vincent.



Mâcon Rouge 2008

Domaine Hervé Santé - Sommé à La Roche Vineuse
Patrick Bénas - Domaine des Varennes à Serrières
Cave de Charnay - Chemin de la Cave à Charnay-Les-Mâcon
Domaine Didier Eloy - Ruère à Pierreclos (sorti 2 fois)
Domaine de la Feuillarde à Prissé

Mâcon Rouge 2009

Cave de Charnay - Chemin de la Cave à Charnay-Les-Mâcon
Vignerons des Terres Secrètes - Chai de Prissé à Prissé (sorti 4 fois)
Lycée Viticole de Davayé - Les Poncétys à Davayé
Maison Collin Bourisset - Rue de la Gare à Crêches-Sur-Saône
Patrick Bénas - Domaine des Varennes à Serrières (sorti 2 fois)
Domaine Coteaux des Margots - Les Margots à Pierreclos
Domaine des As - Les As à Péronne
Isabelle et Michel Pornay - Domaine des Terreaux à Bussièrres
Domaine des Chenevières - Le Bourg à Saint Maurice de Satonnay
Cave des Vignerons d'Igé à Igé
Cave Coopérative d'Azé - En Tarrowx à Azé
Domaine Jean Philippe Baptista - Le Petit Bussièrres à Bussièrres
Domaine Fichet Pierre-Yves & Olivier - Le Martoret à Igé
Domaine de Monterraïn - Patrick & Martine Ferret à Serrières
Etablissements Loron et Fils à Pontanevaux

Mâcon Blanc 2008

Domaine Hervé Santé - Sommé à La Roche Vineuse
Manoir du Capucin - Chloé Bayon - Le Plan à Fuissé
Domaine du Bicheron - GAEC ROUSSET à Péronne (sorti 2 fois)
Domaine Papillon à Péronne
Cave de Lugny - Les Charmes à Lugny
Cave des Vignerons de Buxy à Buxy
Domaine Corinne et Thierry Drouin - Le Grand Pré à Vergisson
Jacques Charlet à La Chapelle de Guinchay
Domaine Eric et Catherine Giroud - Le Quart à Uchizy (sorti 2 fois)
Domaine Fichet Pierre-Yves & Olivier - Le Martoret à Igé (sorti 2 fois)
Domaine Gueugnon Rémond à Charnay Les Mâcon
Domaine Sangouard-Guyot - Vers La Croix à Vergisson
Etablissements Loron et Fils à Pontanevaux
Cave de Charnay - Chemin de la Cave à Charnay-Les-Mâcon
Domaine Jean-Yves Eloy - Le Plan à Fuissé
Domaine des Roches - Le Martoret à Igé

Mâcon Rosé 2009

Cave de Charnay - Chemin de la Cave à Charnay-Les-Mâcon (sorti 2 fois)
Vignerons des Terres Secrètes - Chai de Prissé à Prissé (sorti 2 fois)
Domaine des Chenevières - Le Bourg à Saint Maurice de Satonnay

Mâcon Blanc 2009

Vignerons des Terres Secrètes - Chai de Prissé à Prissé
David Fagot - Le Bourg à Solutré-Pouilly
Domaine des As - Les As à Péronne (sorti 2 fois)
Cave de Charnay - Chemin de la Cave à Charnay-Les-Mâcon (sorti 3 fois)
Domaine Didier Eloy - Ruère à Pierreclos
Domaine des Chenevières - Le Bourg à Saint Maurice de Satonnay (sorti 3 fois)
Domaine du Bicheron - GAEC ROUSSET à Péronne (sorti 2 fois)
Cave de Lugny - Les Charmes à Lugny (sorti 3 fois)
Cave Coopérative d'Azé - En Tarrowx à Azé (sorti 2 fois)
Domaine Corinne et Thierry Drouin - Le Grand Pré à Vergisson (sorti 3 fois)
Gilles Guérin - La Truche à Vergisson
Cave des Grands Crus Blancs à Vinzelles
Patrick Bénas - Domaine des Varennes à Serrières
Etablissements Loron et Fils à Pontanevaux (sorti 2 fois)
Domaine de la Pierre des Dames - Mouhy à Prissé (sorti 2 fois)
Domaine de Monterraïn - Patrick & Martine Ferret à Serrières (sorti 2 fois)
Domaine Jean-Yves Eloy - Le Plan à Fuissé
Domaine Eric et Catherine Giroud - Le Quart à Uchizy
Domaine Francois et Sylvie Bourdon à Solutré-Pouilly
Domaine Chantal et Dominique Vaupré - Le Bourg à Solutré-Pouilly
Domaine Hervé Santé - Sommé à La Roche Vineuse
Cave de Viré - En Vercheron à Viré
Domaine Guyard Jean Yves à Bussièrres
Domaine Nadine et Maurice Guerrin - Les Bruyères à Vergisson
Domaine Pierre Desroches - Les Berthelots à Solutré-Pouilly
Cave des Vignerons de Mancey - RN6 à Tournus
Domaine Olivier Fichet - Vignoble de Burgy à Igé
Chantal et Jean-Claude Delorme - Chemin des Boutats à Loché
Domaine Gueugnon Rémond à Charnay Les Mâcon
Cave Coopérative de Clessé - La Vigne Blanche à Clessé
Cave des Vignerons d'Igé à Igé (sorti 2 fois)
Domaine Coteaux des Margots - Les Margots à Pierreclos
Domaine Fichet Pierre-Yves & Olivier - Le Martoret à Igé



LES VINS MÂCON

UNION DES PRODUCTEURS DE VINS MÂCON

LES MÂCON

jeunes, pluriels et dynamiques!

520, avenue de Lattre de Tassigny - 71000 MÂCON

Tél : 03 85 38 20 86 - Fax : 03 85 38 39 62 - upvm@free.fr

www.vins-macon.com

BOURGOGNE, BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE, BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS, rouges et blancs 2008

MAISON FRANÇOIS D'ALLAINES @

71150 Demigny - Tél. 03 85 49 90 16

Mâcon-villages blanc 2008 - 15

ANNY DERAÏN

Cave des Vignerons de Mancey - 71700 Tournus - Tél. 03 85 51 00 83

Côte chalonaise rouge 2008 - 14,5

A. ET A. DEVILLARD

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 21 61

Bourgogne pinot noir le Renard (12 €) - 16,5

Un vin de plaisir, avec un nez profond aux notes de coulis de cassis et d'épices. La bouche est suave, gourmande et croquante. Belle harmonie.

Bourgogne chardonnay le Renard (12 €) - 14,5

VINCENT DUREUIL-JANTHIAL

71150 Rully - Tél. 03 85 87 26 32

Bourgogne blanc - 15,5

Joli boisé au nez avec des notes vanillées. La bouche est équilibrée, ronde et ample, avec une belle complexité.

MICHEL GOUBARD ET FILS @

71390 Saint-Désert - Tél. 03 85 47 91 06

Côte chalonaise rouge cuvée 1 (6,50 €) - 14,5

DOMAINE MICHEL JUILLOT

71640 Mercurey - Tél. 03 85 98 99 89

Bourgogne rouge - 14,5

MAISON LOUIS MAX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 43 01

Côte chalonaise blanc (9,10 €) - 14,5

ROYET PÈRE ET FILS @

71490 Couches - Tél. 03 85 49 64 01

Côte du Couchois rouge - 14,5

DOMAINE VENOT @

71390 Moroges - Tél. 03 85 47 94 02

Côte chalonaise rouge (6,50 €) - 15,5

Vin réussi et équilibré avec une bouche pleine, concentrée et structurée

DOMAINE CHÈNE @

71960 Berzé-la-Ville - Tél. 03 85 37 65 30

Mâcon la roche-vineuse rouge 2009 - 15

DOMAINE CHEVEAU

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

Mâcon chaintré blanc le Clos 2008 - 16,5

Vin avec du caractère et une certaine noblesse, qui se présente comme un modèle d'équilibre entre maturité et fraîcheur.

MAISON COLLIN-BOURISSET

71680 Crèches-sur-Saône - Tél. 03 85 36 57 25

Mâcon-villages rouge 2008 (5,30 €) - 15

Château de Berzé

Mâcon-villages blanc 2009 - 14,5

Château de Berzé

Mâcon chardonnay l'Authentique 2008 (8,50 €) - 15

Mâcon-villages blanc les Burdines 2009 (6,90 €) - 14,5

CORDIER PÈRE ET FILS @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 64 01

Mâcon vergisson blanc la Roche 2008 - 16

Nez flatteur qui révèle des notes de fruits murs et d'acacias. La bouche est riche, gourmande, avec une belle fraîcheur.

Mâcon loché blanc 2008 - 14,5

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Mâcon chaintré blanc 2008 - 15,5

Vin avec de la vigueur et de la matière. Du potentiel mais à attendre.

Mâcon chânes blanc 2009 - 15

MARCEL COUTURIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Mâcon loché blanc les Longues Terres 2009 (6,50 €) - 14,5

DOMAINE DES DEUX ROCHES

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 88 51

Mâcon chardonnay blanc 2008 - 16,5

Belle réussite sur le millésime, avec des arômes intenses de fruits secs et d'ambre. La bouche est ample, riche et complexe.

Bourgogne blanc 2008 - 16

Nez complexe avec des notes de fruits blancs, de vanille et de peau d'orange. En bouche le vin est pur, droit, avec du gras.

Mâcon-villages blanc 2008 - 14,5

DAVID FAGOT @

71960 Solutré Pouilly - Tél. 03 85 35 89 77

Mâcon prissé blanc 2008 (5,85 €) - 14,5



Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret.

Valeur Sûre

BRET BROTHERS - DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE @

Il y a dix ans, Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret se lançaient dans le négoce de vis du Mâconnais. L'année précédente, ils avaient repris le domaine familial de Vinzelles : La Soufrandière. Leur haute idée du potentiel des terroirs du Mâconnais, ainsi que leur conviction dans les bienfaits de la viticulture biodynamique, se sont fait très tôt remarquer (avec certification à la clé) ; dès 2002, ils étaient mis en avant dans nos pages. Les deux frères continuent de tracer leur sillon avec ces fils conducteurs et ils ne manquent pas de projets. L'extension de leur bâtiment devrait leur permettre d'élever les vins plus longuement. Ils se sont récemment attachés les services d'Élodie Brenot pour la commercialisation. Enfin, l'automne prochain verra l'arrivée du Benjamin des "Bret Brothers" sur le domaine : Marcos. Ils seront alors trois pour souffler les dix bougies...

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

Mâcon cruzilles blanc le Clos des Vignes du Maynes 2009 - 16

Un vin très précis, marqué par des notes de fleurs et d'agrumes au nez. La bouche est vive, fraîche, tonique, le tout avec une belle tension.

Mâcon uchizy blanc la Martine 2008 - 15

PIERRE-YVES ET OLIVIER FICHET - OLIVIER FICHET

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46

Mâcon igé blanc Château London 2008 (10,50 €) - 16

Comme d'habitude pourrions nous presque dire le domaine obtient de magnifiques résultats. Le nez du Château London 2008 est bien ouvert sur des notes d'orange et de pamplemousse. On retrouve les agrumes en bouche, accompagnés d'une belle minéralité.

O. Fichet

Bourgogne rouge la Fraisière 2008 (12 €) - 15,5

Vin bien construit, droit, pur, avec un joli fruité. A boire dans 2 à 3 ans.

P-H et O. Fichet

Mâcon-villages blanc Terroir de Burgy 2008 (6,50 €) - 15

O. Fichet

Mâcon-villages blanc la Crépillionne 2009 (6,50 €) - 15

P-H et O. Fichet

Mâcon igé rouge la Montpellier 2009 (5,50 €) - 15

P-H et O. Fichet

L'ÉTÉ DANS LE VIGNOBLE / BONNES ADRESSES

Côte chalonaise

RESTAURANTS

LE VENDANGEROT

Un vent nouveau souffle sur Le Vendangerot. Depuis mars 2009, Florent Martin, en salle, et Florian Cauzeret, en cuisine, dirigent l'établissement qu'ils ont racheté avec l'aide de quelques vignerons de Rully. Si la salle a subi un bon coup de jeune, les plats restent traditionnels avec, quand même, la signature du chef passé par de belles tables étoilées. On peut par exemple y déguster une plancha de saint-jacques poêlées minute, sauce au rully blanc. À la carte des vins, tous les meilleurs de l'appellation sont là. Menus de 16 à 47 euros - 71150 Rully - Tél. 03 85 87 20 09

LA CADOLE

À Givry
Face à la halle ronde de Givry, Marie-Christel Ducrot a installé depuis 5 ans son restaurant, la Cadole. Elle y prépare une cuisine traditionnelle, faite de savoureuses recettes de grand-mère. Les clients sont nombreux à revenir pour ses Œufs en meurette, la tartine de foie gras poêlé ou la tête de veau. Marie-Christel sélectionne également les vins, avec de belles références sur l'ensemble de la côte chalonaise et quelques bouteilles des autres vignobles français. Une terrasse a été aménagée pour l'été.
Menu Terroir à 20 euros, carte liberté de 6 à 18 euros - 71640 Givry - Tél. 03 85 44 43 24

GÎTES

DOMAINE ANDREOTTI

À Saint-Vallentin



Dans une petite maison située à côté de leur cuverie, Arlette et Philippe Andreotti ont créé un gîte, simple et fonctionnel, pour accueillir quatre personnes. Il est composé de deux chambres, d'une grande salle de bain et d'une pièce à vivre avec un coin cuisine. La terrasse, en contrebas du gîte, offre, elle, une vue dégagée sur le vignoble de la Côte Chalonnaise. Une demi-bouteille d'un vin du domaine est offerte aux locataires, qui pourront poursuivre la découverte lors d'une dégustation au caveau.

A partir de 350 euros la semaine - 71390 Saint-Vallentin - Tél. 03 85 92 11 16

MAIS AUSSI ...

L'Hôtelier du Val d'Or :

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 70