

BOURGOGNE

N°111 6,50 €

AUJOURD'HUI

**NUMÉRO DOUBLE
BOURGOGNE
EAUJOLAIS**



COLLINE DES CORTONS LES IMMANQUABLES !

**ALOXE-CORTON • LADOIX
PERNAND-VERGELESSES**

LES MEILLEURS 2010 À PARTIR DE 12 €



DÉGUSTATIONS

• **CHABLIS 2010-11
TELLEMENT
ABORDABLES**

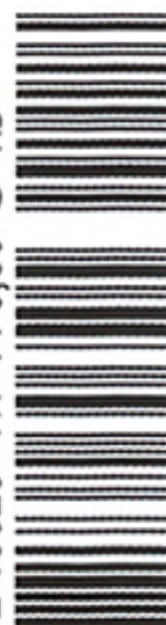
• **MERCUREY
20 ANS
DE RENOUVEAU**



**RENCONTRE
PIERRE MASSON
"BIODYNAMISTE"
SUR LA TERRE
COMME AU CIEL**

N°111 BIMESTRIEL - DOM : 7,50 € - Belgique : 7 € - LUX : 7,20 €
CH : 9,00 FS - CAN : 10,95 \$ CAD - D : 7,20 € - INCAUS : 900 CFP
POUS : 1000 CFP

L 18623-111 - F: 6,50 € - RD





DOMAINE FICHET - DOMAINE NICOLAS MAILLET

MÂCON DANS LA COUR DES GRANDS

Dans ses appellations “régionales” mâçons, le vignoble du Mâconnais regorge de trésors encore bien souvent cachés. Deux domaines indépendants s’emploient depuis de nombreuses années à révéler quelques-uns de ces trésors : les domaines Fichet et Maillet. Portraits croisés...

REPÈRES

Domaine Fichet

Gérants : Olivier et Pierre-Yves Fichet.
Superficie en production : 26,5 hectares à Igé et 7 à Burgy.
Production annuelle moyenne : 150 000 bouteilles.
Appellations : pouilly-fuissé, mâcon-Igé (blanc, rouge et rosé), mâcon-Burgy (blanc), mâcon-villages, crémant de bourgogne, bourgognes (blanc et rouge).
71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46.

Domaine Nicolas Maillet

Gérants : Nicolas et Aline Maillet.
Superficie en production : 5,5 ha et 7 à partir de la récolte 2013.
Production annuelle moyenne : 35 000 bouteilles.
Appellations : pouilly-fuissé, mâcon-Verzé (blanc et rouge), mâcon-Igé (blanc), crémant de bourgogne, mâcon-villages, bourgogne aligoté, bourgogne rouge.
71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76.

Dans la partie dédiée aux appellations régionales du vignoble du Mâconnais, à l’extrémité sud de la Bourgogne, les caves-coopératives représentent toujours l’essentiel de la production et les domaines indépendants restent rares. Deux de ces domaines ont néanmoins marqué l’histoire récente de la région : les domaines Fichet, installé à Igé, et Nicolas Maillet, basé à Verzé. L’histoire, les personnalités, les terroirs, les méthodes de vinification... Si beaucoup de choses séparent ces deux domaines, ils se retrouvent de façon évidente sur un point : l’ambition de faire de grands vins blancs.

Chez Fichet, tout commence par une histoire d’amour qui finit mal entre un homme en avance sur son temps, Francis Fichet, le père de Pierre-Yves, et Olivier aujourd’hui aux commandes, et la coopération. Francis avait pourtant été l’un des pionniers de la mise en bouteilles en direct à la cave-coopérative d’Igé au début des années 1970. “Il vendait sur les marchés les bouteilles de la cave, mais personne n’a voulu bouger, alors il est parti en 1976”, explique Olivier. Parti dans une ambiance et avec les difficultés que l’on imagine à une époque où c’est le genre de choses qui ne se faisait pas... Dès 1976, son premier

millésime, le Domaine Fichet va vendre 20 000 bouteilles, puis rapidement 50 000. L’arrivée de Pierre-Yves en 1988 et d’Olivier en 1990 donne un nouvel élan au Domaine Fichet qui sera pionnier dans d’autres domaines comme la “parcellisation” des cuvées dès 1977 avec la cuvée Château London suivie par d’autres ensuite : bourgogne rouge Le Vignot en 1991, mâcon-villages La Craipillone en 1992, mâcon-Igé La Cra en 1999, etc. Point important, jusqu’à la fin des années 1990, le Domaine Fichet produira lui-même ses greffes : “ce n’est pas anodin pour un vigneron de produire ses greffes ; cela signifie maîtriser le plus important : le pied de vigne. Cela a disparu, mais cela va revenir”, estime Nicolas Maillet.

Nicolas Maillet, venons-en maintenant à ce gaillard taillé comme un troisième ligne et doté de quelques solides principes comme le rejet de l’utilisation du fût de chêne pour ses vins blancs ; point sur lequel les deux domaines n’ont d’ailleurs pas choisi la même voie puisque le Domaine Fichet vinifie ses cuvées de pointe en fûts de chêne. Tous les chemins mènent à Rome...

Nicolas Maillet est arrivé sur le domaine familial de 3,5 hectares en 1999. Le connaissant bien, son père avait décidé de quitter la



Aline Maillot, Nicolas Maillot, Pierre-Yves et Olivier Fichet.



coopérative en 1998... Armé d'un diplôme d'ingénieur et d'un DNO obtenus à Montpellier, Nicolas Maillet a commencé avec 3,5 hectares. Deux hectares ont été rapidement plantés et la reprise en 2012 d'1,5 hectare supplémentaire lui permettra donc d'exploiter 7 hectares à la récolte 2013. Nicolas a commencé avec des bouts de ficelle, sans cuve, sans ambition bien particulière, mais orienté dans ses choix techniques par Jean Thévenet*, grand vigneron du Mâconnais que l'on ne présente plus ; on peut imaginer plus mauvais "professeur"... À la vigne, Nicolas Maillet n'a pas fait les choses à moitié en convertissant son domaine à la viticulture biologique : "La motivation première, c'était la santé de Nicolas", précise son épouse Aline. "Nous ne nous sentons pas capables de faire du bio sur nos trente hectares même si nous nous en approchons de plus en plus sur les meilleures cuvées comme La Cra", explique Pierre-Yves Fichet.

Deux domaines, deux trajectoires, une ambition commune et des vins qui ramènent inévitablement sur la table la question de nouveaux crus dans le secteur des mâcons. En dégustant (page suivante) Le mâcon-Igé La Cra du Domaine Fichet et le mâcon-Verzé Le Chemin Blanc de Nicolas Maillet, il apparaît évident que ces terroirs de grande qualité, et d'autres, mériteraient une appellation villages. On se demande même s'ils ne pourraient pas prétendre au rang de premiers crus, un autre sujet d'actualité dans le Mâconnais. ♦

Texte : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Lionel Georgeot**

Les terroirs

Une seule parcelle d'1,5 hectare plantée en 1969, en sommet de coteau, assez plate, caillouteuse, exposée au sud-est pour La Cra ; deux parcelles de 40 ares qui se font face (exposition ouest pour la première, est pour la seconde), plutôt en bas de coteau sur des sols assez argileux et des vignes de plus de 70 ans, pour Le Chemin Blanc... L'opposition de style déjà marquée pour la vinification et l'élevage (100 % cuves chez Maillet, 100 % fûts de chêne chez Fichet avec 25 à 30 % de fûts neufs) se poursuit donc au niveau des terroirs.

LA DÉGUSTATION

Le hasard fait bien les choses, puisque c'est presque en même temps que les domaines Fichet et Maillet ont lancé leurs cuvées de mâcon-Igé La Cra et de mâcon-Verzé Le Chemin Blanc : 1999 et 2000. L'opposition des styles n'en est que plus intéressante !

2011

Le Chemin Blanc - 16,5/20

Robe d'un beau doré vif. Nez discret, subtil. En bouche, le vin est pur, tonique, avec une expression minérale très fine.

La Cra - 16/20

Dès le premier vin, le contraste est saisissant entre la pureté du Chemin Blanc et la rondeur gourmande, charnue du Cra. Le boisé est discret. Le tout sans la moindre once de lourdeur.

2010

Le Chemin Blanc - 18/20

On sait maintenant que 2010 est un grand millésime de blanc, mais ce Chemin Blanc positionne à très haut niveau le potentiel du climat. Arômes fruités, floraux, épicés complexes et d'une parfaite brillance. La matière est superbe en bouche, dense, mûre, avec une pureté d'école.

La Cra - 17/20

Belle robe dorée, brillante. Au nez, s'expriment des arômes de fruits jaunes, sur un fond boisé-vanillé tout en rondeur. Le vin enveloppe la bouche, avec à la fois beaucoup de richesse, de rondeur et de délicatesse.

2009

Le Chemin Blanc - 17/20

La chaleur du millésime marque un peu plus le vin que les précédents. Sans exubérance extrême, les arômes évoquent la richesse : fruits jaunes, épices... En bouche, la minéralité est bien enrobée par la richesse, par le gras, le tout conservant beaucoup de fraîcheur.

La Cra - 17/20

En 2009, le vin conserve évidemment son fond voluptueux, rond, chaleureux, mais sans aller beaucoup plus loin dans ce style que sur les précédents millésimes. La fin de bouche est très nette. "Depuis 2003, les années chaudes, je ne fais pas les fermentations malolactiques à 100 %", glisse Olivier Fichet. C'était le cas en 2009.

2008

Le Chemin Blanc - 17/20

En 2008, quelques raisins étaient atteints par le *botrytis* et ils apportent un nez expressif sur des notes de fruits confits, de fougère, de tilleul. En bouche, après l'intermède 2009, le vin retrouve son style pur, cristallin, long, dense, mais encore un peu serré. Vin de garde !

La Cra - 17/20

Là aussi, le *botrytis* était présent à la vendange et on a un nez de fruits jaunes, d'épices, complété de notes boisées-vanillées. Le vin est riche, plein, concentré, bien enrobé par l'élevage et très harmonieux.

2007

Le Chemin Blanc - 15/20

2007 reste une année délicate et on baisse d'un cran par rapport aux précédents millésimes. Arômes discrets, floraux, mentholés... Bouche légère, saline, fine et très fraîche.

La Cra - 16/20

Robe d'un beau doré, vif. Dans une année de maturités moyennes, le terroir de La Cra fait merveille en apportant sa puissance. Le vin présente un style généreux, fruité, charnu et croquant à la fois.

2005

Le Chemin Blanc - 18,5/20

Robe d'une jeunesse parfaite, or-vert. Arômes fins de fruits blancs, de caillou frotté, d'iode... La bouche est monumentale, concentrée, ciselée, longue et fine. Très grand vin de garde !

La Cra - 16,5/20

Comme cela arrive souvent sur les vins bien nés, ce Cra 2005 avait besoin d'aération et il va s'affiner au fil des minutes en perdant même de la couleur au contact de l'air. Le nez exprime des notes de fruits jaunes, de crème catalane, de pâte d'amande, etc. En bouche, le vin est rond, plein, parfait à boire aujourd'hui.

2004

Le Chemin Blanc - 14,5/20

Le temps a fait son œuvre. Le vin est à son apogée, avec un fond gourmand, enrobé et des notes de fruits jaunes confiturés.

La Cra - 16,5/20

Jolie robe dorée. Arômes de pâtisserie, d'abricot sec, d'épices... Sur ce millésime assez "léger", il est clair que l'élevage en fûts sur lies a contribué à structurer le vin, à l'affiner et on a une belle évolution fruitée, grillée et beaucoup de fraîcheur.

2003

Le Chemin Blanc - 16,5/20

Robe encore très jeune et vive. Nez délicat, complexe, marqué de notes florales, minérales, avec un fruité bien mûr, mais sans excès. La chaleur extrême du millésime apporte en bouche beaucoup de rondeur, une chair gourmande, le tout avec un bon équilibre. Belle évolution !

La Cra - 17,5/20

2004 et 2003 sont deux millésimes aux antipodes l'un de l'autre ; pourtant, on sent là aussi que l'élevage en fûts a été d'un apport décisif en affinant une matière qui ne manquait pas de richesse ni de maturité. Belle pureté en finale de bouche.

2001

Le Chemin Blanc - 18,5/20

Si le 2010 permet de mieux cerner le potentiel du terroir sur un millésime jeune, 2011 donne une idée du potentiel de garde des meilleurs terroirs de Mâcon ; la remarque étant tout aussi valable pour La Cra 2001. Ce Chemin Blanc est magique, avec un nez bien ouvert sur des notes d'épices, de fougère, d'agrumes confits, de minéralité, de noisette grillée... En bouche, le vin est cristallin, long, avec un fruité croquant et délicat.

La Cra - 18,5/20

Robe d'un doré étincelant, frais. Au nez, montent des arômes sensuels de confiture de mirabelle, d'épices, de crème brûlée... En bouche, le vin est à la fois rond, enrobé, gourmand et frais. Un régal !

1999

La Cra - 18/20

Coup d'essai, coup de maître... Pour le premier millésime de La Cra, les frères Fichet ont fait les bons choix techniques en cuverie, "avec des raisins en limite de surmaturation", explique Olivier Fichet. Robe d'un doré magnifique, brillant. Arômes de fruits jaunes confiturés, d'épices, de pomme au four... En bouche, c'est frais, croquant, fruité, gourmand, sapide. Magistral !

Autres millésimes dégustés :

2006 (Chemin Blanc : 14 sur 20 - La Cra : 14,5 sur 20),

2002 (Chemin Blanc : 14,5 sur 20 - La Cra : 14 sur 20).

