

SAVEURS

MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°189 • FÉVRIER 2012 • 4,90 €

*2 petits plats
réconfortants pour l'hiver*

SUPES, toujours
tant de succès

GRUMES
soleil dans
votre assiette

**Connaissez-vous
la bière blonde ?**

LES MURTES
PETIT AIR BRITISH

COISINER ASIATIQUE, C'EST FACILE !



Editions
Hubert
Burda



Sologne
CHASSE,
PÊCHE ET
PASSION



Londres
VISITE TRÈS
GUIDÉE DANS
LES PUBS



Mâcon
DES VINS QUI
DONNENT
ENVIE

M 05377 - 189 - F - 4,90 € - RD



DÉGUSTATION

DOMAINE MARC
JAMBON & FILS,

Mâcon-pierreclos blanc,
cuvée Fûts
de chêne,
2007



C'est Pierre-Antoine, le fils, qui gère les 11 hectares du

domaine familial en élaborant des cuvées nettes, sans compromis et pleines d'âme. Cette cuvée très élégante, offre fraîcheur et vivacité, mettant en avant le côté chair du fruit et la sensation aérienne en bouche. 6,50 € environ.

MAISON
COLLIN-BOURISSET

Mâcon chardonnay,
cuvée Authentique, 2009

Une des plus anciennes maisons de négoce du Mâconnais et Beaujolais, Colin-Bourisset propose ici un mâcon blanc facile d'accès, une bonne entrée en matière avec sa bouche au boisé fondu, matière agréable et bon équilibre global. 6,40 € environ.

DOMAINE NICOLAS
MAILLET

Mâcon-Verzé blanc, 2010

5,5 hectares pour ce jeune vigneron talentueux qui a repris les rênes du domaine familial en 1999 et travaille en bio ses vignes. Ce mâcon blanc présente un joli fruit net, une attaque très aromatique en bouche et une finale minérale et saline. 10 € environ.

DOMAINE DES VIGNES
DU MAYNES,

**Mâcon-cruzille blanc, cuvée
Aragonite, 2010**



Alain et Julien Guillot gèrent en biodynamie ce clos de 7 hectares d'un seul tenant, ancien clos des moines

de Cluny. Un joli nez floral pour cette cuvée aux arômes déjà évolués de chair de litchi qui se prolonge par une bouche profonde, nette, avec une expression du chardonnay très aérienne. Élegantissime et beau potentiel de vieillissement. 18 € environ.

DOMAINE
GUILLOT-BROUX
Mâcon-cruzille rouge,
cuvée Beaumont, 2009

Tout gamay pour cette cuvée du domaine en bio où officient les 3 frères sur les 17 hectares. Chez Guillot-Broux, le millésime 2009 est plus frais que la moyenne et l'on retrouve bien un côté vif, la fraîcheur de la bouche, les arômes ciselés de petits fruits rouges et noirs et notes poivrées typiques. Joli potentiel de garde. 15,20 € environ.

DOMAINE DES HÉRITIERS
DU COMTE LAFON

Mâcon-bussières blanc,
cuvée Le Monsard, 2010



Dominique Lafon, la star de Meursault, a bien compris l'âme du vignoble, en s'implantant ici en

1999 et en travaillant avec la dynamique Caroline Gon depuis quelques années. Ce mâcon allie parfaitement le côté tendu de la minéralité à la richesse de la matière, le tout nimbé d'élégance et de droiture. Prix non communiqué.

DOMAINE NORMAND,
**Mâcon-La Roche-Vineuse
blanc, cuvée Vieilles Vignes,
2009**

Travaillant ensemble depuis 2009 sur le domaine, Alain et son épouse Sylvaine élaborent des mâcons typiques de l'appellation, vif et frais, en se remettant en question et avançant vers toujours plus de qualité et

d'engagement. Cette cuvée, issue de vieilles vignes, a été vinifiée et élevée en fûts mais présente un boisé très fondu, une matière dense et riche, bien supportée par une colonne d'acidité fraîche. Bon équilibre. 9 € environ.

DOMAINE
LA SOUFRANDIÈRE
**Mâcon-Vinzelles, Cuvée Le
Clos du Grand-Père, 2008**

Les "Bret Brothers", Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine Bret représentent

bien le renouveau qualitatif du Mâconnais et rendent hommage ici au clos de leur grand-père maternel, planté de vieilles vignes. Un joli nez expressif, une bouche emplie de matière, bien mûre qui se resserre, puis s'arrondit encore pour la finale. Très jolie cuvée. 12 € env.

DOMAINE PIERRETTE
ET MARC GUILLEMOT-
MICHEL
Mâcon-Villages blanc, 2010

Marc Guillemot, l'un des pionniers de la biodynamie possède avec son épouse 6 hectares sur

le coteau de Quintaine, à Clessé. Cette cuvée possède l'élégance intrinsèque du millésime, cette netteté en bouche du fruit, typique du travail d'orfèvre et un magnifique potentiel. 14 € environ.

**DOMAINE CORNIN
Mâcon Chasnes, 2010**

L'une des valeurs sûres de l'appellation, Dominique Cornin, offre ici une cuvée tout en précision. Belle attaque, matière élégante et nette en bouche et



jolie finale sur le fruit charnu. Un bel exemple de minéralité qui s'exprime autour du fruit. 10,20 € environ.

DOMAINE MERLIN
**Mâcon-La Roche-Vineuse
blanc, cuvée Les Cras, 2009**

Un autre incontournable. Olivier Merlin et son épouse Corinne présentent une cuvée complexe, au boisé fondu et élégant, tout en puissance équilibrée qui révèle sa minéralité en fin de bouche.



Un mâcon de garde par excellence, élégant et parfait sur table. 17,50 € environ.

DOMAINE FICHET
**Mâcon-Burgy, cuvée
Les Verchères, 2010**

Pierre-Yves et Olivier Fichet, du domaine éponyme, effectuent un travail précis sur la spécificité de leurs terroirs et livrent ici une cuvée à la belle maturité, issue



de petits rendements. Un nez et une bouche aux arômes de figue et d'amande fraîche, vive et élégante. 12,50 €.

CAVE DE LUGNY,
**Mâcon-Cruzille, cuvée
Le Chanay, 2009**

Cette « grosse » coopérative propose des cuvées issues d'un travail sur les terroirs remarquables. Cette cuvée au nez expressif d'agrumes, offre une bouche ciselée, équilibrée et fraîche, avec un côté aérien très agréable à la dégustation. 6,88 € environ.