

DOMAINE FICHET @

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Mâcon Igé blanc
Grand Cra 2017 (38 €) - 18

Les frères Fichet ont sélectionné 1 hectare, en exposition plein sud, pour produire cette cuvée qui va passer 18 mois en fût, puis 5 à 6 « d'affinage » en cuve. Arômes concentrés, purs, nobles, de fruits jaunes, d'épices, d'agrumes confits... Le vin est riche, élégant, long, harmonieux, avec de belles notes toastées. Le prix est également ambitieux, mais après tout si des premiers crus de Côte-d'Or parfois médiocres sont vendus 50 ou 60 euros, pourquoi un grand mâcon n'en vaudrait pas 38 ? À méditer !

Mâcon Igé blanc La Cra 2017 (19 €) - 17

Ce vin était en cours d'élevage le jour de la dégustation début août. Arômes riches de pêches jaunes, d'épices, de pain grillé... La bouche est à la fois gourmande, opulente et juteuse, avec la sucrosité du fruit bien mûr.

Mâcon Igé blanc La Cra 2016 (19 €) - 16,5

Arômes frais d'oranges, d'anis, relevés d'une note muscatée... Bouche généreuse, avec beaucoup de chair, des saveurs juteuses d'ananas frais et une finale pure.

Mâcon Igé rouge

Mont de Pierre 2017 (8 €) - 15,5

Belle robe grenat. Arômes fruités expressifs, frais, francs, avec une touche florale. Le vin est gourmand, tendre et charnu.

Mâcon Igé blanc

Château London 2017 (10,90 €) - 14,5

Mâcon-villages blanc

La Crépillonne 2017 (8 €) - 14,5