

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET œNOTOURISME

N° 161 7€

DOSSIER

HOSPICES DE BEAUNE

- Nouveautés et millésime 2021 au domaine
 - La stratégie Sotheby's
 - Le bilan des années Christie's
- Les rendez-vous du week-end de la Vente des Vins

CAHIER
BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

ACTUALITÉ

Vendanges 2021
un séisme !

GUIDE D'ACHAT

BOURGOGNES-MÂCONS
BEAUNE
MOREY-SAINT-DENIS

**2019, opération
séduction !**

350 bouteilles
à partir de 9 €

Beaune
d'aujourd'hui

HOSPICES DE BEAUNE

GASTRONOMIE

Thomas Collomb rajeunit
la Rôtisserie du Chambertin

REVUE MENSUELLE, PÉRIODE 1 € - 11,97 €

R 40146 - 161 - 7,00 €





Olivier et Pierre-Yves Fichet.

DOMAINE FICHET

Toujours mieux !

Olivier et Pierre-Yves Fichet exploitent aujourd'hui trente-cinq hectares de vignes et la taille du domaine a augmenté de cinq hectares au cours des dernières années. C'est une affaire qui marche et tout en continuant à soigner les cuvées classiques, « historiques » du domaine en mâcon-Igé, Château London, La Cra... l'heure est à étoffer la gamme de cuvées « premium ». Le mâcon-Igé Grand Cra blanc est ainsi né en 2017 de la plantation d'un hectare de vigne dans La Cra, dans un coteau très pentu (jusqu'à 40-45 %), caillouteux ; le vin est élevé vingt-quatre mois en fûts de chêne. À noter que le nom de la cuvée est passé de Grand Cra, à la Grande Cra en 2018, puis Grande Craie en 2019 pour de sombres raisons administratives et juridiques ; le domaine avait en effet eu la joie de recevoir en juillet 2020 un courrier de grands crus de Bordeaux (classement 1855, Saint-Émilion et Graves) estimant que la mention « Grand Cra » constituait... un détournement

trompeur de la mention « Grand Cru ». Dans la foulée, l'INAO a considéré que Grande Cra consistait en une modification du nom du climat. No comment... Montée en gamme en blanc et en rouge avec la naissance en 2019 du mâcon-Igé 1969 rouge, en référence à l'année de plantation de cette vigne de gamay de quarante ares qui a révélé un potentiel inattendu sur les derniers millésimes chauds.

71960 Igé - Tél. 0385333046

Mâcon Igé blanc La Cra (20 €) - 16,5

Nous avons eu la chance il y a quelques années de faire une belle verticale de cette cuvée et le millésime 2019 s'annonce comme un vin de garde. Arômes fins de fleurs, de fruits jaunes, d'épices... Le vin est concentré, avec un fruité gras, frais et une finale saline, pure. Patience...

Mâcon Igé rouge cuvée 1969 (25 €) - 16,5

Cette petite (880 bouteilles) cuvée ambitieuse, élevée 14 mois en fût (30% de bois neuf) présente une robe intense, de beaux arômes fruités, épicés. Le vin est bien équilibré, dense, juteux, avec du fond et un bon équilibre.

Mâcon Igé blanc Grand Cra (38 €) - 16

Lancée récemment cette cuvée est vinifiée et élevée 24 mois en fûts (50% neufs, 50% fûts d'un vin). Arômes riches, précis, de fruits exotiques, d'agrumes, avec une note toastée. Le boisé est un peu marqué en bouche, mais le vin est d'une richesse impressionnante, avec un bon équilibre, la longueur... Du potentiel !

Mâcon Igé blanc Château London (11 €) - 16

Robe dorée, brillante. Arômes mûrs et frais de pêches, d'abricots... Bouche délicieuse, fruitée à souhait, gourmande, juteuse, avec de beaux amers fins en finale.

Mâcon Burgy blanc Les 3 Terroirs (10 €) - 14,5