

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS

# 20 24

[WWW.HACHETTE-VINS.COM](http://WWW.HACHETTE-VINS.COM)

**35000**  
VINS DÉGUSTÉS

**8000**  
VINS SÉLECTIONNÉS

LE GUIDE DE RÉFÉRENCE DEPUIS PLUS DE 30 ANS

bruno-dangin@live.fr

♥ **DOM. FICHET** Blanc de blancs Brut nature 2018 ★★

2400



11 à 15 €



Domaine sorti de la cave coopérative d'Igé par Francis Fichet en 1976. Ses fils Pierre-Yves et Olivier, aux

commandes depuis 1999, exploitent aujourd'hui 35 ha de vignes, à partir desquels ils produisent une quinzaine de cuvées différentes nées des quatre cépages de Bourgogne. Une valeur sûre du Mâconnais, complétée en 2006 par une petite structure de négoce.

Pas de dosage pour ce chardonnay épatant, à la mousse bien crémeuse et abondante, qui exhibe sans retenue la belle maturité de son fruit : pêche bien mûre, litchi et ananas sur fond de beurre frais. Une plénitude de fruit qui fait le charme d'une bouche large et ample à l'attaque, sans sucrosité mais tendre, et dont la finale fraîche assure l'équilibre. Très séduisant, plein mais sans lourdeur, le dosage était effectivement inutile.

🕒 2023-2026

📍 SARL OLIVIER FICHET, 651, rte d'Azé,  
Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03 85 33 30 46,  
olivier@domainefichet.fr    t.l.j. sf dim. 8h-12h  
13h-18h30

**DOM. FICHET** Burgy Les Trois Terroirs 2022 ★

30 000



11 à 15 €

Les Fichet cultivent la vigne depuis... vingt-cinq générations et un certain Stéphanus Fichet au XIV<sup>e</sup>s. Plus près de nous, le domaine a été sorti de la cave coopérative d'Igé par Francis Fichet en 1976. Ses fils Pierre-Yves et Olivier, aux commandes depuis 1999, exploitent aujourd'hui 30 ha de vignes, à partir desquels ils produisent une quinzaine de cuvées différentes nées des quatre cépages de Bourgogne. Une valeur sûre du Mâconnais, complétée en 2006 par une petite structure de négoce.

Des chardonnays de 45 ans élevés brièvement en cuve durant 5 mois ont donné à ce vin sa couleur printanière, d'un jaune tirant sur le vert. Aromatique dès l'approche, il délivre de subtiles nuances florales et minérales. L'entrée en bouche est souple, titillée par un petit perlant, puis se développe une matière gourmande, appuyée sur le fruit blanc et les agrumes, avant une jolie finale sur le poivre blanc. 🍷 2023-2026

## DOM. FICHET 2022 ★

9000



8 à 11 €

Les Fichet cultivent la vigne depuis... vingt-cinq générations et un certain Stéphanus Fichet au XIV<sup>e</sup>s. Plus près de nous, le domaine a été sorti de la cave coopérative d'Igé par Francis Fichet en 1976. Ses fils Pierre-Yves et Olivier, aux commandes depuis 1999, exploitent aujourd'hui 30 ha de vignes, à partir desquels ils produisent une quinzaine de cuvées différentes nées des quatre cépages de Bourgogne. Une valeur sûre du Mâconnais, complétée en 2006 par une petite structure de négoce.

Derrière une robe cristalline et argentée montent du verre des parfums d'agrumes et de fruits exotiques teintés d'une touche plus minérale. Cette introduction engageante trouve un heureux prolongement dans une bouche directe, tendue, sans artifice, de bon volume, qui laisse un long sillon de fruits frais en bouche. Très pur.

🍷 2023-2025

📍 DOM. FICHET, 651, rte d'Azé, 71960 Igé,  
tél. 03 85 33 30 46, [contact@domainefichet.fr](mailto:contact@domainefichet.fr)

📍 🚶 📶 t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h-18h30

## DOM. FICHET 2021 ★



6800



11 à 15 €

Les Fichet cultivent la vigne depuis... vingt-cinq générations et un certain Stéphane Fichet au XIV<sup>e</sup>s. Plus près de nous, le domaine a été sorti de la cave coopérative d'Igé par Francis Fichet en 1976. Ses

filis Pierre-Yves et Olivier, aux commandes depuis 1999, exploitent aujourd'hui 30 ha de vignes, à partir desquels ils produisent une quinzaine de cuvées différentes nées des quatre cépages de Bourgogne. Une valeur sûre du Mâconnais, complétée en 2006 par une petite structure de négoce.

Encore timide dans son approche, ce vin s'ouvre doucement sur de délicates notes minérales et de fleurs blanches. Au palais, il se donne plus largement mariant suavité et acidité autour de saveurs de poire et d'agrumes, avec en prime une longue finale minérale.

🕒 2023-2026

📍 DOM. FICHET, 651, rte d'Azé, 71960 Igé,  
tél. 03 85 33 30 46, [contact@domainefichet.fr](mailto:contact@domainefichet.fr)



t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h-18h30