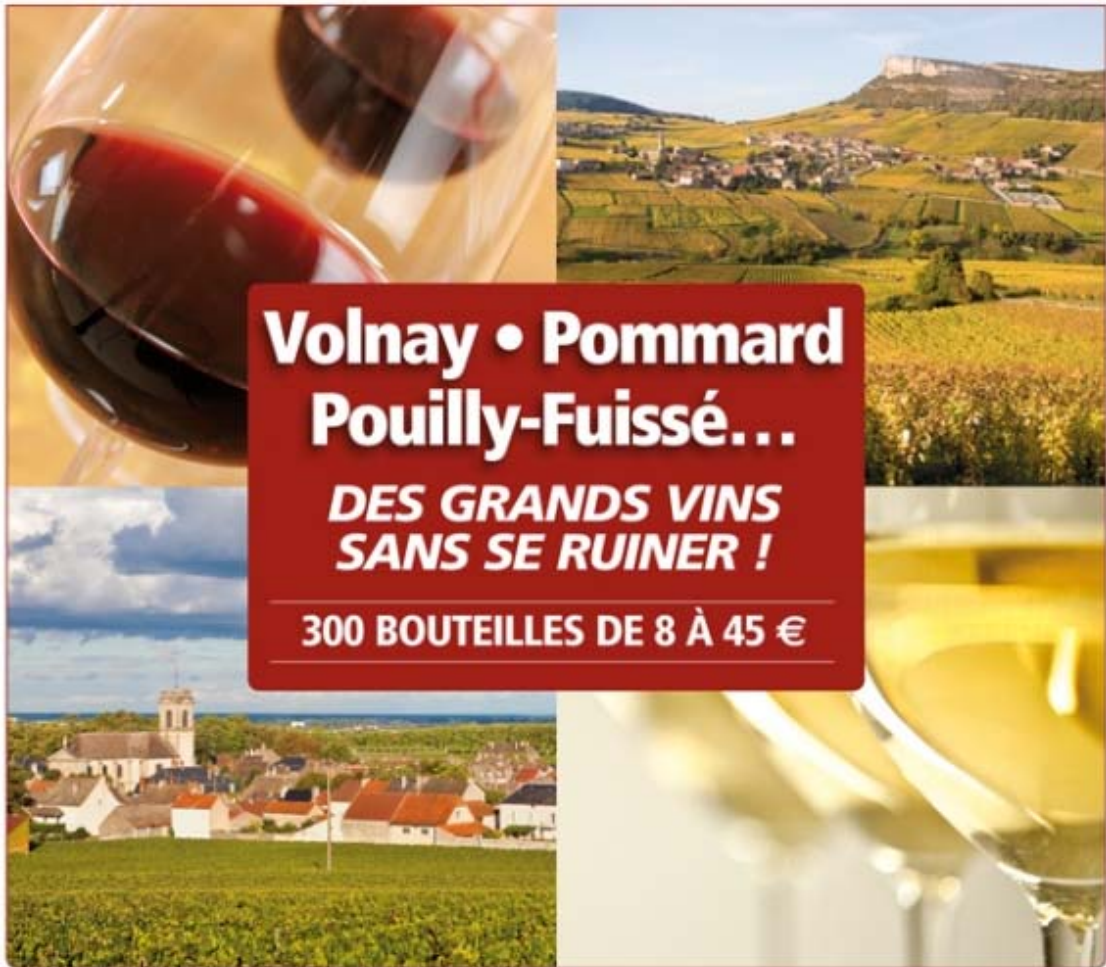


VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

N°115 6,50 €

AUJOURD'HUI



**Volnay • Pommard
Pouilly-Fuissé...**

**DES GRANDS VINS
SANS SE RUINER !**

300 BOUTEILLES DE 8 À 45 €



VIGNERONS DE L'ANNÉE

**Vincent DUREUIL
Bruno LORENZON**

**LA CÔTE
CHALONNAISE
AU TOP !**



ACTUALITÉ

**VENDANGES
2013**

**UN MILLÉSIME
SOUS TENSION**

RPTELIS DIRECTEDEL 2004 7,20 € - Régimes 7 € - LHM 1,30 €
CA 13/013 - CAH 13/013/001 0 7,20 € - NICKES 100/01P
PAGES 100/01P

L.16623-115 - F. 6,50 € - RD



POUILLY-FUISSÉ • POUILLY-LOCHÉ • POUILLY-VINZELLES • SAINT-VÉРАН • VIRÉ-CLESSÉ

DOMAINE CHEVEAU

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 06 82 03 05 61

Pouilly-fuissé l'Exception (23 €) - 17,5

Cette cuvée réalisée seulement sur certains millésimes (2002-2004-2007-) est issue de vendanges ramassées trois semaines après la fin des autres cuvées. Elle porte bien son nom, avec des arômes formidables de richesse, complexes... La bouche est à se damner, puissante, juteuse, croquante et gourmande. Monument !

Pouilly-fuissé Vers Cras (15 €) - 17

Jolie robe or-vert. Nez frais, pur, sur des notes florales et citronnées. La bouche est minérale, pure, d'une belle longueur, mais encore fermée. Un vin à attendre sereinement avant dégustation, 5 ans au moins.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (15 €) - 16,5

Nez parfumé, expressif, sur des notes de mirabelle, d'abricots, de fleurs sucrées... La bouche est riche, fruitée, croquante, ronde et saline à la fois.

Pouilly-fuissé Les 3 terroirs (12 €) - 16

Trois terroirs du hameau de Pouilly sont assemblés dans cette cuvée aux nez de fruits jaunes : pêche, abricot... Bouche sur le fruit, croquante, charnue et fraîche. Un pur plaisir !

VIGNOBLE CLOS DES ROCS

71000 Loché - Tél. 03 85 32 97 53

Pouilly-loché Clos des Rocs monopole (17,90 €) - 17

Robe d'un doré brillant. Nez expressif, à la fois sur la minéralité et la maturité des fruits jaunes, des épices. En bouche, le vin est compact, riche, intense, tout en conservant beaucoup d'énergie, de tonicité.

Pouilly-loché Les Mures (14,90 €) - 16,5

Vigneron passionné, attachant, Olivier Giroux réalise un beau tir groupé ce qui n'étonnera personne. Vinifiée et élevée pour moitié en fûts et cuves, cette cuvée exprime un fruité généreux, frais, avec une belle finale minérale.

Pouilly-loché Clos des Rocs monopole cuvée n°2 (16,90 €) - 16

Élevé à 100 % en cuves inox « pour emprisonner le fruit », ce vin exprime des arômes délicats de pêches jaunes, de fleurs sucrées... En vin, le vin est pur, avec une minéralité bien enrobée par le fruité mûr.

Pouilly-fuissé (17,90 €) - 15

Pouilly-loché (11,90 €) - 14,5

DOMAINE CORDIER - MAISON CHRISTOPHE CORDIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89

Saint-véran Clos à la Côte (domaine) - 17,5

Christophe Cordier fait parti de ces rares vigneron avec lesquels on est toujours sûr de se faire plaisir en débouchant une bouteille. C'est de nouveau le cas avec ce saint-véran riche, intense et frais. Superbe !

Pouilly-fuissé Vignes Blanches - 17,5

En conservant son style, des vins riches, tout en l'affinant notamment par des élevages plus longs, le domaine a rejoint le peloton de tête de l'AOC. Illustration avec ce Vignes Blanches aux arômes de pêche jaune, à la bouche «richissime», sans la moindre lourdeur.

Pouilly-fuissé Vers Asnières (domaine) - 17

Le récital Cordier se poursuit avec cette cuvée aux arômes intense et fins de fruits rôtis, presque botrytisés... La bouche est concentrée, avec une rondeur, une chair de fruit qui enrobe une minéralité très fine.

Pouilly-loché (domaine) - 17

Les arômes intenses de broche, de fruits jaunes, de vanille et d'épices expriment bien le côté «solaire» du terroir. En bouche, le vin est riche à souhait, gras, plein, avec une finale minérale qui équilibre bien l'ensemble.

Saint-véran vieilles vignes (maison) - 15

Saint-véran En Faux (domaine) - 15

Viré-cessé La Vercherre - 15

Pouilly-fuissé Terroirs Rares (maison) - 14,5



Valeur sûre

OLIVIER MERLIN

Olivier Merlin a commencé « avec rien » en 1987, investi toute sa vie et dispose aujourd'hui d'installations fonctionnelles lui permettant de vinifier et d'élever la production de ses dix-sept hectares de vignes (plus l'équivalent de quatre à cinq hectares en achat de raisins) dans les meilleures conditions techniques. Olivier Merlin a peut-être commencé avec « rien », mais il avait l'essentiel : une envie de bien faire et la conviction que cela passait pour les vins blancs par ces élevages longs de deux hivers, en fûts de chêne, traditionnels en Bourgogne. À la vigne, Olivier travaille dans une logique bio, mais sans certification. L'actualité du domaine, c'est bien sûr la reprise récente (avec Dominique Lafon, vigneron à Meursault) des 2,23 hectares (30 à 35 ares supplémentaires devraient être plantés bientôt) de pouilly-fuissé Clos des Quarts, à Chaintré. 2013 est donc son premier millésime comme propriétaire. « Les vignes sont en bon état, avec un quart environ planté en 1917. Il faut passer à une viticulture plus naturelle mais c'est un terroir magique, calcaire, exposé plein est et le challenge est excitant. »

71960 La Roche Vineuse - Tél. 03 85 36 62 09

Saint-véran Le Grand Bussière - 15,5

Cuvée « phare » du domaine avec ses mâçons, ce Grand Bussière « explose » au nez sur des notes riches et douces. La bouche est ronde, gourmande, tout en conservant beaucoup de délicatesse.

Pouilly-fuissé Clos des Quarts - 15,5

Nez sur les fruits bien mûrs, les épices, avec beaucoup de douceur. On retrouve le même style chaleureux et délicat en bouche, avec une belle minéralité en filigrane.

Saint-véran - 15

Pouilly-fuissé - 15

SOPHIE CINIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 66 41

Pouilly-fuissé Vers Cras (19,30 €) - 16

Le vin venait juste d'être mis en bouteille le jour de la dégustation (mi-septembre), après deux ans d'élevage. Les arômes sont délicats, avec un boisé bien intégré, fin. En bouche, c'est un modèle d'équilibre entre fraîcheur et matière.

Pouilly-fuissé (15,50 €) - 15

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Pouilly-fuissé Clos Reyssier (19,80 €) - 16,5

Nez fin, marqué de notes douces de fleurs blanches, de sucre d'orge... Le vin est suave, délicat, long en bouche et très harmonieux.

Pouilly-fuissé Les Chevrrières (21,30 €) - 16

Terroir au sol rouge de faible épaisseur avant la roche (10-15 cm), Chevrrières donne chez D. Cornin un vin au nez floral, délicat, riche. En bouche, la minéralité est bien présente, fine et enrobée par les agrumes confits.

Pouilly-fuissé Les Plessys (19,80 €) - 15,5

C'est en que Dominique Cornin a décidé de mettre ce climat en bouteille. Arômes fins, purs. La bouche exprime beaucoup de richesse, de suavité, avec une belle tonicité en finale sur les agrumes frais.

Pouilly-fuissé (15 €) - 15



POUILLY-FUISSÉ, POUILLY-LOCHÉ, POUILLY-VINZELLES, SAINT-VÉРАН, VIRÉ-CLESSÉ, villages blancs 2011

RÉSULTATS

au top !

Les pourcentages de réussites des crus du Mâconnais confirment l'excellente tenue de ces appellations en 2011. Viré-cessé mène la danse, une appellation où les vignerons indépendants sont tous de bons à très bons professionnels. Pouilly-fuissé suit de très près avec deux-tiers de vins sélectionnés ce qui reste impressionnant pour une AOC de cette taille (800 hectares environ) ; en pouilly-fuissé, ce qui est mis en bouteilles à la propriété est au minimum de bon niveau et on tutoie les sommets de la grande Bourgogne chez les vignerons de pointe. Saint-véran est toujours aussi solide avec une nette montée en gamme liée à la multiplication des cuvées parcelaires et les pouilly-loché et surtout vinzelles sont un peu en retrait, avec néanmoins des « leaders » bien présents. Le millésime 2011 n'était pas simple à gérer. Il a donné des vins gourmands, aromatiques, souples et faciles d'accès sur les cuvées de début de gamme. L'écart est important avec les grands terroirs qui révèlent des vins riches et plus frais, plus minéraux, qui seront capables de bien évoluer dans le temps.

Pouilly-fuissé : 194 vins dégustés - 128 retenus - 66% de réussite.

Pouilly-loché et vinzelles : 37 vins dégustés - 17 retenus - 46% de réussite.

Saint-véran : 95 vins dégustés - 51 retenus - 53,5% de réussite.

Viré-cessé : 51 vins dégustés - 34 retenus - 66,5% de réussite.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.

Pouilly-fuissé : 12 à 30 €.

Pouilly-loché et Vinzelles : 8 à 25 €.

Saint-Véran et Viré-Clessé : 10 à 18 €.

MAISON PIERRE ANDRÉ

21420 Aloxe-Corton - Tél. 03 80 26 44 25

Pouilly-fuissé - 14,5

VINS AUVIGUE

71850 Charnay-lès-Mâcon - Tél. 03 85 34 17 36

Pouilly-fuissé vieilles vignes (15 €) - 16

«Âge moyen des vignes : 80 ans», annonce la maison. Le vin exprime des arômes délicats de fleurs et de tilleul. Bouche pleine, riche, longue, avec une minéralité qui «rafraichit» l'ensemble.

DOMAINE BARRAUD

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 25

Pouilly-fuissé La Verchère (19,50 €) - 17

Arômes discrets et profonds d'épices, d'amande, de fruits jaunes... Le vin est riche, long, harmonieux, pur et garde beaucoup de réserve. A déboucher dans quelques années.

Saint-véran Les Pommards - 17

Robe brillante. Arômes discrets de fruits blancs, de fleurs... La bouche est pure, ciselée, avec une belle matière et beaucoup de réserve. A déguster dans quelques années !

Pouilly-fuissé Les Crays (20,50 €) - 16,5

Nez intense, «ensoleillé», de fruits jaunes, d'épices, de fleurs «sucrées»... Le vin a beaucoup de puissance, de gras, avec une belle minéralité et une certaine rigueur. Patience...

Pouilly-fuissé En Buland (24,50 €) - 16

Nez riche sur des arômes de fruits jaunes, d'épices. Le vin offre une

Notation sur 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un bourgogne rouge 2007 pourra parfaitement, comme un grand cru 2005, obtenir la note de 20 sur 20.

Notation

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

Picto @

L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

Picto 🌿

entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

belle gourmandise en bouche, un fruité croquant, le tout avec une minéralité fine qui «tend» le vin. Superbe potentiel de garde !

Pouilly-fuissé En France (16,50 €) - 15

Pouilly-fuissé Les Châtaigniers - 15

DOMAINE DE LA BÂTE

71570 Saint-Vérand - Tél. 03 85 35 14

Saint-véran Aux Bullands (10 €) - 14,5

Saint-véran En Réfort (13,50 €) - 14,5

Cuvée Hommage à Antoine de Saint-Victor

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Saint-véran - 14,5

Pouilly-fuissé Le Clos - 14,5

DAVID BIENFAIT

71960 Bussières - Tél. 03 85 22 71 77

Pouilly-fuissé Les Crays (15 €) - 14,5

ANDRÉ BONHOMME 🌿

71260 Viré - Tél. 03 85 27 93 93

Viré-cessé vieilles vignes (12 €) - 15

Viré-cessé Coteau de l'Épinet (17 €) - 14,5

POUILLY-FUISSÉ • POUILLY-LOCHÉ • POUILLY-VINZELLES • SAINT-VÉРАН • VIRÉ-CLESSÉ

DENIS BOUCHACOURT

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 81 88

Pouilly-fuissé Feuille de Laurier (13 €) - 15,5

Le nom de la cuvée ne fait bien sûr pas référence à l'arbre, mais à l'outil préhistoire dont on a retrouvé des exemplaires à Solutré. Arômes flatteurs de brioche, de frangipane... En bouche, le vin est tendre, riche et délicat dans son style gourmand.

Pouilly-fuissé En Servy (15,70 €) - 14,5

MAISON BOUCHARD AINÉ ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 24 00

Saint-véran Grande Bruyère (9,50 €) - 14,5

FRANÇOIS ET SYLVIE BOURDON

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 81 44

Saint-véran (8 €) - 15

Pouilly-fuissé Tradition (13 €) - 14,5

Pouilly-fuissé cuvée réservée (14 €) - 14,5

DOMAINE CARRETTE

71960 Vergisson - Tél. 03 85 59 02 74

Saint-véran Les Mures (7,40 €) - 16,5

Nez à la fois mûr et fin sur des notes de mangue fraîche, d'ananas, de fleurs sucrées... Le fruité est croquant, agréable et frais. Un beau saint-véran typé.

Pouilly-fuissé Les Crays (11,80 €) - 14,5

Pouilly-fuissé Ronchevat (12,80 €) - 13,5

CAVE DE JULIÉNAS-CHAINTRÉ

71570 Chaintré - Tél. 03 85 35 61 61

Saint-véran Les Bayeux (7,70 €) - 15,5

Arômes très expressifs de fruits exotiques, de confiture de fruits jaunes. En bouche, le vin gourmand à souhait, fruité, crémeux et frais. Du pur plaisir !

CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 27 05 70

Pouilly-loché Les Mures (8,30 €) - 15

Pouilly-loché vieilles vignes (8,30 €) - 15

Pouilly-vinzelles vieilles vignes (8,30 €) - 13,5

CAVE LA VIGNE BLANCHE

71260 Clessé - Tél. 03 85 36 93 88

Viré-cessé vieilles vignes - 14,5

FRANTZ CHAGNOLEAU 🌿

71960 Pierrecloux - Tél. 03 85 38 78 17

Saint-véran La Roche - 16

Vigneron «révélation» de ces dernières années, Franz Chagnoleau présente un saint-véran au nez fin de fleurs, de fruits blancs. En bouche on a un côté solaire, généreux, mais la minéralité du terroir est également bien présente pour donner un vin plein et harmonieux.

Pouilly-fuissé Pastoral - 16

Issu d'un achat de raisins sur Vergisson (comme la cuvée «Madrigal»), ce vin est très aromatique, sur des notes douces et fines de fleurs sucrées, de fruits bien mûrs, mais pas trop. En bouche, c'est rond, charmeur, élégant et bien équilibré.

Pouilly-fuissé Madrigal - 15



Antoine Vincent et sa sœur Bénédicte

Incontournable

CHÂTEAU DE FUISSÉ

Sur ce domaine clef de l'appellation pouilly-fuissé, qui couvre aujourd'hui quarante hectares (dont vingt-cinq en pouilly-fuissé), le but pour une génération qui arrive n'est pas de faire mieux que celle qui s'en va, mais au moins aussi bien. Jean-Jacques Vincent a succédé à son père en 1966 et ce sont aujourd'hui ses enfants, Bénédicte, depuis 1996 et Antoine, arrivé en 2003, qui prennent le relais avec la même ambition. Le château n'est pas figé dans sa tradition - il a lancé une activité de négoce en 1985, construit une nouvelle cuverie en 2003 et investi dans le Beaujolais en 2009 - pour autant, on peut parler d'une vraie permanence dans les pratiques viticoles et œnologiques : culture raisonnée, rendements limités, élevages longs de seize à vingt mois en fûts de chêne, puis en cuves et mise en bouteilles à part (depuis 1992) de trois cuvées parcelaires aux styles très différents : minéralité et élégance dans les Combettes, richesse dans les Brûlées et la synthèse dans le Clos, le tout complété de l'emblématique cuvée vieilles vignes et d'un pouilly-fuissé Tête de Cru, fruit d'un assemblage de diverses parcelles. Éternel et incontournable !

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 61 44

Pouilly-fuissé Les Brûlées (28,50 €) - 17,5

Dans les Brûlées, l'exposition très chaude, dans un petit four solaire est compensée par le terroir argileux, donc plus « froid ». Le nez est « parfumé », chaleureux, expressif. En bouche, la concentration est magistrale, le tout avec une minéralité bien marquée.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (30,50 €) - 17

Il suffit d'avoir goûté quelques vins de 20 ou 30 ans d'âge du château pour savoir que cette cuvée vaut le prix demandé. Ce 2011 est donc un « bébé » avec une matière riche, « profonde », beaucoup de complexité et une minéralité fine.

Pouilly-fuissé Le Clos (28,50 €) - 17

Terroir d'exception, situé en bordure du château, Le Clos donne un vin de longue garde. Il le démontre en avec une bouche dense, raffinée, mais droite et un rien « serrée ». À déboucher dans 5 ans au plus tôt.

Pouilly-fuissé Les Combettes (28,50 €) - 15,5

Robe or-vert. Arômes où se mêlent des notes de minéralité et d'agrumes. En bouche, le vin est droit, salin, d'une belle longueur. À déguster dans quelques années.

MAISON CHAMPY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99

Viré-cessé - 15,5

La maison soigne tous ses vins comme elle le démontre avec ce viré-cessé aux arômes fins, floraux et grillés. La bouche est très «côtée-d'orientée», avec un fond pur, ciselé, enrobé par le fruit.

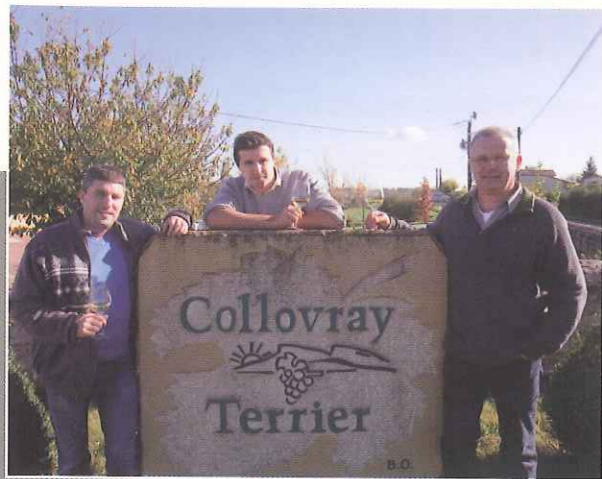
JACQUES CHARLET

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 36 82 41

Viré-cessé vieilles vignes - 14,5

Viré-cessé vieilles vignes cuvée bio - 14,5

Pouilly-vinzelles La Chapelle aux Loups - 13,5



Julien Collovray,
Kevin Tessieux
et Jean-Luc Terrier.

Valeur sûre

DOMAINE DES DEUX ROCHES MAISON COLLOVRAY ET TERRIER

L'histoire du domaine créé par Jean-Luc Terrier et Christian Collovray a démarré en 1985 avec huit hectares. La société compte aujourd'hui 45 hectares en Mâconnais, 90 (Domaine Antugnac) en Languedoc et une activité de négoce. Les deux associés ont dépassé la cinquantaine et la succession se prépare. Julien Collovray a rejoint l'équipe il y a cinq ans en lançant une gamme bio (Vignes de Joanny) sur dix hectares. Kevin Tessieux, l'ami de la fille de Christian, vient de rentrer dans l'affaire. « On avait besoin de sang neuf. L'objectif n'est pas de grossir à tout prix, mais de mieux travailler », explique Jean-Luc Terrier. À la vigne, l'objectif est de passer la totalité du domaine mâconnais en bio. « Sur trente-cinq hectares, nous avons beaucoup de situations viticoles différentes. Être à 95 % en bio, c'est facile, 100 %, c'est compliqué ». Au niveau des vins, un travail est bien fait notamment pour mettre en place un élevage plus « sophistiqué » (plus long, moins de bois neuf), mais les résultats du domaine en 2011 montrent qu'il reste orienté dans la bonne direction et la dégustation le jour de notre visite de quelques magnifiques vieilles bouteilles de saint-véran-Les Cras 2008, vieilles vignes 1992 et 1988, cuvée Tradition 1985- prouve qu'il l'était déjà à sa création.

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Saint-véran Les Cras - 16,5

Robe dorée, brillante. Nez riche et fin, sur des notes de tarte au sucre, de poire, de caramel... La matière est imposante, avec beaucoup d'énergie, de pureté. Superbe équilibre !

Pouilly-fuissé vieilles vignes - 16,5

Robe d'un doré brillant. Nez de noisettes fraîches, de fleurs blanches. En bouche, le style se confirme, dense, profond, droit et sans exubérance.

Saint-véran Tradition - 16

Arômes généreux de fruits jaunes, de confiture d'abricot... En bouche, le vin est « nature », sur le fruit, croquant, gourmand et frais. Du pur saint-véran !

Saint-véran PRC - 16

Issu d'une vigne de 40 ans, le vin exprime des arômes floraux doux et élégants. En bouche, le fruité est agréable, frais, riche, enrobé par des notes boisées-vanillées. À déguster dans deux ou trois ans.

Saint-véran La Côte Rôtie - 15

Saint-véran vieilles vignes - 14,5

Saint-véran Les Vignes de Joanny - 14,5

Viré-cessé Tradition - 13,5

DOMAINE DE LA CHARMERAIE

71570 Chânes - Tél. 03 85 37 48 96

Saint-véran Le Poisard « cuvée boisée » (7 €) - 14,5

Saint-véran Le Clos (7,80 €) - 14,5

CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER MAISON JOSEPH BURRIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Saint-véran En Faux (château) - 16,5

Robe d'un doré brillant, vif. Nez expressif, frais de fruits jaunes, d'épices. En bouche, le vin est croquant, charmeur, plein de fruit, pur et bien équilibré.

Pouilly-fuissé Vers Cras (Château) - 16,5

Terroir minéral, Vers Cras révèle ici un nez frais, discret et délicat. Le vin est riche, tout en conservant toute sa précision aromatique et une belle salinité.

Pouilly-fuissé Les Insarts (château) - 16

Nez flatteurs, doux et fin de fleurs blanches, de confiserie : sucre d'orge, frangipane... On retrouve la gourmandise du fruit en bouche, avec beaucoup d'énergie et d'élégance.

Pouilly-fuissé Vignes Blanches (château) - 16

Vignes Blanches donne comme souvent un vin « explosif » dans sa jeunesse, aromatique : fruits confits, tarte au sucre... La bouche est ronde, pleine, riche et croquante. Un régal !

Viré-cessé Quintaine (J. Burrier) - 15

Pouilly-fuissé Aux Charmes (château) - 15

Pouilly-fuissé La Maréchaude (château) - 15

Pouilly-fuissé (G. Burrier) - 15

CHÂTEAU DE LOCHÉ

71000 Loché - Tél. 03 85 35 61 38

Pouilly-loché Champ de Cour - 13,5

CHÂTEAU DES CORREAUX

71570 Leymes - Tél. 03 85 35 11 59

Saint-véran vieilles vignes - 13,5

CHÂTEAU DES RONTETS

71960 Fuissé - Tél. 03 85 32 90 18

Pouilly-fuissé Les Birbettes (30 €) - 15,5

Birbettes est un terroir particulier, d'altitude, « froid », minéral, dont les vins méritent d'être attendus... Le 2011 est expressif au nez sur des notes d'oranges confites. En bouche, le vin est profond, dense, avec une minéralité marquée, saline, qui va se fondre peu à peu.

Pouilly-fuissé Clos Varambon (15 €) - 15

CHÂTEAU POUILLY

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 83 65

Pouilly-fuissé La Réserve (22,80 €) - 16,5

Voilà l'un des domaines « historiques » de l'AOC, qui ne produit d'ailleurs que du pouilly-fuissé. Cette cuvée « explose » au nez dans des arômes de tarte tatin, de confiture pêche-abricot, d'épices... Le vin est d'une gourmandise « coupable », riche, onctueux, presque liqueux, le tout sans une once de lourdeur. Quel style !

Pouilly-fuissé cuvée 1551 (17,80 €) - 16,5

1551 est l'année de construction du château... On retrouve le style maison, avec un nez riche d'oranges confites, de fruits confits, de fleurs sucrées, etc. La bouche est pleine, suave, intense, tout en conservant fraîcheur et finesse.

CHÂTEAU VITALLIS

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 64 42

Saint-véran (7,50 €) - 16

Nez floral, fruité, subtil et frais. En bouche, le vin est riche, « tendu » par une belle minéralité fine. À déguster dans 3 à 5 ans.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (15 €) - 15

DOMAINE CHEVEAU

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 06 82 03 05 61

Pouilly-fuissé l'Exception (23 €) - 17,5

Cette cuvée réalisée seulement sur certains millésimes (2002-2004-2007-) est issue de vendanges ramassées trois semaines après la fin des autres cuvées. Elle porte bien son nom, avec des arômes formidables de richesse, complexes... La bouche est à se damner, puissante, juteuse, croquante et gourmande. Monument !

Pouilly-fuissé Vers Cras (15 €) - 17

Jolie robe or-vert. Nez frais, pur, sur des notes florales et citronnées. La bouche est minérale, pure, d'une belle longueur, mais encore fermée. Un vin à attendre sereinement avant dégustation, 5 ans au moins.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (15 €) - 16,5

Nez parfumé, expressif, sur des notes de mirabelle, d'abricots, de fleurs sucrées... La bouche est riche, fruitée, croquante, ronde et saline à la fois.

Pouilly-fuissé Les 3 terroirs (12 €) - 16

Trois terroirs du hameau de Pouilly sont assemblés dans cette cuvée aux nez de fruits jaunes : pêche, abricot... Bouche sur le fruit, croquante, charnue et fraîche. Un pur plaisir !

VIGNOBLE CLOS DES ROCS

71000 Loché - Tél. 03 85 32 97 53

Pouilly-loché Clos des Rocs monopole (17,90 €) - 17

Robe d'un doré brillant. Nez expressif, à la fois sur la minéralité et la maturité des fruits jaunes, des épices. En bouche, le vin est compact, riche, intense, tout en conservant beaucoup d'énergie, de tonicité.

Pouilly-loché Les Mures (14,90 €) - 16,5

Vigneron passionné, attachant, Olivier Giroux réalise un beau tir groupé ce qui n'étonnera personne. Vinifiée et élevée pour moitié en fûts et cuves, cette cuvée exprime un fruité généreux, frais, avec une belle finale minérale.

Pouilly-loché Clos des Rocs monopole cuvée n°2 (16,90 €) - 16

Élevé à 100 % en cuves inox « pour emprisonner le fruit », ce vin exprime des arômes délicats de pêches jaunes, de fleurs sucrées... En vin, le vin est pur, avec une minéralité bien enrobée par le fruité mûr.

Pouilly-fuissé (17,90 €) - 15

Pouilly-loché (11,90 €) - 14,5

DOMAINE CORDIER - MAISON CHRISTOPHE CORDIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89

Saint-véran Clos à la Côte (domaine) - 17,5

Christophe Cordier fait parti de ces rares vigneron avec lesquels on est toujours sûr de se faire plaisir en débouchant une bouteille. C'est de nouveau le cas avec ce saint-véran riche, intense et frais. Superbe !

Pouilly-fuissé Vignes Blanches - 17,5

En conservant son style, des vins riches, tout en l'affinant notamment par des élevages plus longs, le domaine a rejoint le peloton de tête de l'AOC. Illustration avec ce Vignes Blanches aux arômes de pêche jaune, à la bouche « richissime », sans la moindre lourdeur.

Pouilly-fuissé Vers Asnières (domaine) - 17

Le récital Cordier se poursuit avec cette cuvée aux arômes intense et fins de fruits rôtis, presque botrytisés... La bouche est concentrée, avec une rondeur, une chair de fruit qui enrobe une minéralité très fine.

Pouilly-loché (domaine) - 17

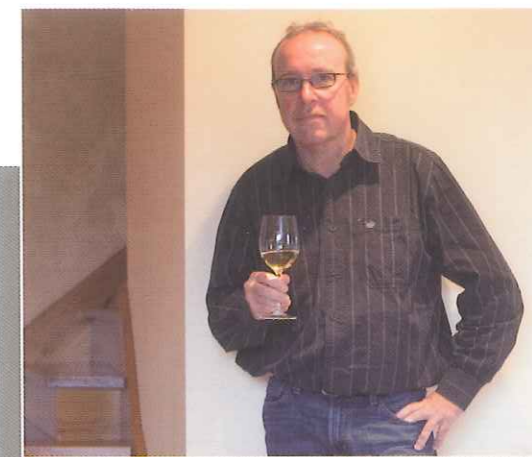
Les arômes intenses de brioche, de fruits jaunes, de vanille et d'épices expriment bien le côté « solaire » du terroir. En bouche, le vin est riche à souhait, gras, plein, avec une finale minérale qui équilibre bien l'ensemble.

Saint-véran vieilles vignes (maison) - 15

Saint-véran En Faux (domaine) - 15

Viré-cessé La Vercherre - 15

Pouilly-fuissé Terroirs Rares (maison) - 14,5



Valeur sûre

OLIVIER MERLIN

Olivier Merlin a commencé « avec rien » en 1987, investi toute sa vie et dispose aujourd'hui d'installations fonctionnelles lui permettant de vinifier et d'élever la production de ses dix-sept hectares de vignes (plus l'équivalent de quatre à cinq hectares en achat de raisins) dans les meilleures conditions techniques. Olivier Merlin a peut-être commencé avec « rien », mais il avait l'essentiel : une envie de bien faire et la conviction que cela passait pour les vins blancs par ces élevages longs de deux hivers, en fûts de chêne, traditionnels en Bourgogne. À la vigne, Olivier travaille dans une logique bio, mais sans certification. L'actualité du domaine, c'est bien sûr la reprise récente (avec Dominique Lafon, vigneron à Meursault) des 2,23 hectares (30 à 35 ares supplémentaires devraient être plantés bientôt) de pouilly-fuissé Clos des Quarts, à Chaintré. 2013 est donc son premier millésime comme propriétaire. « Les vignes sont en bon état, avec un quart environ planté en 1917. Il faut passer à une viticulture plus naturelle mais c'est un terroir magique, calcaire, exposé plein est et le challenge est excitant. »

71960 La Roche Vineuse - Tél. 03 85 36 62 09

Saint-véran Le Grand Bussièrre - 15,5

Cuvée « phare » du domaine avec ses mâçons, ce Grand Bussièrre « explose » au nez sur des notes riches et douces. La bouche est ronde, gourmande, tout en conservant beaucoup de délicatesse.

Pouilly-fuissé Clos des Quarts - 15,5

Nez sur les fruits bien mûrs, les épices, avec beaucoup de douceur. On retrouve le même style chaleureux et délicat en bouche, avec une belle minéralité en filigrane.

Saint-véran - 15

Pouilly-fuissé - 15

SOPHIE CINIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 66 41

Pouilly-fuissé Vers Cras (19,30 €) - 16

Le vin venait juste d'être mis en bouteille le jour de la dégustation (mi-septembre), après deux ans d'élevage. Les arômes sont délicats, avec un boisé bien intégré, fin. En bouche, c'est un modèle d'équilibre entre fraîcheur et matière.

Pouilly-fuissé (15,50 €) - 15

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Pouilly-fuissé Clos Reyssier (19,80 €) - 16,5

Nez fin, marqué de notes douces de fleurs blanches, de sucre d'orge... Le vin est suave, délicat, long en bouche et très harmonieux.

Pouilly-fuissé Les Chevrières (21,30 €) - 16

Terroir au sol rouge de faible épaisseur avant la roche (10-15 cm), Chevrières donne chez D. Cornin un vin au nez floral, délicat, riche. En bouche, la minéralité est bien présente, fine et enrobée par les agrumes confits.

Pouilly-fuissé Les Plessys (19,80 €) - 15,5

C'est en que Dominique Cornin a décidé de mettre ce climat en bouteille. Arômes fins, purs. La bouche exprime beaucoup de richesse, de suavité, avec une belle tonicité en finale sur les agrumes frais.

Pouilly-fuissé (15 €) - 15



VINCENT CORNIN

71960 Fuissé - Tél. 06 10 67 23 17

Pouilly-fuissé Pasiphaé (15,50 €) - 15,5

Pasiphaé, fille du soleil et de Crète, mère du minotaure, apprécierait sans doute cette cuvée à la fois riche, suave et équilibrée, aux arômes d'agrumes, d'orange sanguine et de kiwis.

DOMAINE CORSIN

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 83 69

Pouilly-fuissé Aux Chailloux (17,50 €) - 14,5

MARCEL COUTURIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Pouilly-loché vieilles vignes (13,90 €) - 17

90 ans ! C'est l'âge des vignes qui entre des mains expertes donnent un vin riche, intense, pur et long en bouche. La classe !

Pouilly-fuissé Les Scelles - 15

DOMAINE DE LA CROIX SÉNAISET

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 82 83

Saint-véran En Pommards (13,10 €) - 15

Saint-véran Sur les Carrières (19,90 €) - 14,5

Saint-véran Les Rochats (13,10 €) - 14,5

Saint-véran La Grande Bruyère (13,10 €) - 14,5

DOMAINE DE LA CROUZE

71960 Vergisson - Tél. 03 85 37 80 09

Pouilly-fuissé Les Vignerai (13,50 €) - 15

DOMAINE GONDARD-PERRIN

71260 Viré - Tél. 03 85 33 12 47

Meilleure note de la dégustation

Viré-cessé vieilles vignes (9,60 €) - 18,5

Le domaine a probablement connu l'une des progressions les plus spectaculaires des dix dernières années en Bourgogne. Cette cuvée est issue de vignes « âgées de 80 ans » ce qui n'a évidemment pas de prix. Le vin est magnifiquement concentré, profond, long, charnu, tout en conservant beaucoup de finesse et de pureté. Quant au prix, il conforte ceux qui pensent comme nous que les meilleurs rapports qualité-prix en cépage chardonnay dans le monde sont dans le Mâconnais.

Viré-cessé Le Belvédère (9,90 €) - 17,5

Robe d'un doré parfait. Nez discret, sur des notes de fleurs, de citron, de compote de rhubarbe... En bouche, on a le chardonnay « nature », sans artifice boisé, riche, croquant, équilibré par la salinité minérale.

Viré-cessé Le Clos de Chapotin (11,40 €) - 17

Cahier des charges de grand cru pour cette cuvée : vigne de 60 ans, élevage de 24 mois en fûts sur lies fines... Le résultat est là, avec un vin aux arômes d'une grande richesse, sans la moindre lourdeur. La bouche est à l'unisson : puissante, intense et minérale. Superbe !

Viré-cessé Ancestrale « Brechen » (10,60 €) - 16

Robe d'un doré éclatant. Le vin revendique haut et fort son style « solaire », chaleureux. On se régale d'un fruité mûr, charnu, presque « sucré » tout en restant frais.

Viré-cessé Aux Marcs (10,20 €) - 15

Viré-cessé Tradition (8,60 €) - 14,5

Viré-cessé Les Terrasses de la Perrière (10,40 €) - 14,5

PIERRÉ DESROCHES

71960 Vergisson - Tél. 06 21 85 67 60

Saint-véran (7,40 €) - 15

DOMAINE VAUPRÉ

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 85 67

Pouilly-fuissé L'Excellence (15 €) - 15

NADINE FERRAND

71850 Charnay-les-Mâcon - Tél. 03 85 35 86 05

Pouilly-fuissé Prestige (14,50 €) - 14,5

P. FERRAUD ET FILS

69220 Belleville-sur-Saône - Tél. 04 74 06 47 60

Saint-véran La Chardonneraie (10,85 €) - 15

DOMAINE J.A. FERRET

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 61 56

Pouilly-fuissé Hors Classe Tournant de Pouilly (34 €) - 17

Vieilles vignes de 60 ans, élevage de 16 mois (dont 6 en cuve inox)... Cette cuvée phare du domaine exprime de beaux arômes de fruits mûrs, intenses et frais. En bouche, la chair est opulente, équilibrée par la minéralité et des saveurs d'agrumes confits.

Pouilly-fuissé Tête de Cru Le Clos (27,80 €) - 17

Un vin délicat, complexe. Au nez montent des notes discrètes de fruits jaunes, de fleurs... En bouche, la minéralité est bien enrobée pour donner un ensemble riche et raffiné.

Pouilly-fuissé Tête de Cru Les Perrières (27,80 €) - 15

Pouilly-fuissé Sous Vergisson (20,80 €) - 15

Pouilly-fuissé Tête de Cru Le Clos des Prouges (27,80 €) - 15

Pouilly-fuissé Autour de Fuissé (20,80 €) - 14,5

DOMAINE DE LA FEUILLARDE

71960 Prissé - Tél. 03 85 34 54 45

Saint-véran Maison Rouge vieille vigne - 15

Saint-véran Tradition - 14,5

ERIC FOREST

71960 Vergisson - Tél. 06 22 41 42 55

Pouilly-fuissé 24 Carats (24 €) - 17,5

Voilà une cuvée précieuse, aux nez superbe de richesse : fruits jaunes, épices... Le boisé est élégant. Bouche intense, riche, longue, minérale. Un pouilly racé, de longue garde !

Pouilly-fuissé Les Crays - 16

Eric Forest est l'un des plus brillants représentant de la génération montante du pouilly-fuissé. Son Crays révèle des notes de pâtisseries chaudes. En bouche, le vin exprime toute la magie des grands terroirs du pouilly-fuissé dans son équilibre entre une richesse charnue, gourmande et la minéralité

Pouilly-fuissé Âme Forest - 15

YVES GIROUX ET FILS @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 64

Pouilly-loché Au Bucher (9,50 €) - 16

Issu d'une vigne de 50 ans plantée sur marnes et schistes, ce vin révèle des arômes purs de citron, de minéral, complétés d'une note florale. En bouche, le fruité est riche et salin à la fois. À déguster dans 3 ou 4 ans.

Pouilly-fuissé vieilles vignes (15 €) - 14,5

MAURICE GUERRIN ET FILS @

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 80 25

Pouilly-fuissé La Maréchaude - 15,5

Arômes flatteurs, doux, d'oranges confites, de sucre d'orge, de guimauve... En bouche le vin est gourmand, fruité et frais. Bel équilibre.

Pouilly-fuissé Les Crays - 14,5

DOMAINE GUFFENS-HEYNE

71960 Sologny - Tél. 03 85 51 66 00

Pouilly-fuissé Tri des Hauts de Vignes (57,50 €) - 17,5

Cuvée emblématique de ce domaine qui l'est également, ce pouilly-fuissé exprime des arômes doux et précis de pâte d'amande, de tarte aux fruits jaunes... En bouche, richesse, longueur, finesse et minéralité composent un grand vin de garde !

Saint-véran (21,30 €) - 17,5

On ne présente plus Jean-Marie Guffens qui avec son caractère bien trempé a très largement contribué à «secouer» le Mâconnais dans les années 80 et 90. Ce saint-véran est une merveille d'équilibre entre la richesse de la matière, du fruit, la précision aromatique et la finesse.

STÉPHANE ET LUCIE GUILLEMIN @

71260 Clessé - Tél. 03 85 23 03 22

Viré-cessé vieilles vignes (9,30 €) - 15

HÉRITIERS DU COMTE LAFON

71960 Milly-Lamartine - Tél. 03 85 37 78 09

Viré-cessé - 16,5

Belle robe or-vert. Nez pur, marqué de notes florales, minérales, citronnées, mêlées aux fruits mûrs. La bouche est riche, pleine, avec beaucoup de fraîcheur et d'énergie.

DOMAINE HUET L.B

71260 Clessé - Tél. 03 85 36 96 99

Viré-cessé - 15,5

Valeur sûre de l'AOC et ce depuis plus de 20 ans, Laurent Huet propose un vin aux arômes discrets de fleurs, de tilleul et d'agrumes. En bouche, le vin est à la fois gourmand, charnu et très frais en finale.

JACQUES SIMONIN @

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 72

Pouilly-fuissé Les Amonites (15 €) - 14,5

DENIS JEANDEAU

71960 Fuissé - Tél. 03 85 40 97 55

Saint-véran - 16

Vigneron talentueux, exigeant, Denis Jeanneau présente un saint-véran au nez charmeur de fruits jaunes, d'épices, de compote de rhubarbe. En bouche, le vin est à la fois dense, plein et salin.

Pouilly-fuissé vieilles vignes - 16

Denis Jeanneau a maintenant bien son domaine « en mains ». Toutes les cuvées sont de haute tenue à l'image de cette « vieilles vignes » aux arômes profonds, mûrs. La bouche est riche, charnue « à la fois large, longue et délicate », commente un dégustateur.

Viré-cessé - 16

Chaque vin du domaine est bien typé de son terroir et ce viré-cessé l'est également avec ses arômes «sucrés» de seringat, de pêche de vigne... La bouche est riche, grasse, charnue et équilibrée en finale par l'amertume fine des agrumes.

Pouilly-fuissé Secret minéral - 15,5

Nez fin et frais sur les agrumes. On a un beau volume en bouche et la minéralité annoncée est bien au rendez-vous, fine et pure. Un vin riche et droit.

Saint-véran - 15,5

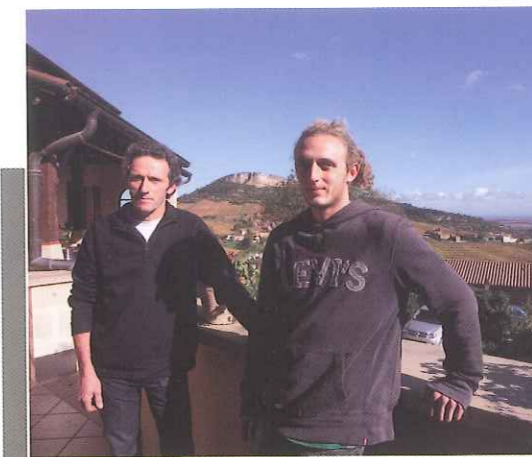
Nez fin, avec des notes de fleurs et de compote de fruits jaunes. En bouche, le vin est concentré, plein, tout en conservant une belle fraîcheur.

DOMAINES ED. LANEYRIE

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 80 67

Pouilly-fuissé (11,90 €) - 15

Pouilly-fuissé La Frérie (13,80 €) - 15



Jacques et Anthony Saumaize.

Valeur sûre

JACQUES ET NATHALIE SAUMAIZE

Installé en 1982, Jacques Saumaize a fêté l'an dernier sa trentième vendange. Il est aujourd'hui rejoint par son fils Anthony sur le domaine familial de onze hectares, dont trois viennent justement d'être repris par Anthony en AOC mâcon Vergisson, saint-véran et pouilly-fuissé. L'actualité, c'est le millésime 2013, de nouveau (après 2012) peu productif avec trente hectolitres à l'hectare seulement. Le credo de Jacques Saumaize, c'est depuis longtemps le travail de la vigne où il cherche à être le plus naturel possible, très proche du bio : « nous n'utilisons que du soufre et du cuivre en traitant avec un matériel très léger qui évite le tassement des sols. Les vignes sont labourées à 100 % depuis plus de dix ans ». En cuverie, vinification et élevage se font largement en barriques, avec 20 % de fûts neufs en moyenne et sur douze mois environ. Le projet pour Jacques et Anthony est d'ailleurs d'allonger ces élevages par un passage « en masse » des vins pendant quelques mois supplémentaires en cuves pour les plus belles cuvées. L'idée étant bien sûr d'apporter aux vins un plus de complexité en les laissant se faire à leur rythme.

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 82 14

Pouilly-fuissé Sur la Roche (16 €) - 17,5

Dans les millésimes d'acidité moyenne, comme 2011, ce terroir fait merveille par sa minéralité. Arômes à la fois doux, «sucrés» et marqués par la «caillasse» calcaire. En bouche, le vin est à la fois riche, plein, intense, fruité et très salin. «Chaud et sec à la fois», résume un dégustateur.

Pouilly-fuissé Les Courtelongs (17 €) - 16,5

Le beau terroir des Courtelongs n'est pas sur la carte des futurs premiers crus en raison d'une exposition peu favorable et pourtant... Arômes d'agrumes, de vanille et de fruits jaunes. Bouche à la fois riche, ronde et très pure !

Pouilly-fuissé La Maréchaude (17 €) - 16

Terroir calcaire, «chaud», Maréchaude s'exprime dans des arômes mêlés de fleurs, d'oranges amères, d'épices... La bouche est consistante, pleine, encore serrée sur sa minéralité, mais promise à une belle évolution dans le temps.

Saint-véran Poncétys (13 €) - 15

LES DÉGUSTATEURS

Charles-Antoine Géhin (œnologue-conseil), Mei Hong (exportatrice - Chine), Amanda Regan (amateur - Australie), Eric Szablowski (formateur), Georges et Gilles Trimaille (amateurs), Laurent Gotti et Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).



DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 05

Meilleure note de la dégustation

Pouilly-fuissé Ampelopsis (22 €) - 18,5

Issue de vieilles vignes plantées dans différents terroirs de Vergisson, élevée patiemment (20 mois) en fût, cette cuvée est désormais au sommet de l'appellation. Plus au nord de la Bourgogne, il faut aller chercher dans les très beaux premiers crus pour trouver le même niveau. Le vin a tout : richesse, profondeur, longueur en bouche, finesse, notes boisées délicates et bien intégrées... Un monument !

Pouilly-fuissé Clos sur la Roche (19,50 €) - 17,5

Terroir calcaire blanc, exposé plein sud, mis entre des mains expertes, Sur la Roche donne un vin au nez discret, mais à la bouche superbe. Richesse, tension minérale enrobée par un fruité généreux, longueur, pureté, classe. Tout est dit !

Pouilly-fuissé Les Courtelongs (19,50 €) - 17

Robe or-vert. Nez marqué de notes délicates d'épices, de fruits jaunes... Le vin envahit littéralement la bouche avec une belle richesse fruitée et un fond salin, minéral.

Pouilly-fuissé Les Crays (21 €) - 16,5

Niché sous la roche de Vergisson ce grand terroir des Crays est sans doute un peu méconnu. Il révèle ici un vin au nez discret de menthol, d'épices... La bouche est riche, intense, pure, mais un rien réservée. « Quel vin dans 5 ans », conclut un dégustateur. Cinq ans ou plus...

Pouilly-fuissé Les Ronchevats (19,50 €) - 16,5

Terroir plus argileux, plus profond, Ronchevats donne ici un vin profond, dense, compact. L'ensemble est fermé, mais prometteur, de garde !

Saint-véran Les Crêches (13 €) - 15

Pouilly-fuissé Vignes Blanches (15 €) - 15

Pouilly-fuissé (15 €) - 14,5

DOMAINE LA SOUFRANDISE

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 64 04

Pouilly-fuissé Clos Marie (12,50 €) - 15

DOMAINE DES TERRES DE CHATENAY

71260 Péronne - Tél. 03 85 36 94 01

Viré-cessé Terroir de Quintaine (8 €) - 15

Viré-cessé Fontenay (8 €) - 14,5

DOMAINE TROUILLET @

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 80 04

Pouilly-fuissé Aux Chailloux (12,50 €) - 16

Révélation de ces derniers millésimes, le domaine nous propose un pouilly aux arômes chaleureux de pâtisserie. Le vin est d'une très grande richesse en bouche, tout en conservant fraîcheur et finesse. Bien typé.

Saint-véran (8 €) - 15,5

Robe d'un beau doré brillant. Ce vin joue la carte de la gourmandise, avec une belle rondeur, un fruité bien mûr et un côté « croquant ». Une pâtisserie !

Pouilly-vinzelles Les Quarts (9,50 €) - 13,5

MAISON VERGET

71960 Sologny - Tél. 03 85 51 66 00

Pouilly-fuissé Terroir de Vergisson La Roche (19,65 €) - 16

Nez très fin de frangipane et d'agrumes. Bouche à la fois intense, minérale, d'une belle longueur, très pure. Pas de précipitation...

Pouilly-fuissé Terroir de Pouilly Les Combes vieilles vignes (19,65 €) - 15

PIERRE VESSIGAUD 🌿

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 81 18

Pouilly-fuissé Vers Agnières - 17

Issu d'une culture bio, élevé patiemment 18 mois en fûts, ce vin est d'une superbe profondeur. Arômes riches et délicats de fruits jaunes bien mûrs. En bouche, le vin est puissant, structuré, long, « énergétique ». Un pouilly plein de classe, à attendre 5 ans au moins avant dégustation !

Pouilly-fuissé Vers Pouilly - 17

Robé dorée, pleine de vie. Arômes délicats de fleurs, de fruits jaunes... En bouche, le vin est réservé, pur, long, minéral, à laisser quelques années en cave avant dégustation.

Pouilly-fuissé vieilles vignes - 16,5

Nez pur, sur des notes à la fois mûres et fraîches de tarte meringuée, d'oranges... La bouche est ronde, grasse, déjà agréable à déguster et la fraîcheur permettra également au vin de très bien évoluer.

Pouilly-fuissé Pierre à Canards - 16

Arômes mêlés, charmeurs, d'agrumes et de pâtisseries chaudes... En bouche, le vin est structuré, dans un style tonique, pur, sapide. À déguster dans quelques années.

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

71960 Prissé - Tél. 03 85 37 88 06

Saint-véran Terres Secrètes (7,70 €) - 16,5

Ces cuvées « de base » sont toujours intéressantes car elles mettent en relief la qualité du travail fait par une entreprise sur des volumes importants. Arômes mûrs, riches, nets de fruits et de fleurs. En bouche, le vin est riche, charmeur, tout en conservant une belle fraîcheur.

Saint-véran Croix de Montceau (9,10 €) - 15

Saint-véran Les Cras (10,90 €) - 14,5

MAISON HENRI DE VILLAMONT

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 59

Pouilly-fuissé Grumes d'Or - 15,5

Voilà la confirmation que la maison fait des progrès en toutes régions et toutes AOC. Ce pouilly exprime de beaux arômes de fleurs, de noisettes. En bouche, le vin est intense, frais, et harmonieux.

DOMAINE LE VIROLYS @

71260 Viré - Tél. 03 85 33 91 11

Viré-cessé Pommetin (8,15 €) - 17

Robe d'un beau doré. Nez intense, sur un méli-mélo de notes d'agrumes, d'épices et de fruits jaunes. En bouche, c'est un viré-cessé comme on les aime, concentré, suave et tendu à la fois.

Viré-cessé cuvée fût de chêne (8,90 €) - 14,5



405 hectares de chardonnay produisent des vins d'AOC viré-cessé.