

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

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Saint-véran Serreudières - 17,5

Arômes fins sur des notes de fruits jaunes, de fleurs... Le vin est raffiné, riche, charpenté, long en bouche, pur et élégant.

Pouilly-fuissé Les Chevrières - 17

Dans le terroir des Chevrières, Dominique Cornin exploite 60 ares plantés de vignes d'un demi-siècle. Culture bio, vinification soignée, élevage long de 18 mois. Résultat, un grand vin blanc, raffiné et riche à la fois, caressant et sapide, avec beaucoup de classe.

Pouilly-fuissé Les Plessys - 15,5

Le domaine a produit 1 500 bouteilles seulement de cette belle cuvée aux arômes iodés, vanillés, épicés... En bouche, le vin est gourmand, aromatique, plein de fruit et bien équilibré.

Pouilly-fuissé Clos Reyssié - 15

MARCEL COUTURIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Pouilly-loché vieilles vignes - 15,5

Arômes expressifs de fruits jaunes, de fruits exotiques, avec une touche florale. Le vin est riche, fruité à souhait et frais.

Saint-véran Le Vallon - 15

DOMAINE DE LA CROIX SÉNAILLET

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 82 83

Saint-véran Les Rochats (14,90 €) - 16,5

Le domaine exploite 2 hectares dans Les Rochats. Les vignes ont un demi-siècle. Arômes délicats de fruits jaunes et blancs. En bouche, le grain est gourmand, presque « sucré », tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

Saint-véran Les Buis (14,90 €) - 15

Saint-véran En Pommards (14,90 €) - 15

DOMAINE DES DEUX ROCHES MAISON COLLOVRA Y ET TERRIER @

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Saint-véran Les Cras (domaine) - 16,5

Le domaine a fait partie des premiers, il y a 25 ans environ à revendiquer des noms de lieux-dits sur les étiquettes en saint-véran. Son Cras exprime des arômes suaves de fruits jaunes, de beurre frais... En bouche, le vin est doux, gourmand, charnu, riche, parfait à déguster aujourd'hui.

Saint-véran Tradition (maison) - 15

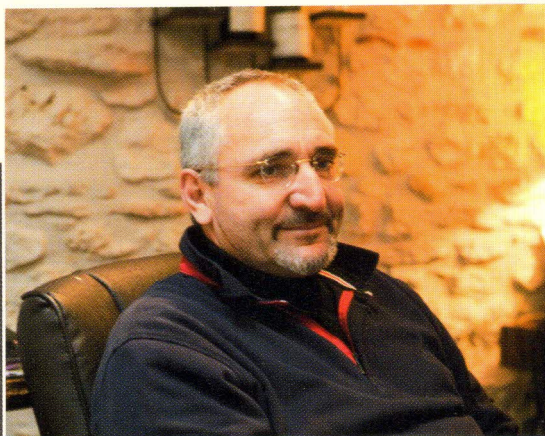
Saint-véran vieilles vignes (domaine) - 15

Pouilly-fuissé vieilles vignes (maison) - 14,5

DAVID FAGOT

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 89 77

Saint-véran Tradition (9,20 €) - 14,5



Frédéric-Marc Burrier.

Incontournable

CHÂTEAU DE BEAUREGARD - DOMAINE GEORGES BURRIER - MAISON JOSEPH BURRIER @

Frédéric-Marc Burrier dirige aujourd'hui la Maison Joseph Burrier qui chapeaute l'ensemble, avec le Château de Beauregard (trente-neuf hectares dont dix-neuf en pouilly-fuissé) et le Domaine Georges Burrier (3,5 hectares de pouilly-fuissé). Frédéric Burrier est revenu au domaine familial en 1999 pour lancer une politique dans plusieurs directions : développement des cuvées parcellaires lancées par son père Jacques dès les années 1970 (Vers Cras, puis Les Maréchaudes, Charmes et Vignes Blanches en 1996), mise en bouteilles des vins des domaines et du négoce (400 000 bouteilles sont aujourd'hui vendues contre 100 000 il y a dix ans) et extension de la propriété ; la dernière « acquisition » étant le contrat signé avec le Château du Clos (trois hectares), à Pouilly, en 2012. À la vigne, le cap est fixé vers le passage progressif au bio, avec une gamme bio en négoce, la certification du Château du Clos en 2013 et le passage à la biologie (sans certification) de tous les climats en pouilly-fuissé (huit hectares). En cave, le domaine travaille « à l'ancienne », en vendanges manuelles, sans ces presses pneumatiques qui n'extraient pas la pulpe des raisins et avec des élevages longs. Résultat : des pouillys peu expressifs jeunes, mais racés et de très, très longue garde !

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Pouilly-fuissé La Maréchaude (Beauregard) - 18

Robe d'un doré superbe. Arômes intenses, plein de soleil et frais. La bouche est d'une concentration magistrale, opulente à souhait, charnue, le tout avec une minéralité qui affine le vin. Grande harmonie !

Pouilly-fuissé Vers Cras (Beauregard) - 17,5

Arômes mûrs, frais et fins de fruits jaunes, d'épices, de vanille, avec une note iodée. En bouche, le vin est opulent, gras, avec une belle minéralité en filigrane et beaucoup d'élégance.

Pouilly-fuissé Aux Insarts (Beauregard) - 17

Arômes d'agrumes, de fleurs, d'épices... Minéralité, richesse, longueur en bouche, vivacité. Le vin a tout ce qu'il faut et il va juste demander quelques années pour révéler tout son potentiel.

Pouilly-fuissé Aux Charmes (Beauregard) - 16,5

Robe d'un doré superbe. Arômes fins et intenses de fruits bien mûrs, d'épices. En bouche, des saveurs de fruits jaunes tapissent le palais, avec gourmandise et un côté croquant, frais.

Pouilly-fuissé Clos la Roche (Beauregard) - 16

Robe d'un doré brillant. Arômes d'agrumes enrobés par un boisé noble. Ce vin n'est qu'un « nouveau né », vinifié pour durer, avec beaucoup de matière, de longueur, une minéralité fine et une belle harmonie.

Pouilly-fuissé Vignes Blanches (Beauregard) - 15,5

Vignes Blanches est un terroir propice à la production de vins « accessibles » rapidement. C'est le cas pour ce pouilly aux arômes de fruits exotiques, à la bouche fruitée, croquante, fraîche et bien équilibrée. On se fait plaisir !

Pouilly-fuissé (Beauregard) - 15

Pouilly-fuissé Vers Pouilly (Beauregard) - 14,5

LE VIN AU MOYEN ÂGE

Jusqu'au printemps, une exposition présente le rôle majeur du vin dans la société médiévale. Après l'évocation du rôle du vin dans la religion chrétienne, sont décrits les travaux viticoles et l'emploi du vin en tant que boisson, ingrédient de cuisine et même médicament. L'exposition aborde également les manières de boire au Moyen-Âge. Cette exposition trouve évidemment son cadre idéal au Château du Clos-de-Vougeot. La cuverie et ses quatre pressoirs monumentaux ainsi que le cellier qui peut contenir près de 2 000 pièces de vins témoignent depuis 900 ans de l'importance de la viticulture en Bourgogne.

Jusqu'au 18 avril 2015, au Château du Clos-de-Vougeot - 21640 Vougeot. Coordonnées : visites@closdevougeot.info, tél.03 80 62 86 09.

TROPHÉE JEUNES TALENTS 2014

Chaque année, Le Groupe des Jeunes Professionnels de la Vigne (GJPV) couronne un jeune producteur dans chacun des vignobles de Bourgogne après dégustation à l'aveugle. C'était la 24e édition de cet événement. Les lauréats sont : Cédric Vincent (Domaine Vincent, à Pouilly-le-Monial) pour le Beaujolais, Romain Cornin (Domaine Cornin, à Chaintré) pour le Mâconnais, François Berthenet (Domaine Berthenet, à Montagny-lès-Buxy) pour la Côte Chalonnaise, Sabine Mollard (Domaine Marc Morey, à Chassagne-Montrachet) pour la Côte de Beaune, Alice Rion (Domaine Armelle et Bernard Rion à Vosne-Romanée) pour la Côte de Nuits, Romain Collet (Domaine Jean Collet & Fils à Chablis) pour le Chablisien.

HUBERT DE MONTILLE EST DÉCÉDÉ

Hubert de Montille, grand avocat, grand acteur sans le savoir (c'est bien lui la vedette du fameux film *Mondovino*, de Jonathan Nossiter), grand vigneron à Volnay (Côte de Beaune - 21), a donc quitté la scène début novembre, au beau milieu d'un repas, un verre de pomard premier cru Les Rugiens 1999 à la main, quelques jours après avoir fêté son 84^e anniversaire. Évitions les éloges dont ce "penseur libre", sage, épïcure notoire, n'aurait pas voulu. Disons simplement que quand le bateau bourguignon tanguait sérieusement dans les années 1960 et 1970, il a fait partie des rares membres de l'équipage à savoir garder le cap. Ses vins étaient à son image, concentrés, racés, mais un peu carrés, bruts.

LE SITE DU BIVB EN CHINOIS ET EN JAPONAIS

Le site institutionnel de l'Interprofession des Vins de Bourgogne dispose désormais de versions en chinois et en japonais. On y trouve différentes thématiques sur les appellations, les domaines, les terroirs, les vins, etc. www.bourgogne-wines.jp/ www.bourgogne-wines.asia/

3 QUESTIONS À...

EMMANUEL GIBOULOT Vigneron à Beaune



« l'environnement est un sujet qui dépasse les clivages »

Le 4 décembre 2014, La Cour d'appel de Dijon a relaxé Emmanuel Giboulot dans l'affaire qui l'opposait à l'Etat. Malgré l'arrêté préfectoral du 7 juin 2013, Emmanuel Giboulot avait refusé en 2013 de traiter ses vignes contre la maladie de la flavescence dorée, estimant qu'en l'absence de contamination dans son secteur (Beaune), il ne faisait courir de risque à personne. Condamné en première instance (1 000 euros d'amende dont 500 avec sursis), E. Giboulot avait décidé d'aller au bout de ses idées contestant en appel la légalité de l'arrêté préfectoral.

Avez-vous été étonné par la mobilisation internationale en votre faveur ?

L'environnement est un sujet de société qui dépasse tous les clivages et certains ont du mal à s'en rendre compte. La conscience citoyenne a évolué et si on ne veut pas l'écouter, on se prépare à d'autres affaires de ce type et à des scandales qui seront plus lourds encore à gérer. Dans le monde viticole, les choses bougent, mais par la base, par les vignerons eux-mêmes qui sont de plus en plus nombreux à se convertir à des pragmatiques respectueuses de l'environnement, de leurs terroirs.

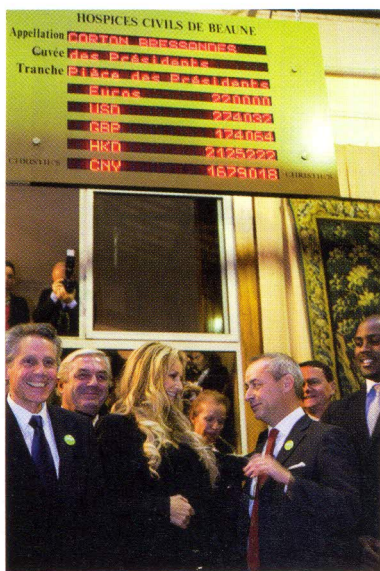
Certains vont ont accusé de faire du mal à l'image de la Bourgogne, ou même de chercher à tirer un bénéfice personnel de cette affaire. Que leur répondez-vous ?

Ceux qui me connaissent savent qu'il n'en est rien. À l'avenir, sur cette question de la flavescence dorée ou sur tout autre problème de ce type qui pourrait apparaître, j'espère simplement que la concertation l'emportera et que l'on saura prendre collectivement les bonnes décisions.

En 2014, le plan de lutte contre la flavescence dorée en Bourgogne a été mieux ciblé, moins systématique. Les choses vont quand même dans le bon sens ?

Oui, mais il faut être encore plus restrictif dans l'emploi de la chimie, faire des zonages de plus en plus serrés des zones à traiter et de celles à ne pas traiter de façon à sécuriser le vignoble, mais aussi à préserver notre environnement. Dans le vignoble de Côte-d'Or, en 2014, pour quelques pieds contaminés, on a imposé des traitements sur seize communes. Il faut faire mieux, être plus précis !

HOSPICES DE BEAUNE LE CALME APRÈS LA TEMPÊTE



Dans un contexte bourguignon où les hausses importantes de prix de ces dernières années tendent sérieusement les marchés, les Hospices de Beaune devaient montrer l'exemple ; qui plus est après +85 % de hausse cumulée sur deux ans (2012 et 2013). « Il faut que la Bourgogne stabilise ses prix. Les dernières hausses nous font courir des risques », commentait très sobrement Pierre-Henry Gagey, le PDG de la maison beaunoise Louis Jadot. Les cours se sont tassés pour se conclure par une hausse du prix moyen de la pièce (228 litres ou 300 bouteilles) de 5,52 %. Et tout le monde était plutôt satisfait. Christie's et les hospices ; avec 7 342 500 euros* de chiffre d'affaires global pour 534 pièces de vin, la vente bat un nouveau record. Les négociants également qui vont pouvoir communiquer plus facilement sur la stabilité retrouvée des cours. Quant à la pièce des présidents (corton-bressandes grand cru rouge), dont les bénéficiaires sont reversés à des associations caritatives, elle s'est adjugée 220 000 euros à la Maison Bichot, associée pour l'occasion à des Québécois, amis personnels d'Albéric Bichot.

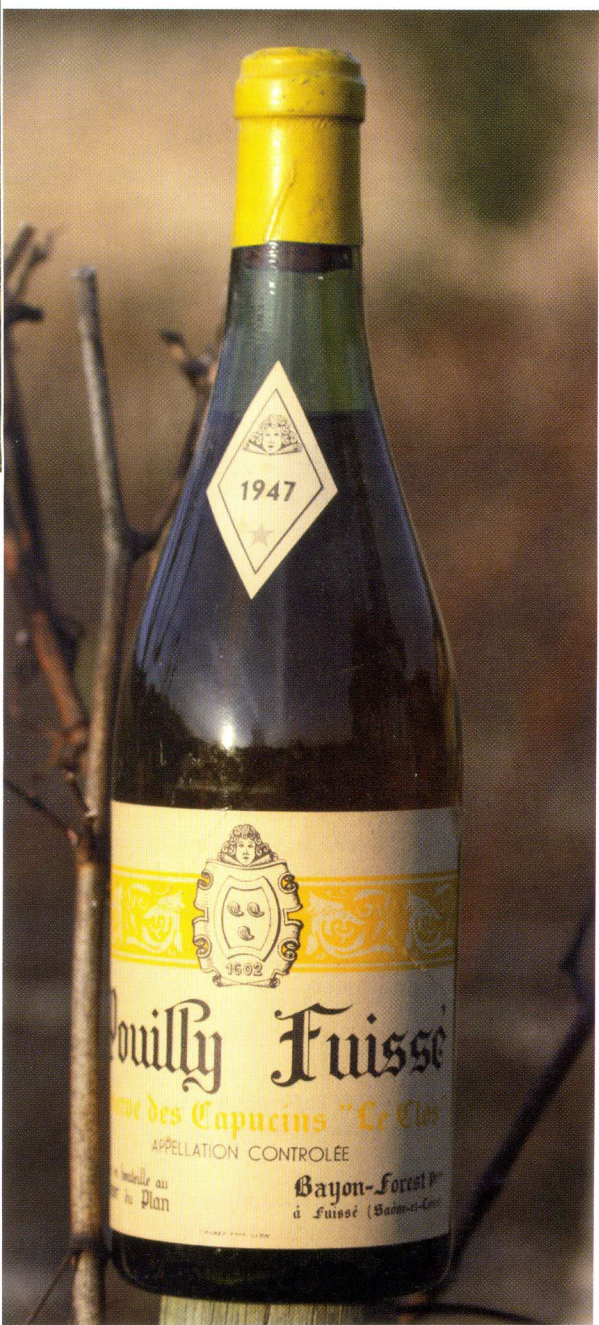
* Hors frais, pièce des présidents et alcools.



VERTICALE

POUILLY-FUISSÉ DÉFIE LE TEMPS !

Texte : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**



« Si c'est bon, ça vieillit », assure un vieil adage bourguignon qui ne fait pas forcément dans la dentelle ni dans la nuance, mais auquel nous souscrivons sans la moindre réserve. L'alchimie entre terroirs, cépages, climatologie et savoir-faire humain aboutit presque partout, et parfois même jusqu'en appellations régionales à des vins capables de vieillir harmonieusement, tout en se bonifiant, pendant dix à quinze ans au moins. Au-delà, c'est une autre histoire et les vingt, trente ans de garde et davantage ne sont réservés qu'aux plus grands terroirs viticoles. Nous avons donc voulu savoir si Pouilly-Fuissé, cru emblématique du Mâconnais, qui avance doucement dans son dossier des premiers crus faisait partie des plus grands et « méritait » donc ces premiers crus. Plus de 100 vins nous ont été confiés par les vignerons du cru et nous leur adressons tout d'abord un immense merci. Mais attention, pas des 2011, 2010 ou 2009, non ! Notre appel d'échantillons annonçait « millésime 2003 et plus anciens » ! Nous avons ainsi pu remonter très, très loin dans le temps pour conclure par un 1947 d'anthologie... Récit de deux journées de dégustation inoubliables qui ont définitivement placé Pouilly-Fuissé dans le gratin de la Bourgogne des grands vins blancs ! Mais au fait, qui en doutait vraiment ?

2003

On ne présente plus ce millésime caniculaire, hors normes, vendangé au mois d'août, avec des blancs très riches. Beaucoup leur prédisaient une disparition rapide et ils se sont pourtant bien conservés.

Château Fuissé cuvée Vieilles Vignes - 18/20

Robe d'un doré parfait, vif. Arômes frais (si, si...) de tilleul, de fleurs. En bouche, le vin est riche, mais sans excès, bien équilibré, croquant, joyeux et délicat.

Domaine Robert-Denogent

cuvée Claude Denogent - 16,5/20

Au nez, c'est un peu plus marqué par le soleil, avec des arômes fins, de mirabelle, d'épices, de miel... Bouche gourmande, suave, avec des sensations « sucrées » et une belle finale saline. Bonne évolution pour un vin très agréable.

Dominique Cornin

climat Les Chevières (Chaintré) - 16/20

La robe au doré topaze peut faire craindre l'oxydation, mais il n'en est rien. Les arômes de pain d'épices, de miel, de confiture de mirabelle restent nets. En bouche, le vin est riche à souhait, gourmand, suave, délicieux, à déguster aujourd'hui.

Domaine Sangouard-Guyot

climat Ronchevat (Vergisson) - 15,5/20

Robe dorée, vive. Des notes de réduction laissent vite place à des arômes de mandarine, de fruits exotiques... En bouche, le vin est rond, onctueux, opulent et séducteur.

Autres vins notés : Denis Bouchacourt climat

en Servy (Solutré - 15/20) - Domaine de la Chapelle climat Clos de la Chapelle (Pouilly - 14,5/20) - Manoir du Capucin (14,5/20) - Roger Lassarat climat Clos de France (Vergisson - 14/20).

2002

Un grand millésime « classique » pour le char-donnay, avec de belles maturités à la récolte et de l'équilibre. Les meilleurs vins sont aujourd'hui magiques et loin d'avoir donné leur maximum...

Domaine Saumaize-Michelin

climat Les Ronchevats (Vergisson) - 18,5/20

Un monument ! Robe dorée, sans la moindre trace d'évolution. Nez subtil, délicat, parfumé et doux. En bouche, c'est riche, gourmand. Le gras enrobe l'acidité, avec des saveurs d'agrumes confits, de pâte de fruit, beaucoup de longueur et une finale saline, précise.

Daniel Barraud

climat Les Crays (Vergisson) - 18/20

Robe d'un doré brillant. Nez somptueux, mûr, chaleureux, séducteur et d'une grande pureté. Le vin est riche, plein, tonique, délicat... Il commence à peine à se mettre en place. Patience pour ceux qui ont la chance d'avoir quelques bouteilles en cave.

Château de Beauregard

climat Les Chardonnets (Fuissé) - 17,5/20

Nez très fin, jeune, sur des notes fruitées, florales, des notes grillées, épicées... En bouche, le vin est à la fois riche, dense, gras et « allongé », pur, avec une belle finale minérale saline.

Maison Verget

climat La Roche (Vergisson) - 17,5/20

Doré éclatant, vif. Arômes doux et fins de fleurs, d'agrumes secs, des touches grillées. Le vin est bien typé de son terroir, salin, tendu, précis, le tout avec beaucoup de chair et de consistance.

Dominique Cornin

climat Clos Reysssié (Chaintré) - 16,5/20

Robe d'un doré intense. Arômes riches d'épices, de compote de mirabelle, de marrons glacés... Le vin est plantureux, onctueux, enrobé, tout en conservant beaucoup de délicatesse.

Dominique Cornin

climat Chevrières (Chaintré) - 16,5/20

Chevrières est un climat plus calcaire que Clos Reysssié. Le vin exprime des arômes de fleurs « sucrées », de fruits exotiques, d'agrumes confits... Bouche ronde, suave, enrobée, avec une finale fraîche et précise.

Autre vin noté : Domaine Sangouard-Guyot climat Ronchevat (Vergisson) - 14/20.

2001

2001 est un millésime froid et la position plus « sudiste » de Pouilly-Fuissé a permis d'atteindre de bons niveaux de maturité. Les vins se tiennent aujourd'hui très bien, avec un style à la fois miellé et « froid ». Une belle surprise !

Daniel Barraud

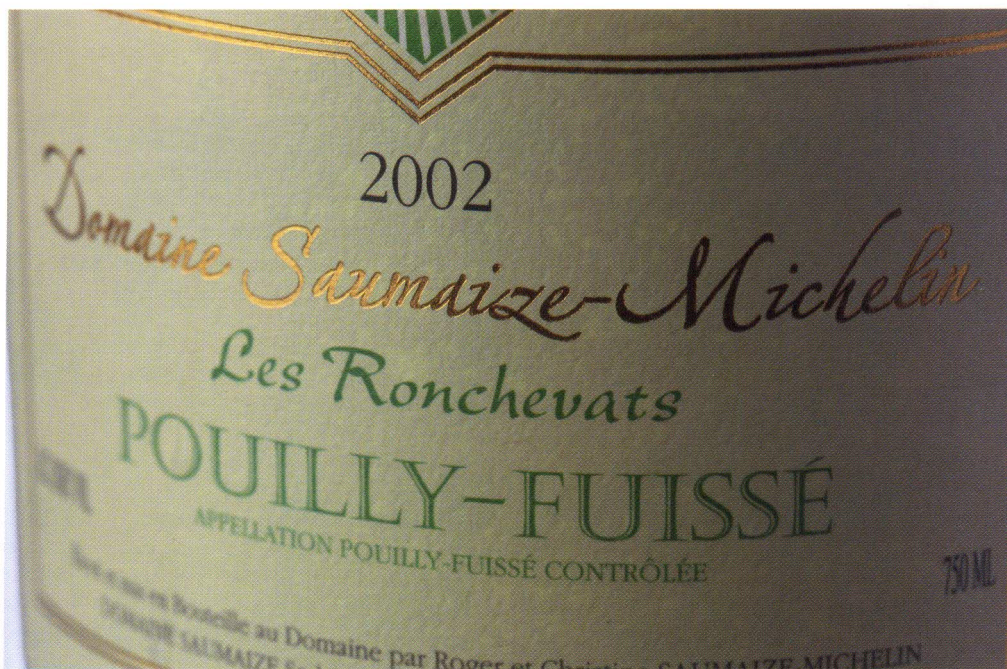
climat La Roche (Vergisson) - 17,5/20

Si ce climat ne mérite pas d'être classé en premier cru, il va falloir que l'on nous explique pourquoi... Nous aurons sans doute l'occasion d'en reparler, toujours est-il que voici un vin de haut niveau aux arômes grillés, délicats. La minéralité apportée par le terroir est bien présente, enrobée par la chair du fruit, le tout avec beaucoup de pureté. Un vin racé !

Château Fuissé

climat Les Brûlés (Fuissé) - 17,5/20

Dans un millésime froid comme 2001, le terroir des Brûlés fait merveille. Arômes doux de pâte



d'amande, de miel, de fleurs sucrées, de tarte à l'orange. Le vin est gourmand, avec une sensation de sucrosité, des saveurs d'agrumes confits, mais aussi très pur, droit.

Domaine Saumaize-Michelin

climat Les Ronchevats (Vergisson) - 17,5/20

Au nez, un méli-mélo d'arômes grillés, miellés, fruités... La texture est à la fois fine, saline, grasse pour donner un ensemble à la fois gourmand, droit et harmonieux, avec une finale pure. Le tout avec très peu d'évolution.

Château de Beauregard

climat La Maréchaudes (Vergisson) - 16,5/20

Arômes enrobés, suaves, doux, d'agrumes secs, de miel, d'herbes séchées... En bouche, le terroir apporte la gourmandise, la rondeur et le millésime, un côté plus sérieux, plus « monastique ». L'ensemble est bien équilibré et encore très frais.

Autres vins notés : Domaine Châtaigneraie-Laborier climat La Roche (Vergisson - 14,5/20), Dominique Cornin climat Les Chevrières (Chaintré - 14,5/20).

2000

2000 est un millésime abondant, mais les raisins étaient bien mûrs et c'est généralement un bon signe. Sans atteindre des sommets, les 2000 sont aujourd'hui délicieux et les meilleurs en ont encore sous le pied.

Château de Beauregard cuvée Grand Beauregard - 17,5/20

Pour réaliser cette cuvée, Frédéric Burrier prend chaque année les douze meilleures pièces du domaine et le vin est élevé trois ans en fûts. Arômes profonds, complexes, nobles, de beurre fondu, de fleurs sucrées, d'iode... Le vin est gras, concentré, affiné par son élevage pour donner un ensemble racé, riche et élégant.

Domaine Châtaigneraie-Laborier

cuvée Fût de Chêne - 16,5/20

Robe d'un doré brillant, très vif. Arômes délicats, complexes d'agrumes, de végétal noble (fougère, tilleul...). En bouche, c'est bien typé par la fraîcheur, la minéralité, la précision, avec un fruité croquant et charnu.

Dominique Cornin

climat Les Chevrières (Chaintré) - 15,5/20

Robe brillante, aux nuances topaze. Arômes de miel, de pain d'épices, de pomme au four. Le vin est doux, tout en rondeur, en douceur, miellé et fin.

Dominique Cornin

climat Clos Reysssié (Chaintré) - 15,5/20

Sur les deux vins du domaine, le millésime a tendance aujourd'hui à passer au-dessus des terroirs. Le style est là aussi très gourmand, doux, suave, fin, avec des arômes de caramel, de pain d'épices, de sucre de canne.

Autres vins notés : Château de Lavernette climat Maison du Villard (Chaintré - 15/20), Denis Bouchacourt climat en Servy (Solutré - 14/20).

1999

Il y a eu du vin en 1999, trop sans doute et les vins même issus de beaux raisins sains et mûrs étaient souvent dilués. Aujourd'hui, la tendance est partout la même en Bourgogne, en blanc comme en rouge : quelques bouteilles exceptionnelles, mais beaucoup de « fatiguées » par le temps.

Château de Beauregard

cuvée Grand Beauregard - 17/20

Il est clair que l'élevage très long (lire commentaire sur le millésime 2000) sur trois ans a permis de nourrir cette cuvée pour lui donner une consis-



APPELLATION / DÉGUSTATION

tance qu'elle n'avait pas au départ. Le vin n'a pas le volume des grandes années, mais il est raffiné, consistant, avec de la douceur et un bon équilibre.

Autres vins notés : Dominique Cornin climat Le Clos Reyssié (Chaintré - 14,5/20) - Domaine J-A Ferret cuvée Hors Classe (14/20).

1998

« Millésime peu abondant, bien réussi. Blancs mielleux... », écrivait Jacques Burrier à l'époque. On peut dire ce que l'on veut, ce qui est vrai en pinot noir, l'est aussi en chardonnay. Un petit rendement est souvent gage de réussite.

Daniel Barraud

climat Les Crays (Vergisson) - 18,5/20

Quel vin ! Robe d'un doré parfait. Nez parfumé sur des arômes de pâtisserie, de frangipane, d'épices et d'agrumes secs. La bouche est monumentale, « surpuissante », voluptueuse, tout en conservant une précision parfaite et beaucoup de jeunesse. Premier ou grand cru ?

Château de Beauregard

climat Maréchaudes (Vergisson) - 17,5/20

Robe d'un doré intense. Arômes doux de fruits jaunes compotés, de mirabelle chaude, d'abricot, d'épices... Le vin est suave, plein de soleil, enrobé, gracieux et délicieux à boire aujourd'hui. « Une tuerie », pourrait-on dire aujourd'hui...

Dominique Cornin

climat Clos Reyssié (Chaintré) - 17,5/20

Ce vin semble beaucoup plus jeune que sur les précédents millésimes. Robe d'un beau doré. Arômes frais et flatteurs d'agrumes confits,

d'épices, avec une touche « cirée »... En bouche, c'est un régal ; le vin est croquant, gorgé de saveurs de fruits jaunes, frais et salin en finale.

Château des Rontets

climat Les Birbettes (Fuissé) - 17/20

Terroir d'altitude, Les Birbettes donne ici un vin aux arômes subtils de fruits jaunes, de safran... La salinité minérale du terroir est bien présente en bouche, délicate et enrobée par le gras, la chair des fruits bien mûrs, le tout avec beaucoup de jeunesse.

Daniel Barraud

climat La Roche (Vergisson) - 16,5/20

Arômes mêlés de pierres chaudes, de mandarine, de pain grillé, d'herbes sèches... Le terroir ressort bien en bouche, avec une trame minérale pure, noble, fine, enveloppée par un fruité mûr et patiné.

Dominique Cornin

climat Les Chevières (Chaintré) - 16,5/20

Robe d'un doré très vif. Arômes mûrs et élégants de tarte à la mirabelle, d'épices, de miel... Le vin n'a pas tout à fait l'épaisseur du Clos Reyssié du domaine, mais il présente une belle texture riche, généreuse, gourmande et bien équilibrée.

Château de Lavernette

climat Maison du Villard (Chaintré) - 16/20

Arômes frais, fins, en dentelle, sur des notes de brioche, de fruits jaunes, de fleurs... En bouche, le vin est dense, charnu, suave, presque doux, tout en restant très fin.

1997

« Récolte pluvieuse, maturité phénolique incomplète. [...] Quelques bons vins cepen-

dant », commentaient les anciens peu optimistes sur le millésime. Il est vrai que l'on est très loin du niveau de 1998.

Daniel Barraud

climat La Verchère (Vergisson) - 17,5/20

Ce Verchère fait à l'évidence partie des « quelques bons vins » de l'année. Très bon même, avec un nez délicat, doux, de fleurs sucrées, d'écorce d'orange, de fleur de sureau... Le vin est frais, tonique, avec un beau relief, beaucoup de fraîcheur et de la chair.

Daniel Barraud climat

En Buland vieilles vignes (Vergisson) - 16,5/20

Robe dorée, vive. Nez très expressif, direct, sur des notes d'épices, de fruits jaunes. En bouche, le style est gourmand, tendre, « facile » dans le bon sens du terme, avec un beau volume, parfait à déguster aujourd'hui.

Autres vins notés :

Denis Bouchacourt climat En Servy (Solutré - 15/20) - Roger Lassarat cuvée Racines (15/20), Château de Lavernette climat Maison du Villard (Chaintré - 14/20).

1996

« Été frais, septembre magnifique. Raisins mûrs et acides. Vins blancs tendus et citronnés, de garde ». Ajoutons une récolte généreuse sans basculer dans les excès de 1999.

Daniel Barraud

climat La Roche (Vergisson) - 17,5/20

Nez parfumé, sur des arômes de fleurs sucrées, d'agrumes frais, de fougère... Le vin est pur, droit, long, bien construit autour d'une minéralité fine, racée, enrobée par la chair des agrumes bien mûrs, le tout avec beaucoup de jeunesse.

Jacques Saumaize

climat La Roche (Vergisson) - 17,5/20

Robe d'un doré magnifique, vif. Arômes grillés, fins, minéraux, avec des notes de cailloux chauds, de beurre fondu, de pain grillé. Bouche « en pointe », fine, élancée, croquante, avec un fruité qui enrobe cette belle minéralité amenée par le terroir.

Autres vins notés : Daniel Barraud climat La Verchère (Vergisson - 14,5/20) - Château de Beauregard climat Vers Cras (Fuissé - 15/20).

1994

« Millésime incomplet à cause des pluies de septembre. Vins à boire jeunes ». 1994 n'est en effet pas resté dans les annales, mais, les vingt ans sont atteints...

Daniel Barraud

climat La Roche (Vergisson) - 17,5/20

Dans un petit millésime, l'effet d'altitude du climat

