

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE
CULTURE VITICOLE

BOURGOGNE

N°125 6,50 €

AUJOURD'HUI

SUPPLÉMENT

BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

DÉGUSTATIONS

BOURGOGNES
MÂCONS 2013-2014

Les « régionales »
jouent
la diversité

200 bouteilles de 6 à 20 €

2010

Un millésime de caractère !



APPELLATIONS

BEAUNE • SAVIGNY
CHOREY

- 2012 - 2013
rares et réussis
- Le Clos des Mouches
se dévoile



DOSSIER

LES FUTURES
« STARS »
DU VIGNOBLE !

AMÉLIE BERTHAUT
DOMAINE BERTHAUT (FIXIN)

8712-BREITING, DOM AUNE - Bourgogne - F.R. - 03 81 03 13 13 - 03 81 03 13 13 - 03 81 03 13 13 - 03 81 03 13 13

L 18623 - 125 - F: 6,50 € - RD





GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

MÂCON + NOM DE COMMUNE, MÂCON-VILLAGES,

Rouges et blancs 2013 et 2014

RÉSULTATS

PAS DE JUSTE MILIEU

Avec 50% environ de réussite en moyenne, rouge et blancs confondus, les mâçons font un petit score en 2013 et 2014 et on peut même dire qu'il n'y a pas de juste milieu. Les vins sont bons, très bons, notés 14,5 et au-delà, ou non sélectionnés et notre catégorie intermédiaire des vins notés 13,5 et 14 et peu fournis sur cette dégustation. Il faut y voir là un lien direct avec deux millésimes exigeants, qui ne pardonnaient rien. En 2013, les producteurs ont du faire face à une récolte tardive et à la progression de la pourriture noble, qui peut donner de très grands vins blancs entre des mains expertes ou des vins plats et sans énergie. En 2014, la nature était très généreuse pour la première fois depuis plusieurs années et il fallait donc résister à la tentation de

vouloir à tout prix « remplir la cave » ; beaucoup ont cédé à la tentation... Bref, seuls les producteurs les plus exigeants sortent du lot, avec des vins blancs riches, plein, parfois marqués par la présence du *botrytis* en 2013, plus tendus, plus classiques en 2014. Le résultat est moyen en rouges, mais avec des prix toujours très intéressants et des vins (cépage gamay) plein de fruit, charnus, équilibrés, qui pour les meilleurs sont au niveau de bons crus du Beaujolais.

Mâçons blancs 2013 et 2014 :

181 vins présentés - 102 sélectionnés
56,5% de réussite.

Mâçons rouges 2013 et 2012 :

32 vins présentés - 10 sélectionnés
31,5% de réussite.

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

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

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

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave.
6,50 à 19 €.

VINS AUVIGUE @

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

Mâcon Solutré blanc Moulin du Pont 2014 (8 €) - 15

Mâcon Solutré blanc

« cuvée naturelle » 2014 (10 €) - 14,5

DELPHINE ET SÉBASTIEN BOISSEAU 🌿

71250 Bray - Tél. 03 85 22 10 39



MEILLEURE NOTE
DE LA DÉGUSTATION

Mâcon Bray rouge
Descente Dangereuse
2013 - 17,5

Robe intense, brillante.
Arômes doux de pivoine et
de fruits noirs. En bouche,
le vin est gourmand, plein,
caressant, fruité et fin.
Au niveau d'un beau cru du
Beaujolais.

Mâcon Bray blanc Clos Rebétiot 2013 - 17,5

Arômes « naturels » d'épices et de fruits bien mûrs : tarte aux pommes, poires... Beaucoup de richesse en bouche, d'opulence, le tout avec la fraîcheur. Superbe !

Mâcon Bray blanc Le Mouton Blanc 2013 - 16,5

Robe dorée, brillante. Arômes à la fois mûrs et frais d'oranges confites, de pêches jaunes... Le vin est plein de fruit, gourmand, croquant et pur.

Mâcon Bray rouge Le Mouton Noir 2013 - 15

PASCAL BERTHIER

71680 Crèches-sur-Saône - Tél. 06 09 86 42 62

Mâcon Chaintre blanc Les Champs 2014 (9 €) - 15

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Mâcon Lugny blanc Les Charmes 2014 - 14,5

DOMAINE CARRETTE

71960 Vergisson - Tél. 03 85 59 02 74

Mâcon Solutré blanc

Les Condemines 2014 (6,10 €) - 14,5

CAVE DE LUGNY @

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85

Mâcon Lugny blanc Les Charmes 2014 - 14,5

CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS @

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 27 05 70

Mâcon Vinzelles blanc coupe Perraton 2014

(7,10 €) - 15

Mâcon Fuissé blanc 2014 (7 €) - 14,5

CAVE DES VIGNERONS DE MANCEY

71700 Tournus - Tél. 03 85 51 00 83

Mâcon Mancey blanc Les Cadoles 2014 - 15,5

Arômes doux de fleurs et d'épices. Le vin est suave, gourmand, tendre, avec de belles saveurs de fruits blancs : pêche, poire...

Mâcon Mancey blanc Les Essentielles 2013 - 14,5

JEAN-MARIE CHALAND 🌿

71260 Viré - Tél. 09 64 48 09 44

Mâcon-villages blanc Les Tilles 2014 (9,30 €) - 15

MAISON CHAMPY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 09 99

Mâcon-villages blanc 2014 - 15

JACQUES CHARLET

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

Mâcon Vinzelles blanc 2014 (13,35 €) - 14,5



CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER MAISON JOSEPH BURRIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Mâcon Fuissé blanc (J. Burrier) 2014 - 15,5

Arômes fins de fruits jaunes, complétés de notes grillées, toastées... Le vin est consistant, gourmand, suave et harmonieux.

Mâcon Solutré-Pouilly blanc (J. Burrier) 2014 - 15

CHÂTEAU VITALLIS @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 64 42

Mâcon Fuissé blanc 2014 (6,70 €) - 15,5

Robe dorée à reflets verts... Arômes expressifs, riches, d'agrumes confits, d'abricots, de fleurs d'acacia... Le vin est riche, tout en conservant beaucoup de pureté et un fruit très frais.

SOPHIE CINIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 66 41

Mâcon-villages blanc

Les Amandiers 2014 (8,40 €) - 15,5

Robe or-vert, brillante. Arômes de fleurs « sucrées », de fruits jaunes... Le vin est gourmand, croquant, avec une belle finale saline.

CLO POINT

71260 Lugny - Tél. 06 19 36 36 52

Mâcon Lugny blanc Fissy 2014 (8,60 €) - 16

Voilà un petit domaine (3 hectares) à suivre. Cette cuvée révèle des arômes fins, frais, de fleurs blanches, d'abricots, de pêches... Le vin est dense, élégant, long en bouche et d'une belle pureté minérale.

DOMAINE DU CLOS DES ROCS

71000 Loché - Tél. 03 85 32 97 53

Mâcon Loché blanc 2013 (9,90 €) - 15

DOMAINE DES COMBIERS

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 04 11 06

Mâcon-villages blanc

La Chanoise 2014 (7 €) - 14,5

DOMAINE CORDIER

MAISON CHRISTOPHE CORDIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89

Mâcon Charnay blanc (C. Cordier) 2013 - 18

Dès le premier nez, le boisé s'invite mais laisse une place large à un fruit scintillant de grande maturité. Ce jus doré, intense, régale par sa plénitude de bouche digne d'un grand de la Côte d'Or. Le chardonnay est sublimé. Un grand vin d'association gastronomique !

Mâcon Milly-Lamartine blanc

Clos du Four (domaine) 2013 - 17

Robe dorée, brillante. Arômes doux de fruits bien mûrs, avec une note muscatée et une touche boisée noble. Le vin est consistant, gras, généreux, harmonieux, long en bouche. Un grand mâcon !

Mâcon Fuissé blanc (domaine) 2014 - 15

Mâcon Vergisson blanc (domaine) 2013 - 15

Mâcon Fuissé blanc

Bois de la Roche (domaine) 2013 - 15

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Mâcon Fuissé blanc Les Bruyères 2014 - 16,5

2014 sera le premier millésime de cette cuvée au domaine Cornin. La qualité est déjà au rendez-vous avec des arômes qui évoquent une salade de fruits frais. Le vin est charnu, opulent, doux et frais à la fois.

Mâcon Chaintré blanc 2014 - 16

Tous les vins sont très soignés chez Cornin, une référence dans le Mâconnais. Illustration avec ce mâcon aux arômes d'agrumes, d'aubépine, de verveine... Le vin est long en bouche, riche, à la fois doux, suave et précis.

Mâcon Chaintré blanc

Les Serreudières 2014 - 15,5

Arômes fins de fruits bien mûrs, de tilleul... En bouche, le vin est charnu, frais, bien équilibré, très agréable à déguster aujourd'hui.

MARCEL COUTURIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Mâcon Loché blanc Les Longues Terres 2013 - 15

DOMAINE DES DEUX ROCHES MAISON COLLOVRA ET TERRIER

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Mâcon-villages blanc Plant du Carré 2013 - 14,5

Mâcon Davayé blanc

Vignes de Joanny 2013 - 14,5

MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Mâcon Bussières blanc

Les Clos 2013 (10 €) - 14,5

THIERRY DROUIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 36

Mâcon Bussières blanc

Le Puits 2014 (7,80 €) - 16

Arômes de fruits jaunes bien mûrs complétés de notes boisées-grillées. Le vin est plein, riche, harmonieux et élégant.

Mâcon Vergisson blanc

La Roche 2014 (8,80 €) - 14,5

VINS GEORGES DUBOEUF

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 34 20

Mâcon Chaintré blanc 2013 (9,05 €) - 14,5

NADINE FERRAND

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

Mâcon blanc 2014 (8 €) - 14,5

GILLES GUERRIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 80 38

Mâcon Vergisson blanc

La Roche 2014 (8,50 €) - 14,5

DOMAINE GUEUGNON-RÉMOND @

71850 Charnay-les-Mâcon - Tél. 03 85 29 23 88

Mâcon Prissé blanc 2013 (8,50 €) - 15



Mathieu Ponson, Alice Blanc-Calvet et Léo Petit

Découverte

DOMAINE DES CRÊTS

Nous en faisons le pari : les vins du Domaine des Crêts compteront, dès les prochains millésimes, parmi les références du nord du Mâconnais. Mathieu Ponson, un passionné de vins originaire de Cornas, et François Lequin, vigneron à Santenay, ont racheté le domaine de Pascal Pauget, à Ozenay, en août 2014. Quelques semaines plus tard, ils vendangeaient à la main leurs 4 hectares de mâcon-chardonnay (décliné en deux cuvées) et de bourgogne pinot noir. Les vins ne sont pas encore mis en bouteilles, car le duo, qui a confié à Léo Petit, 22 ans, fils d'un viticulteur jurassien, la responsabilité de l'exploitation, et à Alice Blanc-Calvet celle du développement et de la commercialisation, bénéficient d'élevages longs, en fûts de chêne de différentes origines, avec 10 à 15% de bois neuf. Dans la vigne, l'exigence est de mise : labour intégral, buttage, effeuillage, ébourgeonnage sévère pour limiter les rendements et culture biologique, avec demande de la certification. Le prix élevé des bouteilles (15 € le mâcon-chardonnay) situe clairement l'ambition de ce nouveau domaine, dont la première récolte sera en vente début 2016.

71700 Ozenay - Tél. 06 82 89 37 33

Mâcon Chardonnay blanc

En Bout 2014 (15 €) - 16

La parcelle couvre 40 ares et la vigne à 25 ans. Arômes fruités et floraux, doux, fins. Le vin est gourmand ucrées et fraîches.

Mâcon Chardonnay blanc

L'Echenault de Serre 2014 (15 €) - 14,5

**CHÂTEAU DE BEAUREGARD
DOMAINE GEORGES BURRIER
MAISON JOSEPH BURRIER**

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Mâcon Fuissé blanc (J. Burrier) 2014 - 15,5

Arômes fins de fruits jaunes, complétés de notes grillées, toastées... Le vin est consistant, gourmand, suave et harmonieux.

Mâcon Solutré-Pouilly blanc (J. Burrier) 2014 - 15

CHÂTEAU VITALLIS @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 64 42

Mâcon Fuissé blanc 2014 (6,70 €) - 15,5

Robe dorée à reflets verts... Arômes expressifs, riches, d'agrumes confits, d'abricots, de fleurs d'acacia... Le vin est riche, tout en conservant beaucoup de pureté et un fruit très frais.

SOPHIE CINIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 66 41

Mâcon-villages blanc

Les Amandiers 2014 (8,40 €) - 15,5

Robe or-vert, brillante. Arômes de fleurs « sucrées », de fruits jaunes... Le vin est gourmand, croquant, avec une belle finale saline.

CLO POINT

71260 Lugny - Tél. 06 19 36 36 52

Mâcon Lugny blanc Fissy 2014 (8,60 €) - 16

Voilà un petit domaine (3 hectares) à suivre. Cette cuvée révèle des arômes fins, frais, de fleurs blanches, d'abricots, de pêches... Le vin est dense, élégant, long en bouche et d'une belle pureté minérale.

DOMAINE DU CLOS DES ROCS

71000 Loché - Tél. 03 85 32 97 53

Mâcon Loché blanc 2013 (9,90 €) - 15

DOMAINE DES COMBIERS

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 04 11 06

Mâcon-villages blanc

La Chanoise 2014 (7 €) - 14,5

DOMAINE CORDIER

MAISON CHRISTOPHE CORDIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 62 89

Mâcon Charnay blanc (C. Cordier) 2013 - 18

Dès le premier nez, le boisé s'invite mais laisse une place large à un fruit scintillant de grande maturité. Ce jus doré, intense, régale par sa plénitude de bouche digne d'un grand de la Côte d'Or. Le chardonnay est sublimé. Un grand vin d'association gastronomique !

Mâcon Milly-Lamartine blanc

Clos du Four (domaine) 2013 - 17

Robe dorée, brillante. Arômes doux de fruits bien mûrs, avec une note muscatée et une touche boisée noble. Le vin est consistant, gras, généreux, harmonieux, long en bouche. Un grand mâcon !

Mâcon Fuissé blanc (domaine) 2014 - 15

Mâcon Vergisson blanc (domaine) 2013 - 15

Mâcon Fuissé blanc

Bois de la Roche (domaine) 2013 - 15

DOMINIQUE CORNIN

71570 Chaintré - Tél. 03 85 37 43 58

Mâcon Fuissé blanc Les Bruyères 2014 - 16,5

2014 sera le premier millésime de cette cuvée au domaine Cornin. La qualité est déjà au rendez-vous avec des arômes qui évoquent une salade de fruits frais. Le vin est charnu, opulent, doux et frais à la fois.

Mâcon Chaintré blanc 2014 - 16

Tous les vins sont très soignés chez Cornin, une référence dans le Mâconnais. Illustration avec ce mâcon aux arômes d'agrumes, d'aubépine, de verveine... Le vin est long en bouche, riche, à la fois doux, suave et précis.

Mâcon Chaintré blanc

Les Serreudières 2014 - 15,5

Arômes fins de fruits bien mûrs, de tilleul... En bouche, le vin est charnu, frais, bien équilibré, très agréable à déguster aujourd'hui.

MARCEL COUTURIER @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Mâcon Loché blanc Les Longues Terres 2013 - 15

DOMAINE DES DEUX ROCHES

MAISON COLLOVRAY ET TERRIER

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Mâcon-villages blanc Plant du Carré 2013 - 14,5

Mâcon Davayé blanc

Vignes de Joanny 2013 - 14,5

MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Mâcon Bussières blanc

Les Clos 2013 (10 €) - 14,5

THIERRY DROUIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 36

Mâcon Bussières blanc

Le Puits 2014 (7,80 €) - 16

Arômes de fruits jaunes bien mûrs complétés de notes boisées-grillées. Le vin est plein, riche, harmonieux et élégant.

Mâcon Vergisson blanc

La Roche 2014 (8,80 €) - 14,5

VINS GEORGES DUBOEUF

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 34 20

Mâcon Chaintré blanc 2013 (9,05 €) - 14,5

NADINE FERRAND

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

Mâcon blanc 2014 (8 €) - 14,5

GILLES GUERRIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 80 38

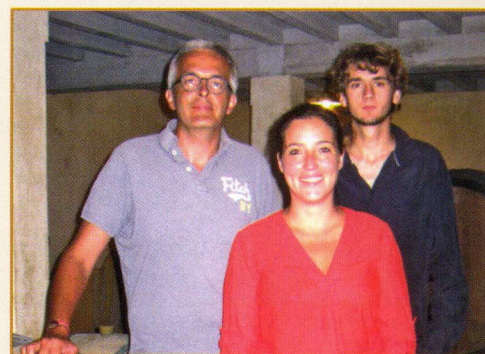
Mâcon Vergisson blanc

La Roche 2014 (8,50 €) - 14,5

DOMAINE GUEGNON-RÉMOND @

71850 Charnay-les-Mâcon - Tél. 03 85 29 23 88

Mâcon Prissé blanc 2013 (8,50 €) - 15



Mathieu Ponson, Alice Blanc-Calvet et Léo Petit.

Découverte

DOMAINE DES CRÊTS

Nous en faisons le pari : les vins du Domaine des Crêts compteront, dès les prochains millésimes, parmi les références du nord du Mâconnais. Mathieu Ponson, un passionné de vins originaire de Cornas, et François Lequin, vigneron à Santenay, ont racheté le domaine de Pascal Pauget, à Ozenay, en août 2014. Quelques semaines plus tard, ils vendangeaient à la main leurs 4 hectares de mâcon-chardonnay (décliné en deux cuvées) et de bourgogne pinot noir. Les vins ne sont pas encore mis en bouteilles, car le duo, qui a confié à Léo Petit, 22 ans, fils d'un viticulteur jurassien, la responsabilité de l'exploitation, et à Alice Blanc-Calvet celle du développement et de la commercialisation, bénéficient d'élevages longs, en fûts de chêne de différentes origines, avec 10 à 15% de bois neuf. Dans la vigne, l'exigence est de mise : labour intégral, buttage, effeuillage, ébourgeonnage sévère pour limiter les rendements et culture biologique, avec demande de la certification. Le prix élevé des bouteilles (15 € le mâcon-chardonnay) situe clairement l'ambition de ce nouveau domaine, dont la première récolte sera en vente début 2016.

71700 Ozenay - Tél. 06 82 89 37 33

Mâcon Chardonnay blanc

En Bout 2014 (15 €) - 16

La parcelle couvre 40 ares et la vigne à 25 ans. Arômes fruités et floraux, doux, fins. Le vin est gourmand ucrées" et fraîches.

Mâcon Chardonnay blanc

L'Echenault de Serre 2014 (15 €) - 14,5

LE BAR EN PREMIÈRE LIGNE

Pour cette nouvelle édition de notre rubrique accords mets et vins, prenons la direction du village de Fuissé (71) et du restaurant L'O des Vignes. Sébastien Chambru nous a donné rendez-vous pour une dégustation autour d'un poisson noble, le bar. Côté vins, il a souhaité rendre hommage à sa région d'origine, le Mâconnais, avec quatre références issues de ce vignoble.

Après s'être forgé une solide expérience dans de beaux établissements en France et à l'étranger, Sébastien Chambru, né à Mâcon, a opéré un retour aux sources il y a deux ans. Décidé à voler de ses propres ailes, le chef a finalement repris un établissement fermé depuis un an. Après de gros travaux de rénovation, L'O des Vignes ouvrait ses portes en juin 2013, dans un décor épuré et moderne. C'est là que le chef a convié trois dégustateurs pour participer à notre rubrique : Valérie Laugier, gérante de L'Auberge du Paradis à Saint-Amour, une belle table du Beaujolais voisin ; Jean-Jacques Robert, vigneron du village de Fuissé, et Bastian Laupin, caviste à la Cave des Deux Roches à Prissé.

En ce lundi de juillet ensoleillé, nos dégustateurs prennent place sur la terrasse

du restaurant pendant que Sébastien Chambru a rejoint sa cuisine. L'occasion pour tous d'échanger sur la météo, le millésime à venir et les métiers des uns et des autres. Après avoir goûté un crémant de chez Tripoz, l'heure est venue de s'installer à table et de découvrir les vins qui accompagneront le bar : Mâcon-Chaintré Les Serreuxdières 2014 Dominique Cornin ; Pouilly-Fuissé Secret Minéral 2013 Denis Jeandeau ; Mâcon-Bussières Cuvée Coline 2014 Domaine de la Sarazinière et Mâcon-Bray Descente Dangereuse 2013, Delphine et Sébastien Boisseau.

DES COULEURS ESTIVALES

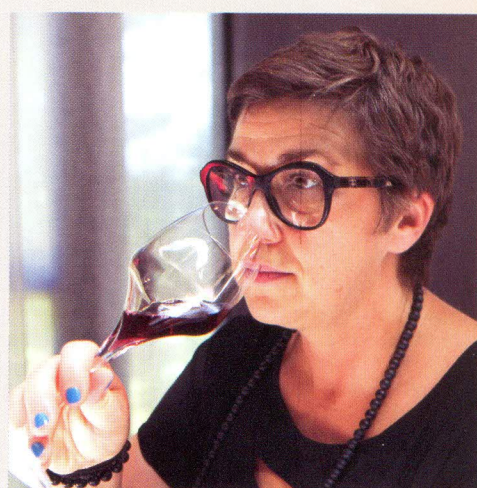
Tandis que les effluves qui émanent des cuisines ouvrent encore plus l'appétit de chacun, le chef a réservé une belle surprise aux dégustateurs, en leur servant une entrée, après une délicieuse mise en

bouche alliant la ricotta, le melon et les pignons de pin. Chacun s'émerveille devant son assiette en découvrant les cappellinis, accompagnés de chair de tourteau, de caviar et de jaune d'œuf confit. Le plat est d'une grande finesse et s'accorde parfaitement au mâcon-Chaintré de Dominique Cornin. Le vin est bien ouvert et l'on perçoit déjà tout le potentiel du millésime. L'aneth ciselé fonctionne parfaitement avec le blanc, frais et dominé par des notes d'agrumes.

Après ce petit entraînement ô combien sympathique, passons aux choses sérieuses avec le bar et ses écailles soufflées, que Sébastien Chambru a décidé d'accompagner de courgettes et de tomates, d'une vinaigrette légère et de pistou. L'assiette est d'abord un régal pour les yeux, avec ses couleurs estivales et des produits sublimés. Avant de déguster le plat, cha-



*Le travail
sur les vinaigrettes
et le pistou favorise
les rouges.*





cun goûte les quatre vins présents devant lui, dont deux rouges. De quoi surprendre avec un poisson mais, comme l'avait démontré notre dégustation de noix de saint-jacques au Jardin des Remparts (voir Bourgogne Aujourd'hui n° 116), l'association produits de la mer et vin rouge est bien souvent payante. Le pouilly-fuissé séduit d'emblée avec un nez très riche et une belle minéralité. Le mâcon-Bussièrès est lui aussi très expressif, avec des notes poivrées, tandis que le mâcon-Bray est, pour l'heure, un peu plus sur la réserve.

UN GRAND VIN ROUGE

Appliqués et concentrés, nos dégustateurs savourent leur plat et passent de verre en verre. Jean-Jacques Robert prend la parole en premier et livre ses impressions : « Il y a un côté encore acide, dû à sa jeunesse, dans le mâcon-Chaintré qui ne

sert pas le poisson. Je le préfère avec les légumes. En revanche, il y a une harmonie magique avec le mâcon-Bray ! L'élégance et la noblesse du vin viennent rehausser le plat ». « Les rouges légers se marient très bien aux poissons », ajoute Bastian Laupin. « Pour moi, sur ce plat, le pouilly-fuissé est parfait, tout en finesse et avec une belle minéralité ». Valérie Laugier partage le même avis. « Le pouilly-fuissé est top avec le bar ! J'aime aussi beaucoup le mâcon-Bray, qui s'harmonise bien avec l'ensemble du plat et le mâcon-Bussièrès fonctionne bien avec le poisson seul ». Tandis que les échanges vont bon train, Sébastien Chambru rejoint la table, impatient de connaître les impressions de chacun. Le chef n'est pas étonné qu'un vin rouge remporte les suffrages. « Le bar est un poisson très fin. Le travail fait sur les vinaigrettes et le pistou favorise les

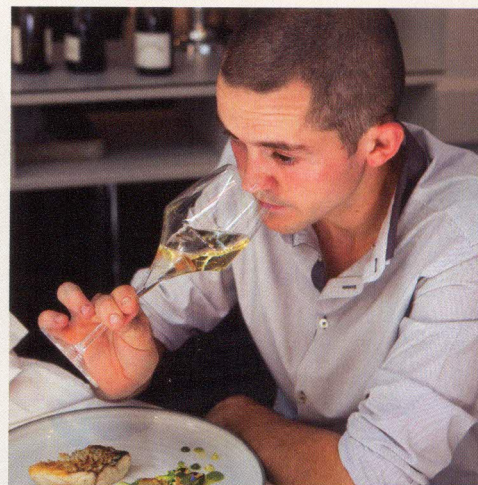
rouges. Il y a plus de mâche dans un vin rouge, ce qui va apporter de la protéine en plus. Si j'avais servi le poisson avec un beurre blanc, les avis auraient certainement été bien différents ».

La dégustation s'achève autour d'un dessert, avec un sablé petit beurre à la fève de tonka, fraises et sorbet framboise. Pris au jeu, les dégustateurs cherchent le meilleur accord et sont séduits par le mâcon-Bussièrès. Quel vin servir avec un dessert ? Une idée pour une prochaine rubrique !

Textes : **Elisabeth Ponavoy**
 Photographies : **Thierry Gaudillère**



Il y a une harmonie magique avec le mâcon-Bray.



LES VINS

Sébastien Chambru a misé sur le local et a fait le choix de quatre références mâconnaises pour notre dégustation. Deux blancs, un mâcon-Chaintré et un pouilly-fuissé, et deux rouges, un mâcon-Bussièrès et un mâcon-Bray, s'affrontent

Mâcon-Chaintré Les Serreuxdières 2014 Dominique Cornin

Si le vin n'a pas marqué les esprits lors de la dégustation du bar, il se mariait en revanche très bien aux cappellinis dégustés en entrée. Cette cuvée est issue de la parcelle Les Serreuxdières, localisée sur la commune de Chânes, mais faisant désormais partie de l'appellation Mâcon-Chaintré. La vigne est vendangée manuellement et les raisins élevés en cuves pendant une dizaine de mois. Dégusté sur le tout jeune millésime 2014, le vin est très flatteur au nez, avec des notes d'agrumes et une touche exotique. La bouche est très aromatique, avec une belle fraîcheur. Dominique Cornin et son fils Romain conduisent un domaine 100 % blanc, dont les vins sont certifiés en agriculture biologique.



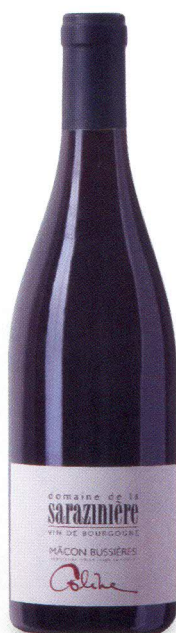
Pouilly-Fuissé Secret Minéral 2013 Denis Jeandeau

Dans notre numéro de fin d'année 2013, nous avons distingué Denis Jeandeau parmi les espoirs de l'année. Depuis, le vigneron, installé sur son domaine en 2006, ne cesse de confirmer avec de très beaux vins blancs, alliant finesse et richesse et taillés pour la garde, à l'image de la cuvée dégustée pour notre rubrique. Le pouilly-fuissé Secret Minéral est issu de l'assemblage de plusieurs parcelles, récoltées à la main. Le vin est élevé en fûts pour une durée variant de douze à dix-huit mois. Denis Jeandeau exploite un hectare et complète sa production avec des achats de raisins qu'il vendange lui-même. La gamme est composée de deux pouilly-fuissés, un saint-véran et un viré-ilessé.



Mâcon-Bussièrès cuvée Coline 2014 Domaine de la Sarazinière

Vigneron aussi discret que talentueux, Philippe Trébignaud exploite un domaine de près sept hectares, aidé par son fils, Guillaume. Les vignes sont situées sur les communes de Serrières et Bussièrès, là où le domaine est installé, précisément sur le lieu-dit La Sarazinière. Tout au long de l'année, le vigneron bichonne son parcelle avec certaines vignes âgées de 80 ans et produit des mâcons rouges parmi les meilleurs ! La cuvée Coline a impressionné les dégustateurs avec un nez poivré et des notes d'épices. En bouche, le vin affiche une belle concentration, en conservant de la fraîcheur en finale. Les raisins de gamay sont récoltés manuellement et le vin est élevé en fûts.



Mâcon-Bray Descente Dangereuse 2013 Delphine et Sébastien Boisseau

Hasard des dégustations, le mâcon-Bray de Delphine et Sébastien Boisseau qui a impressionné et séduit les dégustateurs pour notre rubrique, obtient par ailleurs la meilleure note de notre guide d'achat des mâcons 2013. Plantée sur le climat En Cornillon, la vigne est vendangée à la main et le vin élevé en barriques de 600 litres pendant neuf mois. Fruitée, fraîche et avec une belle matière, cette cuvée plaît avec un côté gouleyant, d'où son nom de Descente Dangereuse, « pour le gosier », précisent les vignerons. Le couple, qui travaille en culture bio certifiée, est à la tête d'une exploitation de huit hectares, après avoir quitté la cave coopérative en 2012. Ils symbolisent à eux deux une génération qui a décidé de revenir aux bases du métier.

