

GaultMillau

Les meilleurs
VINS
de France

2011


9000 vins notés et commentés
2000 vins bio et en biodynamie

Placer le meilleur, toujours


sur cette appellation. Aujourd'hui Jean-Jacques et Gilles, la cinquième génération, produisent, à partir de 12 hectares plantés en chardonnay, des vins rattachés à trois AOC : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon-Villages.

Surface du vignoble : 12 ha (27 ha rouge) (10 ha blanc)
 • Chardonnay (12 ha) • Age moyen des vignes : 35 ans
 • Vendange manuelle : 100 %.

Domaine Corsin Vieilles Vignes sec
2007 | 14/20 | 14,40€

 Un vin dense et sèveux avec des notes de fruits confits (poire, mirabelle) mais aussi une grande minéralité et des notes de sauge, de pierre à fusil. La bouche est particulièrement longue. Magnifique.

Domaine Corsin l'Exception VV sec
2004 | 15/20 | 27,50€

 Bravo pour ce vin long et réglissé exprimant aussi des notes épicées de miel, de bourgeon de cassis et de fumé. La bouche est riche et suave avec une belle finale de poivre blanc.

Domaine Dominique Cornin

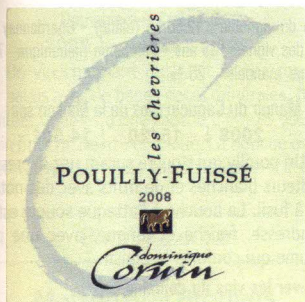



Contact **Dominique Cornin**
 71570 Chaintré - T. 06 09 93 15 33
dominique@cornin.net
www.cornin.net

Dominique et Romain Cornin exploitent une dizaine d'hectares autour du village de Chaintré, vignes qui demeurent dans le giron familial depuis plusieurs générations. Certifié bio à compter du millésime 2009 mais travaillant selon les préceptes de la biodynamie depuis 2002, le domaine laboure ses sols, l'inter-rang étant laissé enherbé. Les cuvées produites à partir des 7,5 hectares de chardonnay ont notamment pour appellations Mâcon-Chaintré, Saint-Véran ou Pouilly-Fuissé.


Surface du vignoble : 7.50 ha (blanc) • Chardonnay (7.50 ha) • Age moyen des vignes : 30 à 60 ans • Vendange manuelle : 100 %.

Domaine Dominique Cornin sec
2008 | 13/20 | 12,50€



 Un chardonnay très typé mettant en valeur la minéralité puissante du sol argilo-calcaire. Les fruits secs, les agrumes et les épices se distinguent sur une bouche tendue et tramée.

Domaine Dominique Cornin Les Chevières sec
2008 | 14/20 | 17,20€

 Citron, anis, fenouil, fruits exotiques confits, amande avec une bouche minérale et épicée pour ce beau pouilly-fuissé très agréable à découvrir.

Où trouver les vins du domaine...

CAVISTE La Cave Du Clos (38960 Saint-Aupre)
 RESTAURANT l'Entracte (17000 La Rochelle)

Domaine Eric Forest









Contact **Eric Forest**
 71960 Vergisson - T. 03 85 35 88 67
forest.eric@free.fr

Les différentes parcelles, qui regroupent un peu plus de 3 hectares, ont été plantées en 1930 pour les plus anciennes. Eric Forest, qui représente la huitième génération, élabore des cuvées de pouilly-fuissé, mais également de saint-véran et mâcon-vergisson. La cuvée l'Ame Forest résulte de l'assemblage de deux terroirs, les Tilliers (argileux, avec des calcaires à gryphées) et la Côte (marmo-calcaire).

Surface du vignoble : 3.30 ha • Age moyen des vignes : 40 ans • Vendange manuelle : 100 %.

Eric Forest l'Ame Forest sec

Pictogrammes relatifs aux domaines

-  Gîte sur place
-  Domaine entrant dans l'édition 2011
-  Coup de cœur
-  Culture bio
-  Culture biodynamique
-  Culture raisonnée

ein de relief citronné, ce pouilly-fuissé développe des notes de noisette fraîche et de miel qui reflètent le terroir. La bouche, en demi-sec, rassemblera les amateurs de pouilly fins et secs.

Les Vieux Murs sec

2007 | 14,5/20 | 11,65€

La maturité est ici au rendez-vous sur des raisins riches de pêche, de nectarine et de poire. La bouche est ample, savoureuse, jouant de sa longueur et de sa fraîcheur.

Château de Lavernette

★☆☆☆☆☆☆



Contact Bertrand de Boissieu
71570 Leynes - T. 03 85 35 63 21
chateau@lavernette.com
www.lavernette.com

La maison, propriété des moines de Toumus, devint la seigneurie de Lavernette en 1596. Bertrand et Anke (origine Pays-Bas) représentent la 12ème génération produisant des vins en ces lieux. Le domaine alors que les raisins étaient portés à la coopérative, Bertrand et Anke, en 1988, de vinifier en restaurant et les chais. Depuis 2007 Xavier, le fils, sa femme de nationalité américaine et deux enfants vivent ensemble.

Surface du vignoble : 11,74 ha (6,29 ha rouge) (5,45 ha blanc)
Chardonnay • Age moyen des vignes : 35 ans
Vendange manuelle : 100 %.

Château de Lavernette Vers Chânes
2008 | 13,5/20 | 17,30€

Le vin est porté sur les amandes, la gentiane, la sauge, mais aussi la badiane et la pêche de mer. La bouche s'ouvre des notes tendres et se réchauffe. Le vin évolue vers un caractère plus chaleureux.

Où trouver les vins du domaine...

Domaines Qui Montent (75017 Paris)

Domaine Corsin

★☆☆☆☆☆☆



Contact Davaye - T. 03 85 35 83 69
corsin@domaine-corsin.com

Le domaine des appellations, en 1935, s'était lancé dans la commercialisation de bouteilles. Même opportunisme en 1988, le domaine accède à l'AOC : Saint-Véran accède à la production de nouvelles parcelles

sur cette appellation. Aujourd'hui Jean-Jacques et Gilles, la cinquième génération, produisent, à partir de 12 hectares plantés en chardonnay, des vins rattachés à trois AOC : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon-Villages.

Surface du vignoble : 12 ha (27 ha rouge) (10 ha blanc)
Chardonnay (12 ha) • Age moyen des vignes : 35 ans
Vendange manuelle : 100 %.

Domaine Corsin Vieilles Vignes sec

2007 | 14/20 | 14,40€

Un vin dense et séveux avec des notes de fruits confits (poire, mirabelle) mais aussi une grande minéralité et des notes de sauge, de pierre à fusil. La bouche est particulièrement longue. Magnifique.

Domaine Corsin l'Exception VV sec

2004 | 15/20 | 27,50€

Bravo pour ce vin long et réglissé exprimant aussi des notes épicées de miel, de bourgeon de cassis et de fumé. La bouche est riche et suave avec une belle finale de poivre blanc.

Domaine Dominique Cornin

★☆☆☆☆☆☆



Contact Dominique Cornin
71570 Chaintré - T. 06 09 93 15 33
dominique@cornin.net
www.cornin.net

Dominique et Romain Cornin exploitent une dizaine d'hectares autour du village de Chaintré, vignes qui demeurent dans le giron familial depuis plusieurs générations. Certifié bio à compter du millésime 2009 mais travaillant selon les préceptes de la biodynamie depuis 2002, le domaine laboure ses sols, l'inter-rang étant laissé enherbé. Les cuvées produites à partir des 7,5 hectares de chardonnay ont notamment pour appellations Mâcon-Chaintré, Saint-Véran ou Pouilly-Fuissé.

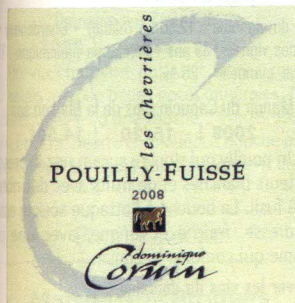
Pictogrammes relatifs aux domaines

- Gîte sur place
- Domaine entrant dans l'édition 2011
- Coup de cœur
- Culture bio
- Culture biodynamique
- Culture raisonnée
- Vente sur place
- Vente sur rendez-vous
- Bon rapport qualité/prix

Surface du vignoble : 7,50 ha (blanc) • Chardonnay (7,50 ha) • Age moyen des vignes : 30 à 60 ans • Vendange manuelle : 100 %.

Domaine Dominique Cornin sec

2008 | 13/20 | 12,50€



Un chardonnay très typé mettant en valeur la minéralité puissante du sol argilo-calcaire. Les fruits secs, les agrumes et les épices se distinguent sur une bouche tendue et tramée.

Domaine Dominique Cornin Les Chevrières sec

2008 | 14/20 | 17,20€

Citron, anis, fenouil, fruits exotiques confits, amande avec une bouche minérale et épicée pour ce beau pouilly-fuissé très agréable à découvrir.

Où trouver les vins du domaine...

CAVISTE La Cave Du Clos (38960 Saint-Aupre)
RESTAURANT l'Entracte (17000 La Rochelle)

Domaine Eric Forest

★☆☆☆☆☆☆



Contact Eric Forest
71960 Vergisson - T. 03 85 35 88 67
forest.eric@free.fr

Les différentes parcelles, qui regroupent un peu plus de 3 hectares, ont été plantées en 1930 pour les plus anciennes. Eric Forest, qui représente la huitième génération, élabore des cuvées de pouilly-fuissé, mais également de saint-véran et mâcon-vergisson. La cuvée l'Ame Forest résulte de l'assemblage de deux terroirs, les Tilliers (argileux, avec des calcaires à gryphées) et la Côte (mamo-calcaire).

Surface du vignoble : 3,30 ha • Age moyen des vignes : 40 ans • Vendange manuelle : 100 %.

Eric Forest l'Ame Forest sec

2008 | 13,5/20 | 12,50€

Agrumes confits, pêche de vigne, jasmin, épices douces et iris pour le nez avec une bouche tendre et acidulée.

Eric Forest Climat les Crays sec

2008 | 14,5/20 | 16€



Un pouilly sur la poire, la pomme et la pêche. En bouche c'est un plaisir rafraîchissant, bien équilibré entre fruits, fraîcheur et acidité. La finale est enveloppante et frétille.

Où trouver les vins du domaine...

RESTAURANT La Machonnerie (69005 Lyon)

Domaine Mathias

★☆☆☆☆☆☆



Contact Gilles Mathias
71570 Chaintré - T. 03 85 27 00 50
domaine-mathias@wanadoo.fr
www.domaine-mathias.fr

Longtemps patrie des coopératives, le Mâconnais regorge de petits producteurs dont les exploitations se transmettent génération après génération ; c'est le cas du domaine Mathias. Avec des vignes âgées de plus de 40 ans, Béatrice et Gilles Mathias produisent des blancs et rouges (1 ha de gamay) typiques des différentes appellations de Pouilly et de Mâcon. Le domaine a entamé une conversion vers l'agriculture bio.

Surface du vignoble : 10 ha (1 ha rouge) (9 ha blanc)
Chardonnay, Gamay • Age moyen des vignes : 40 ans
Vendange mécanique : 90 % ; Vendange manuelle : 10 %.

Domaine Mathias Cuvée Tradition sec

2008 | 13,5/20 | 11€



Belle puissance réglissée, tramée, avec des notes de fleurs blanches, de pamplemousse. La matière est présente et tendre puis épicée.

Où trouver les vins du domaine...

CAVISTE Robe et Grenat (Givry)
RESTAURANT l'Amarillis (69000 Lyon)

Domaine Stéphane Brocard

★☆☆☆☆☆☆

Descriptif complet du domaine dans l'appellation Pommard Voir page 618

Closierie Trilogie des Terroirs

2008 | 14/20 | 13€



Le terroir apporte des notes minérales et fumées ; le fruit, de la réjouissance et du volume. La main de l'homme, avec un savoir-faire évident, cherche la finesse et le plaisir avec des élevages savants.