

EXCLUSIF L'HÉRITIER DE L'EMPIRE BIC SE CONFIE

Le Point

Le Point

L 13780 - 2190 S - F. 3,80 € - RD



www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 4 septembre 2014 n° 2190

SPÉCIAL VINS

- 142 grandes bouteilles à moins de 10 euros
- 504 vins sélectionnés
- 13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

LE SEUL GUIDE COMPLET PAR RÉGIONS

112 PAGES



Olivier Giroux
Domaine du Clos des Roccs, pouilly-fuissé, à Loché (Bourgogne).

AFRIQUE CFA: 5000 CFA - ALLEMAGNE: 4,90 € - ANTIILLES FRANÇAISES: 7,00 € - AUTRICHE: 5,50 € - BELGIQUE: 4,20 € - CANADA: 9,99 \$ Can - ESPAGNE: 4,50 € - GRÈCE: 4,50 € - IRLANDE: 4,50 € - ITALIE: 4,50 € - JAPON: 4,50 € - LUXEMBOURG: 4,20 € - MAROC: 39 DH - MAYOTTE: 4,50 € - NOUVELLE CALÉDONIE: 720 XPF - NOUVELLE ZÉLANDE: 7,50 € - PAYS-BAS: 4,50 € - PAYS-BAS: 4,50 € - PORTUGAL CONT: 4,50 € - REUNION: 4,00 € - SUISSE: 6,20 CHF - TUNISIE: 5,50 TND

MICHEL LABELLE POUR «LE POINT»

Bruno Le Maire : la repentance d'un énarque

Pouilly-fuissé, retour au pur

L'appellation qui monte ! Prix aimables, vigneron motivés et accueillants, blancs tournés vers la tension.

PAR JACQUES DUPONT

Pour les amateurs de blancs de Bourgogne qui ne disposent pas d'une fortune type marchand de gaz en Russie ou d'immeubles en Chine, le Mâconnais semble

la région à prospecter d'urgence. Les prix restent raisonnables, les vins ont progressé de façon remarquable et – en Bourgogne, ces temps-ci, ce n'est pas négligeable – il y a du volume. Aujourd'hui, nous passons en revue les pouilly-fuissé, mais les

pouilly-vinzelles et pouilly-loché, moins connus, les saint-véran, viré-cessé ou tout simplement la vaste famille des mâcons valent tous le déplacement. D'autant que cela risque de changer quelque peu à l'horizon de 2017. Nous parlons des prix.

Jusqu'à présent, le Mâconnais, contrairement au reste de la Bourgogne, ignore la classification interne que l'on connaît en Côte-d'Or ou à Chablis : villages pour les terroirs

« ordinaires », premiers crus pour les très bons, grands crus pour les exceptionnels (ex. : chablis, chablis premier cru Fourchaume, chablis grand cru Les Clos...). En Mâconnais, tout est villages, avec parfois le nom d'un lieu-dit, mais l'absence de premiers crus (au moins) est pour le moins anachronique et totalement injustifiée.

Sous la même dénomination pouilly-fuissé, on trouve déjà les vins de cinq villages – Chain- ■■■

Pouilly-fuissé Vin blanc

Cépage :
chardonnay.

Millésimes

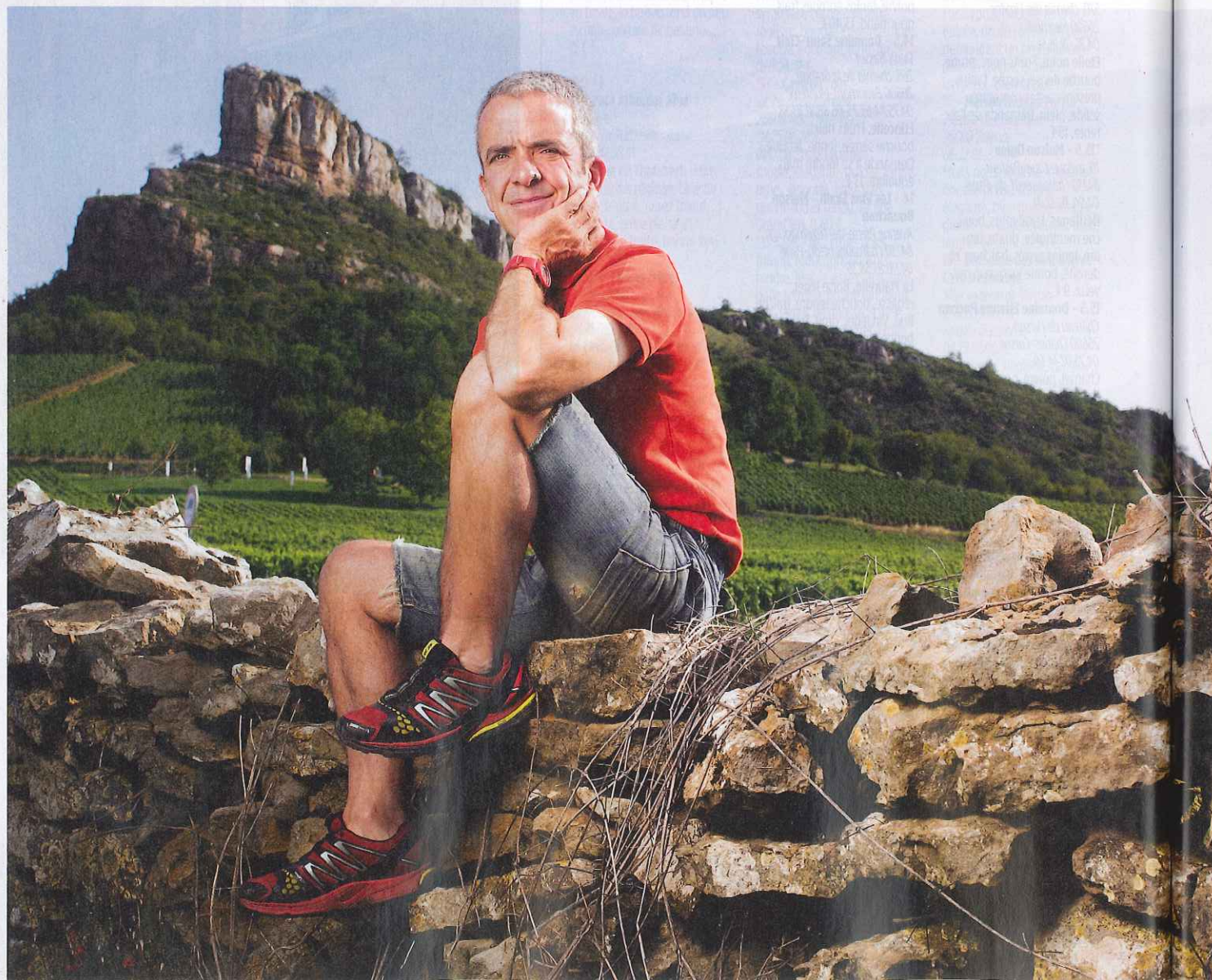
2013 : année climato- logiquement difficile, avec beaucoup de maladies et des pertes de récolte. Vins vifs, plutôt réussis.
2012 : vins concentrés, avec des équilibres intéressants qui permettent la garde.
2011 : vins plus exubérants, mais un peu moins concentrés. Des vins faciles à boire, plus primeur.

**Carte
du vignoble
page 222**

Pierre Vessigaud Domaine Pierre Vessigaud

« Tout le monde revient en arrière sur le bois. Il y a vingt-cinq ans, on n'avait pas de bois, puis il y a eu cette mode du boisé. C'était la course à la surmaturation, des vins lourds, gras, écœurants et qui vieillissaient mal. Mais maintenant les gens recherchent plus la précision, la minéralité, des vins plus équilibrés, plus frais. Les 100 % fûts neufs, c'est fini aussi à l'étranger. Ils ne veulent plus en entendre parler, même aux Etats-Unis. Ils veulent du vin avec du pep, de la tension, surtout avec la cuisine moderne, du poisson cru, ce genre de cuisine inspirée un peu de l'Asie, ça ne supporte pas le bois, il y faut de l'acidité. Il faut retrouver de très belles amertumes sur les vins blancs, c'est rafraîchissant. Ce n'est pas l'amertume végétale, mais plutôt celle des agrumes. On a été en bio pendant quatre ans, mais j'ai arrêté ma certification. On a eu trop de problèmes en 2013. Je continuerai à utiliser des produits bio, mais, quand il y aura le feu à la maison, je m'autoriserai un produit conventionnel pour sauver ma récolte. Je loue mes vignes, je loue les bâtiments, je ne suis pas propriétaire et à la fin de l'année, que vous fassiez du vin ou pas, il faut payer les loyers. C'est dommage, car le bio c'est passionnant, extrêmement enrichissant, on a l'impression d'être dans une autre approche de la vigne. »

MICHEL LABELLE



BOUCHARD PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1731

Le savoir se révèle...

...au cœur de la bibliothèque familiale, au-dessus des caves de l'ancien Château de Beaune dans lesquelles reposent les précieux flacons du domaine. Depuis 1731, chacune de ces bouteilles est le fruit d'un savoir-faire ancestral, reconnu par ceux qui en partagent le secret.

www.bouchard-pereetfils.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■■■ tré, Vergisson, Fuissé, Solu-
tré et Pouilly – avec des accents
assez différents. Sur Chaintré, du
fait de sols primaires assez riches,
on goûte des vins un peu exubé-
rants, riches, gras en bouche, qui
mûrissent assez vite mais vieillis-
sent moins longtemps que ceux
produits à Vergisson. Là, dans cette
commune où la roche est présente
et affleure, les blancs sont plus
pâles, tendus comme des arcs et
prennent du temps à mûrir. Mais,
à l'intérieur même du « finage »
de ces communes, d'un coteau à
l'autre, les vignerons depuis des
générations savent bien que telle
parcelle – tel « climat », comme on
dit en Bourgogne pour désigner un
terroir particulier (le mot vient du
grec) – n'est en rien comparable à
une autre.

Tendresse. Aux Chailloux, on
trouvera des chailles, des cailloux
calcaires très nombreux, à Vers
Pouilly, ce sont des marnes qui
dominent et donnent des vins lac-
tés, gourmands, ronds, alors qu'à
Vers Agnières, un autre climat sur
la commune de Fuissé, l'argilo-
calcaire offre des vins minéraux,
coupants.

Avouons une tendresse pour Les
Pierres à canards, au sol composé de
pierres plates très fines évoquant,
pour l'aïeul qui a trouvé ce nom, les
becs ou pattes des palmipèdes... « La
classification a commencé il y a cinq ou
six ans et ça devrait aboutir vers 2017...
C'est bien avancé », nous assure le
vigneron (lire portrait) Pierre Ves-
sigaud. Comme l'aboutissement
d'une profonde mutation dans la
façon de produire et surtout de
vendre. « C'est une région qui, depuis
une quinzaine d'années, développe
une grosse dynamique, de nombreux
domaines se sont lancés dans la vente
en bouteille », ajoute-t-il.

Longtemps, pouilly-fuissé a
bénéficié d'une aura particulière
aux États-Unis. Au lendemain de la
Seconde Guerre mondiale, quelques
négociants ont lancé ce vin sur le
marché américain. Le nom a plu,
le prix aussi. Il y avait du volume
disponible et de quoi, pour ces mar-
chands, faire de jolies marges. Côté
production, pas de souci de ■■■■



Olivier Giroux
Clos des Rocs

« Je suis originaire de Fuissé. Mes parents ont un petit
vignoble avec mon frère aîné. Après mes études, j'ai
repris un domaine en côtes-du-rhône gardoises avec
un associé. C'est juste au-dessus de Tavel, 700 hectares
d'un seul tenant mais pas que de vignes. Le travail me
plaisait, mais la vie dans le Sud ne m'a pas convenu.
Pas de relations humaines suffisantes. Moi, si je fais du
vin, c'est aussi pour partager un canon avec les copains,
échanger. J'aime faire la cuisine pour les autres. Un jour
de 2002, ma mère m'a appelé pour me dire qu'il y avait
un domaine à vendre ici et avant même d'avoir su si je

pouvais l'acheter j'ai vendu mes parts. Je suis parti en fait
sans argent, mais avec le couteau entre les dents et en
me disant que tout était à faire. On commence à récolter
le fruit du travail qu'on a accompli. On travaille en bio
mais on ne le revendique pas. Depuis qu'on a labouré les
vignes, on a des vins plus toniques, avec plus d'acidité et
plus d'énergie. Ma production principale, c'est du pouilly-
loché. Ça a peu de notoriété, moins que fuissé, mais on
y arrive. Loché, si vous prouvez que ça mérite le détour,
c'est facile d'ouvrir une ligne sur une carte de restaurant,
car ils n'en ont pas... »

MICHEL LABELLE

CHAMPAGNE
BESSERAT
BELLEFONT
Cuvée des Moines
EPERNAY

CHAMPAGNE
DEPUIS 1843
LE PRODUIT DE FRANCE
BESSERAT
BELLEFONT
Cuvée des Moines
BRUT BLANC DE BLANCS

DÉCOUVREZ LA
SENSATION*

1843 2013
170 ANS
SENSATION



* LA FINESSE DES BULLES ET LA LÉGÈRETÉ DE LA MOUSSE DONNENT CETTE SENSATION CRÉMEUSE À LA CUVÉE DES MOINES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■■■ commercialisation: 90 % partaient pour les Etats-Unis, pas de problème de stockage et rentrée d'argent régulière. Le très bon côté des Trente Glorieuses... Comme toutes les bonnes choses ont une fin, il a suffi d'une baisse du dollar, d'un début de crise et les portes américaines jusque-là grandes ouvertes se sont retrouvées entrebâillées. Le négoce a lui aussi réduit ses achats.



Objectif. Nombre de producteurs ont dû alors trouver d'autres solutions et surtout de nouveaux marchés et faire comme William Trouillet à Solutré: «*Le domaine a été créé en 1928 par mon arrière-grand-père. Mon grand-père a un peu agrandi et mes parents ont développé. En 2007, au décès de mon père, j'ai repris. Tout était commercialisé au négoce et maintenant on vend tout en bouteille. Là, on construit une extension pour le stockage bouteilles, un caveau de dégustation et des bureaux...*» Avec la chambre de commerce de Dijon, William a beaucoup voyagé. Trois ou quatre fois à l'année, il va au Japon, à Singapour ou au Brésil. «*On a semé nos graines et maintenant ça commence à payer.*»

Dans les années 90 et jusqu'à peu, un grand nombre de vigneron ont cherché à faire des vins «à la mode» avec du boisé, beaucoup de volume et de gras en bouche. Des vins un peu lourdingues et qui n'avaient pas grand-chose à voir avec leurs terroirs de calcaire. Une période révolue, selon Pierre Vessigaud: «*On a trop voulu faire des vins à boire jeunes. Il vaut mieux ramasser du vin à 12,5° avec 40 hectolitres par hectare et un peu moins de maturité qu'à 14° avec 70 hectolitres. C'est du maquillage, l'alcool donne l'impression de volume, mais ça ne tient pas dans le temps. Mon objectif, c'est d'arriver à voir encore plus de tension, un peu moins de boisé. Quand on a des sommeliers, ils nous disent de refaire des vins avec de belles amertumes.*» Et pas des blancs à la vanille qui écoèrent plus qu'ils ne donnent envie. Sinon, à quoi servirait de distinguer des premiers crus? ■

Sélection sur 135 vins dégustés à l'aveugle

- 2013**
15,5 - P. Ferraud & Fils
 31, rue du Maréchal-Foch
 69220 Belleville-sur-Saône
 04.74.06.47.60.
 L'Entreroches. Nez épice, fruits secs, bouche vive, tendue, très fruits secs et saveurs de l'automne. 25,70 €.
15,5 - Domaine Maurice Lapalus & Fils
 758, route de Vergisson
 71960 Pierreclos
 03.85.35.71.90.
En pomard. Nez net, poivre blanc, craie, bouche tendue, saline, longue. Belle réussite! 11,70 €.
15 - Dominique Cornin
 Savy-le-Haut 71570 Chaintré
 03.85.37.43.58.
 Pomme, fruits blancs, bouche vive, pointe de pétillant, tendu, frais, très pamplemousse. 15,10 €.
15 - Maison Joseph Drouhin
 7, rue d'Enfer 21200 Beaune
 03.80.24.68.88.
 Floral, gentiane, bouche complexe, tendue, très citronnée, bon équilibre, matière acide. 17,80 €.
15 - Domaine Gilles Guerrin
 La Truche 71960 Vergisson
 03.85.35.80.58.
 Vieilles Vignes. Pamplemousse, fougère, bouche vive, minérale, tendue, calcaire, long et fin. 14,50 €.
15 - Château Vitalis
 Denis Dutron
 Rue Adrien-Arcelin 71960 Fuissé
 03.85.35.64.42.
 Verdeur, fougère, bouche tendue, élégante, bien vive, net, presque chablisien. 11 €.
14,5/15 - Bouchard Père & Fils
 Château de Beaune 21200 Beaune
 03.80.24.80.24.
 Vignes romaines. Joli nez minéral et fruité, bouche avec une légère amertume d'agrumes rafraîchissante, bonne longueur. Tarif pas encore fixé (17,50 € le 2012).
14 - Nez bien fruité, vif en bouche, tendu, belle acidité, structuré, long, presque tannique. Tarif pas encore fixé (13,90 € le 2012).
13,5/14 - Domaine Abélanet-Laneyrie
 Les Buissonnats 71570 Chaintré
 03.85.35.61.95.
 Les Chevrières. Bien fruité au nez, ananas, bouche vive, tendue, déjà un peu mûre. Vin flatteur. 13,50 €.
13,5/14 - Maison Verget
 Jean-Marie Guiffens
 Le Bourg 71960 Sologny
 03.85.51.66.00.
 Les Combes Vieilles Vignes.

- Pomme verte, floral, boisé, pomme au four, épices; attendre que le bois se fonde. 22,50 €.
- 2012**
16,5/17 - Château Vitalis
 Denis Dutron
 Rue Adrien-Arcelin 71960 Fuissé
 03.85.35.64.42.
Vieilles Vignes. Pêche blanche, mandarine, bouche vive, élégant, agrumes et épices douces, bonne longueur, droit et savoureux. 15 €.
16,5 - Bouchard Père & Fils
 Château de Beaune 21200 Beaune
 03.80.24.80.24.
Vignes romaines. Agrumes, floral, bouche minérale, tendue, fine, beaucoup d'élégance, minéralité et fruité délicats. 17,50 €.
16,5 - Domaine de la Chapelle
 Pascal Rollet
 Pouilly 71960 Solutré-Pouilly
 03.85.35.81.51.
Aux Bouthières. Nez discret, fruits secs, floral, bouche tendue et fine, élégant, complexe, long, fin, minéral. 17,50 €.
15 - Vieilles Vignes. Nez mûre, bouche vive, épice, longue, serrée, pointe d'amertume en finale. Vin de garde. 14,20 €.
16,5 - Domaine Pierre Vessigaud
(lire portrait)
 Pouilly 71960 Solutré-Pouilly
 03.85.35.81.18.
Vieilles Vignes. Agrumes, fin, citronné, vif, élégant, tendu, long, frais, très citronné. 22 €.
16 - Vers Pouilly. Nez lacté, floral, vanille, rond, souple, parfumé, frais, gourmand, long, très persistant. 27 €.
16 - Château de Beaugard
 Maison Joseph Burrier
 71960 Fuissé
 03.85.35.60.76.
Les Insarts. Litchi, melon, bouche savoureuse, gourmande et vive, bonnes saveurs de fruits blancs, pêche, long, frais, fin. 22,40 €.
16 - Michel Paquet
 Les Valanges 71960 Davayé
 03.85.35.85.03-06.09.90.74.10.
 Citronné, agrumes, bouche fraîche, vive, assez élégante, bonne tension, minéralité en finale, vin de roche. 17 €.
16 - Domaine Trouillet
 Route des Concizes
 71960 Solutré-Pouilly
 03.85.35.80.04.
Aux Chailloux. Eucalyptus, cèdre, pin, bouche tendue, vive, saline, citronnée. Un vin vif, tendu, frais, long, très minéral. 13 €.
14 - Cœur de Pouilly. Abricot, poire, bouche ronde, pointe de gaz, droit, plaisant, bien parfumé. 15 €.
15,5/16 - Domaine Denuziller
 Impasse de l'Eglise
 71960 Solutré-Pouilly
 03.85.35.80.77.
Prestige. Nez fin, pêche blanche, bouche tendue, élégante, fruits blancs, minéralité et fraîcheur, bonne longueur. 12,50 €.

- 15,5 - Domaine du Clos des Rocs**
 Olivier Giroux *(lire portrait)*
 Chemin de Colonge 71000 Loché
 03.85.32.97.55.
Les Pierrotes. Floral, seringa, bouche vive, tendue, pamplemousse, bonne longueur. Vin jeune, équilibré, persistant. 17,90 €.
15,5 - Domaine Faiveley
 8, rue du Tribunal
 21700 Nuits-Saint-Georges
 03.80.61.04.55.
 Pomme verte, réducteur, bouche vive, bonne tension, fruits blancs, droit, vif, salin. 19,90 €.
15,5 - Vins des Personnets
 Collovray et Terrier
 71960 Davayé
 03.85.35.86.51.
Vieilles Vignes. Poire, mangue, très fruité, bouche large, onctueuse, issue d'une vendange bien mûre, un vin riche et gourmand. 16,50 €.
15 - Domaine Châtaigneraie-Laborier
 Gilles Morat
 595, route des Bruyères
 71960 Vergisson
 03.85.35.85.51.
Belemnites. Poire, pêche jaune, serrée, pointe d'amertume, bouche pleine, dense, finale tendue, frais et gourmand. 17 €.
13,5/14 - Aux vignes dessus
 «Sur la roche». Fruits blancs, pêche blanche, bouche vive, tendue, citronnée, fraîche, serrée en finale. 19 €.
15 - Collin-Bourisset
 1846 RN 6
 71570 La Chapelle-de-Guinchay
 03.85.36.81.27.
Château Lavernalle. Nez litchi, pêche jaune, bouche fine, riche, tendue, bon fruit, épicé en finale. 15 €.
15 - Domaine Corsin Père & Fils
 Les Plantes 71960 Davayé
 03.85.35.83.69.
Vieilles Vignes. Fruits blancs, épices douces, citronné, bouche vive, bonne tension, droit, frais, note poivrée en finale, bonne longueur. 16,10 €.
15 - Domaine de la Croix-Senaillet
 Richard et Stéphane Martin
 En Coland 71960 Davayé
 03.85.35.82.83.
Litchi, floral, bouche riche, ample, très gourmande, avec une finale relevée et des notes pamplemousse qui lui confèrent de la fraîcheur. 22,10 €.
15 - Georges Dubœuf
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.34.20.
Domaine Béranger. Nez poire, pêche blanche, bouche vive, tendue, élégante, minérale. 13,92 €.
15 - Domaine Yves Giroux & Fils
 Les Molards 71960 Fuissé
 06.80.72.28.91.
Vieilles Vignes. Mirabelle, nez assez mûr, bouche riche, savoureuse, bien mûre. Vin gourmand, large mais avec de la tension et de la fraîcheur. 15,50 €.

- 15 - Manoir du Capucin**
 Chloé Bayon
 Le Plan 71960 Fuissé
 03.85.35.87.74.
Clos de la Maison. Fruits blancs, anisé, floral, démentine, bouche ronde, gourmande, large, très fruitée. 14,50 €.
14 - Aux Morlays. Poire, mangue, bouche vive, large, gourmande, très fruitée, assez gras. 15 €.
15 - Domaine La Soufrantise
 Françoise et Nicolas Melin
 Rouette du Clos 71960 Fuissé
 03.85.35.64.04.
Vieilles Vignes. Nez abricot, note de miel, bouche fraîche, savoureuse, bien fruitée, en finesse. 16 €.
14,5/15 - Domaine Cordier
 Christophe Cordier
 71960 Fuissé
 03.85.35.62.89.
Les Insarts. Fruits blancs, poire, pêche jaune, bouche vive, tendue, bien parfumée, fraîche, gourmande, épicée en finale. 30 €.
14,5 - Vers Agnières. Verveine, pêche blanche, agrumes, bouche vive, tendue, citronnée. A attendre. 30 €.
14 - Terroirs rares. Fruits blancs, vanille, pêche, bouche assez boisée, bonnes saveurs, finale grillée. Vin riche, marqué par son élevage. 25 €.
14,5/15 - Château des Rotets
 Claire et Fabio Gazeau-Montrasi
 71960 Fuissé
 03.85.32.90.18.
Pierrefolle. Nez pêche jaune, pas mal de gaz, épicé en finale, poivre blanc, droit, tendu. 22 €.
14,5 - Bret Brothers
 Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine Bret
 La Soufrantière 71680 Vinzelles
 03.85.35.67.72.
En Carementrant. Fermé, bouche ample, du gras, manque un peu de charme à ce stade, très matière. A attendre, vin de garde. 25,50 €.
14,5 - Domaine Sophie Cinier
 Champ-Potard 71960 Fuissé
 03.85.35.66.41.
Fruits blancs, démentine, bouche tendue, lactée, frais, élégant, bien fruité. 16,10 €.
13,5 - Vers-Cras. Mangue, litchi, bouche boisée, un peu trop mûre, riche en saveurs, large, gourmande. A boire. 20,10 €.
14,5 - Dominique Cornin
 Savy-le-Haut 71570 Chaintré
 03.85.37.43.58.
Les Plessys. Noisette fraîche, fruits secs, bouche tendue, vive, frais et fin, minéral. 20,10 €.
14,5 - Pascal Renaud
 Impasse du Tonnellier
 71960 Solutré-Pouilly
 03.85.35.84.62.
Aux Bouthières. Fruits blancs, un peu de gaz, bouche vive, citronnée, tendue, jeune. 17,70 €.
14 - Aux Insarts. Citronné, floral, bouche vive, légèrement pétillante, de la fraîcheur, bonne tension. 14,90 €.

VENTEALAPROPRIETE.COM

J'aime les relations de confiance !...

...Pour le vin, c'est ventealapropriete.com

DES VINS DE QUALITÉ, RENOMMÉS OU MÉCONNUS, EN PROVENANCE DIRECTE DES DOMAINES, À PRIX DIRECT PROPRIÉTÉ, SANS INTERMÉDIAIRE.

★★★★★ Plébiscité par plus de 80 000 clients et noté 5 étoiles par plus de 2300 clients.



N°1 DES VENTES PRIVÉES EN LIGNE 100% VIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Mercurey, le rouge et pas seulement

L'appellation est en révolution permanente. Dégustations, communication et blancs réinventés.

PAR JACQUES DUPONT

On peut boire du mercurey et ne pas aller au ballon. Mais ce serait dommage de rater ça ! En réservant à l'avance et pour une somme assez raisonnable, les vigneron de l'appellation vous proposent en effet de visiter le vignoble et la région en montgolfière. « Le site de notre vignoble peut être très bien compris depuis le ciel et on veut faire partager cette vision unique. En plus, on a un vigneron qui est champion de France de mongolfière ! » raconte le boss de l'appellation, Amaury Devillard (élu à l'unanimité par ses pairs). Le mieux, à la belle ■■■

Patrice du Jeu

Les Héritiers Saint-Genys

« J'ai un petit élevage de bœufs hereford et j'avais un restaurant à Paris, Au petit Marguery, rive droite, avenue des Termes, où je servais ma viande. J'ai vendu la moitié à Pascal Mousset, qui avait Au petit Marguery rive gauche. Aujourd'hui, je fais des petits colis de 10 kilos de viande emballée sous vide pour les particuliers. J'ai eu l'occasion d'acheter ce vignoble avec des associés... J'avais le rêve de tout le monde : la vigne, et l'envie de revenir en Bourgogne. Je suis originaire d'Autun. Mon épouse était partante et, après, ce sont les hasards de la vie. Les gens qui possédaient le Clos Marcilly étaient en difficulté, avec des problèmes de succession, et j'ai le même avocat qu'eux... C'est de là que c'est parti. Après, ça a été très compliqué. J'avais quelques notions agricoles avec mon élevage mais, surtout, j'ai été bien entouré et bien conseillé, et merci aux viticulteurs voisins... Il y avait tout à faire : pas de marque, pas de client. Quand je suis arrivé, en mai 2011, il y avait des herbes plus hautes que la vigne, c'était une friche avec du raisin.. Le clos fait 7 hectares, mais on a dû en replanter facilement 4. C'est un changement de vie radical, beaucoup de travail, mais la qualité de vie est incroyable. »



Mercurey En rouge et blanc

Cépages : pinot noir en rouge, chardonnay en blanc.

Millésimes

2013 : millésime difficile, qui a nécessité beaucoup de travail dans les vignes. Du fruit, mais moins de rondeur que 2012 en rouge ; jolis blancs vifs.

2012 : très bon millésime ici. Rouges ronds, fruités, des tanins veloutés pour les rouges ; des blancs bien fruités.

2011 : meilleure année pour les blancs que pour les rouges, plus minces et moins soyeux que les 2012.

**Carte
du vignoble
page 222**

Retrouvez notre espace vin
sur **Le Point.fr**

- les chroniques de nos spécialistes, Jacques Dupont et Olivier Bompas
- articles, dégustations, portraits, actualités
- les accords mets et vins
- une présentation des principaux cépages
- les fiches techniques des appellations
- un glossaire de 400 termes d'œnologie

SPÉCIAL VINS BOURGOGNE



Sylvie et Vincent Jossier Domaine de l'Evêché

« Ça va faire vingt-huit ans. On a tout fait la même année : l'installation – c'était pas habitable, pur jus des années 50 – et on s'est mariés, il fallait l'inconscience de la jeunesse... On a acheté cette maison. On a 13 hectares au total, dont 3 sur Mercurey. Ici, on a un clos ceint de murs qui fait 2,5 hectares, et qui avait été arraché pour faire des fruits. C'est resté dix ans en vente, car l'ancien propriétaire n'a jamais voulu séparer la terre et la maison. En fait, il voulait vendre à Vincent, il les voyait travailler, son père et lui. Nous n'avions pas la trésorerie, et il a été tout à fait patient. Trois jours avant de mourir, il a convoqué Vincent pour lui vendre : je ne peux plus attendre, je veux que ça soit toi. A 22 ans, c'était se mettre sur le dos un sacré pari, surtout vu les taux d'intérêt de l'époque. Il fallait tout faire, même si la maison est belle, avec ce terroir, le clos, la vue... On n'est jamais blasé de ce panorama. "Le sang de la vigne", avec Arditi et toute l'équipe, ils en ont tourné un épisode ici. On en garde un très bon souvenir, ils étaient plus de trente, et tous intéressés et sympas. Ils posaient des tas de questions sur les terroirs. Et Pierre Arditi continue de nous acheter des blancs. »

■■■ saison, c'est le matin tôt ou le soir à la tombée du soleil. La mongolfière peut voler pour des producteurs qui invitent de bons clients, mais aussi pour des familles. « Il suffit de s'adresser au caveau. » Ça aussi, c'est nouveau, en plein centre-bourg, sur une petite place, le Caveau Divin, avec plein de bouteilles conservées sous gaz neutre (procédé Enomatic) pour éviter l'oxydation et que l'amateur de passage peut déguster avant de faire son choix. Evidemment, le mieux est d'aller chez les vignerons découvrir vignes et caves pour connaître leur histoire et leur métier. Mais, pour celui qui est pressé ou qui veut

MICHEL LABELLE

se faire une idée avant de rendre visite, le caveau est idéal, d'autant que la presque totalité des domaines (85 %) y sont présents et qu'on peut acheter au prix de la propriété. Pas mal pour se faire un bel échantillonnage!

L'appellation est vaste, du moins pour la Bourgogne, où tout est petit : parcelles, vignobles et crus. Couvrant 650 hectares, mercurey est l'une des deux plus importantes appellations en rouge, avec gevey-chambertin. Grande diversité de sols ou plutôt de proportions, car tout se décline en argile et calcaire, tantôt avec de la craie recouverte d'une fine couche de terre, tantôt ■■■



CHATEAU DE MEURSAULT

Mille ans d'histoire...



Près de 60 hectares
en Côte de Beaune

Meursault 1^{er} cru
Les Charmes

Meursault 1^{er} cru
Les Perrières

Puligny-Montrachet 1^{er} cru
Champ Canet

Volnay 1^{er} cru
Clos des Chênes

Pommard 1^{er} cru
Clos des Epenots

Corton Grand Cru



Visite & dégustation

Rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault
Tél. +33 3 80 26 22 75

www.chateau-meursault.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Rendez-vous sur www.lepoint.fr/vin

■ ■ ■ avec des marnes qui remontent en surface, des terres rouges ou des cailloux durs. « C'est un patchwork qu'on distingue parfaitement en hiver ! » surtout en montgolfière... L'appellation prend la forme d'un cirque ouvert sur la plaine de la Saône à l'est. A cette diversité s'ajoutent des variations de climat, dues aux courants d'air qui modifient les températures : « On le voit bien à la fonte des neiges, certaines parcelles sont encore blanches quand d'autres sont entièrement découvertes. »

Mercurey fut et demeure une pépinière en fortes personnalités qui déterminent son histoire. Michel Juillot notamment, qui, au début des années 80, accepta un protocole d'expériences passionnantes mais contraignantes sur l'élevage en fûts mené par René Naudin, tête chercheuse de l'Institut français de la vigne et du vin. Les résultats de ces études in vivo (y compris avec des tonneaux carrés...) ont été déterminantes dans l'appréhension de l'élevage des vins pour l'œnologie moderne. Laurent, son fils, a présidé l'appellation et c'est au tour d'Amaury Devillard (là encore, une famille reconnue : Bertrand Devillard, le père, a dirigé longtemps la maison de négoce Antonin Rodet), épaulé par une équipe bien décidée à pousser mercurey encore plus loin.

Equipe. Loïc de Suremain représente la septième génération depuis 1800. Les Suremain venaient « du nord », comprendre de l'Yonne, du côté d'Avallon et Tonnerre, et c'est par épousailles avec une demoiselle de Loisy, famille dont on dit que les possessions étaient tellement vastes qu'« Elle pouvait traverser la Bourgogne en étant toujours chez elle », qu'ils se sont installés ici. Loïc, passionné de chasse et de cor, ancien sonneur au Clos Vougeot, consacre beaucoup de temps au collectif de l'appellation : « C'est toute une équipe de jeunes, et on s'entend bien. » La belle équipe a rouvert un dossier premier cru « pour ajuster ». Une faible partie du territoire qui avait échappé à la précédente délimitation, en 1989, « 2 à 4 % de terroirs qui peuvent l'être », deviendrait des premiers crus.

L'appellation compte 37 premiers crus, qui représentent moins de 30 % des surfaces avec une proportion de plus de 90 % en rouge. Cela explique aussi la demande de réouverture des premiers crus. « On a des terroirs impressionnants pour les blancs », constate Xavier Desfontaines, du Château de Chamilly, lui aussi impliqué dans la gestion de l'appellation. C'est un peu la découverte récente de la nouvelle génération : non pas la qualité des terroirs, mais leur capacité à produire des blancs autrement. Longtemps, dans cette couleur, mercurey a joué à la grenouille qui voulait ressembler au bœuf, et donné à goûter des vins qui copiaient les meursaults, du moins ceux de l'époque - les années 90 -, où, souhaitant séduire une clientèle internationale, meursault faisait dans le très très mûr et le boisé, des vins gras et lourds qui ont très mal vieilli. Meursault en est revenu, et mercurey a réinventé ses blancs.

Élegant. Terminé le sirop, voici le minéral : le blanc vif, élégant, nerveux et parfumé à la fraîcheur, avec des expressions non pas dues au travail en fût mais au calcaire : « Il y a de très beaux terroirs à blancs chez nous », confirme Patrick Guillon, un passionné de foot, fan inconditionnel du Saint-Etienne de la grande époque : « Ils ont perdu en 1976 sur le terrain des Rangers face au Bayern, mais ils ont descendu les Champs-Élysées comme s'ils avaient gagné. » Patrick Guillon, quand il ne joue pas - « en senior à Givry et à Mercurey en vétérinaire » -, plante du chardonnay, persuadé que le blanc sur mercurey peut faire aussi bien dans un verre que les Larqué, Revelli et Curkovic chez les Verts : « Sur les Champs-Martin, c'est de la craie, c'est excellent. J'ai replanté aussi sur les Veley. Je vais arriver à 10 % de ma production en blanc. On vendange tout à la main. Il y a pas mal de domaines qui sont repassés à la main. Je suis bourguignon et producteur, mais j'aime tout, je goûte tout, il y a des bons vins partout. Le foot et le vin, ce sont mes passions, avec les beaux labours. J'aime la terre bien labourée, c'est beau... » ■



Les accords
Entre vins gourmands et souples et cuvées plus structurées, les vins de Mercurey offrent toujours un fruit net, marqué par la cerise caractéristique du pinot noir. Des vins frais et charnus, à servir à la température de la cave avec une belle volaille de Bresse comme une poulette simplement rôtie, ou une viande blanche, par exemple une épaisse côte de veau cuite en cocotte, accompagnées de petites rattes sautées et de champignons. Les plus étoffés seront parfaits avec une noisette d'agneau ou une pintade braisée, et, pour terminer un repas, sur un épais affiné à point.

Sélection sur 160 vins dégustés à l'aveugle

Rouges villages

- 2013**
14,5 - Domaine du Four-Bassot
Sébastien Gault
35, rue des Fougères
71640 Saint-Mard-de-Vaux
06.80.38.88.87
Les Chazeaux. Fruits rouges, fumé, cerise, bouche ronde, souple, pas très dense mais équilibré, vif, à boire dans sa jeunesse pour sa fraîcheur et son fruit. 12 €.
- 2012**
16,5 - Domaine Patrick Guillot
Chamirey 71640 Mercurey
03.85.45.27.40.

- En Boussoy. Cerise, fumé, framboise, bouche ronde, tendre, élégante, bien fruitée, long et fin. 12 €.
- 16 - Domaine de l'Evêché** (Lire portrait de Sylvie et Vincent Jussier)
6, rue de l'Evêché
71640 Saint-Denis-de-Vaux
03.85.44.30.43-06.75.82.56.03.
Les Murgers. Lacté, grillé, épicé, un peu de bois, bouche fruitée, élégante, fraîche, belle persistance en finale. 11,20 €.
- 16 - Domaine Faiveley**
8, rue du Tribourg
21700 Nuits-Saint-Georges
03.80.61.04.55
La Framboisière. Fruits rouges, joli nez, bouche ronde, épicée et fruitée, vin tendu, long, fin, vif et structuré, belle persistance sur le fruit. 19,90 €.
- 15,5 - Maison Antonin Rodet**
55, Grande-Rue
71640 Mercurey
03.85.98.12.12.
Héritage. Fruits rouges, cerise, bouche tendre, fraîche, élégante, fin, tendu, délicat tanins croquants. 13,50 €.
- 15,5 - Dureuil-Janthial**
Vincent Dureuil
Rue de la Buisserolle
71150 Rully
03.85.87.26.32.
Joli nez, bien fruité, cerise, bouche élégante, élevage bien maîtrisé, vin délicat et raffiné. 15,50 €.
- 15/15,5 - Domaine Chanzy**
1, rue Fontaine 71150 Bouzeron
03.85.87.23.69.
Les Caraby. Fruits rouges, grillé, bouche ronde, fruitée, élégante, assez savoureuse, vin flatteur et bien fruité. 18 €.
- 14,5 - Domaine de l'Europe**
Guy Cinquin
7, rue du Clos-Rond
71640 Mercurey
06.08.04.28.12.
Les Chazeaux. Vieilles vignes. Fermé, bouche ronde, souple, fraîche, serrée, fin, délicat, joli fruit en bouche. 14,60 €.
- 14 - Maison Louis Max**
6, rue de Chaux
21700 Nuits-Saint-Georges
03.80.62.43.00.
Clos de la Marche. Fermé, fruits rouges, bouche serrée, fraîche, élégante, serrée en finale. 23,80 €.
- 13,5/14 - Domaine de la Monette**
Roelof Lightmans
15, rue du Château 71640 Mercurey
03.85.98.07.99.
Le Saut Muchiau. Fruits noirs, épices, serré, dense, plein, riche, un peu extrait, bonne matière, finale rugueuse. 14,50 €.
- 13/13,5 - Domaine de la Vieille Fontaine**
David Després
3, rue du Clos-l'Evêque
71640 Mercurey
03.85.87.02.29.
Nez végétal, groseille, bouche fruitée, droite, pas très dense mais fruité. 13,50 €.

- 2011**
14 - Tramier & Fils
Rue de Chamerose 71640 Mercurey
03.85.45.10.83.
Château Mi-Pont. Grillé, bouche ronde, bien fait, assez tendu, tanins accrocheurs en finale. 11 €.
- Rouges Premiers crus**
2012
17 - Les Héritiers Saint-Genys
Patrice du Jeu (voir portrait)
1, place de l'Eglise
21190 Chassagne-Montrachet
06.88.69.42.27.
Clos Marcilly. Fruits noirs, bouche vive, tendue, fine, élégant, très beau fruit, long, enveloppé. 18,50 €.
- 16 - Domaine Faiveley**
8, rue du Tribourg
21700 Nuits-Saint-Georges
03.80.61.04.55.
Clos du Roy. Fruits noirs, cerise, joli fruit, rond, souple, tanins veloutés, bel élevage, long, gourmand, fruité. 25,40 €.
- 16 - Domaine Gouffier**
Frédéric Gueugneau
11, Grande-Rue
71150 Rully
06.47.00.01.04.
Clos l'Evêque. Fruits rouges, cerise, bouche tendre, élégante, fraîche, fine, tendue, délicat, très joli fruit en finale, un peu de bois. 16,5 €.
- 16 - Paul et Marie Jacqueson**
12, rue Saint-Laurent 71150 Rully
03.85.45.26.05.
Les Naugues. Fruits noirs, note épicée, cerise cuite, bouche ronde, souple, mûre, savoureuse, boisé intégré, bonne longueur. 14 €.
- 16 - Domaine de Suremain**
Château du Bourgneuf
71640 Mercurey
03.85.98.04.92.
Château Sazenay. Nez fermé, bouche tannique, pure, élégante, argileux, serré, tanins présents, bonne longueur. De garde. 21 €.
- 14,5/15 - La Bondue.** Nez fermé, framboise, bouche souple, ronde, finale serrée, bien fruité, assez long. 21 €.
- 15,5 - Château de Chamilly**
Familie Desfontaine
71150 Chamilly
03.85.87.22.24.
Les Puillets. Nez discret, fruits noirs, tendu, vif, serré, demande à se fondre, tanins présents. De garde. 16,80 €.
- 15,5 - Château de Chamirey**
Domaines Devillard
71640 Mercurey
03.85.45.21.61.
Clos du Roi. Fruits rouges, framboise, bouche ronde, fraîche mais sans dureté, tendu en finale, joli fruit, un peu de bois. 31 €.

- 15 - Les Champs-Martin**
Ample, du volume, boisé, pin, bouche boisée, puissant, riche, avec beaucoup de volume. 31 €.
- 14,5/15 - Maison André Delorme**
11, rue des Bordes 71150 Rully
03.85.87.10.12.
Clos l'Evêque. Fruits rouges, bouche ronde, souple, tanins soyeux, gourmand, long. 17 €.
- 14,5/15 - Château de Santenay**
1, rue du Château 21590 Santenay
03.80.20.61.87.
Les Puillets. Nez cerise, boisé, très joli fruit, bouche tendue, fine, élégante, frais, friand, nerveux et fruité. 18,50 €.
- 14 - Bouchard Père & Fils**
Château de Beaune
21200 Beaune
03.80.24.80.24.
Fruits noirs, bouche ronde, souple, tendre, léger, bien fait mais un peu refermé aujourd'hui. 17,10 €.
- 2011**
14 - Domaine Jeannin-Mallet
Benoît Eschard
4, rue de Jamproyes
71640 Mercurey
03.85.45.13.83.
Clos des Grands-Voyens. Fruits rouges, tendre, manque un peu de chair, comme souvent les 2011, mais du fruit, droit. 15,30 €.

- Blancs villages**
2013
14 - Domaine de la Vieille Fontaine
David Després
3, rue du Clos-l'Evêque
71640 Mercurey
03.85.87.02.29.
Marqué bois car pris sur fût, joli nez poire, bouche suave, riche, joli vin. 13,50 €.
- 2012**
16 - Château de Mercey
Maison Antonin Rodet
55, Grande-Rue 71640 Mercurey
03.85.98.12.12.
Nez discret, bouche tendre, équilibré, minéral, droit, long, frais, fin. 14 €.
- 14,5 - Domaine de l'Europe**
Guy Cinquin
7, rue du Clos-Rond
71640 Mercurey
06.08.04.28.12.
Les Chazeaux. Poire, ananas, menthe, bouche riche, savoureuse, pas nerveux mais riche en saveurs. 14,80 €.
- 14 - Château d'Étroyes**
Maurice Protheau & Fils
71640 Mercurey
03.85.45.10.84.
Les Ormeaux. Nez grillé, épicé, tendu, frais, un peu boisé, droit, bonnes saveurs de fruits frais. 13,80 €.
- 14 - Château de Santenay**
1, rue du Château 21590 Santenay
03.80.20.61.87.
Le Roc blanc. Nez floral, droit, miel, bouche tendue, bien fruitée, finale tendue et vive. 15,90 €.
- Blancs premiers crus**
2013
15,5 - Domaine Tupinier-Bautista
Manu Tupinier
17, rue de la Cure 71640 Mercurey
03.85.42.26.38.
En Sazenay. Nez discret, bouche parfumée, abricot, pêche blanche, savoureux, équilibré, note anisée. 15 €.
- 2012**
17,5 - Domaine Michel Juillot
Laurent Juillot
59, Grande-Rue 71640 Mercurey
03.85.98.99.89.
Clos des Barraults. Nez noisettes, poire, bouche tendue, fraîche, longue, élégante ; savoureuse, beau travail sur l'élevage. 23 €.
- 15 - Domaine Chanzy**
1, rue Fontaine 71150 Bouzeron
03.85.87.23.69.
Clos du Roy. Nez discret, joli fruit, délicat, tendre, fin, élégant, frais, fin. 22 €.

DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

GRAND VIN DE BOURGOGNE
RÉCOLTE 2011
100% CHARDONNAY
N° 00227
depuis 1831

MOUTONNE
CHABLIS GRAND CRU
APPELLATION CHABLIS GRAND CRU CONTRÔLÉE
MONOPOLE
Domaine Long-Depaquit
ALBERT BICHOT, PROPRIÉTAIRE

Domaine Long-Depaquit
Chablis Grand Cru
"Moutonne" - Monopole
Chablis Grand Cru
Les Clos, Preuses, Vaudésirs, Blanchots, Bougros
Chablis Premier Cru
Beugnons, Lys, Vaillons, Vaucopins, Montée de Tonnerre, Montmains, Blanchots, Bougros
Chablis

WWW.ALBERT-BICHOT.COM

SPÉCIAL VINS BOURGOGNE

Pouilly-fuissé, retour au pur

L'appellation qui monte ! Prix aimables, vigneron motivés et accueillants blancs tournés vers la tension.

PAR JACQUES DUPONT

Pour les amateurs de blancs de Bourgogne qui ne disposent pas d'une fortune type marchand de gaz en Russie ou d'immeubles en Chine, le Mâconnais semble la région à prospecter d'urgence. Les prix restent raisonnables, les vins ont progressé de façon remarquable et – en Bourgogne, ces temps-ci, ce n'est pas négligeable – il y a du volume. Aujourd'hui, nous passons en revue les pouilly-fuissé, mais les pouilly-vinzelles et pouilly-loché, moins connus, les saint-véran, viré-
clessé ou tout simplement la vaste famille des mâcons valent tous le déplacement. D'autant que cela risque de changer quelque peu à l'horizon de 2017. Nous parlons des prix.

Jusqu'à présent, le Mâconnais, contrairement au reste de la Bourgogne, ignore la classification interne que l'on connaît en Côte-d'Or ou à Chablis: villages pour les terroirs ordinaires», premiers crus pour

les très bons, grands crus pour les exceptionnels (ex.: chablis, chablis premier cru Fourchaume, chablis grand cru Les Clos...). En Mâconnais, tout est villages, avec parfois le nom d'un lieu-dit, mais l'absence de premiers crus (au moins) est pour le moins anachronique et totalement injustifiée.

Sous la même dénomination pouilly-fuissé, on trouve déjà les vins de cinq villages – Chain-

Pouilly-fuissé Vin blanc

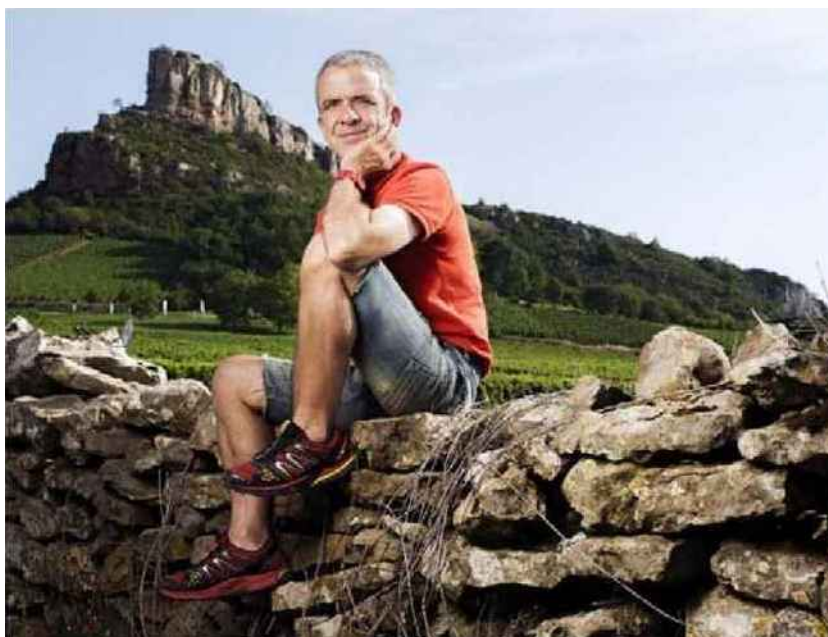
Cépage:
chardonnay.

Millésimes

2013: année climato-
logiquement difficile,
avec beaucoup de
maladies et des per-
tes de récolte. Vins
vifs, plutôt réussis.

2012: vins concen-
trés, avec des équi-
libres intéressants qui
permettent la garde.

2011: vins plus exu-
bérants, mais
un peu moins
concentrés. Des vins
faciles à boire, plus
primeur.



MICHEL LABELLE

Pierre Vessigaud

Domaine Pierre Vessigaud

« Tout le monde revient en arrière sur le bois. Il y a vingt-cinq ans, on n'avait pas de bois, puis il y a eu cette mode du boisé. C'était la course à la surmaturation, des vins lourds, gras, écœurants et qui vieillissaient mal. Mais maintenant les gens recherchent plus la précision, la minéralité, des vins plus équilibrés, plus frais. Les 100 % fûts neufs, c'est fini aussi à l'étranger. Ils ne veulent plus en entendre parler, même aux Etats-Unis. Ils veulent du vin avec du peps, de la tension, surtout avec la cuisine moderne, du poisson cru, ce genre de cuisine inspirée un peu de l'Asie, ça ne supporte pas le bois, il y faut de l'acidité. Il faut retrouver de très belles amertumes sur les vins blancs, c'est rafraîchissant. Ce n'est pas l'amertume

végétale, mais plutôt celle des agrumes. On a été en bio pendant quatre ans, mais j'ai arrêté ma certification. On a eu trop de problèmes en 2013. Je continuerai à utiliser des produits bio, mais, quand il y aura le feu à la maison, je m'autoriserai un produit conventionnel pour sauver ma récolte. Je loue mes vignes, je loue les bâtiments, je ne suis pas propriétaire et à la fin de l'année, que vous fassiez du vin ou pas, il faut payer les loyers. C'est dommage, car le bio c'est passionnant, extrêmement enrichissant, on a l'impression d'être dans une autre approche de la vigne. »

tré, Vergisson, Fuissé, Solutré et Pouilly – avec des accents assez différents. Sur Chaintré, du fait de sols primaires assez riches, on goûte des vins un peu exubérants, riches, gras en bouche, qui mûrissent assez vite mais vieillissent moins longtemps que ceux produits à Vergisson. Là, dans cette commune où la roche est présente et affleure, les blancs sont plus pâles, tendus comme des arcs et prennent du temps à mûrir. Mais, à l'intérieur même du « finage » de ces communes, d'un coteau à l'autre, les vigneronnes depuis des générations savent bien que telle parcelle – tel « climat », comme on dit en Bourgogne pour désigner un terroir particulier (le mot vient du grec) – n'est en rien comparable à une autre.

Tendresse. Aux Chailloux, on trouvera des chaillies, des cailloux calcaires très nombreux, à Vers Pouilly, ce sont des marnes qui dominent et donnent des vins lactés, gourmands, ronds, alors qu'à Vers Agnières, un autre climat sur la commune de Fuissé, l'argilo-calcaire offre des vins minéraux, coupants.

Avouons une tendresse pour Les Pierres à canards, au sol composé de pierres plates très fines évoquant, pour l'aïeul qui a trouvé ce nom, les becs ou pattes des palmipèdes... « La classification a commencé il y a cinq ou six ans et ça devrait aboutir vers 2017... C'est bien avancé », nous assure le vigneron (lire portrait) Pierre Vessigaud. Comme l'aboutissement d'une profonde mutation dans la façon de produire et surtout de vendre. « C'est une région qui, depuis une quinzaine d'années, développe une grosse dynamique, de nombreux domaines se sont lancés dans la vente en bouteille », ajoute-t-il.

Longtemps, pouilly-fuissé a bénéficié d'une aura particulière aux Etats-Unis. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, quelques négociants ont lancé ce vin sur le marché américain. Le nom a plu, le prix aussi. Il y avait du volume disponible et de quoi, pour ces marchands, faire de jolies marges. Côté production, pas de souci de



Olivier Giroux

Clos des Rocs

« Je suis originaire de Fuissé. Mes parents ont un petit vignoble avec mon frère aîné. Après mes études, j'ai repris un domaine en côtes-du-rhône gardoises avec un associé. C'est juste au-dessus de Tavel, 700 hectares d'un seul tenant mais pas que de vignes. Le travail me plaisait, mais la vie dans le Sud ne m'a pas convenu. Pas de relations humaines suffisantes. Moi, si je fais du vin, c'est aussi pour partager un canon avec les copains, échanger. J'aime faire la cuisine pour les autres. Un jour de 2002, ma mère m'a appelé pour me dire qu'il y avait un domaine à vendre ici et avant même d'avoir su si je

pouvais l'acheter j'ai vendu mes parts. Je suis parti en fait sans argent, mais avec le couteau entre les dents et en me disant que tout était à faire. On commence à récolter le fruit du travail qu'on a accompli. On travaille en bio mais on ne le revendique pas. Depuis qu'on a labouré les vignes, on a des vins plus toniques, avec plus d'acidité et plus d'énergie. Ma production principale, c'est du pouilly-loché. Ça a peu de notoriété, moins que fuissé, mais on y arrive. Loché, si vous prouvez que ça mérite le détour, c'est facile d'ouvrir une ligne sur une carte de restaurant, car ils n'en ont pas... »

MICHEL LABELLE

commercialisation: 90 % paraient pour les Etats-Unis, pas de problème de stockage et rentrée d'argent régulière. Le très bon côté des Trente Glorieuses... Comme toutes les bonnes choses ont une fin, il a suffi d'une baisse du dollar, d'un début de crise et les portes américaines jusque-là grandes ouvertes se sont retrouvées entrebâillées. Le négoce a lui aussi réduit ses achats.

Objectif. Nombre de producteurs ont dû alors trouver d'autres solutions et surtout de nouveaux marchés et faire comme William Trouillet à Solutré: «*Le domaine a été créé en 1928 par mon arrière-grand-père. Mon grand-père a un peu agrandi et mes parents ont développé. En 2007, au décès de mon père, j'ai repris. Tout était commercialisé au négoce et maintenant on vend tout en bouteille. Là, on construit une extension pour le stockage bouteilles, un caveau de dégustation et des bureaux...*» Avec la chambre de commerce de Dijon, William a beaucoup voyagé. Trois ou quatre fois à l'année, il va au Japon, à Singapour ou au Brésil. «*On a semé nos graines et maintenant ça commence à payer.*»

Dans les années 90 et jusqu'à peu, un grand nombre de vignerons ont cherché à faire des vins «à la mode» avec du boisé, beaucoup de volume et de gras en bouche. Des vins un peu lourdingues et qui n'avaient pas grand-chose à voir avec leurs terroirs de calcaire. Une période révolue, selon Pierre Vessigaud: «*On a trop voulu faire des vins à boire jeunes. Il vaut mieux ramasser du vin à 12,5° avec 40 hectolitres par hectare et un peu moins de maturité qu'à 14° avec 70 hectolitres. C'est du maquillage, l'alcool donne l'impression de volume, mais ça ne tient pas dans le temps. Mon objectif, c'est d'arriver à voir encore plus de tension, un peu moins de boisé. Quand on a des sommeliers, ils nous disent de refaire des vins avec de belles amertumes.*» Et pas des blancs à la vanille qui écœurent plus qu'ils ne donnent envie. Sinon, à quoi servirait de distinguer des premiers crus? ■



Les accords
Blanc gras et opulent, le pouilly-fuissé se caractérise par sa fraîcheur minérale plus ou moins marquée. Riche et ample, il s'accorde aux sauces onctueuses et convient autant aux produits de la mer qu'aux viandes blanches, par exemple des coquilles saint-jacques ou une poullarde. Les plus vifs sont à leur place sur un vieux comté et les fromages à pâte dure en général, et, pour un accord rustique mais très goûteux, avec une andouillette braisée au vin blanc et échalotes grises confites; même des escargots persillés.

Sélection sur 135 vins dégustés à l'aveugle

2013

15,5 - P. Ferraud & Fils
31, rue du Maréchal-Foch
69220 Belleville-sur-Saône
04.74.06.47.60.
L'Entreroches. Nez épicié, fruits secs, bouche vive, tendue, très fruits secs et saveurs de l'automne. 25,70 €.

15,5 - Domaine Maurice Lapalus & Fils
758, route de Vergisson
71960 Pierrefits
03.85.35.71.90.
En pommarid. Nez net, poivre blanc, craie, bouche tendue, saline, longue. Belle réussite! 11,70 €.

15 - Dominique Cornin
Savy-le-Haut 71570 Chaintre
03.85.37.43.58.
Pomme, fruits blancs, bouche vive, pointe de pétillant, tendu, frais, très pamplemousse. 15,10 €.

15 - Maison Joseph Drouhin
7, rue d'Enfer 21200 Beaune
03.80.24.68.88.
Floral, gentiane, bouche complexe, tendue, très citronnée, bon équilibre, matière acide. 17,80 €.

15 - Domaine Gilles Guerrin
La Truche 71960 Vergisson
03.85.35.80.38.
Viellies Vignes. Pamplemousse, fougère, bouche vive, minérale, tendue, calcaire, long et fin. 14,50 €.

15 - Château Vitallis
Denis Dutron
Rue Adrien-Arcelin 71960 Fuissé
03.85.35.64.42.
Verdeur, fougère, bouche tendue, élégante, bien vive, net, presque chablisien. 11 €.

14,5/15 - Bouchard Père & Fils
Château de Beaune 21200 Beaune
03.80.24.80.24.
Vignes romaines. Joli nez minéral et fruité, bouche avec une légère amertume d'agrumes rafraîchissante, bonne longueur. Tarif pas encore fixé (13,90 € le 2012).

14 - Nez bien fruité, vif en bouche, tendu, belle acidité, structuré, long, presque tannique. Tarif pas encore fixé (13,90 € le 2012).

13,5/14 - Domaine Abélanet-Laneyrie
Les Buissonnats 71570 Chaintre
03.85.35.61.95.
Les Chevrières. Bien fruité au nez, ananas, bouche vive, tendue, déjà un peu mûre. Vin flatteur. 13,50 €.

13,5/14 - Maison Vergel
Jean-Marie Guffens
Le Bourg 71960 Sologny
03.85.51.66.00.
Les Combes Vieilles Vignes.

Pomme verte, floral, doise, pomme au four, épices; attendre que le bois se fonde. 22,50 €.

2012

16,5/17 - Château Vitallis
Denis Dutron
Rue Adrien-Arcelin 71960 Fuissé
03.85.35.64.42.

Viellies Vignes. Pêche blanche, mandarine, bouche vive, élégant, agrumes et épices douces, bonne longueur, droit et savoureux. 15 €.

16,5 - Bouchard Père & Fils
Château de Beaune 21200 Beaune
03.80.24.80.24.
Vignes romaines. Agrumes, floral, bouche minérale, tendue, fine, beaucoup d'élégance, minéralité et fruité délicats. 17,50 €.

16,5 - Domaine de la Chapelle
Pascal Rollet
Pouilly 71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.81.51.
Aux Boutthières. Nez discret, fruits secs, floral, bouche tendue et fine, élégant, complexe, long, fin, minéral. 17,50 €.

15 - Vieilles Vignes. Nez mature, bouche vive, épice, longue, serrée, pointe d'amertume en finale. Vin de garde. 14,20 €.

16,5 - Domaine Pierre Vessigaud
(lire portrait)
Pouilly 71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.81.81.
Viellies Vignes. Agrumes, fin, citronné, vif, élégant, tendu, long, frais, très citronné. 22 €.

16 - Vers Pouilly. Nez lacté, floral, vanille, rond, souple, parfumé, frais, gourmand, long, très persistant. 27 €.

16 - Château de Beauregard
Maison Joseph Burnier
71960 Fuissé
03.85.35.60.76.
Les Insarts. Litchi, melon, bouche savoureuse, gourmande et vive, bonnes saveurs de fruits blancs, pêche, long, frais, fin. 22,40 €.

16 - Michel Paquet
Les Valanges 71960 Davayé
03.85.35.85.03-06.09.90.74.10.
Citronné, agrumes, bouche fraîche, vive, assez élégante, bonne tension, minéralité en finale, vin de roche. 17 €.

16 - Domaine Trouillet
Route des Concizes
71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.80.04.
Aux Chailoux. Eucalyptus, cèdre, pin, bouche tendue, vive, saline, citronnée. Un vin vif, tendu, frais, long, très minéral. 13 €.

14 - Cœur de Pouilly. Abricot, poire, bouche ronde, pointe de gaz, droit, plaisant, bien parfumé. 15 €.

15,5/16 - Domaine Denuzillier
Impasse de l'Eglise
71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.80.77.
Prestige. Nez fin, pêche blanche, bouche tendue, élégante, fruits blancs, minéralité et fraîcheur, bonne longueur. 12,50 €.

15,5 - Domaine du Clos des Rocs
Olivier Giroux (lire portrait)
Chemin de Colonge 71000 Loché
03.85.32.97.53.
Les Pierrotes. Floral, seringa, bouche vive, tendue, pamplemousse, bonne longueur. Vin jeune, équilibré, persistant. 17,90 €.

15,5 - Domaine Falvey
8, rue du Tribourg
21700 Nuits-Saint-Georges
03.80.61.04.55.
Pomme verte, réducteur, bouche vive, bonne tension, fruits blancs, droit, vif, salin. 19,90 €.

15 - Vins des Personnets
Collovray et Tierrier
71960 Davayé
03.85.35.85.51.
Viellies Vignes. Poire, mangue, très fruité, bouche large, onctueuse, issue d'une vendange bien mûre, un vin riche et gourmand. 16,50 €.

15 - Domaine Châtaigneraie-Laborier
Gilles Morat
595, route des Bruyères
71960 Vergisson
03.85.35.85.51.
Belemntes. Poire, pêche jaune, melon, assez capiteux, litchi, bouche pleine, dense, finale tendue, frais et gourmand. 17 €.

15,5/14 - Aux vignes dessus
«*Sur la roche*». Fruits blancs, pêche blanche, bouche vive, tendue, citronnée, fraîche, serrée en finale. 19 €.

15 - Collin-Bourisest
1846 RN 6
71570 La Chapelle-de-Guinchay
03.85.36.81.27.
Château Lavernalle. Nez litchi, pêche jaune, bouche fine, riche, tendue, bon fruit, épice en finale. 15 €.

15 - Domaine Corsin Père & Fils
Les Plantes 71960 Davayé
03.85.35.85.69.
Viellies Vignes. Fruits blancs, épices douces, citronné, bouche vive, bonne tension, droit, frais; note poivrée en finale, bonne longueur. 16,10 €.

15 - Domaine de la Croix-Senalliet
Richard et Stéphanie Martin
En Coland 71960 Davayé
03.85.35.82.83.
Litchi, floral, bouche riche, ample, très gourmande, avec une finale relevée et des notes pamplemousse qui lui confèrent de la fraîcheur. 22,10 €.

15 - Georges Dubouët
Thiru Komaneche-Thorins
03.85.35.34.20.
Domaine Béranger. Nez poire, pêche blanche, bouche vive, tendue, élégante, minérale. 13,92 €.

15 - Domaine Yves Giroux & Fils
Les Molards 71960 Fuissé
06.80.72.28.91.
Viellies Vignes. Mirabelle, nez assez mûr, bouche riche, savoureuse, bien mûre. Vin gourmand, large mais avec de la tension et de la fraîcheur. 15,50 €.

15 - Manoir du Capucin

Chloé Bayon
Le Plan 71960 Fuissé
03.85.35.87.74.

Clos de la Maison. Fruits blancs, anisé, floral, clémentine, bouche ronde, gourmande, large, très fruitée. 14,50 €.

14 - Aux Morlays. Poire, mangue, bouche vive, large, gourmande, très fruitée, assez gras. 15 €.

15 - Domaine La Soufrandise

Françoise et Nicolas Melin
Rouette du Clos 71960 Fuissé
03.85.35.64.04.

Vieilles Vignes. Nez abricot, note de miel, bouche fraîche, savoureuse, bien fruitée, en finesse. 16 €.

14,5/15 - Domaine Cordier

Christophe Cordier
71960 Fuissé
03.85.35.62.89.

Les Insarts. Fruits blancs, poire, pêche jaune, bouche vive, tendue, bien parfumée, fraîche, gourmande, épicée en finale. 30 €.

14,5 - Vers Agnières. Verveine, pêche blanche, agrumes, bouche vive, tendue, citronnée. A attendre. 30 €.

14 - Terroirs rares. Fruits blancs, vanille, pêche, bouche assez boisée, bonnes saveurs, finale grillée. Vin riche, marqué par son élevage. 25 €.

14,5/15 - Château des Rontels

Claire et Fabio Gazeau-Montrasi
71960 Fuissé
03.85.32.90.18.

Pierrefolle. Nez pêche jaune, pas mal de gaz, épicé en finale, poivre blanc, droit, tendu. 22 €.

14,5 - Bret Brothers

Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine Bret
La Soufrandière 71680 Vinzelles
03.85.35.61.72.

En Carementrant. Fermé, bouche ample, du gras, manque un peu de charme à ce stade, très matière. A attendre, vin de garde. 25,50 €.

14,5 - Domaine Sophie Cinier

Champ-Potard 71960 Fuissé
03.85.35.66.41.

Fruits blancs, clémentine, bouche tendue, lactée, frais, élégant, bien fruité. 16,10 €.

13,5 - Vers-Cras. Mangue, litchi, bouche boisée, un peu trop mûre, riche en saveurs, large, gourmande. A boire. 20,10 €.

14,5 - Dominique Comin

Savy-le-Haut 71570 Chaintré
03.85.37.43.58.

Les Piessys. Noisette fraîche, fruits secs, bouche tendue, vive, frais et fin, minéral. 20,10 €.

14,5 - Pascal Renaud

Impasse du Tanneier
71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.84.62.

Aux Bouthières. Fruits blancs, un peu de gaz, bouche vive, citronnée, tendue, jeune. 17,70 €.

14 - Aux Insards. Citronné, floral, bouche vive, légèrement pétillante, de la fraîcheur, bonne tension. 14,90 €.

14 - François et Sylvie Bourdon

Pouilly 71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.81.44.

Nez pêche blanche, citron, bouche délicate, équilibrée et parfumée. 14,50 €.

14 - Domaine J.-A. Ferret

Rue du Plan 71960 Fuissé
03.85.35.61.56.

Tête de cru Les Perrières

Litchi, ananas, note de grillé, bouche vive, bien fruitée. Vin gourmand, riche en saveurs, de bouche, boisé flatteur sans être envahissant. 31,70 €.

14 - Eric Forest

56, rue du Martelet
71960 Vergisson
06.22.41.42.55.

Les Crays. Nez fruits secs, bouche assez mûre, poire, pomme golden, riche large, savoureuse. A boire maintenant. 18,60 €.

14 - Château de Fuissé

Famille Vincent
Le Plan 71960 Fuissé
03.85.35.61.44.

Le Clos. Ananas, bouche avec du grillé, petite amertume pamplemousse, bonne tension. 36 €.

14 - Domaine Gonon

1, chemin de la Renardière
71960 Vergisson
03.85.37.78.42.

Vieilles Vignes. Pomme, citron, fleurs blanches, bouche vive, finale sur une agréable amertume. 12,05 €.

14 - Vins Auvigüe

71850 Charnay-les-Mâcon
03.85.34.17.36.

Vieilles Vignes. Citronné, floral, bouche vive, parfumée, de la rondeur et une certaine vivacité. Vin à boire jeune, pour bénéficier de son fruité. 15 €.

13,5 - Domaine Guerrin & Fils

57, route des Bruyères
71960 Vergisson
03.85.35.80.25-06.16.94.95.59.

La Mare-Chaude. Fruits blancs, pêche jaune, bouche bien mûre, tendue, vive, un peu serrée en finale sur des notes boisées et acides. 16 €.

13,5 - Domaine Guerrin & Fils

57, route des Bruyères
71960 Vergisson
03.85.35.80.25-06.16.94.95.59.

La Mare-Chaude. Fruits blancs, pêche jaune, bouche bien mûre, tendue, vive, un peu serrée en finale sur des notes boisées et acides. 16 €.

2011

16 - Sylvaine et Alain Normand

16, chemin de la Grange-du-Dime
71960 La Roche-Vineuse
03.85.36.61.69.

Terroir de Solutré. Poire William, lacté, citron confit, bouche ronde, fruits confits, long, tendu, savoureux; belle complexité. 15,50 €.

14 - Nez floral, iris, bouche ronde, du gras et des saveurs, bouche gourmande, plaisante. 11,30 €.

15,5 - Domaine Trouillet

Route des Concizes
71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.80.04.

Cœur de Pouilly. Nez poire, bouche fine, élégante, tendue, peu évoluée, en finesse, droite. 15 €.

15 - Domaine Corsin Père & Fils

Les Plantes 71960 Davayé
03.85.35.83.68.

Aux Chailoux. Nez craie, poire, bouche ronde, gourmande, assez mûre, riche en saveurs, équilibré. A boire maintenant. 18,60 €.

15 - Domaine Roger Luquet

Rue du Bourg 71960 Fuissé
03.85.35.60.91.

Au bourg. Nez fruits blancs, poire, tendu, frais, fin, élégant, saveurs pêche et fruits blancs en bouche, long. 19 €.

15 - Thibert Père & Fils

Rue Adrien-Arcelin 71960 Fuissé
03.85.27.02.66.

Les Ménétrières. Poire William, lacté, bouche boisée un peu trop marquée, riche en saveurs, long, de garde. 27,10 €.

14,5/15 - Château de Fuissé

Famille Vincent
Le Plan 71960 Fuissé
03.85.35.61.44.

Vieilles Vignes. Boisé, caramel, pommes au four, bouche douce, ronde, épicée, longue, gourmande. 38,50 €.

14,5/15 - Manoir du Capucin

Chloé Bayon
Le Plan 71960 Fuissé
03.85.35.87.74.

Aux Morlays. Nez discret, bouche légère, tendue, en finesse, saveurs de fruits blancs, bonne longueur. 15 €.

2010

15 - Château Pouilly

Famille Canal du Comet
Château de Pouilly
71960 Solutré-Pouilly
03.85.35.89.80-06.71.77.21.41.

« 1551 ». Miel, épices douces, bouche vive, complexe, bonne longueur, droit. 17,80 €.

14 - Thibert Père & Fils

Rue Adrien-Arcelin 71960 Fuissé
03.85.27.02.66.

Vignes blanches. Nez fruits blancs, frais, pêche blanche, bouche vive, épices. 27,10 €.