



LA REVUE DU VIN DE FRANCE
LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
www.larvf.com

**L'HISTOIRE SECRÈTE
DES CLASSEMENTS**
Médoc, Tokay, Saint-Émilion,
Pomerol et Provence

**LA TOUR
BLANCHE**
Le sauternes du
Conseil régional

**À la découverte
des vigneron
de Savoie**

**FUISSÉ, LOCHÉ
ET VINZELLES**
LES TROIS POUILLYS
DE BOURGOGNE
S'AFFIRMENT

**ACHETER
UN VIGNOBLE**
Huit cas concrets
passés au crible

**LES 50 VINS QUI FONT LE
LANGUEDOC**
Les belles cuvées d'aujourd'hui
Les grandes bouteilles historiques

ROC D'ANGLADE
2013
Vin de Pays de l'Herault
Négociation Générale des Propriétaires

**MAS
DU MAS GASSAC**
2012
Négociation Générale des Propriétaires
Saint-Julien-la-Grande-Paroisse
Pays de la Vallée du Bassec
75cl - 12% vol

**DUCHÊNE
LEON BARRAL**
2012
Vignobles
75cl - 12% vol

M 08279 - 599 - F - 6,50 € - PD



DÉGUSTATION



Une dégustation de
Guillaume Baroin

VINZELLES, LOCHÉ, FUISSÉ LES 3 POUILLYS SE RÊVENT EN PREMIERS CRUS

Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché, Pouilly-Fuissé : les trois appellations du Mâconnais ont déposé un dossier d'accession au rang de premier cru. Revue des meilleurs terroirs et de leurs interprètes.

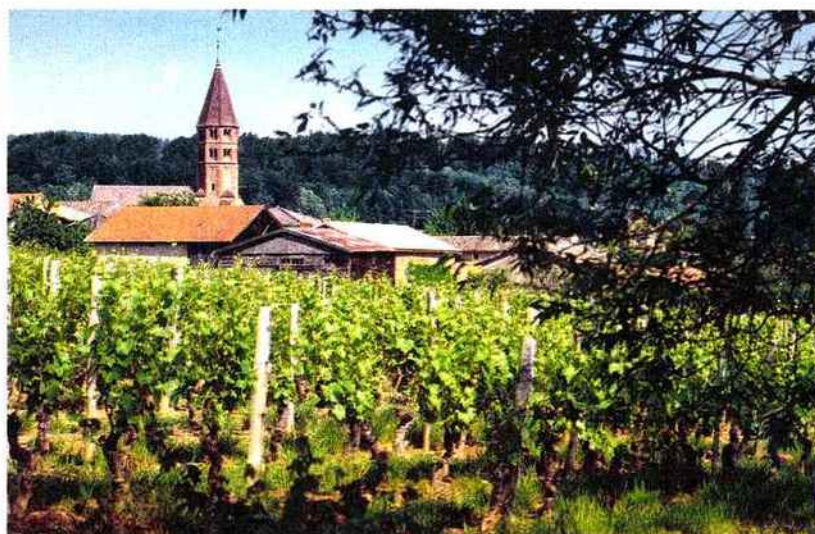
Avec ses 770 ha, l'appellation Pouilly-Fuissé, dans le Mâconnais, a une géologie variée qui, combinée aux différents modes de culture et d'élevage, rend chaque terroir complexe et distinct. En 2010, elle a déposé auprès de l'Inao une demande de classement en premiers crus.

Elle n'est pas seule ! Longtemps dans l'ombre de la fameuse Pouilly-Fuissé, les appellations Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché, plus modestes par leur surface, entendent profiter de la "puissance de feu" de leur grande sœur et ont fait dossier commun avec elle. La demande, qui distingue une trentaine de premiers crus potentiels, devrait être actée en 2018.

Les points d'achoppements

Un tel classement serait assurément vertueux. En effet, trop de producteurs préfèrent aujourd'hui mentionner sur leurs étiquettes un nom commercial de cuvée (par exemple, "Cuvée Vieille vigne") plutôt que le nom d'un climat (Les Quarts, Les Mûres, Les Crays...). Laissant ainsi le marketing prendre le pas sur une caractérisation des terroirs valorisant le cru. C'est d'autant plus regrettable que ce sont souvent de futurs premiers crus qui sont rebaptisés.

En outre, même si leur prix moyen à la propriété (environ 17 €) les rend abordables par rapport aux autres premiers crus blancs bourguignons (qui à Meursault ou Puligny franchissent souvent les 40 €), beaucoup des pouillys que nous avons dégustés manquent d'élevage pour rivaliser avec eux. Ceux qui patientent deux hivers en cave en sortent grandis, avec un terroir mieux mis en avant.



POUILLY-LOCHÉ. Les quelque 30 hectares de cette appellation – l'une des plus petites de Bourgogne – mettent en valeur un sol dédié à la vigne depuis les Romains, puis travaillé par les moines de Cluny.

Les vieux millésimes dégustés confirment d'ailleurs l'aptitude de ces vins à vieillir.

Dernier point sensible, l'interdiction de la vendange mécanique. Pourquoi l'interdire sur de potentiels premiers crus alors que des hectares de grands crus bourguignons sont vendangés mécaniquement ? Une autorisation accordée en fonction d'un rendement butoir serait un juste choix.

Les raisons d'y croire

À l'inverse, le nombre croissant de producteurs (environ 200) vendant en bouteilles ces trois appellations plaide en faveur du dossier. À Pouilly-Fuissé, en dix ans, le nombre d'hectares revendiqués avec nom de climat a doublé, passant de 110 à 220 ha. Avec pour locomotives une dizaine de vigneron réputés (Barraud, Cordier, Ferret, Guffens...), la notoriété des pouillys a une

bonne base. Base qu'une nouvelle génération de vignerons a contribué à développer (Bret, Cornin, Giroux...). Les coopératives leur emboîtent le pas et mentionnent certains climats, ce que nous saluons.

En attendant le verdict, voici un tour d'horizon des meilleurs climats des trois Pouillys du Mâconnais, dont le banquier-vigneron Jean-Luc Coupet notait le mois dernier la valorisation croissante.

POUR DÉGUSTER CE DOSSIER

76 vins de l'année 2011, 82 de 2012 et quelques millésimes anciens ont été dégustés à Beaune au Centre des vins de Bourgogne, avec 99 vins de 2013 goûtés en mars 2015. Nous avons regroupé les premiers crus potentiels par zones et terroirs. Sans indication, les prix sont départ domaine. Les autres prix sont ceux des cavistes, en boutique ou en ligne.



Pouilly-Vinzelles

Les Quarts font sa réputation

Plus vaste climat de l'appellation, "Les Quarts" donnent des vins aussi rares que savoureux.

Délimitée en 1931, l'aire d'appellation Pouilly-Vinzelles n'a été reconnue qu'en avril 1940. À la veille de la guerre... Sur un coteau orienté au levant entre 200 et 250 m d'altitude, ses 50 ha touchent le Pouilly-Fuissé par le village de Chaintré. Ses roches du Jurassique à dominante argilo-calcaire mais ferrugineuses varient entre sommet et bas de côte. On regrettera que certains producteurs la vendent encore sans nom de climat.

CLIMAT LES QUARTS

Ses 12,28 ha représentant le quart de l'appellation, il en a gardé le nom. Son exposition idéale se nourrit d'un sol riche en oxyde de fer. Un clocheton permet de le repérer dans le coteau de Vinzelles. Le principal propriétaire de ce climat est la famille Bret (La Soufrandière), chef de file du renouveau de ce cru aussi rare que savoureux.

15/20

■ LA SOUFRANDIÈRE

Les Quarts 2010

Arômes brillants mariant miel et épices douces aux agrumes confites. Texture vaporeuse et sensuelle comme un voile de mousseline sur la langue. Une référence. **N. C.**

2013 (17,5/20). Cette cuvée millérandée est issue de ceps de plus de 80 ans. Elle offre une note de frangipane tiède avec une attaque ferme sur un tannin sec qui serre le cœur de bouche pour mieux s'allonger sur la minéralité. **env. 36 € (cavistes)**

DOMAINE THIBERT

FUISSÉ

CHRISTOPHE ET SANDRINE THIBERT

Un régal dans les trois AOC

L'histoire de cette famille vigneronne de Fuissé débute en 1967 avec une vigne de Pouilly en location. Arrivé au domaine en 1990, Christophe commence aussitôt la mise en bouteilles, à 22 ans. Aujourd'hui, lui et sa sœur Sandrine veillent sur 29,50 ha. Ils font partie des rares vigneronnes à exploiter les trois AOC de Pouilly. Avec un égal bonheur, comme l'illustre notre dégustation dans laquelle un vin de chaque Pouilly figure en bonne place. Après une tentative bio entre 2007 et 2008, la réalité économique et physique d'un vaste domaine a eu raison de leurs convictions, mais ils en ont conservé le travail du labour. L'élevage varie entre 6 et 15 % de fûts neufs (et demi-muids en 2015) en fonction des millésimes. « En matière de vin, rien n'est jamais figé », affirme Christophe. Rien, sauf l'exigence de qualité. **G. B.**



2006 (17/20). Arômes de brioche à la frangipane. La matière ronde enveloppe la langue dans un tour de bouche gourmand. Une bouteille à cueillir maintenant. **N. C.**

15/20

■ DOMAINE TROUILLET

Les Quarts 2012

Il se pare de jolis arômes de citronnelle et offre un tranchant

sec comme une lame. Il évoque un riesling dont la minéralité tient le palais en haleine. Il sera encore meilleur dans deux ans. **10 €**

CLIMAT LES LONGEAYS

Ses 6,80 ha prolongent le coteau de Chaintré en AOC Pouilly-Fuissé. Si son aromatique ressemble à son voisin, le caractère sec et salivant, parfois iodé, de sa finale le distingue d'emblée. Les 4,10 ha des Bois Préaux pourraient le rejoindre sous son nom, à moins que ce bas de coteau ne soit revendiqué sous Les Quarts, plus grand et plus réputé.

18/20

■ DOMAINE THIBERT

Les Longeays 2013

Parfum de miel de fleurs frais. Une entrée riche et sensuelle qui enrobe la langue avant une tension active à la finale salivante XXL. **20 €**

16,5/20

■ DOMAINE SOPHIE CINIER

Les Longeays 2013

Pollen de fleur, miel d'acacia. Attaque ronde et fruitée, trame acidulée salivante. **env. 35 € (cavistes)**

16,5/20

■ LA SOUFRANDIÈRE

Les Longeays 2011

Les petites fleurs jaunes entrent dans une bouche compacte qui se délie comme un sabayon de nectarine. La finale sèche, presque austère, lui confère des allures de grand chablis. **32 €**



Pouilly-Loché

Un petit Poucet en nets progrès

Les 3 hectares du Clos des Rocs constituent le meilleur ambassadeur de l'appellation.

Reconnus en même temps que Pouilly-Vinzelles, les 29,52 ha de Loché mettent en valeur un sol dédié à la vigne depuis les Romains. Malgré sa taille réduite, la complexité géologique est là : grès et schistes cohabitent avec des argiles calcaires plus ou moins ferrugineuses. En 2008, seuls 36 % de l'AOC étaient revendiqués avec un nom de climat. Le nombre de producteurs a depuis augmenté et la qualité progressée.

CLIMAT LES MÛRES

Avec 8,11 ha, c'est le climat le plus vaste et le plus revendiqué au sein du cru Loché. "Les Mûres" compte 3 ha dits du Clos des Rocs, son meilleur ambassadeur. Ses vins sont dignes d'un premier cru.

17/20

■ DOMAINE DU CLOS DES ROCS

Clos des Rocs 2013

Équilibré sur un tanin sec comme un caillou brisé. Généreux et gourmand, il met en valeur le terroir avec classe et un vrai potentiel de garde. 19 € 2012 (18/20). La tension qui le tient forme des arêtes salines qui retombent autour de la langue. Le terroir est ici valorisé. N. C.

17/20

■ LA SOUFRANDIÈRE

Les Mûres 2013

Arômes complexes de fleurs d'acacia, aubépine et brioche. Le style dense et frais révèle une belle appropriation du terroir. 22 €

LE CLOS DES ROCS

LOCHÉ

OLIVIER GIROUX

Une nonchalance assumée qui fait des merveilles

À 37 ans, Olivier Giroux a fini par retrouver ses racines. Il n'en avait pourtant pas pris le chemin ! BTS en poche, il achète en 1999 avec un industriel un domaine de 300 ha dans le sud de la France, qu'il gère. Il revend ses parts en 2001 et rachète en 2002 le domaine Saint Philibert, à Loché, qu'il rebaptise du nom de sa principale parcelle : Le Clos des Rocs, 3,5 ha d'un calcaire actif issu du climat Les Mûres. « Avec mes 8,60 ha, si je fais bon, ça marchera, il n'y a que 30 ha de Loché pour le monde entier. » En cave, il assume sa nonchalance, intervient à minima et laisse le temps faire son œuvre, ne mettant en bouteilles que quand il sent son vin prêt. Revenu aux vendanges manuelles en 2008, il est certifié bio depuis 2014. G. B.



OLIVIER GIROUX.
Il intervient peu en cave, laissant le temps faire son œuvre.

17/20

■ DOMAINE TROUILLET

Les Mûres 2012

Excellent marqueur du millésime et de la typicité de Loché : un jus clair délivre un bouquet d'acacia et d'aubépine, son fruité jaune glisse

en bouche et laisse une saveur abricotée presque sucrée. 10 €

16,5/20

■ DOMAINE ALAIN DELAYE

Les Mûres 2012

Sous un parfum zesté, un fin boisé

se découvre. La matière froide et droite comme un laminoir vous fera découvrir un terroir rare aux racines ferrugineuses. 16 €

15,5/20

■ DOMAINE MARCEL COUTURIER

Vieilles vignes 2012

Issue du climat La Colonge (non revendiqué), cette cuvée de vignes nonagénaires distille bois frais et tilleul. D'abord aérienne, sa trame minérale se met en place au contact des papilles. Un Loché franc qui parle aux papilles et mériterait d'intégrer le climat voisin des Mûres. 17 €

CLIMAT EN CHANTONNE

Les 4,10 ha de ce climat suivent le bord des Mûres jusqu'au haut de coteau. Les calcaires actifs confèrent aux vins une saveur fraîche mais aussi généreuse car porteurs d'argile en bas de coteau.

17/20

■ DOMAINE THIBERT

En Chantonne 2013

Fragrance florale sur le tilleul en fleurs. Texture fine et tranchante sur le calcaire avec une salinité rafraîchissante. Le style en plus. 18 €

16,5/20

■ DOMAINE DU CLOS DES ROCS

En Chantonne 2012

Le bois neuf marque son territoire avec finesse. On le retrouve dans une bouche bien élevée où la précision du schiste tend la finale. 18 €



Pouilly-Fuissé

La plus étendue et la plus illustre

À l'ombre des roches de Vergisson et de Solutré, ses terroirs sont d'une grande typicité.

Classé Grand site de France en 2013, le secteur Solutré-Pouilly-Vergisson englobe trois des quatre communes qui composent son AOC. Avec le village "solaire" de Chaintré qui fait frontière commune avec le Beaujolais, on retrouve sur ses 770 ha les bancs de calcaires à entroques de la Côte d'Or. Pieds, coteaux et versants entre 200 et 300 m, dominés par les glorieuses roches de Solutré et de Vergisson, forment un puzzle 3D de vignes aux différentes expositions. À l'instar des premiers crus de Chablis, le secteur revendique une vingtaine de climats porte-drapeaux qui regrouperont différents lieux-dits. Pour plus de clarté, nous avons choisi de découper l'appellation Fuissé en quatre secteurs.

1 - Terroir de Vergisson

Cet écrin de vignes calé entre sa Roche et celle de Solutré bénéficie d'un climat singulier où le froid des vents alterne avec la chaleur renvoyée par les masses rocheuses. Trois climats porte-drapeaux se distinguent par une forte typicité dont la minéralité est la dominante.

CLIMAT SUR LA ROCHE

Exposition est/sud-est, 330 à 425 m. Des sols pentus argileux à limoneux argileux, caillouteux et peu profonds (40 cm à 1 m), issus de calcaires durs à chailles ou à entroques et Polypiers. Un terroir magistral qui donne des vins épurés et cristallins à qui sait les travailler.

17,5/20

■ DOMAINE DES VIEILLES PIERRES

La Roche 2013

Parfum capiteux entre lys et

magnolia ; bouche pure portée par une saveur florale envoûtante. 16 €

16,5/20

■ MAISON VERGET

La Roche 2013

Doté d'un caractère crayeux à la tension calcaire nette et au caractère iodé salivant. Une juste expression du lieu. 26,10 €

DOMAINE CHEVEAU

SOLUTRÉ

NICOLAS, AURÉLIE ET JULIEN CHEVEAU

60 % de leurs 110 000 bouteilles sont exportées

Nicolas Cheveau, 37 ans, épaulé par son épouse Aurélie, et son frère Julien exploitent ce domaine familial fondé par le grand-père André en 1950, qui avait débuté par 6 hectares en métayage. La propriété compte aujourd'hui 16 hectares de vignes réparties sur 40 parcelles, dont 6,5 hectares sur Pouilly-Fuissé, en majorité dans le hameau de Pouilly (dont les très réussis Bouthières et Vers Cras 2012). En 1999, leur père Michel faisait 4 000 bouteilles, ils en ont produit 110 000 en 2014. Si les vins sont majoritairement exportés (60 %), ils restent bourguignons dans leur style. Pas de collage, mais une filtration sur terre. Et à partir du millésime 2013, les élevages ont été allongés, même sur les mâcons-villages. Les Cheveau se démarquent encore en ne vendangeant pas à la machine (sauf en 2013). **G. B.**



NICOLAS (À G.), AURÉLIE ET JULIEN CHEVEAU.
Ils sont trois mais roulent en 2 CV !



2011 (17,5/20). Le chêne enveloppe des arômes beurrés que l'on retrouve dans une bouche opulente. Un pouilly du cœur de Vergisson. **N. C.**

16,5/20

■ **JACQUES & NATHALIE SAUMAIZE**

Sur la Roche 2012

Complexité des fruits jaunes mêlés d'entrée à un caractère minéral ostentatoire qui épouse le sol originel.

2013 (17/20). Portée par un boisé fin mais encore dominant, sa texture vineuse libère une finale poivre et sel de bon aloi. Le terroir est respecté. **env. 28 € (cavistes)**

16/20

■ **DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN**

Sur la Roche 2013

Notes de fleurs blanches et de vanille pour ce vin au fruit rond et enveloppant. Si la marque du vificateur passe avant le terroir, la minéralité monte comme la roche de Vergisson. **22 €**

**CLIMAT
LES CRAYS**

Exposition sud/sud-ouest, 290 à 380 m. Des sols bruns issus de dépôts ou d'éboulis, profonds (80 cm à 1 m) et très caillouteux, argilo-calcaires sur des bancs de marnes gris-bleu du Lias (La Maréchaude) ou de gros blocs calcaires (Les Crays). À l'aplomb de la roche, ce secteur large englobe d'autres lieux-dits notables.

18/20

■ **DANIEL ET MARTINE BARRAUD**

La Verchère 2012

Le parfum de ce pouilly est une véritable invitation au voyage... Sa saveur croquante est pure par sa trace saline aux allures de puligny. Le lieu-dit La Verchère devrait intégrer Les Crays. **28 €**

17/20

■ **DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN**

Le Haut des Crays 2013

La rose se lie à la violette dans un bouquet intense. Vineux en attaque, le vin déroule un tapis opulent sur la langue et offre une finale florale. **env. 30 € (cavistes)**

2012 (18/20). Son nez explose de fruits jaunes (pêche et abricot). Le jus est plein, séveux et vous parle de la roche mère. Une grande bouteille. **N. C.**

18/20

■ **ÉRIC FOREST**

Les Crays 2013

Vétiver et santal, texture croquante à la fine acidité qui titille les papilles avec joie. **env. 21 € (cavistes)**

2012 (17/20). Un vieil or à la corbeille jaune (abricot, mirabelle), avec une note de cannelle. Gras et puissance se combinent pour atteindre la pure minéralité du lieu. **N. C.**

16/20

■ **DOMAINE GUERRIN & FILS**

Les Crays 2012

Pure lumière solaire, petites fleurs

des pierres sèches et silex frotté. Nerveux en attaque, ce vin se montre dense avant de relâcher une finale iodée. **N. C.**

2013 (17/20). Parfum sensuel au floral de rose avoué. Un jus large et long en bouche qui évoque un beau meursault. **16,50 €**

16/20

■ **DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**

Quintessence 2012

Un bulbe de fruit jaune et mature assorti d'un fin boisé ouvre la porte d'un fruit riche et compact que le temps déliera. L'esprit d'un pouilly qui vous fait revenir au verre (issu du Clos des Croux, qui rejoindra Les Crays). **N. C.**

15/20

■ **DAVID BIENFAIT**

Les Crays 2012

Arômes cristallins et bouche ample et tactile. Il possède énergie du lieu et longueur. **env. 17 € (cavistes)**

15/20

■ **ÈVE ET MICHEL REY**

Les Crays 2011

Vêtu d'un or franc, il dégage des

senteurs d'amande et de noisette. La matière étire son élégance dans un fruit blond et mature dans l'esprit du cru. **env. 21 € (cavistes)**

**CLIMATS
EN RONCHEVAT,
AUX CHARMES,
VERS LA CROIX**

Exposition sud/sud-ouest, 300 à 386 m. Ce terroir pentu à la matrice profonde d'argile bigarrée du Trias avec peu de cailloux et de calcaire donne des vins souvent plus larges que longs.

16/20

■ **DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN**

Les Ronchevats 2012

Le nez est un paragon de l'appellation. Le gras et l'allonge le rendent presque sirupeux et offrent une vision tendue du millésime et du lieu. La preuve que les premiers crus sont justifiés. **env. 33 € (cavistes)**

18/20

■ **DOMAINE DES VIEILLES PIERRES**

Les Charmes 2012

Puissance et race : c'est ce qui définit avant tout ce vin, aussi large que long. Il frappe comme une claque au visage. **N. C.**

17/20

■ **DOMAINE ROBERT-DENOGENT**

La Croix 2012

Le boisé se montre tendre, finement vanillé, mais il couvre le terroir. Le jus est bon, ample et termine salin. Sensuel. **env. 26 € (cavistes)**

**2 - Terroirs de
Solutré-Pouilly-Fuissé**

On se trouve ici dans le cœur du vignoble historique de Pouilly : très pentu sous la roche de Solutré et formé de plateaux et de petits coteaux à Pouilly, c'est là que le plus



CINQ VARIATIONS DE POUILLYS 2013

La Soufrandière, pouilly-vinzelles Les Quarts cuvée millerandée 2013, **env. 36 €** ; **Domaine du Clos des Rocs**, pouilly-loché Clos des Rocs 2013, **19 €** ; **Domaine Saumaize-Michelin**, pouilly-fuissé Le Haut des Crays 2013, **env. 30 €** ; **Maison Verget**, pouilly-fuissé La Roche 2013, **26,10 €** ; **Château des Rontets**, pouilly-fuissé Les Birbettes 2013, **35 €**.



de premiers crus sont revendiqués, même s'ils ne s'avèrent pas tous méritants.

**CLIMATS
VERS POUILLY,
AUX BOUTHIERES,
AUX CHAILLOUX,
EN CHAMP ROUX**

Exposition est/sud-est/sud, 250 à 280 m. Argiles profondes à chailles et silex. Sols bruns calcaires du Lias sur Pouilly.

17/20

■ **DOMAINE CHEVEAU**

Aux Bouthières 2012

Les arômes de grand chardonnay se trouvent ici exaltés (aubépine, acacia). La salinité associée au fruité du 2012 libère une gourmandise qui n'aura pas le temps d'être attendue ! env. 23 € (cavistes)

15/20

■ **VINS AUVIGUE**

Les Chailloux 2013

Un nez de bouton floral restreint, mais dans une saveur aussi longiligne qu'élégante : la minéralité faite corps. 14 €

2012 (17,5/20). L'empreinte lactique est simple et évidente comme la pierre du lieu. La mise en bouteilles le dessert, mais le fond reste appétant. env. 22,50 € (cavistes)

17/20

■ **DOMAINE CORSIN**

Aux Chailloux 2011

Des senteurs de pierres chauffées au soleil. Son jus attaque droit avant de se casser net comme un nucléon. Le sol est valorisé. env. 27 € (cavistes)

16/20

■ **DOMAINE DES GERBEAUX**

Pouilly-fuissé 213

Généreux et tactile, ce pouilly croque une corbeille de fruits jaunes avec une finale poivrée. env. 20 € (cavistes)

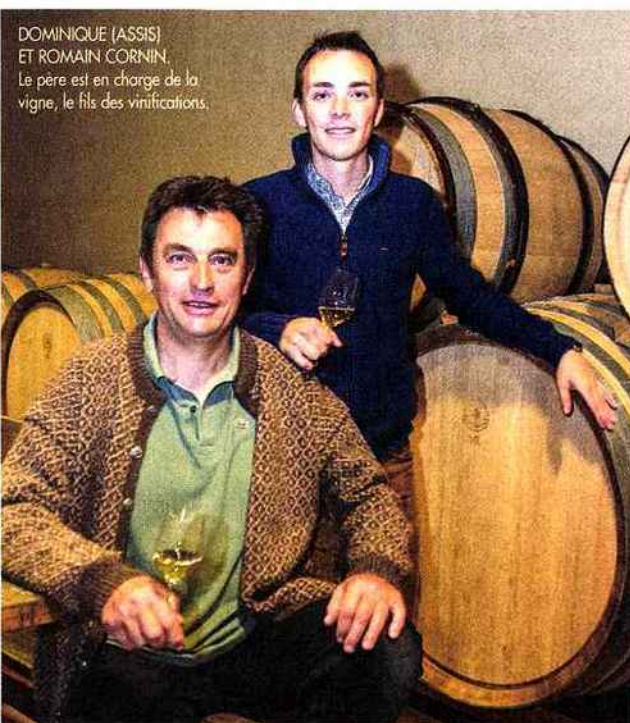
DOMAINE CORNIN

CHAINTRÉ

**DOMINIQUE
ET ROMAIN CORNIN**

Le duo de référence

Avant de laisser une place à son fils Romain (1987) sur les 11 hectares du domaine, Dominique (1959) avait commencé par sortir de la coopération en 1993. Il a vendu sa machine à vendanger en 1998, le bio est arrivé en 2009. Au retour de Romain en novembre 2011, il lui laisse la main sur les vinifications pour mieux se consacrer à la vigne. À la manière d'un impressionniste, il fait évoluer par touches les vins de leurs 38 parcelles comme autant de tableaux, rééquilibrant l'élevage en fûts ici, touchant à la filtration là. Déjà connus des amateurs, leurs chardonnays (dont un superbe beaujolais blanc) gagnent en précision en 2011. Chez les Cornin, la minéralité du pouilly se tient dans le cœur de bouche, pas dans la finale. Discrètement, ce duo va devenir une référence. **G. B.**



DOMINIQUE (ASSIS)
ET ROMAIN CORNIN.
Le père est en charge de la
vigne, le fils des vinifications.

17/20

■ **PIERRE VESSIGAUD**

Vers Pouilly 2011

On a l'impression que ce pouilly a mis son costume à paillettes ! Le boisé est accompagné d'arômes floraux. Son élevage fait de lui un vin chic à la finale réglissée. 28 €

18/20

■ **DOMAINE J. A. FERRET**

Tourmant de Pouilly 2011

Le jus est gourmand, le fond est dans son extrait sec, dense et carré comme un rouge. Un porte-drapeau pour le cru. env. 50 € (cavistes)

16/20

■ **DOMAINE DES PONCETYS**

En Champs Roux 2012

Du floral en bouquet, de quoi vous

faire tomber amoureux de cette terre par cette saveur complexe qui papillonne sur les papilles ! **N. C.**

**CLIMATS
LA FRÉRIE,
AU VIGNERAIS**

Exposition est/sud-est/sud, 270 à 380 m. Dépôt caillouteux de pente, argile résiduelle profonde sans calcaire et sans cailloux. Dommage que peu de producteurs revendiquent ces climats.

16,5/20

■ **VINS AUVIGUE**

La Frérie 2013

Porté par un fruité vanillé enrobant et très crémeux, il développe un jus savoureux né de l'argile. 14 €

16/20

■ **DOMAINE DENUZILLER**

La Frérie 2011

Au parfum du lys répond la douceur du pollen qui habite une bouche délicatement gourmande. **N. C.**

16/20

■ **DAVID FAGOT**

Les Vignerais 2013

Plein en attaque, il offre son énergie une fois le tour de bouche terminé. Le boisé fondu rend le vin déjà plaisant. Un canon de Pouilly. 14 €

3 - Terroir de Fuissé

Dans cette partie, le vignoble forme un amphithéâtre qui se casse sur le mamelon du hameau de Pouilly, rattaché à la commune en 1613. Les vins offrent un profil fruité et floral et peuvent se montrer gras comme minéraux.

**CLIMAT
VERS CRAS**

Nombreuses orientations, 240 à 260 m. À cheval sur Fuissé et Solutré-Pouilly, ce climat est formé de plateaux bruns calcaires avec un



banc rocheux oxfordien entre 70 cm et 1 m. Ce climat fortement revendiqué est aussi le plus vaste du cru.

18/20

■ **DOMAINE SOPHIE CINIER**

Vers Cras 2013

Une saveur juteuse soulevée par un parfum de pâtisserie orientale. Il se donne sans compromis avec le côté tactile et crayeux du sol. Une grande bouteille. **env. 20 € (cavistes)**

15/20

■ **DOMAINE CHEVEAU**

Vers Cras 2012

Ce vin aux reflets blonds est généreux. Son parfum de citron confit fait écho à une vinosité au terroir respecté qui tend la bouche avec une blancheur solaire. **env. 19 € (cavistes)**

2013 (17/20). Doré franc, fleurs blanches et vanille, bien typé Fuissé. La bouche est ronde et extrêmement gourmande. **env. 20 € (cavistes)**

16,5/20

■ **DOMAINE ROBERT-DENOGENT**

Les Cras 2011

Finement boisé. Le gras et l'allonge sont là et la dimension du pouilly respire profondément dans cette vieille vigne. **env. 29 € (cavistes)**

16/20

■ **CHRISTOPHE CORDIER**

Vers Cras 2012

Sous un nez charmeur, il se montre corpulent et opulent. Le caractère solaire est là et demande à être domestiqué par le temps. **N. C.**

2013 (17/20). Crème fraîche au nez, texture large et ample qui s'étire avec finesse en bouche avec une bonne gestion du boisé. **N. C.**

16,5/20

■ **DOMAINE DES GERBEAUX**

Vers Cras 2013

Doré des blés au nez torréfié. Crémeux en attaque, il reste opulent mais sans lourdeur grâce à une pointe saline. **18 €**

HISTOIRE

Pourquoi n'existe-t-il pas de premiers crus en Mâconnais ?

La raison est historique. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les militaires allemands décidèrent de s'arroger une partie de la production de vins français pour leurs troupes. Exception faite des vins classés en premiers et grands crus. Aussitôt, les vignerons de la Côte d'Or et du Chalonais, alors en zone occupée, activèrent la classification de villages en premiers crus. Les vignerons du Mâconnais, qui, eux, étaient en zone libre, n'en firent pas une priorité. Le négoce ne souhaitait pas que les cuvées de Pouilly prennent de la valeur en ces temps où le vin était un luxe pour beaucoup. Depuis, les producteurs des trois pouillys ont été rejoints dans leur demande de classement en premier cru par Saint-Véran (AOC reconnue en 1971). **G. B.**

16/20

■ **DOMAINE PASCAL RENAUD**

Vers Cras 2013

Solaire et pierreux, il croque la pêche blanche avec une belle énergie. Un vin taillé pour la garde, mais déjà en place. **N. C.**

16/20

■ **DOMAINE DE FUSSIACUS**

Vers Cras 2013

Verveine citronnée pour l'arôme. Minérale et saline, sa bouche à la texture précise finit large. **23,50 €**

CLIMATS
LES INSARTS,
LES MÉNÉTRIÈRES

Nord-est, 250 à 300 m. Argiles brunes du Bathonien, dalle nacrée de calcaires et marnes parfois peu profondes. Ces climats donnent des cuvées riches, de qualité régulière.

17/20

■ **CHRISTOPHE CORDIER**

Les Insarts 2013

Malgré son exposition froide, on touche au côté solaire avec cet aspect plein et gourmand d'argile. Un pouilly "toute bouche". **N. C.**

17,5/20

■ **DOMAINE J. A. FERRET**

Les Ménétriers 2011

Robe blanche. La grande dame distille son arôme suave de verveine mêlée de tilleul. La prise en bouche est massive, puis libère un caractère minéral intégral. **env. 54 € (cavistes)**

CLIMATS LE CLOS,
LES BRÛLÉS

Est/sud-est, 260 à 300 m. Le calcaire issu des marnes beiges du Lias domine en surface et en sous-sol, donnant des vins ciselés et tendus proches des meursaults.

16/20

■ **CHÂTEAU-FUISSÉ**

Les Brûlés 2013

Nez de litchi et de rose. Habité par un fruité croquant, il offre une nature vineuse qui plaira à tous. **env. 37 € (cavistes)**

2012 (17/20). Corbeille de roses et litchis au nez. À l'aération, il part sur le silex. D'abord suave, la matière libère peu à peu un grain iodé. Moins de fût aurait valorisé sa nature. **N. C.**

17/20

■ **DOMAINE DENUZILLER**

Le Clos 2013

Une trame séveuse à la saveur réglissée qui rivalise en persistance

avec un meursault Charmes. Une grande cuvée. **13,90 €**

15,5/20

■ **ALBERT BICHOT**

Le Clos 2012

Nez complet mêlant pêche, vanille et fleurs blanches. Entrée ronde s'étirant sur un jus citronné très croquant. **env. 29 € (cavistes)**

CLIMATS
LES PERRIÈRES,
VERS AGNIÈRES,
LES VIGNES BLANCHES

Plein est, 260 à 350 m. Un coteau où le calcaire Bathonien du Chouin apporte un fruité long et digeste. Attention à l'élevage avec ce terroir.

16/20

■ **DOMAINE THIBERT**

Les Vignes Blanches 2013

Un or vert diffuse des senteurs de cognac venues de l'élevage. Le fruit est large, floral et salin. **29,50 €**

15/20

■ **CHRISTOPHE CORDIER**

Vers Asnières 2013

Sucré, sur le pollen. La maturité du sol apparaît nettement. Le côté poire fraîche est bien en place. Il se donnera sans attendre. **N. C.**

15/20

■ **DOMAINE PIERRE VESSIGAUD**

Vers Agnières 2011

Nez "très pouilly". La matière généreuse offre un plaisir immédiat qu'il conviendra de partager avec tous. Le style est au-dessus du terroir. **env. 31 € (cavistes)**

15,5/20

■ **CHÂTEAU VITALLIS**

Les Perrières 2013

Senteur de tilleul au nez. Le jus bâti sur une minéralité pierreuse se montre salin autant que digeste. **env. 30 € (cavistes)**



15/20

■ **DOMAINE J. A. FERRET**

Les Perrières 2011

L'enveloppe racée portée par le bois se tient dans une sève monumentale. Un sérieux client pour la garde. **env. 37 € (cavistes)**

**CLIMAT
LES RONTETS**

Nord/nord-est, 350 à 370 m. Les calcaires du Bathonien et du Bajocien se plaisent dans cet emplacement froid et haut. Heureusement pour l'appellation, l'unique producteur du lieu est aussi sérieux que ses vins.

18/20

■ **CHÂTEAU DES RONTETS**

Les Birbettes 2013

Un brise-cailloux ! Porté par la minéralité sous-jacente, son jus séveux rappelle l'expression sèche d'un bâtard. **35 €**

17,5/20

■ **CHÂTEAU DES RONTETS**

Clos Varambon 2011

Frais et net par son arôme de silex frotté, il est riche d'un tannin sec bluffant. Il donne une vision spirituelle du pouilly : à la fois dépouillé et riche. **env. 21 € (cavistes)**

4 - Terroir de Chaintré

La commune la plus au sud de l'AOC est un millefeuille géologique du Bajocien et de l'Argovien qui apportent, combinés à un ensoleillement important, une maturité précoce. Ce sont souvent des pouillys plus généreux, voire opulents, dotés d'une vraie finesse.

**CLIMAT
LE CLOS REYSSIER**

Est/sud-est, 200 à 270 m. L'argile résiduelle des alluvions du lit majeur de la vallée se combine aux calcaires à entroques pour livrer des vins d'abord riches puis profonds.

16/20

■ **DOMAINE CORNIN**

Clos Reyssié 2013

Un or à la brillance ultime se drape dans un jus savoureux et effilé, puis finit dans une allonge de mousquetaire. **20,40 €**

2011 (18/20). Fleurs de rocailles et de murets ; bouche à la trace fine et élégante qui délivre une expression minérale unique. **N. C.**

14/20

■ **PERRATON FRÈRES**

Clos Reissier 2013

Belle pâleur évanescence par ses arômes floraux. Digeste et élégant, il croque le plaisir. **13 €**

**CLIMATS LE CLOS
DE MONSIEUR NOLY,
MAISON DU VILLARD,
LES CHEVRIÈRES,
LES ROBÉES**

Sud-ouest/est, 250 à 300 m. Sol caillouteux sur marnes et banc rocheux calcaire entre 70 cm et 1 m sur Les Robées et Les Chevières. Argiles profondes à chailles sur Le Clos de Monsieur Noly. Pour des vins expressifs, meilleurs après trois ans de cave.

18/20

■ **CHÂTEAU
DE LAVERNETTE**

Maison du Villard 2013

Or vert brillant, parfum élégant sur une texture juteuse qui croque la nectarine jusqu'au noyau. **17,15 €**
2012 (17/20). Issue de ce climat, la cuvée J de Boissieu est onctueuse par nature. Cette bouteille prouve que le chardonnay a trouvé ici une terre d'exception. L'élevage est complet, le fond du vin digne des premiers crus de Meursault. **N. C.**

17/20

■ **DOMAINE CORNIN**

Les Chevières 2011

L'or vert tendre libère des senteurs printanières qui font vagabonder

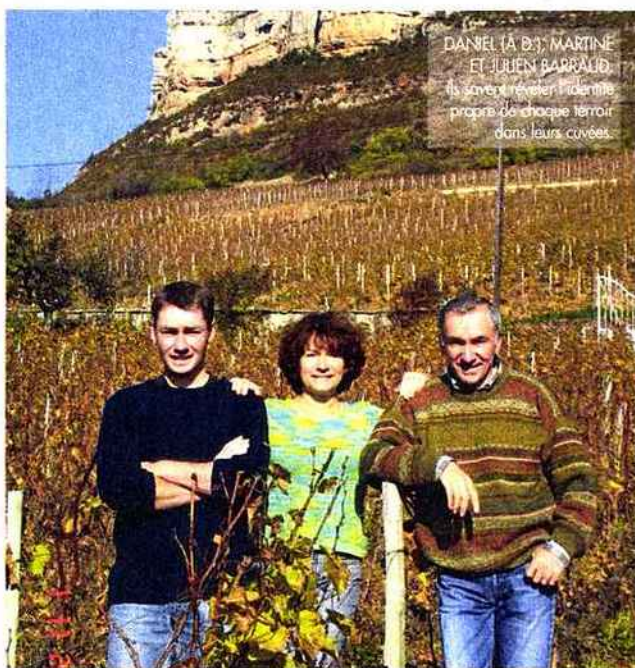
DOMAINE BARRAUD

VERGISSON

**DANIEL, MARTINE ET JULIEN
BARRAUD**

Les métronomes de Pouilly

Depuis 2006, Julien travaille dans la droite ligne de ses parents Daniel et Martine, installés en 1982. Sa sœur Anaïs vient de les rejoindre sur 11 hectares de climats quasiment tous localisés sur Vergisson où le caractère "froid" du village niché entre les roches de Solutré et de Vergisson fait, après quelques années de cave, des merveilles. Ils ont passé les élevages de 10 à 14 mois et, depuis 2005, foudres et demi-muids côtoient les fûts. Si leurs pouillys ne sont pas les plus flatteurs jeunes, leur capacité à révéler l'identité gustative de chaque terroir, précoce (Les Crays) ou tardif (En Buland), même dans les petites années, est leur signature. Pour Daniel, qui a mis le labour au cœur de son travail, « la certification en bio appartient à mes enfants ». Le message est passé. **G. B.**



l'esprit. La matière délicate laisse la bouche nette. La dimension du cru est au sommet. **env. 30 € (cavistes)**
2013 (17,5/20). Aubépine et églantine volent dans le verre. Jus large, souple, porté par une saveur de pêche jaune à la longueur salivante. **N. C.**

16,5/20

■ **FABRICE LAROCHE**

Les Robées 2013

Sa matière tutoie le minéral comme le floral (chèvrefeuille). À encaver d'urgence. **env. 20 € (cavistes)**

15/20

■ **DOMAINE CÉDRIC
& PATRICE MARTIN**

Clos de Monsieur Noly 2013

Doré doux au nez de crème fraîche, fruité savoureux à la finale épicée sur le poivre vert. Un peu d'élevage l'aurait bonifié. **N. C.**