

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ŒNOTOURISME

N° 179

30 ans en Bourgogne



GUIDE D'ACHAT

**BOURGOGNE • MÂCON
GEVREY-CHAMBERTIN**
250 VINS À PARTIR DE 8 €

DOMAINES ET MAISONS

**SEGUIN-MANUEL A 200 ANS
DOMAINE RAPET PÈRE & FILS
UNE ŒUVRE DE LONGUE HALEINE**

CAHIER BEAUJOLAIS

**LES CRUS À LA CROISÉE
DES CHEMINS**
GUIDE D'ACHAT : 2022, 2023...

N°179 BIMESTRIEL - Belgique: 8 € - LUX: 8 €





M 03056 - 179 - F: 8,00 € - RD



Louis Latour

EN BOURGOGNE DEPUIS 1797



    /louislatur1797
www.louislatur.com

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



NS ÉCRIVINS

40, route de Savigny
21200 Beaune
Tél. 03 80 25 90 30
Internet : www.bourgogneaujourd'hui.com

Directeur de la publication

Christophe Tupinier

Rédacteur en chef

Christophe Tupinier

Ont collaboré à ce numéro :

Clément Lhôte
Jean-Philippe Chapelon
Gilles Trimaile
David Bessenay
Gabrielle Hallifax

Photographies

Thierry Gaudillère
Bénédicte Manière

Illustration de couverture

Camille Garnier

Rédaction graphique

Nadège Priquelier

Commerciale

Laurence André

Correcteur

Thierry Kasprovicz

Régie publicitaire

NS ÉCRIVINS
40, route de Savigny
21200 Beaune
Tél. 03 80 25 90 30

Imprimé par :

JF IMPRESSION
(Montpellier)

N° ISSN 1260-1063

Commission paritaire

0624 K 88997

Dépôt légal

15748

Prix de l'abonnement

d'un an France

6 numéros : 46 €

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

est éditée par : NS ÉCRIVINS
constituée le 10 juin 2023

Durée : 99 ans

Siège social :

40, route de Savigny
21200 Beaune

Président :

SAS MFL

Les annonces publicitaires
présentées dans ce numéro
sont laissées sous la seule
responsabilité de leurs auteurs.
La reproduction, même partielle,
des articles et illustrations parus dans
Bourgogne Aujourd'hui
est interdite.



ÉDITO

Christophe Tupinier

Trente ans... un siècle !

« L'événement » ne concerne finalement que quelques personnes et nous n'insisterons pas outre mesure, mais nous nous rappelons comme si c'était hier du lancement du magazine *Bourgogne Aujourd'hui*, au Musée du Vin, à Beaune, à l'occasion de la Vente des Vins des Hospices. Le millésime 1994 était de qualité moyenne. Une Bourgogne viticole convalescente se remettait à peine de la crise de la première guerre du Golfe et pourtant, elle allait entamer une incroyable période de trente années de prospérité à peine interrompue par le 11 septembre 2001 et l'attaque terroriste contre les tours jumelles du World Trade Center.

1994, c'était il y a trente ans seulement, mais un « siècle » si l'on veut bien considérer la mutation en profondeur qu'a connue la région pendant cette courte période et ce, à tous les points de vue : modernisation des pratiques viticoles, œnologiques et des équipements, commerce mondialisé des vins, féminisation du métier de vigneron, image de la région et inscription au patrimoine de l'humanité des climats de Côte-d'Or, sorte de référence mondiale ultime dans le rapport entre un vin et un lieu, « starisation » des grands domaines et des grandes appellations, explosion des prix des « grandes bouteilles » et du foncier. Le tout sur fond de réchauffement climatique qui, pour l'heure, a incontestablement contribué à l'amélioration de la qualité des vins, tout en posant de nombreuses questions quant à l'avenir de la culture de la vigne en Bourgogne dans son modèle actuel.

Il y a tout juste cinq ans, dans le numéro 149 du magazine, nous avons abordé toutes ces thématiques dans un large dossier « Vingt-cinq ans en Bourgogne » réalisé sous l'œil vigilant d'un rédacteur en chef exceptionnel : Aubert de Villaine. Pour ces trente ans, nous avons choisi de laisser la parole à sept « témoins », qui ont suivi de près les évolutions dans le monde du vin pendant ces trois décennies. Ces témoins sont deux Meilleurs Sommeliers du Monde, Serge Dubs et Philippe Faure-Brac, toujours actifs, impliqués et dont la parole reste écoutée, ainsi que des vigneronnes et vignerons, un (e) par région viticole, qui était déjà là en 1994, qui restent aux commandes de leurs exploitations et qui ont toujours joué le jeu avec succès des dégustations à l'aveugle de *Bourgogne Aujourd'hui*, « l'ADN » du magazine. Pour boucler la boucle, Clément Lhôte nous livre deux scénarios, optimistes et pessimistes, pour les trente prochaines années et donne rendez-vous... en 2054 !

Enfin, à dossier « spécial », une « différente » ! Pour l'occasion, nous avons laissé carte blanche à Camille Garnier, qui avait réalisé la très originale (et réussie) affiche de la Saint-Vincent Tournante 2024 de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny, pour illustrer ces trente années qui ont révolutionné une Bourgogne qui ne sera plus jamais tout à fait la même qu'avant. Faut-il s'en réjouir ou le regretter ? À chacun son avis sur la question...



EXCEPTIONNELLE VENTE AUX ENCHÈRES 600 PANNEAUX

D'APPELLATIONS VILLAGES &
GRANDS CRUS DE BOURGOGNE



MARDI 12 NOVEMBRE 2024

14h-18h

En ligne sur drouot.com
& interencheres.com

En direct de la Cité des Climats
et vins de Bourgogne à Beaune.



Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne a récemment renouvelé tous ses panneaux d'appellations. Vous souhaitez garder un souvenir des anciens panneaux qui ont animé le vignoble pendant près de 20 ans ? Vous êtes un amoureux des vins de Bourgogne ?

Le BIVB vous propose de les acquérir lors d'une vente aux enchères exceptionnelle ! Les bénéfices de la vente seront versés à la Cité des Climats et vins de Bourgogne afin de développer ses activités culturelles.

Vente aux enchères réalisée par les commissaires-priseurs Jérôme Duvillard et Alexandra Chaillou-Weidmann (Quai des enchères). Lots mis en vente consultables dès le 25 juillet sur quaidesencheres.fr – Frais de vente : 16,6 %. Conditions d'enlèvement : entre fin novembre 2024 et mi-janvier 2025 à Beaune.

QUAI DES ENCHÈRES

 **BOURGOGNE**
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ŒNOTOURISME

LE SOMMAIRE

Novembre 2024

8

Rencontre

Serge Dubs
Philippe Faure-Brac
DES TÉMOINS ATTENTIFS
ET SANS CONCESSION

Meilleurs Sommeliers du Monde à quelques années d'intervalle en 1989 et 1992, Serge Dubs, l'Alsacien, et Philippe Faure-Brac, le Marseillais, Parisien d'adoption, restent très actifs. Ce sont des témoins attentifs et sans concession de l'évolution du monde du vin... et de la Bourgogne.



48

Dossier

30 ANS EN BOURGOGNE

Six vigneronnes et vigneronnes, de Chablis, au nord de la région, à Pouilly-Fuissé, au sud, fidèles au poste depuis trente ans... et aux dégustations organisées par Bourgogne Aujourd'hui témoignent de ces trois décennies pendant lesquelles leur métier a muté en profondeur dans une Bourgogne qui, au propre, comme au figuré, a changé de siècle. Et dans trente ans ?



62

Gastronomie

Olivier Perrot
LA CUISINE DE A À Z

En presque quarante ans de carrière, Olivier Perrot a tout essayé. Il a visité les principaux territoires de la cuisine, voyageant de la plus échevelée à la plus traditionnelle. Dans son hôtel-restaurant rénové, à Tournus (71), il propose une synthèse aboutie de son parcours. Sa carte s'adresse aux amateurs de grands classiques, mais elle joue aussi, avec bonheur, la carte de la créativité. Un grand écart séduisant.



ACTUALITÉS

Événement

MILLÉSIME 2024 : SAUVÉ DES EAUX ----- 4
Brèves ----- 6

RENCONTRE

Serge Dubs et Philippe Faure-Brac
DES TÉMOINS

ATTENTIFS ET SANS CONCESSION ----- 8

GUIDE D'ACHAT/DÉGUSTATIONS

Bourgognes et Mâcons

ATTENTION AUX RENDEMENTS ----- 19
GUIDE D'ACHAT ----- 22

Mâcons

GUIDE D'ACHAT ----- 28

Gevrey-Chambertin

LE FRAIS 2021 FACE AU CHALEUREUX 2022 ---- 35
GUIDE D'ACHAT ----- 36

DOMAINES ET MAISONS

Seguin-Manuel

LA BOURGOGNE QUI SAIT VIEILLIR ----- 40

Rapet Père & Fils

UNE ŒUVRE DE LONGUE HALEINE ----- 42

DOSSIER

30 ANS EN BOURGOGNE ----- 48

GASTRONOMIE

Olivier Perrot

LA CUISINE DE A À Z ----- 62

BONNES ADRESSES ----- 66

AU FIL DES PAGES ----- 88

CAHIER BEAUJOLAIS

Spécial crus ----- 69

MILLÉSIME 2024

Sauvé des eaux

2024 restera comme l'un des millésimes les plus arrosés des cinquante dernières années en Bourgogne. Il ne doit son salut qu'à une fenêtre d'une dizaine de jours de beau temps qui a sauvé ce qui pouvait encore l'être.

Il est et sera toujours impossible de parler du millésime 2024 sans évoquer les conditions météorologiques dans une version excessivement arrosée du « réchauffement » climatique ; ce tout au long de l'année, partout, mais avec d'énormes variations d'un village à l'autre. Ainsi pour ne prendre que l'exemple du mois d'août, les stations météo gérées par la Coopérative de Bourgogne du Sud relèvent 18 mm d'eau à Azé, dans le Mâconnais, 20 à Dezizelles-Maranges, en Côte de Beaune, 41 à Givry et Mercurey en Côte Chalonnaise, 100 mm à Morey-Saint-Denis, en Côte de Nuits et jusqu'à... 165 mm environ, le record, à Saint-Aubin, en Côte de Beaune. Et il en a été ainsi toute l'année, des intempéries tombées sous forme de sacs d'eau qui ont en permanence lessivé les traitements au cuivre contre le mildiou, obligeant les vignerons à faire le double, voire plus sans doute chez certains, de traitements que dans une année normale.

Au « petit jeu » des orages tombés ici et là, il semblerait que Beaune constitue une forme de « frontière », la partie sud de la Bourgogne ayant été un peu moins touchée par les pluies que la partie nord. Il se dit aussi que certains secteurs de la Côte de Nuits et du Chablisien ont été particulièrement « servis ». En nous promenant dans les vignes, nous avons surtout eu l'impression, quels que soient la région viticole ou le mode de culture, bio ou pas bio, qu'aucune parcelle n'avait vraiment été épargnée par le mildiou. À l'exception sans doute de ces domaines qui n'ont reculé devant rien, traitements aux produits CMR à répétition, engrais foliaires pour maintenir leurs vignes en état et tant pis pour l'environnement et les consommateurs. Attention, ces extrémistes sont très, très loin



Vendanges au domaine Justin Girardin, à Santenay.

de représenter la majorité, mais ils existent et vous expliqueront qu'eux, en 2024, « ils ont fait le rendement ». Pour en finir avec le bulletin météo, dans une Bourgogne où il tombe en moyenne autour de 750 mm de pluie dans l'année, il faudra, en 2024, compter selon les secteurs entre 30-40 et 80 % en plus.

Pour en venir aux vendanges, si le mois d'août avait donné quelques espoirs, les pluies diluviennes tombées dans les dix premiers jours du mois de septembre ont fini « le travail ». Difficile dans ces conditions de jeter la pierre aux producteurs qui ont fait ce qu'ils ont pu et fait des choix très différents. Certains, en Côte Chalonnaise, en Côte de Beaune, ont débuté les vendanges par leurs rares (dix à trente hectolitres par hectare en moyenne) pinots noirs, en avance par rapport aux chardonnays bien plus productifs (sauf à Chablis...), dès les

8-9 septembre. Il nous semble, compte tenu des conditions météorologiques beaucoup plus favorables, sèches, ensoleillées, ventées, qui ont régné sur la région du 12 au 21 août, que la bonne « fenêtre de tri » se trouvait dans cette période. Les sols ont séché, les raisins également tout en mûrissant et les conditions étaient de toute évidence bien meilleures pour vendanger que la semaine précédente.

Les vignerons sérieux, qui ne racontent pas de belles histoires aux journalistes, annoncent des moyennes de cave de 11,5 à 12 degrés naturels. Aussi, sans trop s'avancer, on peut donc s'attendre à retrouver un millésime à l'ancienne, frais, de concentration moyenne dans les deux couleurs, avec de toute évidence de gigantesques écarts entre les meilleures cuvées et les plus faibles.

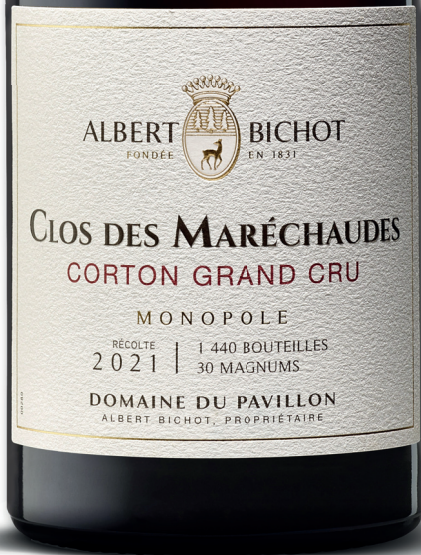
Texte : **Christophe Tupinier**
Photographie : **Bénédicte Manière**

PARTICIPEZ À LA VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE AVEC ALBERT BICHOT :

HOSPICES-BEAUNE.COM



Credit Photo : ©Baptiste Beauvais



« La Maison Albert Bichot est engagée de longue date pour le respect de la biodiversité, de l'homme et de son environnement. Notre but : la recherche permanente d'une expression toujours plus précise des terroirs. Les vins issus de nos Domaines en Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise sont certifiés 'bio' depuis plusieurs années. Notre Domaine à Chablis est en cours de conversion et ses vins seront certifiés à partir du millésime 2025. »



Albéric Bichot
6ème génération



www.albert-bichot.com

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

Actualité

EN BREF

C*AMPAGNE !

C'est le nom de la nouvelle cuvée qu'Olivier Morin, vigneron à Chitry, inaugure cette année. L'astérisque n'est pas une erreur : le nom du lieu-dit a été légèrement déformé de manière à ne pas s'attirer les foudres d'une célèbre appellation effervescente. De quoi éviter un énième épisode juridique autour de l'appellation Champagne. Pourtant, le lieu-dit Champagne existe bel et bien à Chitry, comme à Fleurie, etc.

UN VOL À LA VOITURE BÉLIER À VOSNE-ROMANÉE

Parmi les revers du succès bourguignon, figurent en bonne place les vols à répétition. Dans la nuit du 15 au 16 septembre, le Domaine Mongeard-Mugneret, à Vosne-Romanée, a subi un casse impressionnant : une voiture bélier a enfoncé la porte des locaux de stockage, avant que les malfaiteurs ne subtilisent 318 bouteilles de grands crus. Temps du délit : moins de cinq minutes. Préjudice estimé : 100 000 €.

ALERTE SUR LES RENDEMENTS DANS LE JURA

Alors que la Bourgogne et le Beaujolais s'attendent à une récolte 2024 modérée (lire page précédente), le Jura redoute des rendements très faibles. Dans sa projection en date du 1^{er} septembre, le ministère de l'Agriculture estime les volumes inférieurs de 71 % à 2023 (année, précisons-le, très généreuse) dans ce vignoble. En cause : gel sévère et mildiou virulent.

ERRATA

GUIDE D'ACHAT DU NUMÉRO 178.

Domaine Jean-Louis et Jean-Christophe Bersan (page 23)

L'irancy Louis Bersan est celui du Domaine Jean-Louis et Jean-Christophe Bersan, et non celui du Domaine Pierre-Louis et Jean-François Bersan.

Domaine Étienne Delarche (page 48)

Le pernard-vergelesses blanc, noté 16,5/20, est un premier cru Sous Frétille, et non un Les Combottes comme indiqué.

Maison Marchand-Tawse (page 67)

Le premier cru Champ Gain, noté 18/20, n'est pas un chassagne-montrachet mais bien un puligny-montrachet.

Domaine Cheveau (page 83)

Le pouilly-fuissé noté 17,5/20 est un premier cru Pouilly. Quant aux coordonnées du domaine, il faut retenir le 06 83 27 07 25, l'autre numéro indiqué étant erroné.

3 QUESTIONS À...

LVMH ACHÈTE DES GRANDS CRUS À PRIX D'OR : QUELLES CONSÉQUENCES POUR LA BOURGOGNE ?



Thiébault Huber, président de Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne :

LVMH vient de s'offrir 1,3 hectare du Domaine Poisot (en appellations Pernand-Vergelesses, Corton et Romanée-Saint-Vivant grands crus) pour 15,5 millions d'euros. A-t-on déjà vu des parcelles vendues si cher en Bourgogne ?

Bien sûr, on est même monté plus haut par le passé ! Cette transaction ne nous surprend pas. Ce qui métonne davantage, c'est que le phénomène perdure. Encore une fois, une

reprise familiale est vouée à l'échec, et encore une fois, cela profite à un grand groupe. On regarde partir nos bijoux de famille.

Comment enrayer cette dynamique ?

Le problème vient de la fiscalité : aujourd'hui, un exploitant qui veut reprendre le domaine familial doit payer les mêmes droits de succession que pour n'importe quel bien. Vu les prix du foncier, il ne peut généralement pas s'en acquitter... et doit démembrer l'exploitation. Nous demandons donc un outil fiscal adapté à la viticulture. Je n'ai rien contre les grands groupes, mais s'ils continuent à acheter le vignoble, ce sera la fin de ce modèle de production familial qui a fait ses preuves pendant des siècles...

Une telle réforme ne risquerait-elle pas d'être perçue comme un cadeau fiscal pour les vignerons ? Surtout dans le contexte actuel...

On ne demande pas de faciliter la transmission d'une richesse quelconque, mais d'un outil de travail. Cela existe déjà pour les parts sociales et actions avec le pacte Dutreil. Pourquoi ne pas faire de même pour les biens agricoles ? C'est ce que nous demandons. Il devait y avoir des avancées dans le budget 2024. Mais la dissolution a rebattu les cartes... Nous sommes maintenant dans l'expectative.


IDEALWINE AU MARTEAU DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

La vente caritative des Hospices de Nuits sera désormais assurée par iDealwine, leader mondial des enchères de vins en ligne. Une grande nouveauté pour cet événement longtemps demeuré confidentiel. Sous la houlette d'Hugues Cortot, précédent commissaire-priseur, l'événement avait gagné en dynamisme et en visibilité. Avec l'arrivée du groupe français, cette tendance devrait s'accélérer. « Cette vente doit maintenant s'internationaliser sans retenue », enjoint Alain Cartron, maire de Nuits-Saint-Georges. Le marteau d'iDealwine ne devra pas trembler lors de la prochaine édition, dimanche 9 mars 2025 à Vougeot : après plusieurs années de croissance, l'édition 2024 avait surpris – et déçu – avec une chute du résultat de 36 %.

LE CHIFFRE

72 %

Sur les 44 784 vendangeurs recensés en 2023 en Bourgogne, 72 % sont Français, affirme une étude statistique de la MSA (Mutualité Sociale Agricole). Un chiffre qui bat en brèche l'idée que la filière compterait désormais essentiellement sur une main-d'œuvre internationale. Parmi les 28 % de saisonniers étrangers, le plus gros contingent venait d'Italie (19 %), puis de Bulgarie (16 %), de Pologne (13 %), d'Espagne (8 %) et de Roumanie (6 %). Au total, plus de 134 nationalités étaient représentées dans les vignes bourguignonnes lors de cette récolte.



impression
sans modération

Zone Garosud
296 rue Patrice Lumumba
34075 MONTPELLIER

04 67 27 34 11

www.jf-impression.com

SERGE DUBS • PHILIPPE FAURE-BRAC

Des témoins attentifs et sans concession

Meilleurs Sommeliers du Monde à quelques années d'intervalle en 1989 et 1992, Serge Dubs, l'Alsacien, et Philippe Faure-Brac, le Marseillais, Parisien d'adoption, restent très actifs. Ce sont des témoins attentifs et sans concession de l'évolution du monde du vin... et de la Bourgogne.*

En 1989, Serge Dubs, vous deveniez Meilleur Sommelier du Monde et trois ans, plus tard, c'était à votre tour Philippe Faure-Brac. Quels souvenirs en gardez-vous ? Que vous a apporté ce titre ?

Serge Dubs : Beaucoup de satisfactions bien sûr, mais 1989 c'est surtout un très beau millésime (rires). Je travaillais à l'Auberge de l'Ill depuis 1972 et j'ai eu la chance que Jean-Marie Stoeckel, Meilleur Sommelier de France, arrive à l'auberge et il a provoqué un véritable déclic chez moi en amenant un langage nouveau sur le vin. La façon de parler du vin ne me convenait pas, ne me donnait pas envie de déguster, alors que quand Jean-Marie Stoeckel parlait du vin, j'avais l'impression de le comprendre.

Pendant tout votre parcours de sommelier de salle et de formateur auprès des jeunes, vous avez donc cherché à employer un langage compréhensible sur le vin ?

SD : Oui, comme j'étais inculte, je me suis nourri de mon ressenti. J'ai donc essayé d'utiliser un langage qui vient du corps, en évitant à tout prix de trop intellectualiser les choses ! La dégustation fait partie du métier de sommelier, mais nous sommes avant tout des marchands de bonheur et le seul objectif est de rendre le client heureux, de trouver le bon plat, avec le bon vin et qui correspond à son budget. À l'Auberge de l'Ill, nous avons des vins à partir de 40 € la bouteille à la carte ! Pour en revenir à votre question, Jean-Marie Stoeckel m'a également donné envie de faire des concours (cf. « repères ») et ils ont été un moteur pour moi pendant des années. J'aimais la compétition, avec la conviction que si tu es capable de te dépasser pour gagner des concours, tu vas faire

un travail extraordinaire en salle. Le retour des clients a été fantastique.

Et en ce qui vous concerne Philippe Faure-Brac ?

Philippe Faure-Brac : Je fête cette année les quarante ans du Bistrot du Sommelier que j'avais créé avant même ce titre même si beaucoup pensent le contraire. Après d'autres titres nationaux, ce titre mondial reste une forme d'aboutissement dans mon métier et dans ma volonté d'en savoir plus sur le monde du vin et les vins du monde. Je garde le souvenir d'une grande émotion, d'une grande fierté de succéder à Serge. Depuis mon titre, il a fallu attendre 2000 et la victoire d'Olivier Poussier. Depuis, le titre échappe à la France, ce qui démontre que le métier de sommelier s'est internationalisé, ce qui est une excellente chose.

Serge Dubs, vous avez toujours été sommelier en restaurant, alors que beaucoup de vos collègues deviennent consultants, travaillent pour des vignerons, des négociants... Vous le regrettez ?

SD : Non, pas du tout et c'est lié au fait que le métier de sommelier nécessite une remise en question permanente. Tout évolue : le vignoble, les vignerons, la cuisine. Ce sont des chemins de vie différents et je les comprends. J'habite depuis cinquante ans juste à côté de l'Auberge de l'Ill, ce qui est un confort énorme pour un sommelier. Mon épouse y a travaillé pendant quarante ans, à la réception, avec les mêmes jours de congé que les miens, ce qui a bien sûr considérablement facilité les choses. C'est un métier de passion, mais aussi chronophage, exigeant, très compliqué au niveau familial, même si les conditions de travail se sont

considérablement améliorées depuis mes débuts pour que les gens aient envie de rester, et se sentir heureux. On a de tout ici, des grosses fortunes et des gens qui économisent parfois pendant un an, qui viennent pour des occasions spéciales, deux ou trois fois dans leur vie, alors dans tous les cas, il faut s'occuper d'eux et ils nous le rendent bien.

Philippe Faure-Brac, vous dirigez toujours le Bistrot du Sommelier, à Paris, tout en ayant d'autres activités, de consultant, d'écrivain... Vous êtes finalement le reflet de ce métier qui a changé, s'est diversifié ?

PFB : Le métier a changé parce que pendant longtemps le sommelier était formé sur le tas et il était même un peu « œnologue » en charge des vins qui arrivaient en barriques dans les restaurants. C'était un métier physique, souvent réservé aux hommes, ce qui n'est plus du tout le cas. Je suis parrain d'une école hôtelière en Normandie et cette année il y a quasiment autant d'hommes que de femmes dans la section de sommellerie. Cette féminisation du métier de sommelier est un point essentiel dans son évolution.

Aujourd'hui, un sommelier est formé, dans le cadre essentiellement de mentions complémentaires dans les écoles hôtelières, de brevets professionnels, mais une formation est également disponible pour des jeunes qui ont suivi un autre cursus, mais qui sont motivés. J'ai eu le cas récemment d'une jeune fille qui venait de passer deux ans à la Sorbonne et qui a dit à ses parents : « ce n'est pas pour moi ; je veux travailler dans le monde du vin, être œnologue ou sommelière ». Notre métier est donc

Serge Dubs

1972 : arrivée à l'Auberge de l'III, à Illhaeusern (Haut-Rhin), restaurant 3-étoiles au Guide Michelin et premier contact avec dix chefs triplement étoilés :

Paul Haeberlin, Paul Bocuse, Michel Guérard, Raymond Olivier, Louis Outhier, etc.

1973 et 1974 : rencontre de Jean-Marie Stoeckel, Meilleur Sommelier de France, qui lui a offert le vocabulaire de la dégustation et encouragé à participer à tous les concours de sommeliers France, Europe, Monde et Master of Port. Autre rencontre décisive, avec Paul Brunet qui a formé des centaines de jeunes à la sommellerie.

1975 à 1976 : sommelier Chez Lasserre, à Paris, 3-étoiles Michelin.

1977 : mariage avec Béatrice, employée à l'Auberge de l'III.

1979 : naissance de son fils Nicolas.

1983 : Meilleur Sommelier de France.

1988 : Meilleur Sommelier d'Europe (Trophée Ruinart).

1988 : Masters of Port.

1989 : Meilleur Sommelier du Monde, à Paris.

1994 : Président de l'Association des Sommeliers d'Alsace.

2004 : Président de l'Union de la Sommellerie Française.

2024 : toujours actif à l'Auberge de l'III et en privé.





Philippe Faure-Brac

1960 : 25 février, naissance à Marseille.

1976 : entrée à l'école hôtelière de Sisteron pour un BEP Cuisine.

1978 : entrée à l'école hôtelière de Grenoble pour un BTH Restauration.

1980 : entrée à l'école hôtelière de Nice pour un BTS Cuisine.

1984 : création du Bistrot du Sommelier en mai, à Paris, avec Nicolas De Rabaudy. Meilleur Jeune Sommelier de France (Trophée Ruinart) en octobre.

1988 : Meilleur Sommelier de France.

1992 : Meilleur Sommelier du Monde, à Rio de Janeiro.

2004 : entrée au bureau de l'Association de la Sommellerie Internationale.

2015 : MOF *Honoris causa*.

2016 - 2023 : Président de l'Union de la Sommellerie Française.

toujours attractif, même si beaucoup de restaurateurs continuent d'avoir du mal à trouver des sommeliers, parce qu'en effet, parmi ces jeunes qui sortent d'écoles hôtelières beaucoup partent à l'étranger ou veulent faire autre chose que sommelier en restaurant.

Le niveau de connaissances sur le vin a-t-il progressé chez vos clients ?

SD : Beaucoup, oui, beaucoup plus de gens s'intéressent au vin, surtout chez les jeunes, mais cela fait partie de notre métier de savoir gérer cela pour que le rapport entre le sommelier et son client reste un plaisir et ne bascule jamais dans la compétition.

PFB : Le niveau de connaissance a évolué, clairement, parce que l'accès à la connaissance est plus facile, même si ce n'est pas toujours très approfondi. Il suffit parfois de scanner l'étiquette pour avoir des informations, sur les cépages, la vinification... c'est donc à nous de les connaître et d'en savoir encore plus, même s'il est impossible de tout savoir. Je note également que le client a changé dans son approche des vins. Il y a quarante ans, c'était champagne à l'apéritif, bourgogne blanc avec le poisson, bordeaux rouge avec la viande, éventuellement un cognac, un armagnac, un porto pour finir et c'est tout. Aujourd'hui, si le champagne reste un cas à part, le bourgogne blanc est challengé par des blancs de Loire, du Rhône... où les prix sont plus abordables, quant aux bordeaux rouges, c'est devenu compliqué et si les bourgognes rouges

s'en sortent mieux, là aussi, avec les prix... Il faut s'accrocher face aux vins de la vallée du Rhône, de Provence, du Languedoc-Roussillon, de Corse, etc. Et les vins étrangers ! Avant, les gens ne voulaient même pas en entendre parler, alors qu'aujourd'hui, ils demandent spontanément des vins italiens, espagnols, chiliens... dont ils ont entendu parler. Le rapport avec le client est peut-être plus complexe pour le sommelier, mais il est surtout plus passionnant et les échanges sont plus nombreux.

Parlons un peu de la qualité des vins. Vous restez des observateurs attentifs, toujours actifs, sur le terrain, aussi il nous semble qu'elle a beaucoup progressé en trente ans, mais qu'en pensez-vous ?

SD : C'est évident, les vins de Bourgogne n'ont jamais été aussi bons et aussi réguliers en blanc comme en rouge et c'est la même chose en Alsace, partout. Le climat se réchauffe, c'est un énorme problème, mais au niveau des vins, les raisins arrivent désormais à maturité presque tous les ans et cela change tout. Mais le réchauffement ne fait pas tout, le travail dans les vignes est aujourd'hui beaucoup plus poussé, plus exigeant, la jeune génération a fait des études, voyagé et tout cela contribue à faire monter la qualité. Aujourd'hui, quand vous dégustez à l'aveugle un mercurey, un savigny-lès-beaune, ou un gevey-chambertin, il y a toujours des différences, mais il faut vraiment se pencher sur la question et elles ne sont plus aussi nettes qu'avant.

PFB : Je pense que les vins n'ont jamais été aussi bons et d'abord parce que l'on maîtrise suffisamment de connaissances œnologiques pour les élaborer avec précision. Beaucoup d'investissements ont été réalisés dans des matériels performants. Quelle que soit l'approche, en biologie, biodynamie ou plus « traditionnelle », le travail des vignes, des sols, est également plus précis et on sait ce que l'on fait. Quant au changement climatique, c'est globalement un réchauffement, mais avec de plus en plus de phénomènes extrêmes comme le gel en 2021, la pluie cette année, la chaleur, la sécheresse en 2020, des débourrements très précoces. Il est difficile à gérer pour les producteurs, mais permet de plus en plus souvent d'avoir des maturités bien meilleures que par le passé ce qui est très positif pour la qualité des vins.

La viticulture biologique, biodynamique est un mouvement de fond, un véritable tsunami, depuis une vingtaine d'années. Est-ce pour vous une bonne chose ?

SD : Bien sûr, c'était nécessaire et il y a de vrais contrôles, des labels sérieux, qui prouvent que ce que disent les gens est vrai. Combiné à la maîtrise des techniques de vinification, le respect du sol est essentiel pour produire des vins de caractère.

PFB : Je suis persuadé que ce mouvement vers une viticulture biologique, biodynamique, en tout cas plus « naturelle » et le retour des vigneron dans les vignes a fortement contribué à l'amélioration de la qualité des vins, à l'expression des terroirs, c'est une évidence. Attention toutefois ! Le terroir est essentiel, mais si la vigne n'est pas de qualité, il ne suffit pas, aussi tout le travail de recherche, d'expérimentation, qui a été effectué et qui se poursuit sur le végétal est tout aussi essentiel. Je pense d'ailleurs que l'enjeu de demain, la clef de l'avenir du vin est à la vigne, à une compréhension plus fine du végétal et son adaptation au changement climatique.

Autre tendance actuelle, les vins « nature », sans soufre, avec des vins réussis et d'autres moins...

SD : Cela signifie-t-il que les autres vins, qui par définition ne sont pas « nature » ou « naturel » ne sont pas bons ? Tout cela est compliqué. Que le vin soit fait d'une façon ou d'une autre, à partir du moment où il a bien été vinifié, où il est bon, sain, sans déviance, se conserve sans problème, il m'intéresse. Quand un client en demande, nous avons de quoi le satisfaire même si notre choix reste limité.



Rencontre

PFB : Je trouve la démarche respectable. Si on peut se passer de beaucoup de choses, d'intrants, c'est mieux, mais le vin n'est pas un produit « naturel », qui se fait tout seul, sans surveillance. Il faut l'accompagner, le plus en douceur possible, de la vigne, du raisin, à la bouteille, et le juge de paix, cela reste la dégustation. Accepter de boire des vins avec des défauts, sous prétexte qu'ils sont « nature » est une grosse erreur pour rester correct. Le prérequis, c'est que le vin soit bon et s'il est produit le plus naturellement possible, c'est bien sûr encore mieux.

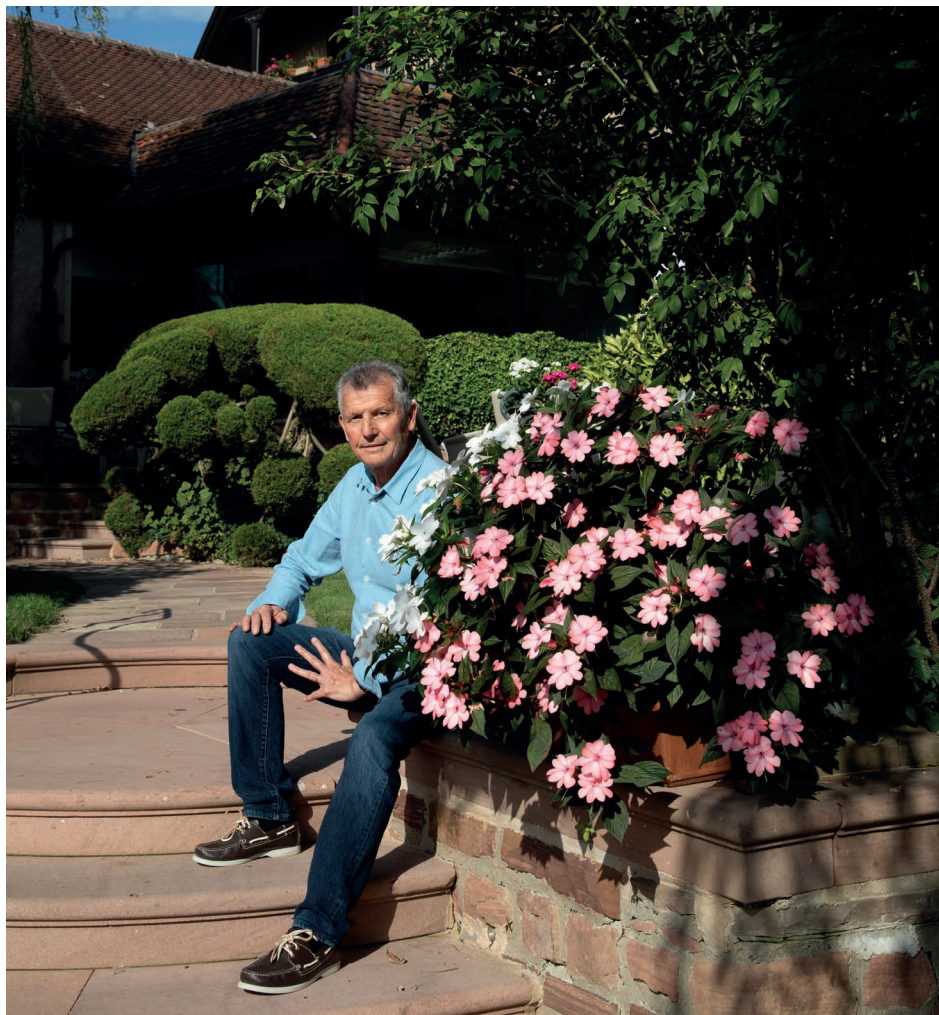
La Bourgogne est passée en trente ans d'un vignoble réputé à un vignoble « star », modèle mondial de la viticulture de terroir, de lien entre un vin et un lieu. Cette image est-elle méritée ?

SD : C'est un cadeau de nos ancêtres, les moines et d'autres, qui ont délimité ces terroirs de façon empirique. Alors c'est mérité ! Je suis fier qu'une région française ait cette image dans le monde, mais il faut que la Bourgogne reste ce qu'elle est, préserve cet héritage précieux, sans chercher à trop intellectualiser les choses, en évitant le snobisme qui pointe parfois derrière la prospérité économique. Le vrai problème, c'est que tout cela est en train d'échapper aux vigneronnes, avec des vins qui se vendent à des prix totalement fous, des vignes dont les prix atteignent des sommes démentielles. Le vin est une affaire de partage, de passion, mais quand on commence à ne plus parler que d'argent, de vins réservés à une « élite », cela change beaucoup de choses.

PFB : La Bourgogne n'est pas là par hasard. Si le monde entier s'arrache ses vins, c'est parce que les vigneronnes travaillent bien. Leurs vins ont beaucoup progressé, sont à la hauteur de leur réputation et leur style correspond, en blanc comme en rouge, à ce que les gens ont envie de déguster. C'est mérité, après, la limite de l'exercice, c'est le prix et l'accès à ces vins. Les bourgognes n'ont jamais été bon marché, mais on atteint aujourd'hui des sommets qui rendent certains crus inaccessibles et on voit bien que les clients commencent à se calmer sur les bourgognes.

La Bourgogne est un vignoble de petits domaines familiaux, traditionnels, mais elle prend aujourd'hui une autre image, celle d'un vignoble aux vins chers, inabornables, est-ce un risque pour elle ?

SD : Si la Bourgogne est là où elle est, c'est parce qu'elle a su se remettre en cause et je suis heureux pour elle.



C'est un joyau exceptionnel. Cela étant, quand les choses vont dans une direction, elles vont souvent trop loin, puis elles reviennent en arrière... J'ai quand même un regret ; la restauration a bien aidé les domaines de Bourgogne à se faire connaître, alors qu'aujourd'hui, chez certains, pas chez tout le monde, on doit accepter ce que l'on nous donne et nous n'avons plus le choix. Cela m'attriste un peu.

PFB : Avec les prix de vente des vins, des vignes, la Bourgogne est sur une pente dangereuse en tout cas pour celui qui aime le vin. Aux prix actuels, beaucoup de vins sont réservés aux gens qui ont de l'argent, mais qui ne sont pas nécessairement des amateurs, à une élite souvent spéculative, qui ne boit pas ces vins, qui les stocke, qui ouvre, je l'espère, une bouteille de temps en temps, qui regarde la cote, qui spéculé, qui revend dans une vente aux enchères et les vins ne sont pas bus.

Sentez-vous monter un « Bourgogne bashing » ?

PFB : Le schéma n'est pas le même que pour d'autres régions et je songe

à Bordeaux, mais le risque existe et penser que cela n'a aucune chance d'arriver serait une grave erreur.

SD : C'est plus subtil qu'à Bordeaux et on ne peut pas véritablement parler de « bashing ». Des gens n'arrêtent pas d'acheter des vins de Bourgogne parce qu'ils n'en veulent plus, mais parce qu'ils ne peuvent plus se les offrir. Ceci étant, je ne suis pas inquiet pour l'avenir de la Bourgogne ni du vin globalement. C'est un plaisir, une culture, et ce qui est bon se vendra toujours.

PFB : Le vin, c'est de la culture, du plaisir, de la convivialité. Ce sont des éléments qui reflètent une civilisation et à mon avis, même si Rome a bien fini par disparaître, les gens ne sont pas près d'avoir envie de se passer de vin. L'avenir n'est pas si noir que cela, il est plutôt, rouge, blanc et rosé.

**Il n'a pas été possible de réunir les deux hommes le même jour aussi nous leur avons posé à peu près les mêmes questions et il en ressort une interview croisée étonnante sur bien des sujets.*

Propos recueillis par **Christophe Tupinier**
Photographies : **Bénédicte Manière**



CHÂTEAU DE MEURSAULT *Mille ans d'histoire...*



CHÂTEAU DE MEURSAULT
Rue Charles Giraud - 21190 Meursault
+33 3 80 26 22 75 - domaine@chateau-meursault.com

www.chateau-meursault.com



Scannez pour réserver
votre visite
Scan to book your visit

Les Châteaux de Meursault et de Marsannay vous accueillent dans un cadre exceptionnel pour découvrir leurs vins en agriculture biologique et leur histoire autour de dégustations d'exception



CHÂTEAU DE MARSANNAY



CHÂTEAU DE MARSANNAY
2 Rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte
+33 3 80 51 71 11 - tourisme@chateau-marsannay.com

www.chateau-marsannay.com



Scannez pour réserver
votre visite
Scan to book your visit

Partenariat



OFFREZ-VOUS UN PANNEAU D'APPELLATION !

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) organise le mardi 12 novembre, de 14 h à 18 h, en direct sur les sites drouot.com et interencheres.com, une vente aux enchères exceptionnelle de près de 600 anciens panneaux d'appellation. Pour être en phase avec l'ambition d'œnotourisme d'excellence de la Bourgogne, l'interprofession a récemment renouvelé tous ses panneaux implantés dans le vignoble et a récupéré les anciens afin de leur offrir une nouvelle vie ! Ouverte à tous, la vente sera orchestrée par les commissaires-priseurs Jérôme Duvillard et Alexandra Chaillou-Weidmann (Quai des Enchères).

#AdopteUnPanneau - Notez bien la date, et préparez-vous à enchérir !



Anciens panneaux

Environ 600 panneaux répartis en plus de 300 lots

Le BIVB innove cette année avec une vente rarissime qui s'articulera autour de 600 panneaux d'appellations ayant animé le vignoble durant vingt ans ! 300 lots ont été constitués autour d'appellations mythiques, depuis les Grands Crus jusqu'aux appellations Villages et Régionales. Grand Auxerrois, Châtillonnais, Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côte Chalonnaise, Mâconnais... amateurs et amoureux des vins de Bourgogne, ces panneaux pourraient trouver leur place dans votre maison ou dans votre jardin, voire au cœur de votre entreprise... Non seulement ces panneaux s'offrent une seconde vie, mais aussi, certains d'entre vous vont se faire plaisir !

Parmi les lots proposés :

29 panneaux de Grands Crus prestigieux (1,30 m x 0,6 m), 280 panneaux représentant 69 autres appellations de Bourgogne, Régionales ou Villages (1,90 m x 0,4 m), 280 panneaux arborant fièrement la mention « Bourgogne » (1,90 m x 0,4 m) et le logo emblématique « B » des vins de la région (diamètre 0,45 m).

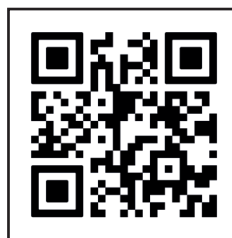
Une vente pour développer notre patrimoine culturel

Les bénéfices de la vente seront entièrement versés à la Cité des Climats et Vins de Bourgogne. Après un an d'existence, la Cité rencontre un vrai succès auprès de ses différents publics et monte en puissance au fil des mois. Les sommes récoltées permettront de proposer plus de conférences et d'expositions sur le patrimoine culturel, artistique et historique de la Bourgogne viticole. La Culture (avec un grand « C ») du vin en Bourgogne se transmet et se partage pour notre plus grand bonheur !

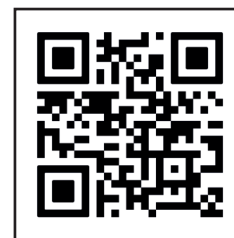
Comment suivre la vente et participer ?

Sous le marteau des commissaires-priseurs Jérôme Duvillard et Alexandra Chaillou-Weidmann (Quai des Enchères), la vente se tiendra mardi 12 novembre de 14h à 18h en live sur drouot.com et interencheres.com, avec une captation en direct depuis la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune.

Les lots mis en vente sont consultables sur drouot.com ou interencheres.com ou directement en flashant ces QRcodes.



Drouot



Interencheres

Conseil :

Si vous souhaitez acheter un ou plusieurs panneaux le jour J et enchérir, bien vous enregistrer en amont sur un de ces deux sites, avec pièce d'identité et carte bleue.

Un patrimoine unique

Ces panneaux d'appellation sont une valeur ajoutée pour le vignoble bourguignon, de vrais totems pour les visiteurs. Ils enrichissent leur parcours, notamment par une meilleure compréhension géographique des appellations.

Ce réseau de panneaux, unique en France, est un atout indéniable au développement de l'œnotourisme en Bourgogne. Son renouvellement s'inscrit dans une démarche œnotouristique globale. Avec l'ouverture des Cités des Climats et Vins de Bourgogne (à Chablis, Beaune et Mâcon au printemps 2023), l'objectif est de renvoyer les touristes vers le territoire, à la rencontre des vigneronnes et négociants.



© Aurélien Ibanez



© Sébastien Boulard

Nouveaux panneaux

Ceci est un ~~bouchon~~ DIAM



Diam, la nouvelle tradition.

Notre technologie unique et inégalée révolutionne depuis 20 ans l'élevage en bouteille et la garde des vins tranquilles et effervescents.

Nous sommes les premiers et toujours les seuls, les authentiques gardiens des arômes, fiers de bâtir chaque jour aux côtés des vignerons cette nouvelle tradition.

Découvrez comment sur : www.diam-cork.com





DÉGUSTATIONS/DIVERS

GUIDES D'ACHAT

APPELLATIONS

BOURGOGNES ET MÂCONS

ATTENTION AUX RENDEMENTS ----- 18

GUIDE D'ACHAT ----- 22

MÂCONS

GUIDE D'ACHAT ----- 28

GEVREY-CHAMBERTIN

LE FRAIS 2021 FACE AU CHALEUREUX 2022 ----- 34

GUIDE D'ACHAT ----- 36

DOMAINES ET MAISONS

Seguin-Manuel

LA BOURGOGNE QUI SAIT VIEILLIR ----- 40

Rapet Père & Fils

UNE ŒUVRE DE LONGUE HALEINE ----- 42

La vallée des Vaux, en Côte Chalonnaise (71).





Appellation

BOURGOGNES ET MÂCONS

Attention aux rendements

En 2022 et plus encore en 2023, les rendements ont « dérapé » dans de nombreux domaines bourguignons. Ce constat vaut aussi pour les appellations régionales Bourgogne et Mâcon, dont le résultat d'ensemble est en demi teinte dans ces deux millésimes réputés.

Pas la peine de tourner autour du pot : notre dégustation de plus de 200 échantillons de bourgognes rouges et blancs 2022, et d'un nombre sensiblement égal de mâcons et mâcons-villages 2023, nous a déçus. Les pourcentages de vins sélectionnés -nous y reviendrons plus en détail- tournent en effet autour de 50%, ce qui nous paraît faible dans ces deux années réputées « faciles » et très recherchées par les marchés. La faute à des rendements parfois excessifs, qui ont dilué les matières et bloqué les maturités de nombreuses cuvées. Dans le vaste monde des « régionales », porte d'entrée de la Bourgogne, il va falloir trier, et surtout ne pas acheter les yeux fermés !

En 2022, la Bourgogne a beaucoup produit. Succédant à un 2021 touché par le gel qui a asséché les caves, le millésime s'est montré généreux, moins cependant que 2023, qui a battu tous les records, en rouge comme en blanc. Dans ce contexte, tous les vignerons sérieux le savent, il était impératif pour espérer produire de grands vins de contrôler les rendements. Le pinot noir ne supporte pas les rendements élevés, et le chardonnay, réputé plus tolérant, a lui aussi ses limites, que certains ont allégrement dépassées. Les vignes trop chargées ont produit des blancs insipides, au profil aromatique simple et d'une maturité insuffisante. Notre jury n'a sélectionné qu'un peu plus de 40% des bourgognes blancs 2022, avec, notamment, des scores très faibles dans les hautes-côtes-de-beaune et de nuits. Les résultats sont un peu meilleurs en rouges, sans pour autant atteindre des sommets : un peu moins de 52% de vins

sélectionnés, avec un « pic » à 58% dans la Côte Chalonnaise. Nous attendions beaucoup mieux d'un millésime ensoleillé et mûr comme 2022.

Les meilleurs vins représentent cependant de superbes opportunités, à ne surtout pas manquer. Les domaines sérieux, régulièrement sélectionnés dans nos pages, se mettent une fois de plus en évidence : Hubert Lignier et Marchand-Tawse dans la Côte de Nuits, Jean-Marc Bouley, Vincent Latour et le Château de Meursault dans la Côte de Beaune, le Domaine de l'Evêché dans la Côte chalonnaise, pour n'en citer que quelques-uns... Leur point commun : les « régionales » y sont traitées comme les crus.

Le constat est moins sévère dans le Mâconnais, où les mâcons 2023 dépassent de justesse la barre des 55% d'échantillons sélectionnés. Dans cette partie sud de la Bourgogne, certaines vignes ont été touchées par le mildiou, ce qui a contribué à diminuer les rendements. Ajoutons que les vignerons sérieux du Mâconnais, ceux que nous retrouvons régulièrement dans nos sélections qui ont taillé court et qui n'ont pas hésité à faire tomber des raisins, ont produit des blancs gourmands, gorgés d'arômes de fruits mûrs. Reportez-vous à notre sélection pour dénicher les meilleures affaires. Et ne soyez pas surpris d'y découvrir de nouveaux noms. Plusieurs domaines, pour certains sortis récemment des caves coopératives pour mettre eux-mêmes leur vin en bouteilles, figurent en effet pour la première fois dans notre palmarès. Outre le domaine Thévenard (lire par ailleurs) nous pouvons citer les

domaines Jubare, Papillon-Lavoignat, Roux-Gros, Edouard Vincent, Nicolas Delfaud, Arbillon Vignoble... Ils obtiennent généralement de bonnes notes, ce qui augure bien de l'avenir de la région. Notons aussi que le bio progresse à grande vitesse dans le Mâconnais, où le rapport entre les caves coopératives, qui dominent encore le marché, et les caves particulières tend à se rééquilibrer. Un mot enfin sur les prix départ cave : certaines bouteilles de qualité sont parfois vendues moins de 10 euros, et la plupart des meilleures cuvées n'atteignent pas les 20 euros. Dans le domaine du rapport qualité/prix, le Mâconnais fait donc plus que jamais figure d'Eldorado !

Textes : **Jean-Philippe Chapelon**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

Repères

Bourgognes

Blancs : 1 815,65 hectares (ha).

Rouges et rosés : 3 929,56 ha.

Départements de production :
Côte-d'Or, Saône-et-Loire et Yonne.

Mâcons

Blancs : 3 767,91 ha.

Rouges et rosés : 349,12 ha.

Département de production :
Saône-et-Loire.







Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS

BOURGOGNES - BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS COTEAUX BOURGUIGNONS BOURGOGNE CÔTE-D'OR BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ET DE NUITS ROUGES ET BLANCS 2022



Vignoble des Hautes-Côtes de Nuits, à Magny-les-Villers (21).

RÉSULTATS

EN DEMI TEINTE !

Les chiffres parlent en effet d'eux-mêmes et les résultats obtenus par les Bourgognes (hors Bourgognes identifiés de l'Yonne) sont en demi-teinte, voire médiocres pour les blancs ce qui est étonnant, pour ne pas dire décevant dans un millésime pourtant d'aussi belle qualité que 2022. En y regardant d'un peu plus près, on trouve une première explication en... 2021. Le gel a en effet généré une récolte souvent très faible et comme souvent dans ces cas-là, la vigne compense l'année suivante en donnant une récolte généreuse, ce qui a bien été le cas en 2022. Beaucoup de vigneron ont excessivement « laissé faire la nature » et dans la plupart des vins rejetés, on trouve, particulièrement en chardonnay, des commentaires sans ambiguïté sur des sensations de dilution dans les vins. Si l'on ajoute à cela la sécheresse de 2022 qui a entraîné localement des problèmes de blocages de maturité, il est évident que dans les vignes trop chargées, les raisins n'ont pas atteint des

niveaux de maturité suffisants. Attention, le guide d'achat publié en pages suivantes regorge toutefois de magnifiques bouteilles. En pinot noir, les belles cuvées ont des textures charnues, denses, des fruités expressifs, frais et beaucoup de gourmandise. Les Bourgognes blancs réussis sont bien équilibrés, juteux, frais, denses et fruités à souhait.

Rouges :
 145 vins présentés
 75 sélectionnés
 52% de réussite.

Blancs :
 95 vins présentés
 35 sélectionnés
 37% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier)

: Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave :

8,20 à 49 €.

Bourgognes

DOMAINE ARLAUD - MAISON ARLAUD 🍷

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 32 65

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge (30 €) - 16

Arômes de petits fruits acidulés, une pointe florale, un boisé fin. Très beau jus, sur les fruits rouges, frais qui s'étire sur la longueur et porte des tanins soyeux. La finale est nette, pure, avec de délicates notes florales.

LES ASTRELLES 🍷 @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 33 46 03

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

Les Martennes (30 €) - 15

Bourgogne rouge Grands Champs (28 €) - 15

DOMAINE DU BEAUREGARD

71510 Saint-Serrin du Plain - Tél. 03 85 45 55 17

Bourgogne Côtes du Couchois rouge

Les Grandes Plantes (13 €) - 14,5

CATARINA ET RAPHAËL BERTRAND

71640 Barizey - Tél. 06 13 46 85 99

Bourgogne rouge vieilles vignes - 16

Vin issu de vignes de 70 ans en moyenne. Nez de groseilles, myrtilles... Belle texture de bouche, ronde, soyeuse, velours, charnue, presque sirupeuse. Une gourmandise.

MAISON ALBERT BICHOT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

Les Dames Huguettes - 15

Bourgogne Côte-d'Or rouge Clos Frantin - 14,5

Bourgogne Côte-d'Or rouge Secret de Famille - 14,5

MAISON BOUCHARD AINÉ ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 24 00

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge (19 €) - 14,5

JEAN-MARC BOULEY

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 62 33

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge - 18

Nez riche, intense, de fruits noirs, de fleurs, avec une touche chocolatée. Superbe bouche, juteuse, pleine, sur un fruit croquant, savoureux avec une très belle longueur et beaucoup d'intensité. Quel vin !

PIERRICK BOULEY 🍷

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 69

Bourgogne Côte-d'Or rouge - 17,5

Nez fin, délicat, aux notes douces, de cerises, de pain d'épices, de fleurs. La bouche est pulpeuse, aérienne, aux tanins enrobés, avec une finale toute en finesse et une belle longueur.

CHRISTOPHE BUISSON

21190 Saint-Romain - Tél. 06 64 86 07 29

Bourgogne blanc - 16,5

Nez de pêches de vignes, de fleurs : roses jaunes, chèvrefeuilles. La bouche est ample, riche, sur les notes de fruits mûrs, de citrons confits, le tout avec une belle énergie.

CAVE DE LUGNY

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85

Bourgogne rouge (11,90 €) - 15,5

Nez plaisant de petits fruits rouges avec une pointe épicée. Bouche équilibrée, gourmande, de plaisir fruité. Un vin de soif, croquant, avec un joli fond.

MAISON CHANZY @

71150 Bouzeron - Tél. 03 85 87 23 69

Bourgogne rouge Les Fortunés (16,10 €) - 15

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

La Fortune (18,50 €) - 14,5

CHÂTEAU DE LABORDE @

21200 Meursanges - Tél. 03 80 26 59 68

Bourgogne Côte-d'Or rouge Au Prunier - 15

CHÂTEAU DU CLOS

MAISON JOSEPH BURRIER 🍷

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Bourgogne blanc 2022 (18,50 €) - 15,5

Petite réduction grillée aux arômes de fruits blancs, pêches blanches, poire, floral doux. Bouche équilibrée, fraîche avec une finale citronnée, simple.

CHÂTEAU DU CRAY @

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 91 30

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Le Cornevent (20 €) - 15

CHÂTEAU DE MEURSAULT 🍷

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Bourgogne blanc Pinot Beurot (35 €) - 15

Bourgogne blanc Clos du Château (45 €) - 14,5

Bourgogne blanc

Terroir d'exception (49 €) - 14,5

Bourgogne blanc (31 €) - 14,5

Bourgogne rouge Du Château (27 €) - 14,5

CHEVROT ET FILS 🍷

71150 Cheilly-lès-Maranges - Tél. 03 85 91 10 55

Coteaux Bourguignons rouge Pivoine - 15

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune blanc - 15

ALAIN ET RAPHAËL CORCIA

71640 Mercurey - Tél. 06 38 29 81 66

Bourgogne rouge Cortechat - 16

Issue d'un hectare de vignes plantée en 1950, cette belle cuvée révèle une robe intense, des arômes expressifs de framboises, enrobés de notes fumées. Le vin est juteux, croquant, avec de la chair et un bon équilibre.

VINS COUDURIER-JUNG

21200 Beaune - Tél. 06 80 61 39 79

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits rouge - 16

Nez précis, délicat, encore sur la réserve. Une bouche tonique avec une belle attaque fruitée, cerise, gourmande, des tanins agréables et une belle longueur. Un vin équilibré, déjà délicieux à déguster.

Bourgogne blanc - 15,5

Nez parfumé, doux, aux notes mûres de pêches jaunes. Bouche agréable, avec des saveurs « sucrées » de fruits jaunes, exotiques, un beau fond et une finale saline, pure.

DOMAINE DU COUVENT

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 30 30

Bourgogne Côte-d'Or rouge

Les Jumelles - 17,5

Nez frais, délicatement fruité, épicé. L'attaque est charnue, tonique, gourmande, avec une très belle longueur et des tanins fins. Vin équilibré, frais et séduisant.

CLOTILDE DAVENNE

89800 Préhy - Tél. 03 86 41 46 05

Bourgogne blanc - 14,5

DOMAINE DEMONTMÉROT

71490 Dracy-lès-Couches - Tél. 06 23 43 02 30

Bourgogne blanc (10 €) - 16

Nez exotique avec une touche muscatée. La bouche est gourmande, fruitée, solaire, équilibrée. Un vin juteux, de plaisir !

Bourgogne Côtes du Couchois rouge

Prométhée (16 €) - 15,5

Nez net, de fruits noirs, complétés de notes fumées, réglissées. La bouche est un peu serrée, mais un joli fruit en filigrane, une bonne longueur, à attendre 2 ou 3 ans.

Bourgogne blanc Cuvée des As (12 €) - 14,5

AMAURY ET AURORE DEVILLARD

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 21 61

Coteaux Bourguignons rouge

Le Renard - 15,5

Nez « solaire » de fruits noirs bien mûrs. La bouche est ronde, charnue, sur la confiture de mûres, avec des tanins ronds et gourmands.

LES MEILLEURES BOUTEILLES



JEAN-MARC BOULEY

21190 Volnay
Tél. 03 80 21 62 33

**Bourgogne
Côte-d'Or rouge - 18,5**

Voilà un Bourgogne qui pourrait en remontrer à bien des villages... Nez élégant, mûr, aux notes douces de fleurs, de cerises, de fraises des bois, d'épices douces. La bouche est ronde, soyeuse, dense, toute en équilibre, avec un fruité très élégant, précis, charnu et une belle longueur.



THEVENOT-LE-BRUN ET FILS @

21700 Marey-lès-Fussey
Tél. 03 80 62 91 64

**Bourgogne
Hautes-Côtes de Nuits blanc (13 €) - 17**

Très belle cuvée d'assemblage à 50% chardonnay, 50% pinot blanc. Nez puissant, frais, mûr, aux notes de pêches blanches, de poires, de citrons confits. Belle fraîcheur en bouche, avec de la matière, des saveurs de poires, de pêches. La finale est élégante, sur des notes minérales-silex.

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS



DOMAINE DE L'EVÊCHÉ QUENTIN & VINCENT JOUSSIER

Valeur sûre

Le Domaine de l'Évêché de la famille Joussier-Vincent, Sylvie et, depuis 2018, leur fils Quentin- compte parmi les domaines les plus fiables et les plus réguliers de la Côte Chalonnaise. Leurs bourgognes, tous situés sur la commune de Saint-Denis-de-Vaux, et leurs trois cuvées de Mercurey déçoivent rarement et constituent d'excellents rapports qualité/prix. Les sols sont travaillés ou enherbés depuis de nombreuses années, et une taille sévère permet de limiter les rendements. Les vigneron, qui disposent d'installations modernes, rénovées en 2018, accordent aussi beaucoup d'importance à l'environnement du vignoble : murets, fossés, haies, arbres. Ils ont d'ailleurs construit eux-

mêmes dans une de leurs vignes une cadole en pierres sèches (notre photo). Les vendanges, triées, sont réalisées à la machine. « La machine nous a permis de progresser en qualité, car, bien réglée, elle autorise plus de liberté et de réactivité », affirme Vincent Joussier. Les cuvées les plus ambitieuses sont élevées en fûts, et même en fûts neufs à 100 % pour « l'édition limitée » réalisée à partir des meilleurs raisins de l'année. Les derniers 2022 et les bourgognes 2023 sont en vente au domaine, de préférence sur rendez-vous.

71640 Saint Denis de Vaux - Tél. 03 85 44 30 43

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Édition limitée (25 €) - **16,5**

Ce vin est issu d'une sélection de la meilleure cuvée au moment des vinifications, élevée 100% en fûts neufs. Le nez est complexe, poudré, réglissé, poivré, délicatement fumé. La bouche est riche, dense aux tannins soyeux, mais encore sur la réserve. Un peu de patience !

Bourgogne

Côte Chalonnaise blanc (11,50 €) - **15**

Nez expressif, séduisant, de sureau avec une minéralité intense de cailloux « chauds ». Bouche de citrons confits, de fleurs « sucrées » avec une très belle longueur élégante et une finale saline, pure.

Bourgogne

Côte Chalonnaise rouge (11 €) - **14,5**

Bourgogne Côte Chalonnaise blanc

En Reviller (11,50 €) - **14,5**

DIGIOIA-ROYER

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 61 49 58

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge (15 €) - **14,5**

GUY ET YVAN DUFOULEUR

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 35

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc

16^e Génération (18 €) - **14,5**

SYLVAIN DUSSORT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 27 50

Bourgogne Côte-d'Or rouge - **17**

Beau nez de cerises noires, de mûres, avec une touche florale. La bouche est délicate, veloutée, d'un fruité intense et croquant. Une vraie gourmandise !

SIMON GAUDET

71510 Saint-Sernin du Plain - Tél. 06 70 17 16 73

Bourgogne rouge Cuvée Antique (20 €) - **15,5**

Cette cuvée est une sélection parcellaire, sur le lieu-dit « Les Queues de Renards. Nez intense de fleurs, de confiture de fraises. Bouche équilibrée, fraîche, charmante, aux tanins de grains fins, avec une finale épicée.

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge

Au Paradis (15 €) - **15**

PHILIPPE GAVIGNET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 41

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge

Clos de L'Hermitage (21 €) - **17**

Nez distingué, pur, avec un fruité expressif de fraises des

bois, des notes florales... La bouche est ronde, suave, veloutée. Un vin séduisant, avec de la chair, tout en rondeur !

Bourgogne rouge (14 €) - **15**

Bourgogne blanc (14 €) - **14,5**

MAISON ANDRÉ GOICHT

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 91 30

Bourgogne blanc

Les Dressoles (20 €) - **14,5**

LA GRANGE AUX SOURCES

71640 Mercurey - Tél. 07 86 47 99 05

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Fordeveau (14 €) - **16**

Nez ouvert, riche, de cerises, myrtilles, etc. Bouche pleine de fruit, croquante, juteuse, avec des tanins souples, de qualité et une belle matière.

HARMAND-GEOFFROY

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 10 65

Bourgogne rouge - **16**

Nez frais, aux notes de fruits rouges, de boisé, de poivre. Belle énergie en bouche, avec des tanins de qualité et des fruits frais qui s'étirent en finale. Finesse et plaisir...

ARMAND HEITZ

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 07 60 31 60 39

Bourgogne blanc 2022 (24 €) - **14,5**

MAISON JAFFELIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 49

Bourgogne rouge (16 €) - **15**

PATRICK JAVILLIER

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 27 87

Bourgogne Côte-d'Or blanc Oligocène - **16,5**

Nez complexe aux arômes de fleurs, d'agrumes, avec une pointe minérale silice. L'attaque est fruitée sur le citron confit, la pêche. Bouche fine, longue et sapide.

DOMAINE JESSAUME

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 03

Bourgogne rouge (24,80 €) - **14,5**

VINCENT LATOUR

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 49

Bourgogne Côte-d'Or blanc Héritage - **16,5**

Nez charmant, avec un fruité mûr. La bouche est profonde, juteuse, à l'aromatique de fruits jaunes, avec une belle longueur et une finale sur l'ananas frais. On se régale...

Bourgogne Côte-d'Or blanc - **15**

Bourgogne blanc - **14,5**

LOUIS LEQUIN ET FILS

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 63 82

Bourgogne Côte-d'Or rouge (15 €) - **15**

SÉBASTIEN MAGNIEN @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 28 57

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune rouge - **17,5**

Nez riche, ouvert, avec un beau boisé, des notes de fruits noirs, de framboises confitillées... Bouche bien équilibrée entre fraîcheur et sucrosité des fruits mûrs, le tout avec un beau volume !

Bourgogne rouge - **16**

Nez frais de fruits mûrs, de moka. La bouche est fraîche, dynamique, charnue, légèrement grillée avec un joli grain de tanins.

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge

Vieilles Vignes - **14,5**

MARCHAND-TAWSE

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 20 37 32

Bourgogne Côte-d'Or rouge - **17,5**

Nez fermé qui s'ouvre doucement sur les fruits noirs frais, la cerise, la myrtille. La bouche est intensément fruitée, juteuse, bien équilibrée avec du fond et de la densité.

Bourgogne rouge Vigne Blanche - **16**

Joli nez de cerises, de griottes... Bouche très plaisante, gourmande, aux notes de fruits bien mûrs, toute en rondeur.

DOMAINE DU MEIX FOULOT

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 92

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge (14 €) - **15**

ANTOINE OLIVIER

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 35

Bourgogne rouge Côte Rouge (18 €) - **14,5**

DOMAINE DES PAMPRES D'OR

VIGNOLE PERRAS

69210 Saint-Germain Nuelles - Tél. 06 75 22 33 55

Coteaux Bourgignons rouge

Sous la Croix (13 €) - **15**

ALEXANDRE PARIGOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 01 70

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge

Clos de la Perrière (22 €) - **17**

Robe grenat, soutenue. Nez finement grillé, aux notes intenses de fruits, d'épices. Bouche pleine, croquante, d'un fruité intense, frais, juteux, tout en harmonie.

Bourgognes

CHRISTOPHE PAUCHARD

21340 Nolay - Tél. 03 80 21 89 23

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune rouge - 15

DOMAINE DES PERDRIX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 85 45 21 61

Bourgogne rouge (31 €) - 16

Nez puissant de cerises noires à belle maturité, d'épices. Bouche riche, gourmande, charnue, avec du fond, des tanins crayeux et un bel équilibre.

MAISON LA PIERRE RONDE

21200 Beaune - Tél. 06 16 65 67 97

Bourgogne Côte-d'Or blanc - 15

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc - 15

Coteaux Bourguignons blanc - 15

THIERRY PINQUIER

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 24 87

Bourgogne blanc - 16,5

Nez complexe de fruits jaunes, d'ananas frais avec une touche délicate d'amande et de vanille. La bouche est harmonieuse, ample, riche, fraîche sur les arômes de fruits blancs à noyaux et d'agrumes.

Bourgogne rouge (12,50 €) - 16

Nez ouvert sur une belle concentration de notes de fruits noirs, d'épices, d'eucalyptus... Bouche riche, pleine, avec de beaux tanins fins, une finale fruitée, minérale-graphite.

GASTON ET PIERRE RAVAUT

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 41 94

Bourgogne Côte-d'Or rouge (16 €) - 15,5

Robe intense. Nez parfumé de notes de fruits noirs bien mûrs. La bouche est gourmande, longue, avec un fruité charnu et juteux.

REMOISSENET PÈRE ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 26 26 66

Bourgogne rouge (22,50 €) - 15,5

Nez concentré, frais, de cerises confites, de framboises avec une pointe d'épices. Bouche juteuse, fruitée à souhait, croquante, avec une finale fraîche très agréable.

Bourgogne blanc (21 €) - 15

JEAN-CHARLES RION

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 32 80 41 09

Bourgogne Côte-d'Or rouge (17,50 €) - 16,5

Nez de petits fruits rouges, de framboises, d'épices douces. Bouche fraîche, fruitée, charnue, longue et légèrement grillée.

MICHEL SARRAZIN ET FILS

71640 Jambles - Tél. 03 85 44 30 57

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Charnailles (18 €) - 17

Nez riche, intensément fruité, aux notes de fruits sauvages : mûres, myrtilles... La bouche est dense, veloutée, pleine de fruit, simplement délicieuse et bien dans le style du domaine.

SEGUIN-MANUEL

21200 Beaune - Tél. 03 80 21 50 42

Bourgogne rouge (22 €) - 16,5

Nez au fruité intense, un signe de belle maturité des raisins. La bouche est sur la rondeur, la gourmandise, avec toujours ce fruité bien présent.

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune rouge (15,5 €) - 15,5

Nez frais, aux notes de fruits noirs, de fleurs... Bouche veloutée, gourmande avec un beau fruité charnu.



Laurent Lignier et son fils Sébastien.

HUBERT LIGNIER

À la hauteur de sa réputation

On connaît le Domaine Hubert Lignier pour la qualité de ses crus (dont, au sommet de la gamme, un très recherché Clos de la Roche). On sait moins qu'il produit aussi des appellations régionales, qui représentent 2,5 hectares, sur un total de onze en exploitation. Laurent Lignier, rejoint depuis l'année dernière par son fils Sébastien et, à mi-temps, par sa fille Maëlle, propose trois cuvées de bourgogne. Les notes élevées obtenues lors de notre sélection par les deux cuvées présentées s'expliquent en une phrase : ici, les régionales sont traitées comme les crus (avec toutefois un peu moins de bois neuf lors de l'élevage). Le domaine

est certifié bio depuis 2019, et il pratique la biodynamie (sans label). Les sols reçoivent un apport de compost et un complément organique sous la forme de semences de diverses légumineuses. Ils sont labourés en surface, et, pour certaines vignes, enherbés. Une attention particulière est portée au contrôle des rendements qui n'ont pas dépassé, en 2022 (année productive), quarante hectolitres par hectare sur la vigne du Plan Gilbert, une parcelle d'un demi-hectare sur Chambolle-Musigny. En cave, les raisins sont vinifiés avec une proportion de grappes entières (30 % en 2022). Ils passent quinze mois en fûts (avec 10 % de fûts neufs sur les régionales), puis un mois en cuves avant leur mise en bouteilles par gravité, sans collage ni filtration. Le domaine ne vend pas en direct aux particuliers, mais on peut retrouver ses vins chez de nombreux cavistes, ainsi qu'au caveau municipal de Morey-Saint-Denis.

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 87 40

Bourgogne rouge Plan Gilbert - 18

Nez complexe, fin, où le fruit et les notes florales se combinent à merveille au boisé subtil. La bouche est élégante dense, avec des saveurs de fruits mûrs, croquants, une finale, longue, saline et délicatement grillée.

Bourgogne rouge Grand Chaliot - 17,5

Nez gourmand sur les fruits noirs, des notes finement épicées. La bouche est dense, avec un fruité frais, intense, généreux, une très belle longueur et une finale épicée.

MAISON SHAPS @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 26 31

Bourgogne Côte-d'Or rouge

Les Chazots (22 €) - 15,5

Nez parfumé, sur les fruits noirs : cerises, mûres... La bouche est croquante, juteuse avec un beau fruité charnu et un bon équilibre.

MAISON STÉPHANE DE SOUSA

21190 Volnay - Tél. 03 80 20 17 24

Bourgogne Côte-d'Or rouge

Les Petits Prés (20 €) - 14,5

LA TOUR SAINT-HILAIRE

71150 Fontaines - Tél. 06 18 51 81 10

Bourgogne

Côte Chalonnaise blanc - 15

MAISON TRÉNEL

71850 Charnay-les-Macon - Tél. 03 85 34 48 20

Coteaux

Bourguignons rouge (9,50 €) - 15,5

Beau nez, floral, fruité, frais. Bouche « simple » au sens noble du terme, gourmande, ronde, sur le fruit. Un bon « canon » !

DOMAINE TRUCHETET @

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 25 85 03 39

Bourgogne rouge vieilles vignes

Les Chaillots - 15,5

Les plus vieilles vignes datent de 1955. Le Nez est fruité, frais, tout en finesse. Bouche harmonieuse, gourmande avec une bonne sucrosité et un fruité bien présent.

Bourgogne rouge Les Clusers - 15,5

Le nez s'ouvre progressivement sur les fruits avec une note légèrement fumée. La bouche est croquante, juteuse, aérienne, fruitée avec une jolie finale épicée et saline.

TUPINIER-BAUTISTA

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 26 38

Bourgogne blanc La Garenne (16 €) - 15

CAVE DES VIGNERONS DE BUXY @

71390 Buxy - Tél. 03 85 92 03 03

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Domaine des Pierres Blanches (10,50 €) - 15

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Les Courtilles (12 €) - 14,5

ALAIN VIGNOT

89300 Paroy-sur-Tholon - Tél. 03 86 91 03 06

Bourgogne rouge La Collinière (8,20 €) - 15,5

Nez doux, fruité, aux notes chocolatées, épicées. La bouche est tendre, gourmande avec une belle finale sur les fruits juteux. Un vin délicieux à boire dès aujourd'hui.

Bourgogne blanc (8,20 €) - 15

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS



Sandrine et Olivier Dovergne.

DOMAINE DE LA LUOLLE

À découvrir

Le Domaine de La Luolle de Sandrine et Olivier Dovergne fait partie de ces domaines de la Côte Chalonnaise encore peu connus, mais qui méritent vraiment d'être découverts. Leurs vins se démarquent par leur concentration, ainsi que par la qualité et l'intensité de leur fruit. Ce couple passionné a créé son domaine en 2017, après une première vie loin de la Bourgogne et de l'univers du vin, en reprenant les vignes de Guy Chaumont, un pionnier de la viticulture bio. « Le bio s'est imposé dès le départ comme une évidence, et nous sommes passés en biodynamie

depuis 2021 », expose Sandrine Dovergne. Le domaine s'étend sur neuf hectares. Il produit des appellations régionales, ainsi que du Givry en rouge et en blanc, et un Mercurey rouge. « Nous considérons chaque millésime comme un nouvel enjeu, et nous nous efforçons de l'accompagner au mieux avec rigueur, propreté et exigence », complète la vigneronne. Les raisins sont récoltés manuellement, à parfaite maturité, en petites caisses. Les blancs sont vinifiés puis élevés en fûts (15 % de bois neuf) pendant neuf à douze mois. Les rouges macèrent longuement, avec souvent un peu de vendanges entières, et ils sont élevés douze à quatorze mois en fûts de 228 litres et de 400 litres. Soucieux de s'adapter au changement climatique, le couple vient aussi de planter un demi-hectare de cépages extérieurs à la Bourgogne à Moroges : gamaret, syrah et viognier. À suivre...

71390 Moroges - Tél. 06 21 86 05 27

Bourgogne Côte Chalonnaise blanc **Ecume de Terre (15,70 €) - 15**

Nez délicat, élégant, aux notes de fleurs et de poires. La bouche est gourmande, avec des saveurs de fruits blancs, une finale fraîche, minérale et persistante.

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge **Les Oiseaux Rares (16,70 €) - 16**

Vinifié sans soufre, ce vin est tout en fruit, précis. Nez de fruits mûrs enrichis de subtiles notes subtiles. La bouche est charmante avec un beau fruité charnu, frais, croquant.



Les environs de Mavilly-Mandelot, dans les Hautes-Côtes de Beaune (21).



TASTE VINAGE®

114^e Édition : les lauréats

Le 6 septembre, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin a organisé la 114^e Édition du TASTE VINAGE, sous le parrainage de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992 et Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa 2015. Cette séance a accueilli 155 jurés experts afin de déguster 430 vins de Bourgogne. Sur l'ensemble des lots proposés, seuls 138 vins ont été sélectionnés pour porter le sceau du TASTE VINAGE, soit 32,09 % des lots présentés avec 53 appellations régionales, 49 appellations villages et 36 appellations en premier cru et en grand cru. Le TASTE VINAGE adresse ses sincères félicitations aux lauréats !



VINS BLANCS

YONNE & GRAND AUXERROIS

CHABLIS 2022

- . Les Vénérables LA CHABLISIENNE
- . Terroir de Connois Domaine JACQUINOT
- . Sous les Plantes Cuvée Parcelaire DOMAINE DU CHÂTEAU DE VIVIERS
- CHABLIS 1^{ER} CRU 2023**
- . VAUCOUPIN Domaine JACQUINOT
- CHABLIS 1^{ER} CRU 2022**

CÔTE DE LÉCHET

- . Maison SIMONNET-FEBVRE
- LES LYS LA CHABLISIENNE**
- MONT DE MILIEU**
- . Maison SIMONNET-FEBVRE
- VAILLONS** Maison SIMONNET-FEBVRE
- VAULOURENT LA CHABLISIENNE**
- CHABLIS 1^{ER} CRU 2013**
- LES LYS** Domaine Daniel-Étienne DEFAIX
- VAILLON** Domaine Daniel-Étienne DEFAIX
- CHABLIS 1^{ER} CRU 2012**

CÔTE DE LÉCHET

- . Domaine Daniel-Étienne DEFAIX
- CHABLIS GRAND CRU 2022**
- LES PREUSES LA CHABLISIENNE**
- PETIT CHABLIS 2023**
- . Domaine JOLLY & Fils
- PETIT CHABLIS 2022**
- . Domaine PASSY LE CLOU

CÔTE DE NUITS

BOURGOGNE

- HAUTES-CÔTES DE NUITS 2022**
- . Bio Fin de Pré Maison BOUCHARD Aîné & Fils
- CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2023**
- . En Beauregard
- . Domaine du CLOS DES POULETTES
- NUITS-SAINT-GEORGES 2023**
- . Maison DUFOULEUR Frères

CÔTE DE BEAUNE

BOURGOGNE

- HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2023**
- . Maison François MARTENOT
- . Domaine Roland et Antoine ROYET Père & Fils
- CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2022**
- . Domaine Françoise ANDRÉ
- . Domaine Michel JUILLLOT
- . Maison PATRIARCHE Père & Fils
- MONTHÉLIE 2022**
- . La Combe Danay LES PARCELLAIRES DE SAULX
- PERNAND-VERGELESSES 2022**
- . Maison PATRIARCHE Père & Fils
- PULIGNY-MONTRACHET 2022**
- . Les Levrons LES HÉRITIERS SAINT-GENYS
- PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2022**
- LES REFERTS LES HÉRITIERS SAINT-GENYS SAINT-AUBIN 2023**
- . Maison ROPITEAU FRÈRES
- SANTENAY 2022**
- . LES HÉRITIERS SAINT-GENYS

CÔTE CHALONNAISE

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE 2023

- . CAVE DES VIGNERONS DE BUXY
- MERCUREY 2023**
- . Domaine Michel JUILLLOT
- MERCUREY 1^{ER} CRU 2022**
- . CLOS MARCILLY Monopole
- . LES HÉRITIERS SAINT-GENYS
- . Maison PATRIARCHE Père & Fils

MONTAGNY 2023

- . Domaine Les Vignes sous l'Église
- . Buissonnier
- . CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

MONTAGNY 2022

- . Prestige CAVE DES VIGNERONS DE BUXY
- MONTAGNY 1^{ER} CRU 2023**
- . CAVE DES VIGNERONS DE BUXY
- . Millebuis
- . CAVE DES VIGNERONS DE BUXY
- MONTAGNY 1^{ER} CRU 2022**
- . LE CORNEVENT Maison André GOICHOT & Fils
- RULLY 2022**
- . La Perche Domaine BELLEVILLE
- RULLY 1^{ER} CRU 2023**
- . LES CLOUX Domaine des CHAUCHOUX

MÂCONNAIS

MÂCON-LUGNY 2022

- . Maison André GOICHOT & Fils
- MÂCON-MILLY-LAMARTINE 2023**
- . Domaine CHÊNE
- MÂCON-VERZÉ 2023**
- . Domaine CHÊNE
- MÂCON-VILLAGES 2023**
- . Domaine de l'Échauguette
- . CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

BOURGOGNE ALIGOTÉ

- BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023**
- . Domaine Manuel OLIVIER
- BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022**
- . Famille BROCARD

AOC BOURGOGNE

BOURGOGNE 2023

- . Chardonnay Mon Chouchou
- . Domaine des CHAUCHOUX
- . Chardonnay CAVE DE LUGNY
- BOURGOGNE 2022**
- . Chardonnay Maison DUFOULEUR Frères

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

BLANCS

- . Brut Blanc de blancs Terroir Singulier
- . Maison Veuve AMBAL
- . Brut Blanc de blancs CAVE DE LUGNY
- . Brut Blanc de blancs Cuvée Émotion
- . Maison PATRIARCHE Père & Fils
- . Brut Blanc de blancs Cuvée Agnès
- . Maison VITTEAUT-ALBERTI
- . Brut Blanc de blancs Cuvée Gérard
- . Maison VITTEAUT-ALBERTI
- . Brut Maison Veuve AMBAL
- . Brut Maison Charles NINOT
- . Brut Maison Charles RANVILLE
- . Brut Maison Paul ROBIN
- . Brut L'inattendu
- . Caves BAILLY LAPIERRE
- . Brut Ravizotte Extra brut
- . Caves BAILLY LAPIERRE
- . Brut Blanc de noirs P100
- . Maison SIMONNET-FEBVRE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC 2021

- . Brut Perle Rare Vintage
- . Maison Louis BOUILLLOT

CRÉMANTS DE BOURGOGNE BLANCS 2020

- . Extra Brut Blanc de blancs Clos Eudes III
- . Maison Louis PICAMELOT
- . Brut Maison de VERGY
- . Brut Blanc de noirs en magnum
- . Caves BAILLY LAPIERRE

CRÉMANTS DE BOURGOGNE BLANCS 2019

- . Brut Blanc de noirs Grands Terroirs En Bollery
- . Maison Louis BOUILLLOT
- . Brut Grands Terroirs Les Lavots
- . Maison Louis BOUILLLOT

CRÉMANTS DE BOURGOGNE ROSÉS

- . Brut Maison Charles NINOT
- . Brut Maison Paul ROBIN

VINS ROUGES

YONNE & GRAND AUXERROIS

IRANCY 2022

- . Domaine FÉLIX

CÔTE DE NUITS

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU 2022

- . LES FUÉES Domaine Manuel OLIVIER
- CLOS-VOUGEOT GRAND CRU 2020**
- . Maison PATRIARCHE Père & Fils
- CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2022**
- . Domaine R. DUBOIS & Fils
- . Maison DUFOULEUR Frères
- . Le Vaucrain Maison DUFOULEUR Frères
- GEVREY-CHAMBERTIN 2022**
- . Maison LABOURÉ-ROI
- GEVREY-CHAMBERTIN 2021**
- . Champerrier du Dessus
- CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI MARSANNAY 2022**
- . Cuvée Les Longerois
- . Domaine Charles AUDOIN
- MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2022**
- . LES MILLANDES
- . Domaine AMIOT & Fils
- NUITS-SAINT-GEORGES 2022**
- . Maison LABOURÉ-ROI
- . Domaine Manuel OLIVIER
- NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2022**
- . LES CAILLES Domaine Manuel OLIVIER
- . AUX VIGNERONDES
- . Maison DUFOULEUR Frères
- NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2018**
- . LES PORÊTS SAINT-GEORGES
- . Domaine FAIVELEY
- VOSNE-ROMANÉE 2022**
- . Domaine MONGEARD-MUGNERET
- . Domaine Manuel OLIVIER
- . Les Damaudes Domaine Manuel OLIVIER
- VOUGEOT 1^{ER} CRU 2022**
- . CLOS DE LA PERRIÈRE Monopole
- . Domaine BERTAGNA

LES MILLANDES

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2022

AUX VIGNERONDES

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2018

LES PORÊTS SAINT-GEORGES

VOSNE-ROMANÉE 2022

VOUGEOT 1^{ER} CRU 2022

CLOS DE LA PERRIÈRE Monopole

CÔTE DE BEAUNE

ALOXE-CORTON 2023

ALOXE-CORTON 2022

BEAUNE 2022

BEAUNE 1^{ER} CRU 2022

BELISSAND Maison LABOURÉ-ROI

LES MARCONNETS

MAISON BOUCHARD Aîné & Fils

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2023

CAVE DE MAZENAY CHASSAGNE-MONTRACHET 2022

Bio

LA COMPAGNIE VINICOLE DE BOURGOGNE CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2022

MORGEOT Maison PATRIARCHE Père & Fils

CORTON GRAND CRU 2022

LES PERRIÈRES Domaine Michel JUILLLOT

MONTHÉLIE 2022

Maison André GOICHOT & Fils

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU 2022

MEIX BATAILLE

Maison PATRIARCHE Père & Fils

POMMARD 2023

LA COMPAGNIE VINICOLE DE BOURGOGNE

SAINT-ROMAIN 2022

Sous Roche Domaine Henri & Gilles BUISSON

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2022

Domaine ÉCARD

Maison François MARTENOT

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU 2022

LES NARBANTONS

Domaine MONGEARD-MUGNERET

VOLNAY 2023

LA COMPAGNIE VINICOLE DE BOURGOGNE

VOLNAY 1^{ER} CRU 2023

ROBARDELLE Maison LABOURÉ-ROI

VOLNAY 1^{ER} CRU 2022

Domaine Georges LIGNIER & Fils

VOLNAY 1^{ER} CRU 2017

FRÉMIETS Domaine FAIVELEY

CÔTE CHALONNAISE

BOURGOGNE

CÔTE DU COUCHOIS 2023

Les Fulletières CAVE DE MAZENAY

GIVRY 2022

Champ La Dame Maison André GOICHOT & Fils

MERCUREY 2022

Les Perrières Domaine BELLEVILLE

RULLY 2023

Les Chauchoux Monopole

Domaine des CHAUCHOUX

CRUS DU BEAULOUAIS

CHÉNAS 2023

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Granit CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

VINESCENCE

CHIROUBLES 2023

VINESCENCE

MORGON 2022

Grand Cras Maison COLLIN BOURISSET

MOULIN-À-VENT 2022

Maison COLLIN BOURISSET

RÉGINIE 2023

VINESCENCE

AOC BOURGOGNE

BOURGOGNE 2023

Pinot noir Maison Stéphane BROCARD

Pinot noir Maison DUFOULEUR Frères

Pinot noir Domaine Manuel OLIVIER

BOURGOGNE 2022

Pinot noir Domaine CARILLON

Maison François MARTENOT

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2023

Pinot noir Maison Stéphane BROCARD

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2020

Pinot noir Maison Albert BICHOT



Certains vins n'apparaissent pas sur cette liste car ils sont réservés.
Retrouvez les adresses complètes des lauréats sur www.tastevinage.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LE LABEL DE RÉFÉRENCE
DES VINS DE BOURGOGNE

MÂCON - MÂCON-VILLAGES MÂCON + NOM DE COMMUNE BLANCS ET ROUGES 2023



Verzé et ses coteaux qui se font face.

RÉSULTATS

ÇA BOUGE DANS LES MÂCONS !

135 échantillons présentés l'an dernier en vins blancs sur le millésime 2022, 170 cette année avec les 2023, une légère baisse du pourcentage de réussite mais beaucoup de nouveaux domaines qui font leur entrée dans nos guides d'achat et souvent avec réussite... Ce vignoble des appellations régionales du Mâconnais qui a longtemps semblé un peu « figé » entre des caves-coopératives omniprésentes (elles sont toujours largement dominantes en volume), quelques rares vigneronnes spécialistes de ces appellations et des domaines producteurs de Mâcons en complément de leurs crus, semble donc être en profonde mutation avec une forme de rééquilibrage qui tire la qualité vers le haut. L'autre fait marquant est la montée du bio qui se voit en un coup d'œil par le nombre de feuilles vertes qui constellent désormais le guide d'achat et on ne peut que s'en réjouir. Pour revenir au pourcentage de réussite, il est globalement correct, sans plus, mais bien meilleur pour les domaines particuliers du Mâconnais puisqu'il atteint alors les 65% de réussite ; on peut dire que les vigneronnes « locaux » font globalement du bon travail.

Quant à 2023, le contexte du millésime est désormais bien connu avec le facteur qu'il fallait absolument maîtriser pour prétendre produire de beaux vins : le rendement. Quand le travail a été fait, on peut alors déguster de beaux Mâcons blancs typés, riches, aux arômes charmeurs de fruits jaunes, avec un côté juteux. Quant aux rouges, c'est, à quelques exceptions près, la déception et nous allons inviter les producteurs qui le souhaitent à les présenter de nouveau dans un an pour voir si le temps leur a fait du bien.

Mâcons blancs :

170 vins présentés
96 sélectionnés
56,5% de réussite.

Mâcons rouges et rosés :

21 vins présentés
5 sélectionnés
24% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier)

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

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave :
8 à 38 €.

Les dégustateurs

Christian Luchessa (amateur), Philippe Strauel (caviste Robe Grenat, à Givry), Gilles Trimaille (amateur), Christophe Tupinier (*Bourgogne Aujourd'hui*), Frédéric Villain (amateur), Philippe Voarick (amateur).

Mâcon - Mâcon-Villages - Mâcon + nom de commune

ARBILLONS VIGNOBLE

71960 Sologny - Tél. 03 85 37 78 05

Mâcon Vinzelles blanc (14,50 €) - 15 🍀

Mâcon Milly-Lamartine blanc Classique (14 €) - 15

Mâcon Milly-Lamartine rouge

Classique (11,50 €) - 14,5

MAISON AUVIGUE @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 34 17 36

Mâcon Solutré-Pouilly blanc

Héritiers Auvigue (20 €) - 16

Vinifiée, élevée en fûts de 3 à 5 ans, cette cuvée révèle des arômes purs d'agrumes, de fleurs blanches, avec quelques notes boisées. Bouche fraîche, tonique, sur les agrumes, avec une belle longueur.

Mâcon Fuissé blanc (18 €) - 16

Vinifiée et élevée en cuves inox, sur lies, pendant 9 mois, cette cuvée exprime des notes élégantes de fleurs blanches, de poivre... Le vin est typé par sa pureté, son fruité juteux, frais, le tout avec une belle finale minérale-saline.

Mâcon-villages blanc (14 €) - 14,5

DAVID BIENFAIT @

71960 Bussières - Tél. 03 85 22 71 77

Mâcon Bussières blanc (14 €) - 15

DOMAINE CARRETTE 🍀

71960 Vergisson - Tél. 03 85 59 02 74

Mâcon Milly-Lamartine blanc (15 €) - 15,5

Arômes fins de fruits blancs, de fleurs... Le vin est pur, gourmand, harmonieux, charnu et d'une belle longueur.

Mâcon Solutré-Pouilly blanc (15 €) - 15

CAVE COOPÉRATIVE D'AZÉ @

71260 Azé - Tél. 03 85 33 30 92

Mâcon Azé blanc

Domaine du coteau de Mialoup (8,05 €) - 14,5

CAVE DE LUGNY

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85

Mâcon Chardonnay blanc

Les Béluses (10,50 €) - 14,5

CAVE DE VIRÉ

71260 Viré - Tél. 03 85 32 25 50

Mâcon Péronne blanc (8,20 €) - 14,5

CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER JOSEPH BURRIER 🍀

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Mâcon Solutré-Pouilly blanc (18,30 €) - 16

Nez fin de fruits blancs, fruits exotiques... Bouche croquante, gourmande, juteuse, avec beaucoup d'élégance, de pureté et une belle longueur saline.

Mâcon Milly-Lamartine blanc

Montagne de Cra (17,50 €) - 15

Mâcon Fuissé blanc (18,30 €) - 15

Mâcon-villages blanc

Mémoire du Terroir (15,90 €) - 15

CHÂTEAU DE MESSEY 🍀

71700 Ozenay - Tél. 03 85 51 33 83

Mâcon Cruzille blanc

Clos des Avoueries Monopole (17,30 €) - 15

Mâcon-villages blanc Les Chouettes (13 €) - 15



NICOLAS MAILLET 🍀

Une référence

Quatre blancs présentés, quatre blancs sélectionnés, notés entre 16 et 17,5/20 ! La régularité des vins de Nicolas Maillet impressionne une fois encore. Le domaine de huit hectares, certifié en bio et en biodynamie, possède un remarquable patrimoine de vieilles vignes, notamment les vignes centenaires du Chemin Blanc, à Verzé, à l'origine d'un des meilleurs vins du Mâconnais, crus y compris ! « J'essaie de soigner au maximum le travail à la vigne, pour produire des vins purs, sur le fruit, sans artifice ni surmaturité », explique le vigneron. Nicolas Maillet n'aime pas les vins boisés. On ne trouvera donc aucun fût dans

sa cave, mais des cuves de fer émaillé où ses blancs fermentent lentement, pendant huit à neuf mois, après un débouillage sévère. « L'avantage des longues fermentations en milieu anaérobie est d'obtenir de nombreuses souches différentes de levures indigènes qui participent à la complexité du vin et à l'éclat de son fruit », expliquait le vigneron dans le n° 175 de Bourgogne Aujourd'hui. Ses 2023, issus de rendements très raisonnables pour l'année (55 hectolitres par hectare en moyenne) seront à découvrir dans quelques mois, car le domaine vend actuellement (sur rendez-vous) ses superbes 2022. Nicolas Maillet envisage, dans les prochaines années, de prolonger d'un an l'élevage en cuves de ses vins afin de proposer des cuvées encore mieux « finies » et prêtes à boire.

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon Verzé blanc (18,50 €) - 17

Issu de vignes de 50 ans, ce mâcon révèle des arômes délicats d'agrumes bien mûrs, de fruits jaunes, de fleurs... Le vin est superbement équilibré, gourmand, plein, juteux, frais et élégant.

Mâcon Igé blanc (18,50 €) - 17

Arômes fins, purs, de pêches, de poires, de fleurs blanches... Bouche riche, grasse, élançée, harmonieuse, le tout avec une belle finale saline.

Mâcon-villages blanc (14,50 €) - 16

Arômes frais d'agrumes, de fleurs blanches... Le vin est croquant, vif, juteux, plein de fruit, délicieux à déguster dès aujourd'hui, pour mieux attendre les autres vins du domaine.

DOMAINE CHEVEAU 🍀

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 06 83 77 07 25

Mâcon Fuissé blanc Les Bruyères (12 €) - 15

Mâcon Davayé blanc Les Belouzes (12 €) - 15

DOMINIQUE CORNIN 🍀

71570 Chaintré - Tél. 03 85 32 90 87

Mâcon Chaintré blanc (17,30 €) - 16,5

Robe or-vert, brillante. Arômes précis, d'agrumes, d'épices, de fleurs blanches. Le vin est précis, riche, tendu, avec un fruité bien présent et un bel équilibre.

Mâcon Chaintré blanc

Les Serreuxdières (18,60 €) - 16,5

Cela fait 15 ans cette année que ce domaine de référence est certifié BIO... Arômes d'agrumes, de fruits blancs, de pain grillé. Le vin est ce que l'on peut appeler un beau « classique » : dense, long, charnu, frais et élégant.

DOMAINE CORSIN

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 83 69

Mâcon-villages blanc - 16,5

Robe d'un beau doré brillant. Arômes charmeurs de fruits jaunes et blancs bien mûrs, de fleurs... Bouche délicate, gorgée de fruit, charnue, gourmande et juteuse.

COTEAUX DES MARGOTS

71960 Pierreclos - Tél. 06 25 56 23 08

Mâcon Pierreclos blanc (11,50 €) - 15

Mâcon-villages blanc (10 €) - 15

Mâcon Pierreclos blanc La Pie Col (21,50 €) - 14,5

LA MEILLEURE BOUTEILLE



NICOLAS MAILLET

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon Verzé blanc

Le Chemin Blanc (22 €) - 17,5

Millésime après millésime, le Chemin Blanc de Nicolas Maillet garde une longueur d'avance sur la concurrence. Vinifié et élevé en cuve, vous ne trouverez pas de fût au domaine, ce Mâcon de très haut niveau exprime des arômes d'agrumes confits, d'oranges pressées, de tilleul... Bouche tonique, harmonieuse, avec une matière dense, charnue, un fruité « sucré », frais, une finale saline et un grand potentiel de garde.

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APELLATIONS



Gaëtan et Mathieu Thévenard.

DOMAINE THEVENARD

À suivre...

Vous ne connaissez pas le Domaine Thévenard ? Rien de plus normal. Gaëtan, son frère Mathieu et leur père Pascal, n'ont mis leur première récolte en bouteilles qu'en 2021. Auparavant, tous les raisins de ce vieux domaine (1919) d'Uchizy partaient à la cave coopérative. C'est encore le cas pour la moitié de la production, douze hectares sur les vingt-quatre du domaine étant désormais réservés à la vente en bouteilles. « Notre objectif est d'embouteiller la totalité de notre récolte dès la fin de notre engagement à la cave, en 2030 », expose Mathieu Thévenard, diplômé en œnologie, auparavant en charge

des vinifications de la maison beaunoise Alex Gambal. Ce changement d'orientation s'est accompagné d'un important programme d'investissement : création d'un nouveau cuvage, d'un bâtiment de stockage, d'une pièce de réception, d'une aire de lavage... L'ambition du domaine se reflète dans ses pratiques : travail des sols sous le rang, pas de recours aux herbicides, traitements en bio la plupart du temps, vinification et élevage en fûts de tous les blancs, d'une durée de dix à treize mois pour les trois cuvées parcelles, avec 10 à 15 % de bois neuf. « Nous faisons le maximum pour maîtriser les rendements, de la taille à la vendange, et nous évitons les surmaturités pour conserver de la fraîcheur », expliquent les deux frères. Les 2023 seront en vente fin octobre, de préférence sur rendez-vous.

71700 Uchizy - Tél. 03 85 20 74 40

Mâcon Uchizy blanc La Martine (19 €) - 16

Dégusté en cours d'élevage sur fûts, cette belle cuvée révèle des notes fraîches d'oranges pressées, de pêches jaunes, de pain grillé... Bouche concentrée, harmonieuse, avec un fruité généreux, frais, une bonne longueur et du potentiel.

Mâcon Chardonnay blanc (15,50 €) - 15,5

Issue de vignes de 80 ans, cette cuvée exprime des arômes précis de fruits jaunes, de harmons, complétés d'une note boisées-grillées. Le vin est harmonieux, long, plein de fruit, charnu et d'une belle longueur.

Mâcon Uchizy blanc Marguerite (15,50 €) - 15

Mâcon Lugny blanc Les Genièvres (17 €) - 14,5

MARCEL COUTURIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Mâcon Loché blanc Les Longue Terres (17 €) - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes charmeurs de fruits jaunes bien mûrs : pêches, abricots... Bouche pleine de fruit, généreuse, croquante et bien équilibrée.

Mâcon Vinzelles blanc Au Corlier (15 €) - 15,5

Arômes expressifs de fleurs blanches, de pêches, d'abricots... Le vin est très agréable, avec un fruité bien mûr, gourmand, charnu et un bon équilibre.

Mâcon Fuissé blanc (18 €) - 15

Mâcon-villages blanc Un porc ex porc (14 €) - 14,5

Mâcon blanc Aux Scellés (14,5 €) - 14,5

NICOLAS DELFAUD

71960 Sologny - Tél. 06 16 77 06 18

Mâcon Verzé rouge (14,50 €) - 15,5

Robe intense. Arômes fins, frais, de fruits rouges, de poivre... Bouche sur le fruit, croquante, bien équilibrée, parfaite à déguster sans plus attendre.

PIERRE DESROCHES

71960 Vergisson - Tél. 06 80 71 68 18

Mâcon Solutré-Pouilly blanc (13,20 €) - 14,5

DOMAINE DES DEUX ROCHES

MAISON COLLOVRA ET TERRIER

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Mâcon La Roche-Vineuse blanc

Sur le Fil (13,70 €) - 14,5

LOUIS DORRY

71960 Bussières - Tél. 06 11 65 11 56

Mâcon Milly-Lamartine blanc

Les Collonges (20 €) - 16

Arômes expressifs d'agrumes confits, d'anis, de fenouil... Bouche dense, où l'on retrouve des saveurs d'agrumes, de marmelade d'oranges, avec une belle harmonie.

Mâcon Bussières blanc

En Prôle (24 €) - 14,5

ANNE-SOPHIE ET DAVID DUVERT

71960 Prissé - Tél. 03 85 37 88 74

Mâcon-villages blanc Clos Barry (17 €) - 16

Arômes charmeurs, précis, de fruits jaunes, de fruits exotiques, de citrons confits... Le vin est typé, à la fois gourmand, généreux, plein de fruit et énergétique, frais.

Mâcon-villages blanc

Terroir de Prissé (14 €) - 14,5

DOMAINE DE LA FEUILLARDE

71960 Prissé - Tél. 03 85 34 54 45

Mâcon Charnay les Mâcon blanc - 14,5

DOMAINE FICHET

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46

Mâcon Igé blanc La Cra (20 €) - 17

Le domaine vendange toujours « en limite de la surmaturation », ce qui est une des clefs de la haute qualité de cette cuvée parcelle aux arômes d'ananas, de pêches, d'agrumes frais... Le vin est concentré, plein, avec un bonisé fin, un bel équilibre et un beau potentiel de garde.

Mâcon Igé blanc Château London (13 €) - 16,5

Arômes « explosifs », frais, de fruits jaunes, avec des touches muscatées, « sucrées »... Le fruit et encore le fruit, avec une gourmandise à toute épreuve, une finale tonique, juteuse. Le plaisir de dégustation à l'état pur.

Mâcon Igé blanc Grande Craie (38 €) - 16

Créée en 2017, la cuvée « prestige » du domaine était encore en cours d'élevage en fûts le jour de la dégustation et pas du tout en place. Toutefois, le vin est concentré, plein, porté par une belle fraîcheur, long, harmonieux, très prometteur.

Mâcon Igé blanc La Crépillonne (10 €) - 15

DOMAINE GIROUD

71700 Uchizy - Tél. 03 85 40 52 24

Mâcon Chardonnay blanc

Les Jeandières (9 €) - 15,5

Arômes fins, floraux, beurrés, toastés... Le vin est bien équilibré, fruité, gourmand et frais.

Mâcon Uchizy blanc

Le Moulin de l'Œuvre (9 €) - 15

GUEUGNON-RÉMOND @

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

Mâcon Charnay les Mâcon blanc (8,50 €) - 15

Mâcon Charnay les Mâcon blanc

La Charmone (9 €) - 14,5

MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Mâcon Lugny blanc Le Bouchet (16,20 €) - 14,5

DOMAINE JUBARE

71960 Fuissé - Tél. 07 81 82 88 84

Mâcon Fuissé blanc (29 €) - 15

DOMAINE MONTBARBON

71260 Viré - Tél. 03 85 33 16 98

Mâcon-villages blanc

Les Origines (9,30 €) - 16

Arômes fins de fruits jaunes, de fleurs sucrées... Le vin est consistant, sur les agrumes mûrs, frais, juteux, charnu, le tout avec une belle persistance.

SYLVAIN ET ALAIN NORMAND

71960 La Roche Vineuse - Tél. 03 85 36 61 69

Mâcon

La Roche-Vineuse blanc (12,50 €) - 16

Robe dorée. Arômes fins d'agrumes, de fleurs... Le vin est tonique, équilibré, long en bouche, sur des saveurs de citrons confits, le tout avec une bonne longueur.

Mâcon Igé blanc

Château London (13,50 €) - 14,5

PAPILLON-LAVOIGNAT

71260 Péronne - Tél. 06 32 70 44 63

Mâcon Péronne blanc

cuvée plaisir simple (9,50 €) - 15,5

Ce vin est « simple » dans le meilleur sens du terme, avec des arômes riches, expressifs, d'agrumes, de fruits exotiques... Beau jus en bouche, concentré, fruité à souhait, avec une belle saline et croquante.

DOMAINE DE LA PIERRE DES DAMES

71960 Prissé - Tél. 06 81 61 45 22

Mâcon La Roche-Vineuse blanc

Les Condemines (9 €) - 14,5

Mâcon Prissé blanc (7,55 €) - 14,5

Mâcon - Mâcon-Villages - Mâcon + nom de commune

ROUX-GROS @

71700 Tournus - Tél. 06 07 87 99 28

**Mâcon-villages blanc Terroir de Farges
cuvée fût de chêne - 16**

Arômes fruités, beurrés, enrobés de fines notes boisées-toastées. Le vin est dense, bien équilibré, fruité à souhait, croquant, déjà délicieux à déguster

Mâcon Péronne blanc - 15

RAPHAËL SALLET

71700 Uchizy - Tél. 03 85 40 50 45

Mâcon Uchizy blanc (8,50 €) - 14,5

DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE TRÉBIGNAUD PÈRE ET FILS

71960 Milly-Lamartine - Tél. 06 11 96 85 27

Mâcon Bussièrès rouge Les Devants - 16

La cuvée « phare » du domaine est encore dans les starting blocks, avec une robe soutenue, des arômes riches de fruits noirs, une touche de moka, de graphite... Bouche concentrée, avec un fruité généreux, des notes épicées et un beau potentiel.

Mâcon-villages blanc - 14,5

JACQUES SAUMAIZE

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 82 14

Mâcon Bussièrès blanc Montbrison (20 €) - 14,5

SAUMAIZE-MICHELIN

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 05

**Mâcon Vergisson blanc
Sur la Roche - 17**

Dégusté en cours d'élevage, ce vin issu d'un terroir d'altitude n'est pas en place, loin de là, mais quel potentiel ! Nez doux, élégant, de fruits jaunes, d'agrumes, de boulangerie. Le vin est concentré, extrait, plein de fruit, tendu, salin, promis à un avenir radieux.

Mâcon-villages blanc - 16,5

Issue de vignes de 60 ans, cette belle cuvée exprime des notes délicates d'agrumes mûrs, de pain grillé... Le vin est



Cédric, Nadine et Johnny Chêne.

DOMAINE CHÊNE

Des raisins mûrs

Le Domaine Chêne, à Berzé-la-Ville, fait partie des exploitations sérieuses et régulières du Mâconnais, dont les vins représentent un excellent rapport qualité/prix (la plupart des cuvées sont vendues moins de 10 € la bouteille, départ cave). « Nous nous efforçons de maîtriser les rendements dès la taille », expose Cédric Chêne, ce qui n'est pas une mince affaire dans un domaine qui couvre aujourd'hui 55 hectares, et qui réussit à vendre la totalité de sa production en bouteilles, soit en moyenne 500 000 cols. Ici, on aime les vins mûrs, bien représentatifs du sud du Mâconnais. « Nous

vendangeons en surmaturité, en recherchant une bonne richesse en sucre. L'équilibre est apporté par la minéralité de nos sols, travaillés sous le cep, avec enherbement sous la bande de passage, pas par l'acidité », poursuit le vigneron, rejoint depuis peu par son fils Johnny. La vigne est cultivée dans l'esprit du bio (sans certification), et tous les blancs sont vinifiés puis élevés en cuves inox, à l'exception du mâcon-La Roche-Vineuse et du saint-véran, logés en partie en fûts (20 à 40 %, avec un peu de bois neuf). Les 2023, aromatiques et gras, sont à découvrir au domaine, ouvert 7 jours/7, sans rendez-vous.

71960 La Roche Vineuse - Tél. 03 85 37 65 30

Mâcon Verzé blanc (8,30 €) - 16

Arômes bien ouverts de pêches, de fleurs d'orangers, de citrons confits... Bouche gourmande, avec un méli-mélo de notes de pêches jaunes, d'agrumes, une touche muscatée et une belle fraîcheur.

Mâcon Milly-Lamartine blanc (8,30 €) - 15,5

Ce vin est une pure gourmandise, avec des arômes de fleurs séchées, de pêches, de poires, une bouche pleine de fruit, charnue, bien équilibrée, délicieuse à déguster dès aujourd'hui.

**Mâcon La Roche-Vineuse blanc
cuvée Prestige (9 €) - 15,5**

Arômes bien ouverts, "sucrés" et frais de pêches, d'ananas, de verveine, de pain grillé... Bouche gourmande, ronde, avec un fruité généreux, un bon équilibre et une finale tonique.

Mâcon-villages blanc (8,30 €) - 14,5

gras, concentré, avec des saveurs gourmande, fraîches, de marmelade d'oranges, d'épices et un bel équilibre.

STÉPHANIE SAUMAIZE

71960 Vergisson - Tél. 06 28 09 35 58

Mâcon Prissé blanc (11 €) - 14,5

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE MAISON BRET BROTHERS

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

Mâcon-villages blanc - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes de zestes d'agrumes, de citrons confits... Le vin est fruité à souhait, tonique, juteux, plein d'énergie.

Mâcon Chardonnay blanc Les Crays - 15

MAISON TRÉNEL

71850 Charnay-les-Macon - Tél. 03 85 34 48 20

**Mâcon Charnay les Mâcon blanc
Clos de Champgrenon (23,45 €) - 14,5**

DOMAINE TROUILLET

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 06 86 69 86 77

Mâcon Solutré-Pouilly blanc Au Rompay - 16,5

Vinifié sans soufre, en cuve, ce beau mâcon est d'une parfaite pureté aromatique, sur des notes de pêches jaunes et blanches bien mûres. Bouche riche, croquante, avec un fruité généreux, « sucré », frais et du potentiel.

**Mâcon Vinzelles blanc
Les Monades - 14,5**

DOMAINE VAUPRÉ

71960 Solutré-Pouilly - Tél. 03 85 35 85 67

**Mâcon Solutré-Pouilly blanc
cuvée Agrume - 15**

CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

71390 Buxy - Tél. 03 85 92 03 03

**Mâcon-villages blanc Buissonnier (8,20 €) - 14,5
Mâcon Saint-Gengoux rouge (8,50 €) - 14,5**

EDOUARD VINCENT

71260 Lugny - Tél. 06 43 36 27 83

**Mâcon Lugny blanc
Clos Saint-Pierre (13,50 €) - 15,5**

Arômes de fruits jaunes, de sucre Candy, de pain grillé... Le vin est généreux, rond, gourmand, avec un boisé-vanillé agréable et une finale croquante.

Mâcon Lugny blanc Les Charmes (12 €) - 15

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE - TRÉBIGNAUD PÈRE ET FILS

71960 Milly-Lamartine

Tél. 06 11 96 85 27

**Mâcon Bussièrès rouge
Coline - 16,5**

Issue de vieilles vignes de gamay de 50 ans, cette belle cuvée révèle une robe violacée, intense, des arômes fins d'épices, de fruits rouges et noirs. Le vin est dense, long, bien équilibré, porté par un fruité juteux et délicieux.



COUDURIER-JUNG

Vigneron et négociant



RÉSERVEZ VOTRE VISITE DÉGUSTATION !



DES VINS DU TERROIR POUR VOS MOMENTS INOUBLIABLES

+33 6 80 61 39 79
christine@coudurierjung.com
www.coudurierjung.com
19 rue du Fbg Bretonnière
21200 BEAUNE



DOMAINE DEMONTMEROT

DRACY-LES-COUCHES

Domaine DEMONTMEROT

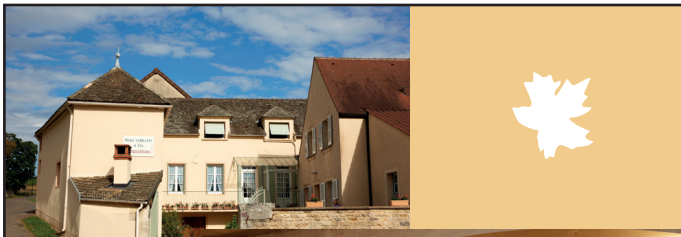
6 RUE DES ROCHES
71490 DRACY-LES-COUCHES
famille.demontmerot@sfr.fr
06 23 43 02 30 - 06 23 04 15 19

Nicolas Maillet



Mâcon-Verzé Blanc
Bourgogne Aligoté
Mâcon Rouge
Mâcon-Verzé "Le Chemin blanc"
Mâcon villages
Mâcon-Igé blanc

291 route d'Igé - 71960 Verzé
Tél. 07 67 87 05 50 - vinsnicolasmillet@orange.fr
www.vins-nicolas-millet.com



MICHEL SARRAZIN

De Père en Fils Depuis 1971

GIVRY

APPELLATION GIVRY CONTRÔLÉE
LES DRACY

Mis en bouteille par
MICHEL SARRAZIN ET FILS
Propriétaires Récolteurs à Charnailles Jambles par Givry - France

recueil de raisins
Vin de Bourgogne

Sarl Sarrazin Michel et Fils

26 rue de Charnailles 71640 JAMBLES
Tel : 03.85.44.30.57
sarrazin2@wanadoo.fr
www.sarrazin-michel-et-fils.fr



Domaine Chêne



Père et fils

VINS DE BOURGOGNE



NOS APPELLATIONS

- Saint-Véran
- « La Grande Vigne »
- Mâcon
- La Roche Vineuse Blanc
- Mâcon
- Milly Lamartine Blanc
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne Pinot Noir
- Mâcon
- Milly Lamartine Rouge
- Crémant de Bourgogne



« Château chardon », n°11 Route de Milly Lamartine
71960 BERZE LA VILLE
Tél. 03 85 37 65 90
e.mail : contact@domainechene.fr - www.domainechene.fr

Caveau dégustation, vente 7 jours/7



L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Village de Gevrey-Chambertin et son premier cru Les Corbeaux.





Appellation

GEVREY-CHAMBERTIN

Le frais 2021 face au chaleureux 2022

Si une belle vinification en vendange entière donne souvent des vins séduisants, elle n'est pas toujours la solution miracle dans les millésimes difficiles et sur ce point 2021 est un cas d'école.

Les deux millésimes proposés lors de cette dégustation, 2021 et 2022, étaient une nouvelle fois l'occasion de saisir et comprendre l'effet de la climatologie sur le profil des vins. Nous avons déjà évoqué à plusieurs reprises le fort contraste qui existe entre ces deux millésimes. Ces différences sont certes illustrées par des styles et des équilibres différents mais aussi par certains choix dans les techniques de vinification.

Lors de la dégustation du délicat millésime 2021 s'est posée la question de savoir si le recours à la vendange entière, qui manifestement a été souvent utilisée, était la technique la plus judicieuse ? N'était-ce pas le plus souvent une solution de substitution pour chercher à pallier l'insuffisance de la matière de nombreuses cuvées ? Évidemment, il peut paraître étrange, voire incongru, de poser la question dans ces termes lorsque l'on sait qu'une vendange entière réussie nécessite non seulement des raisins mûrs mais aussi des rafles mûres. Et pourtant, à la dégustation de nombreuses cuvées marquées par l'empreinte, dans des proportions variables, de la vendange entière, nous avons constaté que ni les raisins, ni les rafles ne répondaient aux critères de maturités suffisantes. Dominaient alors des arômes herbacés évoquant la tige de géranium - le pélagonium des fleuristes - du plus mauvais effet. Trop de déviances et de déséquilibres, où les notes végétales l'emportaient souvent sur les notes florales de rose et

de pivoine, ont révélé des techniques très approximatives.

Heureusement, à côté de ces cuvées décevantes, certains domaines, depuis longtemps virtuoses dans la technique de la vendange entière, ont su tirer parti d'une récolte certes faible en quantité mais satisfaisante en termes de maturité phénolique. Les domaines qui ont tiré leur épingle du jeu, sont manifestement ceux qui maîtrisent habilement, et ce depuis plusieurs millésimes, tous les aspects de cette technique, aussi bien à la vigne qu'à la cave et ce type de vinification constitue pour eux, non pas une solution de secours face à une insuffisance qualitative des raisins, mais un véritable choix de style.

Après les vins contrastés du millésime 2021, les vignerons offrent sur le millésime 2022 des vins beaucoup plus convaincants, authentiques, denses, charnus, expressifs, qui laissent davantage parler les terroirs et moins la vinification. Les équilibres sont nettement plus séduisants ; de manière générale, l'empreinte boisée est déjà bien estompée et le fruité naturel du pinot noir a souvent digéré son élevage. Ici, les choix techniques en matière d'élevage se révèlent très variés, entre un faible pourcentage de fûts neufs avec des chauffes fortes ou 100 % de fûts neufs avec des chauffes douces, tous les styles et tous les terroirs s'expriment pleinement. Les bouches sont concentrées, avec des tanins frais et souvent satinés qui donnent beaucoup de plaisir, même sur des vins aussi jeunes. La prétendue

rusticité des Gevrey-Chambertin n'est plus de mise aujourd'hui, ce qui n'enlève rien à la concentration et à la profondeur des meilleures cuvées. On peut juste regretter que quelques domaines, qui auparavant jouaient le jeu de la dégustation à l'aveugle et proposaient leurs vins à notre jury, ne déposent plus leurs cuvées et semblent de plus en plus souvent considérer que la notoriété dont ils jouissent est largement suffisante pour préjuger de la qualité de leurs vins.

Textes : Gilles Trimaille
Photographies : Thierry Gaudillère

Repères

Superficie du vignoble : 408 hectares.

87 hectares en grands crus.

81 hectares en premiers crus.

240 hectares en villages.

**26 climats classés en premier cru
et 9 en grand cru :**

Chambertin,
Chambertin-Clos de Bèze,
Chapelle-Chambertin,
Charmes-Chambertin,
Griotte-Chambertin,
Latricières-Chambertin,
Mazis-Chambertin,
Mazoyères-Chambertin,
Ruchottes-Chambertin.



Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS

GEVREY-CHAMBERTIN

GRANDS CRUS, PREMIERS CRUS, VILLAGES, ROUGES, 2022, 2021



Cheval de labour devant les vignes du Chambertin-Clos-de-Bèze grand cru.

RÉSULTATS

2022 LOIN DEVANT !

Les résultats enregistrés par Gevrey-Chambertin lors de cette dégustation de vins en bouteilles des millésimes 2022 et 2021, sont globalement bons à très bons, mais ils cachent d'énormes disparités entre les années et personne ne sera étonné de constater que 2022 caracole en tête avec 75,5% de vins sélectionnés tous niveaux d'appellations confondus, loin devant 2021, avec 57% seulement de réussite. On ne refait pas l'histoire, tout le monde connaît bien désormais les conditions météorologiques très compliquées, pour ne pas dire extrêmes, auxquelles les vigneron ont été confrontés en 2021 et si les blancs sont souvent surprenants dans le bon sens du terme, les rouges le sont un peu moins. Le style des belles cuvées est néanmoins séduisant, avec des bouches toutes en finesse, marquées par la fraîcheur des fruits rouges, des notes grillées, épicées, des trames juteuses et croquantes.

Tout est affaire de goût, peut-être, mais quand même, 2022 est d'un autre calibre en pinot noir, avec chez les vigneron qui ont pris soin de bien maîtriser les rendements généreux de l'année, des vins denses, aux fruités à la fois gourmands,

charnus et frais, le tout avec de beaux équilibres et des longueurs en bouche qui évoquent clairement le grand millésime de garde. Il est recommandé de mettre quelques bouteilles de côté en cave, pendant une dizaine d'années au moins dans l'idéal pour les premiers crus et grands crus, afin de laisser le temps aux vins de se révéler.

Villages :

52 vins présentés
37 sélectionnés
71 % de réussite.

Premiers crus :

23 vins présentés
16 sélectionnés
69,5 % de réussite.

Grands crus :

19 vins présentés
15 sélectionnés
79 % de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier)



Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Villages : à partir de 37 €.

Premiers crus : à partir de 56 €.

Grands crus : à partir de 125 €.

Gevrey-Chambertin

AMIOT ET FILS

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Gevrey-Chambertin 2022 - 17,5

Joli nez de fruits noirs avec une touche florale, épicée, un boisé fondu. La bouche est généreuse, pulpeuse, d'un fruité noir gourmand et élégant.

Gevrey-Chambertin premier cru

Aux Combottes 2022 - 16

Nez de cerises, de myrtilles, complété de notes boisées-torréfiées. La bouche est ample, charnue, avec un fruité noir généreux. Les tanins sont veloutés et harmonieux.

DOMAINE ARLAUD MAISON ARLAUD

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 32 65

Charmes-Chambertin grand cru 2022 - 18

Robe intense, violacée. Nez riche de cerises noires à parfaite maturité, de mûres, de pivoines.... La bouche est structurée, encore sur la réserve, mais révèle déjà beaucoup de classe, une matière noble, toute en équilibre, longue. Un superbe potentiel pour ce vin racé.

Gevrey-Chambertin 2022 - 18

Nez parfumé, d'un fruit noir profond avec une superbe note de violettes. La bouche est riche, charnue, sur un fruité éclatant. Finale longue, saline, aux tanins fins ; un très beau village

Charmes-chambertin

grand cru 2021 (248 €) - 15

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Gevrey-Chambertin 2022 - 15

RENÉ BOUVIER

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 52 21 37

Gevrey-Chambertin premier cru

Combe au Moine 2022 (158 €) - 17

Nez intense, de fruits noirs, de violettes, etc. L'attaque est pulpeuse, gourmande. Le touché de bouche est de velours, avec un bel équilibre et beaucoup de finesse.

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE ARLAUD MAISON ARLAUD

21220 Morey-Saint-Denis

Tél. 03 80 34 32 65

Gevrey-Chambertin premier cru

Aux combottes 2022 (165 €) - 18

Nez délicatement parfumé : roses fraîches, une pointe mentholée, poivre rose... L'attaque est fruitée, sur la framboise avec un très beau volume en bouche. Les tanins sont souples sur toute la longueur du vin, accompagnant les notes framboisées, salines. Un premier cru élégant, harmonieux, jusqu'à la pointe finale subtilement poivrée.



Cécile Begin et Jean-Luc Parent.

MAISON REMOISSENET PÈRE ET FILS

Montée en puissance

Au cœur de Beaune, se trouve installé depuis près de 150 ans le Domaine Remoissenet. Roland Remoissenet, a décidé de « passer la main » en 2004 à Edward Lawrence Milstein, un financier new-yorkais passionné de vins de Bourgogne. Le domaine, porté par l'impulsion d'une équipe constituée de Cécile Begin, responsable commerciale, Jean-Luc Parent, chef de culture et Claudie Jobard, œnologue, exploite aujourd'hui vingt-cinq hectares de vignes et achète l'équivalent de cette surface en moûts et en raisins pour proposer une gamme complète

des plus grandes appellations de Bourgogne. La cuverie de vinification et d'élevage ainsi que les chais d'expédition se situent désormais boulevard Jacques Copeau, à Beaune, avec une autre entité à Chorey-lès-Beaune. « Nous égrappons la totalité des raisins et les cuvaisons se déroulent dans des cuves en bois avec un système de contrôle de température » précise Jean-Luc Parent. « Selon nos surfaces et nos approvisionnements, certaines cuvées peuvent correspondre à de très petits volumes de deux à trois pièces. Pour moins boiser nos cuvées, Claudie Jobard, notre œnologue, privilégie de plus en plus les fûts de 350 litres avec plusieurs tonneliers. Notre objectif, dans un proche avenir, serait de pouvoir agrandir le domaine pour avoir davantage de chardonnay » conclut Cécile Begin. Le domaine passera en bio pour les vendanges 2024.

21200 Beaune - Tél. 03 80 26 26 66

Gevrey-Chambertin 2022 (62 €) - 16,5

Petits fruits rouges au nez : framboises, fraises... Bouche concentrée, charnue, persistante, avec de jolis arômes fruités de cerises confites, des tanins soyeux, mûrs et un bel équilibre.

Gevrey-Chambertin premier cru

Les Cazetiers 2022 (115 €) - 16

Nez profond, concentré, de cerises, de mûres, d'épices, avec un élevage de qualité au service d'une bouche fruitée, charnue, intense et élégante.

Gevrey-Chambertin premier cru

Le Trio 2022 - 14,5

Gevrey-Chambertin

Racine du Temps 2022 (84 €) - 17

Cette cuvée « phare » du domaine, révèle un superbe nez sensuel, très complexe, sur les fruits rouges confit, la griotte, une note balsamique. Bouche dense, charnue, suave, marquée par une belle vendange entière par ses arômes floraux, fruités. La finale est persistante, douce et soyeuse.

Gevrey-Chambertin 2022 (66 €) - 16

Nez floral, doux, pivoines, poivre rose... La bouche est tendre, charnue, croquante avec un fruité gourmand, de cerises, de mûres et une finale où l'on retrouve la pivoine.

CHÂTEAU DE LABORDE

21200 Meursanges - Tél. 03 80 26 59 68

Gevrey-Chambertin Billard 2022 - 14,5

Gevrey-Chambertin vieilles vignes 2022 - 14,5

CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 87

Gevrey-Chambertin premier cru

Petite Chapelle 2022 (110 €) - 15,5

Nez avec une belle complexité aromatique florale, fruitée, élégante. Bouche éclatante de fruits noirs frais, gourmands. Un vin harmonieux.

DOMAINE DU COUVENT

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 30 30

Gevrey-Chambertin premier cru

Champonnet 2022 - 17

Nez riche, précis, de fruits noirs, de violettes. Superbe bouche, concentrée, gourmande, pleine de fruit, élégante et velours.

Charmes-chambertin grand cru 2022 - 16,5

Nez de griottes, de noyaux de cerises, d'épices, relevés d'une pointe grillée. L'attaque est sur les fruits frais, la griotte, la cerise confite. La bouche est puissante, large aux tanins serrés. Prometteur, mais un peu de patience.

Gevrey-Chambertin

Clos du Meix des Ouches 2022 - 14,5

MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Gevrey-Chambertin premier cru

Clos Prieur 2022 (165 €) - 15,5

Nez épicé, élégant ; les petits fruits rouges se révèlent à l'aération. Un fruit frais en attaque de bouche, dans un ensemble charnu, dense, ferme, et harmonieux. Joli potentiel de garde.

DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

Gevrey-Chambertin premier cru

Lavaut Saint Jacques 2022 (140 €) - 17

« Nez exquis, un panier de petits fruits rouges confits », s'enthousiasme un dégustateur. Bouche équilibrée, complexe, mêlant les notes florales élégantes aux fruits gourmands, avec du fond, de la chair, des tanins nobles, une grande persistance et une finale délicate.

Gevrey-Chambertin

vieilles vignes 2022 (60 €) - 16,5

Nez discret de fruits frais. La bouche est absolument délicate, d'un fruité « sucré », aux tanins soyeux, avec une belle longueur sur la finesse.

Mazis-chambertin grand cru 2022 - 15

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS



Nicolas Rossignol.

ROSSIGNOL-TRAPET

20 ans de biodynamie

Issu de la division du Domaine Trapet en 1990, ce domaine familial est aujourd'hui géré par les frères Nicolas et David Rossignol. Sur les treize hectares du domaine, onze sont situés à Gevrey-Chambertin et deux à Beaune et Savigny-lès-Beaune. Le domaine propose treize cuvées, du bourgogne rouge au chambertin, avec cinq premiers crus situés sur Gevrey-Chambertin.

L'ensemble des vignes du Domaine Rossignol-Trapet est cultivé en biodynamie depuis 2004 et le vignoble a obtenu sa certification en agriculture biodynamique par Demeter en 2005. « En 2021, nous avons fait une récolte normale car nous n'avons pas été touchés par le gel. Nous avons pu obtenir une belle maturité pour réaliser des vins très aromatiques et agréables. Selon le millésime et l'appellation, la proportion de vendanges entières peut varier. Sur ce millésime, nous

avons fait 50 % de vendanges entières, sans avoir recours au pigeage, avec une cuvaison de quinze jours à trois semaines selon les crus. En 2022, la vendange était plus chaude et nous avons mis davantage de vendanges entières qu'en 2021, avec des remontages journaliers, ce qui limite le phénomène de réduction sur les cuvées et évite un soutirage » explique Nicolas Rossignol-Trapet. Le domaine produit des vins précis, pleins, avec une belle élégance. La bonne proportion de vendange entière les rend accessibles jeunes, sans renier leur capacité de garde.

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 87 26

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 - 18

Nez parfumé : un fruité « sucré », une note florale, des notes boisées fondues. La bouche est feutrée, gourmande, avec un fruité doux, un bel équilibre et l'élégance en finale.

Latricières-chambertin grand cru 2022 - 16,5

Nez délicat, sur le floral « sucré », avec un fruité fin, racé. La bouche est gracieuse, encore réservée, mais avec une finale longue, suave et gourmande.

Latricières-chambertin grand cru 2021 - 16

Nez doux, aux notes délicates de fleurs, de boisé « sucré », avec une pointe de moka. La bouche est élégante, sur une aromatique gourmande de fruits rouges, avec une belle longueur.

Gevrey-Chambertin premier cru

Cherbaudes 2022 - 15,5

Nez avenant aux arômes de petits fruits rouges, de fraises. En bouche, on retrouve le fruité gourmand, intense, avec des tanins racés, encore fermes. Du potentiel !

Gevrey-Chambertin vieilles vignes 2021 - 14,5

Gevrey-Chambertin premier cru

Cherbaudes 2021 - 13,5

HARMAND-GEOFFROY

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 10 65

Gevrey-Chambertin premier cru

Lavaut Saint Jacques 2022 - 16,5

Robe intense. Nez fin, frais, de fruits noirs, d'épices douces...

La bouche est toute en finesse, avec un fruité croquant, une finale longue, minérale, sur la réserve. Beau potentiel !

Mazis-Chambertin grand cru 2022 - 15,5

Nez de cerise confites, de moka, d'épices... La bouche est riche, intense, avec un fruité généreux, charns. Bel avenir assuré pour ce vin à la finale persistante, dense.

Mazis-Chambertin grand cru 2021 - 16

Nez d'épices douces, de fruits noirs. Encore un peu marquée par le bois, la bouche est suave, dense, ample, aux tanins soyeux, longue, avec une finale minérale, harmonieuse.

Gevrey-Chambertin

vieilles vignes 2021 - 15,5

Nez expressif de fruits frais, avec une note fumée. Bouche tonique, juteuse, aux arômes de fruits frais, soulignés par un élevage fondu, de qualité.

Gevrey-Chambertin premier cru

Les Champeaux 2022 - 15

Gevrey-Chambertin

vieilles vignes 2022 - 15

ARMAND HEITZ

21190 Chassagne-Montrachet - Tél. 09 62 67 89 59

Gevrey-Chambertin 2021 (75 €) - 14,5

DOMAINE HUGUENOT

21160 Marsannay - Tél. 03 80 52 11 56

Charmes-Chambertin

grand cru 2022 (125 €) - 16,5

Nez frais, de zestes d'orange, de cerises, de torréfaction... Belle attaque fruitée, sur la framboise, avec un toucher de bouche soyeux, une belle longueur et une finale épicée élégante.

Gevrey-Chambertin Les Crais 2022 (37 €) - 16,5

Joli nez doux, complexe, de fruits mûrs, aux notes florales, cacao. La bouche est toute en finesse avec un grain doux, gourmand, un bon équilibre, le tout avec une belle persistance et un rapport qualité-prix imbattable, remarque également valable pour le premier cru ci-dessous.

Gevrey-Chambertin premier cru

Fonteny 2022 (56 €) - 16

Nez de fruits confiturés, fraises, griottes, mûres, avec une note de moka. Belle énergie en bouche, avec un fruité gourmand, du fond, des tanins structurants. Un vin d'avenir.

MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Gevrey-Chambertin premier cru

Clos Saint Jacques 2022 (235 €) - 15,5

Nez fin, aux notes de fleurs « sucrées », de fruits frais. La bouche est sur la réserve, avec un beau fond, la longueur, la finesse et du potentiel.

Gevrey-Chambertin 2022 (64,20 €) - 14,5

VINCENT LATOUR

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 22 49

Gevrey-Chambertin 2022 - 14,5

HUBERT LIGNIER

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 87 40

Gevrey-Chambertin

Les Seuvrées 2022 - 18

Nez riche, précis, de fruits noirs mûrs à point, de confiture de mûres. La bouche est « classe », pleine, charnue, veloutée. Les tanins sont fins, raffinés, avec une très belle longueur, l'équilibre et la gourmandise. Superbe !

Mazoyères-Chambertin grand cru 2022 - 17,5

Nez charmant, complexe, de pivoines, d'oranges sanguines, de cerises, de poivre blanc. Attaque sur la framboise fraîche, juteuse. Le milieu de bouche est dense, juteux, persistant, avec une très belle longueur veloutée, suave et une harmonie toute en dentelle entre le nez et la bouche.

Gevrey-Chambertin premier cru

Aux Combottes 2022 - 15

MARCHAND-TAWSE

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 20 37 32

Gevrey-Chambertin

En Palluds 2022 - 17,5

Nez profond, riche, qui s'ouvre sur les fruits noirs parfaitement mûrs, des notes d'épices, de grillé. La bouche est opulente, pulpeuse avec un fruité gourmand, charnu, et un très bel équilibre.

Mazis-Chambertin grand cru 2022 - 17

Nez mûr, élégant, de confiture de fraises, de cerises, de fleurs. Bouche racée, complexe, sur un fruité généreux, juteux, des arômes floraux nobles, des tanins fins et une très belle longueur.

Gevrey-Chambertin

Mazis-Chambertin grand cru 2021 - 16,5

Nez complexe floral, fruité, enrobé de notes boisées-torréfiées. Bouche équilibrée, sur la finesse, au fruité délicat, élégant, le tout avec une bonne persistance.

Gevrey-Chambertin 2022 - 15

Gevrey-Chambertin 2021 - 15

MARC ROY @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 81 13

Gevrey-Chambertin

cuvée Alexandrine 2022 (150 €) - 18

Nez racé, de fruits noirs, de fleurs. La bouche est concentrée, avec des saveurs de fruits noirs, des tanins mûrs, soyeux, une finale élégante, longue, sur les épices.

Gevrey-Chambertin

La Justice 2022 (90 €) - 17

Robe profonde, brillante. Nez riche aux parfums de fruits noirs, de cacao, de moka. La bouche est veloutée, avec une belle énergie, un fruité frais et gourmand.

Gevrey-Chambertin cuvée

Alexandrine 2021 (150 €) - 16,5

Joli nez étoffé, aux notes de fruits noirs, de sureaux, de réglisse. La bouche charnue charme par sa rondeur, son soyeux. La finale est longue, épicée.

Gevrey-Chambertin

La Justice 2021 (90 €) - 16,5

Nez fin de framboise fraîche, avec une note grillée fine. La bouche est tonique, sur le fruit rouge pur, gourmande, avec une finale d'épices grillés, de réglisse.

Gevrey-Chambertin vieilles vignes 2022 - 15

Gevrey-Chambertin vieilles vignes 2021 - 14,5

TAUPENOT-MERME

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 35 24

Gevrey-Chambertin 2022 - 16,5

Nez parfumé de mûres chaudes confiturées. La bouche est charnue avec un fruit précis, juteux, concentré. Les tannins sont denses, fins et confèrent au vin une belle trame.

Mazoyères-chambertin grand cru 2021 - 16,5

Nez de framboises, de fleurs séchées, de boisé-vanillé délicat. Bouche fruitée, sur la framboise avec beaucoup de tendresse, de délicatesse. La finale saline est élégante, en dentelle, avec une belle longueur.

Charmes-chambertin grand cru 2022 - 15

DOMAINE TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 25 85 03 39

Gevrey-Chambertin 2021 - 14,5



Domaine Jérôme GALEYRAND
21220 Gevrey Chambertin
06 61 83 39 69

contact@jerome-galeyrand.fr
www.jerome-galeyrand.fr



Domaine HARMAND-GEOFFROY

Propriétaire - Récoltants

- Bourgogne Rouge
- Gevrey-Chambertin
- Gevrey-Chambertin "En Jouise"
- Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes"
- Gevrey-Chambertin "Clos Prieur"
- Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "La Bossière" Monopole
- Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "La Perrière"
- Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "Lavaux St-Jacques"
- Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "Les Champeaux"
- Mazis-Chambertin Grand Cru

1, Place des Lois - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Tél. 03 80 34 10 65 - Fax. 03 80 34 13 72
harmand-geoffroy@wanadoo.fr - www.harmand-geoffroy.com

DOMAINE BERTHAUT-GERBET



www.berthaut-gerbet.com
contact@berthaut-gerbet.com

Bourgogne Pinot Noir
Bourgogne Chardonnay
Bourgogne Aligoté
Bourgogne Hautes Cotes de Nuits
Côte de Nuits Villages
Fixin
Fixin 1^{er} Cru Les Arvelets
Fixin 1^{er} cru les Hervelets
Gevrey Chambertin
Gevrey Chambertin 1^{er} cru Lavaut S' Jacques
Vosne Romanée
Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Petits Monts
Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Suchots
Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Plantes
Clos de Vougeot Grand Cru
Echezeaux Grand Cru

PIERRICK BOULEY

5 Place de l'Eglise
21190 VOLNAY (FRANCE)

Mail : contact@pierrickbouley.com
www.pierrickbouley.com

- Pommard, Aloxe-Corton
- Monthélie et 1^{er} cru Les Clous
- Volnay et 1^{ers} crus : Robardelle - Ronceret Santenots - Champans Clos des Chênes Grands Champs Monopole

SEGUIN-MANUEL

La Bourgogne qui sait vieillir

La maison beaunoise fête ses 200 ans cette année. Comment une maison de taille, aussi modeste, a-t-elle pu traverser les siècles ? En restant sur les fondamentaux, estime Thibault Marion, l'actuel propriétaire, qui fête pour sa part vingt ans aux manettes.

Thibault Marion a repris Seguin-Manuel en 2004.



Vous aimez les vigneron médiatiques, les cuveries *design* et les dégustations en grande pompe ? Mieux vaut arrêter votre lecture ici. Car l'histoire qui suit est celle de la tradition coûte que coûte, du temps long, de la victoire du fond sur la forme.

L'arrivée dans les locaux de Seguin-Manuel a de quoi décontenancer. Au nord de Beaune, cette cuverie de style industriel - agrémentée de modestes bureaux - est, il faut le dire, plus pratique qu'esthétique. La maison fait dans la sobriété. « Elle repose sur des bases solides. C'est-à-dire ce qui se passe dans la bouteille », devise Thibault Marion, propriétaire des lieux depuis 2004.

Natif de Beaune, le quinquagénaire a mené un parcours du combattant. Après des études de commerce et un premier poste dans la communication à Paris, il revient aux sources, et pas n'importe lesquelles : la Maison Chanson, propriété familiale. « Ils avaient besoin de moi. Et je les ai rejoints par loyauté », raconte-t-il comme un souvenir de la veille. « Puis, je me suis pris au jeu, et c'est devenu une passion. Alors, forcément, j'ai mal vécu la vente. »

Comprenez la cession à Bollinger, en 1999, et son lot de conflits, largement relayés dans les médias. Malgré ce contexte délétère, Thibault Marion reste alors cadre de l'entreprise, sous autorité champenoise. « J'étais un peu le dernier des Mohicans. Ce n'était pas la meilleure période de ma vie. Ils m'ont finalement renvoyé, je ne m'y attendais pas. Mais je les en remercie tous les jours ! [rires] ».

500 grands crus vendus pour relancer la maison

Sa liberté recouvrée, le Beaunois veut rebondir au plus vite. Et le destin s'enclenche. « Mon associé actuel, Jean-Luc Coupet, était la personne mandatée pour la vente de Chanson. Nous avons appris, chacun de notre côté, que Pierre Seguin voulait vendre. Nous nous sommes rapprochés pour l'occasion. »

Voilà le duo propriétaire de Seguin-Manuel, maison de prestige, mais à l'époque sur le déclin. Il faut relancer l'activité. Donc trouver des fonds. Une idée surgit. « La maison disposait d'une incroyable collection de grands crus du vingtième siècle, en excellent état. Nous avons vendu les 500 plus belles bouteilles lors d'une enchère confiée à Christie's, en 2005. J'ai eu la chance d'en déguster certaines, juste après, avec les acheteurs à Londres. Il y avait notamment un musigny de 1918, que je n'oublierai jamais. Il était encore frais, floral, très peu tertiaire, incroyablement complexe. Au moment de l'ouverture, le silence s'est fait dans la salle. »

Difficile de se séparer d'un tel patrimoine ? « Pas du tout », balaie Thibault Marion. « Car sans cette vente, nous n'aurions pas pu redéployer l'activité. » Et quel redéploiement ! La maison déménage de Savigny-lès-Beaune à Beaune dès 2005. Puis acquiert, année après année, des vignes à Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet, Beaune ou même Vosne-Romanée... Sans compter les nombreux contrats d'approvisionnement, qui vont jusqu'au Mâconnais. Seguin-Manuel passe ainsi de 20 000 bouteilles annuelles à 100 000 aujourd'hui. Pas à un effort près, Thibault Marion fait le choix du bio sur ses parcelles dès 2009, obtenant la certification en 2015. Puis de la biodynamie en 2022.

L'entrée dans le troisième siècle

Il le confie volontiers : dans cette débauche d'énergie, il n'a pas pris le temps de se pencher sur les archives de la maison. « On sait seulement que la famille Seguin, originaire de Savigny, exploitait avant la Révolution, et que le négoce a été créé en 1824. Pour

cette entrée dans son troisième siècle, je m'engage à faire des recherches ! », s'enthousiasme-t-il.

S'il ne connaît pas l'histoire de la maison sur le bout des doigts, Thibault Marion en maîtrise la philosophie... « Seguin-Manuel a traversé les siècles grâce à sa démarche très qualitative et ses cuvées d'exception. Quand j'ai repris la maison, j'ai voulu m'inscrire dans cet héritage. » Ce qui implique de faire « des vins qui respectent leur terroir, leur millésime, et apportent de l'émotion en vieillissant. On ne veut pas faire des vins éblouissants dans leur jeunesse mais prêts à s'écrouler. Faire cela, ce serait mettre la Bourgogne en danger. »

Une nouvelle génération de Marion va-t-elle apporter son écot ? « J'ai trois enfants, très attachés à Beaune, qui aiment le vin, et ont fait tous leurs jobs étudiants dans les vignes. C'est tout ce que je peux vous dire [rires]. Je ne veux pas les forcer. S'ils reviennent, ce sera de leur plein gré. »

Un passé prestigieux, un présent florissant, un futur prometteur. Finalement, que manque-t-il à Seguin-Manuel ? « Peut-être un corton-Vergennes blanc », lâche Thibault Marion, l'œil mi-rieur, mi-énigmatique. Une précision s'impose. « Je pense à une parcelle appartenant à ma famille, et que Chanson exploite toujours en fermage. Ce serait un beau symbole de la retrouver. » L'idée n'a rien d'un doux rêve : le cas s'est déjà produit avec le (très beau) Clos des Mouches de la maison. Voilà l'exploit de Thibault Marion avec Seguin-Manuel : faire vivre l'héritage de deux maisons en une.

Texte : **Clément Lhôte**
Photographies :

Christophe Tupinier, Thierry Gaudillère



DÉGUSTATION

Trois cuvées symboliques

Savigny-lès-Beaune village rouge Godeaux 2004

Un vin qui compte à plus d'un titre : c'est l'une des vignes historiques de la maison, et le premier millésime de Thibault Marion. À vingt ans, ce pinot a évolué vers des notes tertiaires (sous-bois, amadou) avec des nuances épicées. Les tanins ont du caractère et une fraîcheur naturelle tient le vin. Racé.

Montagny 1^{er} cru blanc Vigne du Soleil 2016

Une année charnière pour la maison. « Le gel à Savigny nous a amenés à chercher des approvisionnements hors Côte de Beaune, et notamment en Côte Chalonnaise avec ce montagny, qui a ainsi rejoint la gamme ». On apprécie le côté « complet » de ce cru élevé à la côte-d'orientale, entre toucher onctueux, parfums d'agrumes et finale saline. Capacité de garde intéressante.

Meursault village blanc Les Clous 2022

Acquise en 2012, la parcelle a été convertie au bio, puis, en 2022, à la biodynamie. « Dans les années chaudes, la pratique aide à garder de la fraîcheur, et à conserver l'équilibre que l'on recherche dans nos vins ». On remarque en effet le velouté typique de Meursault tout en appréciant cette tension acidulée, sur les agrumes, et une finale dense. Fait pour vieillir.

Repères

Fondée en 1824, Seguin-Manuel a appartenu à la même famille jusqu'en 2004, date de la cession à Thibault Marion et Jean-Luc Coupet. En 2005, la maison quitte Savigny pour s'installer à Beaune. Sa production d'environ 100 000 bouteilles par an (60 % de rouges) est issue d'une vingtaine d'hectares, avec un fort ancrage en Côte-d'Or, et des incursions plus récentes en Côte Chalonnaise et en Mâconnais. Parmi ces vignes, la maison possède cinq hectares, sur lesquels elle pratique une viticulture bio (certification en 2015) et biodynamique (depuis 2022).

Vincent Rapet et ses fils, Louis et Robin.



DOMAINE RAPET PÈRE & FILS

Une œuvre de longue haleine

Basé à Pernand-Vergelesses (Côtes de Beaune - 21), le Domaine Rapet fait partie des références incontournables de la Côte de Beaune, voire de la Bourgogne tout court. Une reconnaissance qui est le fruit du travail de générations de vignerons portés vers la qualité.

1 765 ! Le « Lavallo »* annonce des vendanges le 25 septembre à Beaune, une date plutôt précoce pour l'époque mais difficile d'en savoir plus sur la qualité des vins cette année-là, où l'on trouve la première trace écrite d'un Rapet, vigneron à Pernand, aujourd'hui Pernand-Vergelesses, en Côte de Beaune.

Il faut bien sûr remonter à une période plus récente, les années 1930, pour dater le véritable décollage du domaine avec le lancement de la mise en bouteilles par Robert Rapet. On peut dire que chacune des générations suivantes, Roland, fils de Robert, arrivé à la fin des années 1950, puis Vincent, fils de Roland, au domaine familial depuis le milieu des années 1980, ont apporté leur pierre à la construction de ce domaine emblématique ; et les fils de Vincent, Robin et Louis, qui viennent tout juste d'y poser leurs pieds, manifestent déjà la même intention d'en faire de même.

Bon sens paysan

Pendant plus d'un demi-siècle, les générations successives n'ont eu de cesse d'agrandir un domaine qui couvre aujourd'hui vingt-quatre hectares, mais n'en faisait que treize dans les années 1950, au fil d'achats, Beaune Cent Vignes par Robert, Le Clos du Roy, les Blanches Fleurs, à Beaune toujours, mais aussi des Aloxe-Corton pour Roland, Champs Pimont, Cent Vignes et Île des Vergelesses pour Vincent, mais aussi de (re) plantations : 1945 en Corton-Charlemagne, 1956 en Île des Vergelesses, 1962 en Corton, 1966 en Sous Frétille... « Il ne faut également pas



oublier qu'après le phylloxera beaucoup de coteaux avaient été abandonnés à Pernand et ils sont longtemps restés en friches, comme dans les Combottes ou les Cloux, en appellation villages, mais aussi dans certains premiers crus », explique Vincent.

Roland Rapet a progressivement développé la mise en bouteilles à partir des années 1950-1960, héritier d'un savoir-faire ancestral, mais aussi de matériels et de techniques encore empiriques. Cela ne l'empêchera pas d'avoir déjà un sens aigu d'une réalité parfois un peu oubliée par certains aujourd'hui où le commerce est si facile, à savoir que pour bien vendre ses vins en bouteilles, il faut qu'ils soient bons. Un exemple de ce bon sens paysan et de ce souci de qualité : depuis les années 1950, le domaine vendange en caisses pour éviter de tasser les raisins.

Investissements lourds pour passer en bio

L'arrivée de Vincent Rapet correspond à une nouvelle époque pour la Bourgogne, avec l'explosion du commerce en France et à l'exportation et une progression fulgurante de la mise en bouteilles à la propriété sous l'impulsion d'une jeune génération ouverte aux innovations techniques et désireuse de signer ses vins. En 1991, le domaine investit dans un pressoir pneumatique, cinq ans plus tard dans un tapis pour conduire les raisins en douceur, débute les vendanges en vert en 1999 et en 2004, la table de tri fait son entrée dans la cuverie.

À la vigne, après une évolution progressive (HVE en 2017, Terra Vitis en 2018), le domaine a débuté sa conversion en bio en 2020. « Au début,

nous voulions tester autour des maisons, mais cela représente quand même quatre hectares, alors l'année climatique très favorable, nous a finalement permis de passer l'intégralité du domaine en bio. Il a fallu investir en matériel de pulvérisation, dans une chenillette, une poudreuse... 100 000 € au total, mais à Pernand, les coteaux sont pentus, il faut du bon matériel et puis avec l'arrivée de Robin et Louis, les choses ont été plus faciles et l'équipe a tout de suite adhéré à la démarche », assure Vincent.

En cave, les blancs sont vinifiés puis élevés sur lies pendant un an environ en majorité en fûts de 350 litres, puis, pour les premiers crus et le Corton-Charlemagne, placés en cuves, toujours sur lies, pendant trois mois avant mise en bouteilles.

Un tiers de vendange entière

En vin rouge, le domaine vinifie avec un tiers de vendange entière en moyenne. « Mon père le faisait déjà et je continue dans cette voie, à moins que l'année ne le permette pas, comme 2013. Au début, c'était pour éviter d'avoir trop de jus au départ et que les

fermentations alcooliques s'emballent alors qu'aujourd'hui c'est surtout pour apporter de la complexité », explique Vincent. Robin a désormais pris le relais, avec une limitation de la phase de prémacération à deux trois jours, contre une semaine auparavant et des vinifications sans soufre, « dans l'idée d'obtenir des vins plus charnus, des fruités plus libres, plus expressifs ». La notion de vins de garde fait également partie de l'ADN maison et on

peut même encore acheter au caveau quelques magnums de 2015, « même si produire des vins qui vieillissent n'est pas synonyme de vins durs dans leur jeunesse », ajoute Vincent.

** Dans l'ouvrage « Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or », du docteur M.J. Lavalley, publié en 1855.*

Textes : **Christophe Tupinier, Gilles Trimaille**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

Repères

Siège social :

Pernand-Vergelesses,
Côte de Beaune (21).

Gérants :

Vincent Rapet, son épouse Sylvette,
leurs fils Robin et Louis.

Domaine certifié en agriculture biologique de 24 hectares :

13 en vins rouges et 11 en blancs.
50 % de la surface se trouve
sur Pernand-Vergelesses.

Appellations « phare » :

grands crus Corton-Charlemagne
et Corton,
Beaune premiers crus rouges,
Pernand-Vergelesses, premiers crus,
villages, blancs et rouges.



DÉGUSTATION

Voyage dans le temps

Conserver de vieux millésimes est une « culture » ancienne chez Rapet. Illustration avec une formidable dégustation verticale de 2022 à 1964, avec des vins de tous les niveaux d'appellations.



Millésime 2022

Chorey-lès-Beaune rouge

Ce vin issu d'une vieille vigne exprime des arômes agréables, légers de framboises soutenus par une fine note grillée. La bouche s'offre sans détour sur un fruit croquant et plein de fraîcheur, avec des tanins fins et une jolie finale épicée.

Aloxe-Corton rouge

Trois climats ont été assemblés pour réaliser cette cuvée vinifiée avec 50 % de vendanges entières. Le premier nez est très délicat, avec de subtiles notes florales (pivoines et roses) mêlées à des notes « sucrées » évoquant la dragée. La bouche est délicate, portée par une fine amertume qui allonge la persistance sur des arômes réglissés.

Beaune premier cru rouge Cent Vignes

Issu de deux parcelles, l'une plantée en 1953 et l'autre en 1980, ce beaune offre un nez doux, aux délicieux arômes de compote de fruits rouges (framboises et fraises). La bouche est charnue, fraîche, avec du caractère, de la finesse et une belle longueur où l'on retrouve la délicatesse du fruit frais.

Vins rouges millésimes anciens

Pernand-Vergelesses premier cru rouge Île des Vergelesses 2015 - 17/20

La grêle a réduit drastiquement les rendements d'une vigne plantée en 1960. Le vin exprime, dès le premier nez, des arômes de framboises confites, de poivre gris et de fleurs séchées. La bouche est fraîche, avec de la chair et des tanins épicés qui donnent de la tension à la finale. Un vin délicat, avec toute la gourmandise de ce millésime solaire.

Corton grand cru 2015 - 15,5/20

Le corton rouge est issu de vignes des années 1960 réparties sur plusieurs climats, soit 10 % issus de Corton Combes et de Corton Les Chaumes et 90 % issus de la Voierosse (forme ancienne de « rousse » évoquant sans doute une terre ferrugineuse). Le terroir présente beaucoup de calcaires à chailles. Le premier nez, très expressif, offre des notes ferrugineuses et d'oranges sanguines, complétées à l'aération par des nuances de griottes fraîches, d'épices douces et de bois de santal. La bouche, fraîche, tendue, présente un relief très sanguin et épicé avec des notes de paprika et de poivre gris. Vin charpenté, encore dans sa gangue, à laisser vieillir quelques années pour que les tanins se détendent.

Aloxe-Corton 2005 - 16/20

Dans ce beau millésime sec, le nez est très expressif, avec des notes de marmelade de fruits rouges (groseilles et fraises), auxquelles s'ajoutent une subtile note florale (gesse tubéreuse) et des épices douces. La bouche est délicieuse, avec un grain frais, du relief, des tanins épicés et une belle chair qui donne de l'éclat au fruité délicat. Un vin qui a très bien évolué.

Pernand-Vergelesses 2005 - 16,5/20

Nez superbe, pur, fin, complexe, aux arômes grillés et fumés, évoluant vers la fraise bien mûre, la framboise et le poivre rose. La bouche est soyeuse, étoffée avec un grain de tanins très délicats, où l'on retrouve des notes de framboises et de poivre. Une véritable gourmandise.

Aloxe-Corton 1999 - 16/20

La robe framboise ne montre aucune trace d'évolution. Le premier nez très épicé évolue ensuite vers des notes de glace aux fruits rouges, suivies d'arômes de grillé et de cuir frais. La bouche révèle des notes de tourbe, avec de belles épices. Les tanins, encore denses, solides, soutiennent la finale.

Pernand-Vergelesses premier cru Les Vergelesses 1999 (magnum) - 17/20

Cette cuvée est issue de vignes plantées en 1940,

1960, 1977 et 1986. La robe intense annonce un nez encore compact, serré, construit autour d'un fruité dense, acidulé et frais aux arômes de groseilles et de confiture de cynorhodon évoluant ensuite vers la pivoine et la framboise bien mûre. La complexité du nez est confirmée par une bouche dense, charnue, pleine de fruits, aux arômes de fraises, de poivre et de cuir, portée par des tanins fins et délicats. Un vin riche, d'une remarquable longueur, qui a très bien évolué. Propulsé par une bonne fraîcheur, il allie profondeur et raffinement.

Beaune premier cru rouge Les Grèves 1999 - 15/20

La robe est d'une belle intensité. Le premier nez est à la fois épicé et grillé, s'ouvrant ensuite sur de subtils arômes de poivre vert et de pâte de fruits, (coings et fruits rouges) évoluant vers un floral doux et « sucré ». La bouche est soutenue par de jolis tanins réglissés complétés par un floral poivré. Un vin ciselé où transparait un certain éclat minéral.

Pernand-Vergelesses premier cru Île des Vergelesses 1988 - 16/20

Cette cuvée a été vendangée à la fin du mois de septembre. Le premier nez embaume la ronce sauvage, les épices douces et la myrtille. La bouche révèle un beau grain de tanins encore sur la réserve, avec de la finesse, du relief et une belle salinité portée par la fraîcheur finale du millésime.

Corton grand cru 1988 - 16/20

Issu d'un assemblage des vignes de la Voierosse et du secteur En Charlemagne, ce corton au disque légèrement orangé révèle un nez très fruité aux arômes de fraises des bois et de framboises évoluant vers la mélisse, le paprika, la fève de cacao et des notes torréfiées. On retrouve en bouche des notes mentholées et une fraîcheur d'agrumes (oranges sanguines), associées à des fragrances de cuir frais et de tourbe. Un vin noble qui possède encore un beau volume.

Beaune premier cru Clos du Roi 1985 - 17,5/20

Ce secteur sableux est très précoce comme dans le millésime 1985 où il a été vendangé en premier, le 24 septembre. Le nez dévoile un floral délicat, où se mêlent des notes de pivoines et d'épices douces, dévoilant immédiatement la classe de cette cuvée. La bouche est charnue, opulente avec une forme de sucrosité douce qui évolue vers une finale tendre, délicate. Un vin d'une grande séduction, avec de la longueur et un bel éclat. Équilibrée par la puissance naturelle de son terroir, la cuvée est remarquable d'élégance.

Pernand-Vergelesses premier cru Île des Vergelesses 1985 - 17/20

Ce vin, récolté quatre jours après la cuvée précédente, offre la même tonalité du millésime avec des notes florales, douces et sucrées (saponaire, gesse) évoluant vers la framboise cuite. La bouche est tendue, sérieuse, avec des tanins épicés. On retrouve les notes florales et framboisées en finale de bouche, avec une belle longueur fraîche et épicée.

Aloxe-Corton 1978 - 17/20

Nous parlons bien ici d'une simple appellation village... Ce vin, issu d'un secteur très venteux, a été vendangé le 7 octobre, dans un état sanitaire parfait. Le premier nez, superbe, dévoile des fruits confits (griottes, framboises), des notes florales qui évoluent ensuite vers le cuir frais. Ce nez patiné, rond et doux, annonce une bouche riche, pleine, veloutée, aux tanins charnus, où l'on retrouve des notes florales, fruitées (cerises noires) et des épices douces. Un vin savoureux, frais et d'une belle longueur.

Pernand-Vergelesses premier cru Les Vergelesses 1978 - 17/20

La belle réputation du millésime se vérifie une fois de plus avec cette cuvée et la précédente. Ce pernard a été vendangé trois jours après l'aloxe-corton et révèle évidemment une certaine parenté climatique. On retrouve des arômes floraux et fruités (framboises sauvages et mûres), avec des épices douces, du cuir et de la tourbe fraîche. La bouche est à la fois dynamique et patinée, avec des tanins fins, ronds portés, par une belle sucrosité de fruits, avec une finale réglissée, épicée, qui apporte de la longueur. Un vin juteux, croquant et très séduisant.

Aloxe-Corton 1976 - 15/20

Dans ce millésime très sec, cet aloxe-corton offre un nez aux arômes de myrtilles et de framboises. La bouche est fraîche, acidulée et droite. Le vin est sur la réserve, un peu strict, avec des tanins serrés en finale.



Pernand-Vergelesses premier cru Les Vergelesses 1976 - 15/20

Sur ce secteur de Pernand, le nez est plus délié, ouvert sur des notes florales, douces et épicées, (pollen, lis) avec quelques arômes grillés et boulangers. La bouche exprime les mêmes nuances (épices et notes florales) avec des tanins frais et serrés en finale. Ce millésime de sécheresse, marqué par des blocages de maturité, a apparemment un peu durci les tanins.

Pernand-Vergelesses premier cru Les Vergelesses 1964 - 17,5/20

Vendangée le 18 septembre, cette cuvée offre un délicieux nez épicé, floral, doux et « sucré », évoluant vers des notes de pollen et de vieux cuir. La bouche, d'une belle fraîcheur, révèle d'agréables notes florales et fruitées avec en finale de subtiles notes boisées de santal et de paprika. Un vin distingué, racé et qui a magnifiquement bien vieilli. Le grain fin de ses tanins délivre une expression du pinot noir élégante, suave et envoûtante. Quelle finesse de texture !

Corton grand cru 1964 - 18/20

On retrouve dans ce millésime les notes d'oranges sanguines, presque ferrugineuses, que l'on avait déjà perçues sur des millésimes plus récents. Le nez évoque également la confiture de cynorhodon et la rose poudrée. La bouche est superbe, dense, puissante, charnue, avec de la fraîcheur, des notes fumées, épicées, florales (pivoines et gesses tubéreuses) qui donnent beaucoup de classe à cette cuvée. Un modèle du genre ! C'est un vin qui brille d'une dimension aromatique fantastique et dont la capacité de vieillissement justifie totalement le rang de grand cru.

Vins blancs millésimes anciens

Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2014 - 17,5/20

2014 a toujours été une grande référence pour les amateurs de chardonnays en Bourgogne. Cette cuvée le

confirme totalement avec un nez marqué au départ par une fine réduction, qui évolue rapidement vers le cédrat, le tilleul, la mélisse et de légères notes grillées (thé Sikkim). La bouche est fraîche, dynamique, marquée par une belle tension minérale (salinité) où l'on retrouve des notes d'agrumes (bergamote et kumquat) qui apportent beaucoup de relief et d'énergie. Une cuvée pleinement épanouie, qui rappelle la force de ses origines.

Corton-Charlemagne grand cru 2014 - 19/20

Cette cuvée provient de vignes plantées en 1945 et 1950 (20 %), 1986, 1987 et 1988 (75 %) et 2018 (5 %). Le nez délicat et pur embaume les fruits confits et les agrumes (cédrat, bigaradier) pour dévoiler ensuite des notes florales et sucrées (gaillet blanc et asperule odorante), avec une délicate touche beurrée. La bouche est parfaite, pure, ciselée, pleine, tendue, d'une énergie et d'une précision minérale confondantes. Magistral !

Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 1995 - 17/20

Cette cuvée, issue de vignes plantées dans les années 1960 sur le haut du climat, a été vendangée le 25 septembre. Le premier nez révèle une fine réduction, avec des notes grillées et florales (chèvrefeuilles et gaillets blancs), qui évoluent ensuite vers les agrumes. En bouche, on retrouve ces agrumes bien mûrs, confiturés, avec un floral doux et sucré. Un vin dynamique, frais, mûr et juteux, avec une belle harmonie.

Corton-Charlemagne grand cru 1995 - 18/20

Ce grand cru est issu à 95 % de vignes plantées sur le lieu-dit En Charlemagne (sur Pernand-Vergelesses) et 5 % sur Le Charlemagne (sur Aloxe-Corton). La classe de ce vin est perceptible dès le premier nez d'une pureté et d'une richesse remarquables, où se mêlent les agrumes, les fruits confits, complétés par de subtiles notes grillées. La bouche est encore réservée, dense, concentrée, puissante, avec une finale crayeuse, minérale, encore très fraîche. Un modèle du genre !



50

ANS

Denis Perret

DEPUIS 1974
VINS DE BOURGOGNE



BOUCHARD PÈRE & FILS

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



Joseph Drouhin



LOUIS JADOT



LOUIS LATOUR
MAISON FONDÉE EN 1773



DÉGUSTATION

CADEAUX

LIVRAISON

40, rue Carnot - 21200 BEAUNE


www.denisperret.fr

03 80 22 35 47 - contact@denisperret.fr

Domaine J.A. Ferret

VIN DE BOURGOGNE

Domaine J.A. Ferret

Fondé  en 1840

Pouilly-Fuissé

2022

Mise en bouteilles au Domaine J.A. Ferret, à F 71060 Fuissé

61 Rue du Plan - 71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 61 56
jchatre@domaine-ferret.com - www.domaine-ferret.com




CAMILLE
GIROUD

UNE
MAISON
DANS
L'ART
DU
TEMPS

CAMILLE GIROUD

— DEPUIS 1865 —

camillegiroud.com



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

Concepteur Constructeur Engagé !



GROUPE
GUITON

Concepteur
Constructeur





INDUSTRIE
VITICOLE
TERTIAIRE

3 rue du Point du jour
21800 Chevigny-Saint-Sauveur
Tél. 03 80 65 95 30
www.groupe-guiton.fr



30 ANS EN BOURGOGNE

Quelle époque ! Avec un peu de recul, nous avons finalement bien « choisi » 1994 pour lancer *Bourgogne Aujourd'hui*, alors que si d'autres journalistes s'étaient aventurés à le faire trente ans plus tôt, ils, elles, se seraient sans doute un peu « ennuyés ». Six vigneronnes et vignerons, de Chablis, au nord de la région, à Pouilly-Fuissé, au sud, fidèles au poste depuis trente ans... et aux dégustations organisées par *Bourgogne Aujourd'hui*, témoignent de ces trois décennies pendant lesquelles leur métier a muté en profondeur dans une Bourgogne qui, au propre, comme au figuré, a changé de siècle. Et dans trente ans ? Clément Lhôte a sorti sa boule de cristal...

Photographie : Thierry Gaudillère

DIDIER ET PASCAL PICQ (CHABLIS • 89)

« NOUS SOMMES DRACONIENS DANS LE TRAVAIL DES VIGNES »

À CHICHÉE, VILLAGE PROCHE DE CHABLIS, LES FRÈRES PICQ FORMENT DEPUIS PLUS DE QUARANTE ANS UN BINÔME COMPLÉMENTAIRE : PASCAL, AUX VIGNES, DIDIER EN CUVERIE. LES FONDAMENTAUX SONT SOLIDEMENT EN PLACE, TRAVAIL DRACONIEN DANS LES VIGNES, ÉLEVAGE EN CUVES... ET AMENÉS À LE RESTER.

Didier Picq, vous vous êtes installé très jeune, en 1976 avec votre père et vous Pascal, deux ans plus tard. Le Chablisien n'était pas ce qu'il est aujourd'hui...

Didier Picq : En 1976, le plus gros de la production était encore vendu au négoce local. Arrive 1981, année moyenne, de gel, chute des cours... Il restait une cuve de cinquante hectolitres dans la cave. Nous avons décidé de la mettre en bouteilles et commencé la même année de vendre des vins aux USA grâce à une filiale du Crédit Agricole. Ensuite, nous avons cherché à nous faire connaître, jusqu'au milieu des années 1990 avec, à partir de cette période, 100 % de mise en bouteilles à la propriété.

Quelles ont été vos priorités techniques au début ?

Pascal Picq : Notre père était draconien dans le travail des vignes et, pour ne donner qu'un exemple, mais révélateur, les plantations étaient réalisées en priorité en sélection massale et parfois en clones, mais qualitatifs. Aujourd'hui, sur nos quatorze hectares, nous n'en avons que deux environ en sélection clonale.

DP : On ne peut pas tricher quand on met son nom sur une bouteille.

Vous n'utilisez aucun fût de chêne. Depuis les débuts ?

DP : Non, j'ai fait des essais entre 1986 et 1990. Quelques clients aimaient, mais pas nous, alors le fût de chêne a été banni de la cave dès le début des années 1990. Nous avons de magnifiques terroirs caillouteux, minéraux et les masquer avec du bois était une hérésie.

Qu'est ce qui a plus changé en trente ans dans votre métier de vigneron à Chablis ?



Pascal et Didier Picq.

DP : Le climat, devant tous les autres paramètres techniques. Si quelque chose nous manquait régulièrement il y a encore une vingtaine d'années, c'est bien la maturité. Il faut assumer ce que l'on fait et celui qui prétend n'avoir jamais chaptalisé ses vins...

PP : Cela arrive encore, mais c'est beaucoup plus rare. L'approche de la maturité a changé et on y fait beaucoup plus attention depuis 1996. Cette année-là, les raisins titraient 12, 12,5° mais ils n'étaient pas mûrs. Aujourd'hui, on ne se contente plus des analyses, on goûte les baies, les pépins, les jus, on regarde l'aspect des raisins... On suit tout cela de près.

L'évolution des matériels, des techniques, a-t-elle également permis d'affiner les vins ?

DP : Sans doute, un bon pressoir pneumatique, une table de tri... Depuis 2005, nous trions tous les raisins sur table pour éviter de les triturer et pour contrôler ce qui va dans le pressoir. Tout cela va dans le bon sens, ceci étant, quand on voit dans quelles conditions rudimentaires les vins étaient produits dans le passé et comment ils se conservent, on peut se poser des questions.

PP : La vigne te rend bien tout ce que tu lui apportes et si le travail dans les vignes a toujours été draconien au domaine, nous sommes plus précis aujourd'hui qu'il y a trente ans, au niveau de la taille, de l'ébourgeonnage, des analyses de terre et des doses d'amendements, etc.

DP : Le végétal, c'est le plus important et ce n'est pas en investissant des fortunes dans des matériels ultra-modernes que tu vas faire des grands vins. Je n'y crois pas un seul instant. La précision du travail viticole, c'est la clef, 90 % de la qualité du vin dans la bouteille.

Avez-vous été tentés, et c'était possible dans les années 1970-1980-1990 à Chablis, de planter beaucoup de vignes pour avoir trente ou quarante hectares ?

DP : Le domaine est passé de quatre/cinq hectares au début des années 1980 à quatorze aujourd'hui. On en parle souvent et si c'était à refaire, on serait même plutôt restés à sept ou huit hectares. Nous allons aux vignes autant que nos gars et nous sommes vraiment pénibles sur la façon de travailler ; cela ne serait pas tenable avec trente ou quarante hectares.

Les attentes de vos clients ont-elles changé ?

DP : Oui, aujourd'hui, ils veulent déguster, mais aussi aller voir les vignes, ce qui n'était pas le cas avant.

PP : Il faut être transparent sur ce que tu fais et cela ne nous pose pas de problème.

Q : Vous êtes quand même moins concernés par la starisation qui gagne les grandes appellations de Côte-d'Or, par la folie des prix de certaines bouteilles ?

DP : Rien à voir, pour vivre heureux, vivons caché et c'est plus que jamais d'actualité. Cela étant, il faut reconnaître que ce qui se passe à Meursault, Puligny-Montrachet... est bénéfique pour Chablis. Nous avons « suivi »

en quelque sorte, en restant raisonnables je pense, mais jamais nous n'aurions imaginé pouvoir vendre des premiers crus à 30 € la bouteille. Aujourd'hui, nous avons beaucoup de demandes de gens qui disent ne plus pouvoir acheter en Côte-d'Or. J'ai donc l'impression que la limite a été atteinte, mais bon...

Quel sera le grand défi des trente prochaines années ?

PP : Le climat ! Les vignes ont déjà du mal à supporter les extrêmes climatiques et cela va devenir compliqué si la tendance se confirme. Quant aux « nouveaux » cépages, avant il y avait du sacy partout qui ne mûrissait jamais, mais peut-être qu'avec le réchauffement...

DP : J'ai la même impression. On peut gérer beaucoup de choses, mais pas le climat. Cette année, nous avons une pression historique du mildiou, en 2019 et 2020, c'était la chaleur et la sécheresse. Et l'an prochain, dans quinze ans ?

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Domaine Gilbert Picq et Fils**

Repères

Siège : Chichée (Chablisien - 89).

Domaine de 14 hectares, à 100% en chardonnay.

Appellations phare : Chablis villages, premiers crus Vaucoupin et Vosgros.

La dégustation

Chablis village Dessus la Carrière 2017

La cuvée est issue de deux parcelles plantées en 1970 et 1971 pour un total de deux hectares. « Les vignes sont bien implantées et sur un terroir très caillouteux ; cela donne de bons équilibres et pour moi 2017, est un modèle du genre », commente Didier Picq. Arômes frais de fruits jaunes, de fleurs, sur ce fond iodé que l'on aime dans les vins de Chablis. Bouche archétypale, riche, tendue, avec un superbe fond « coquillé-marin ».

Chablis village Vaudécorse 2015

La parcelle d'un hectare a été plantée en 1980 ; c'est un sol kimméridgien type, homogène : « Trente centimètres de terre fine sur un tas de cailloux très drainants », explique Pascal Picq. Arômes d'agrumes confits, de fleurs, d'épices... Le vin est plein, gras, enrobé, tout en conservant un bel équilibre et une finale saline très pure.

Chablis premier cru Vaucoupin 2012

Le domaine exploite 60 ares d'un seul tenant, en pente raide, dans ce premier géologiquement et géographiquement proche de Vaudécorse. Ce 2012 est le vin « waouh » de la dégustation, à la robe dorée, éclatante, aux arômes mûrs, précis, de citrons confits, de tarte à l'orange, de fleurs blanches, avec une touche marine. Bouche concentrée, où l'on retrouve la « sucrosité » des fruits juteux, gourmands, la fraîcheur des agrumes, une belle longueur et beaucoup de délicatesse.

Chablis village vieilles vignes 2010

La cuvée représente la production de trois parcelles (90 ares au total) plantées en 1951, 1953 et 1955. Arômes de fruits confits, de fruits jaunes, de curcuma... Le vin est dense, extrait, avec presque un côté tannique et un bel équilibre. À carafaer et/ou à garder encore quelques années.

Chablis village vieilles vignes 2007

Un millésime difficile, dans lequel les vieilles vignes présentent des arômes de fleurs sucrées, de safran, une attaque en bouche légère, enrobée, gourmande, qui évolue vers une finale plus stricte. Le vin reste néanmoins agréable.

Chablis village 2004

« Les raisins étaient parfois flétris, pas toujours très mûrs, on a fait du tri, mais le millésime nous a convaincus d'acheter une table de tri », explique Didier. Le vin reflète ce millésime très compliqué, avec une rigueur certaine et on aurait presque tendance à l'attendre encore. Sait-on jamais...

Chablis premier cru Vaucoupin 1999

Changement de registre avec le beau et abondant millésime 1999. Robe d'un doré joliment évolué. Nez doux, fin, d'épices, de fleurs, de minéral-iodé... Bouche superbe, avec un fruité patiné, gourmand, « sucré » et frais à la fois, un côté « aérien » et une belle finale saline.



Chablis village 1998

Joli nez complexe, doux, anisé, épicé, orangé, iodé... Beaucoup de matière, d'extrait sec en bouche, de tension et de pureté minérale également dans ce vin bien typé. Une belle surprise !

Chablis premier cru Vosgros 1997

Robe d'un doré-orangé vivant. Arômes de fruits confits, d'épices... Bouche droite, pure, juteuse, ciselée, saline, typée et très agréable sur son fruité encore juteux.

Chablis premier cru Vosgros 1994

Dire que 1994 est un millésime « compliqué » est un doux euphémisme. Pour autant, l'évolution de ce vin est de qualité, avec à nouveau ces arômes épicés-safranés agréables, complétés de notes de fruits secs. Bouche pleine de légèreté, juteuse, pure et d'une minéralité fine.

ANNE GROS (VOSNE-ROMANÉE • 21)

« ON ATTEND DE NOUS DES CHOSES INCROYABLES »

RENCONTRE PLEINE DE FRANCHISE, D'HUMOUR, AVEC ANNE GROS, UNE VIGNERONNE QUI REJETTE LES DOGMES, LES « CHAPELLES », QUI N'A PAS SA LANGUE DANS SA POCHE, QUI NE S'EN LAISSE PAS FACILEMENT CONTER ET QUI EST TRÈS LOIN DE CROIRE TOUT CE QU'ON LUI DIT.

Il y a trente ans...

Mon Dieu, en 1994, j'en étais déjà à ma 7^e vinification. Je suis fille unique et entre des études dans lesquelles je ne m'épanouissais pas vraiment et les problèmes de santé de mon père, j'ai pris la suite presque naturellement. Au début, la quasi-totalité de la production des trois hectares du domaine était vendue au négoce. En 1988 et 1989, j'ai encore vendu un peu plus de la moitié en vrac et en 1990, une très belle année, je me suis dit « on y va » et j'ai mis tout le millésime en bouteilles.

Comment s'est passée l'arrivée d'une jeune femme dans un milieu masculin ?

Je sortais d'études littéraires avec une majorité de filles et j'ai trouvé que l'ambiance était plus saine, plus intéressante dans un milieu de garçons, même si on m'a parfois rappelé que j'étais une femme (rires). Je respecte les autres, alors globalement, ils m'ont respectée et puis j'ai une famille dans le vin à Vosne-Romanée et des cousins expérimentés qui m'ont aidée.

Qu'est ce qui a le plus changé en trente ans ?

La montée en gamme est évidente, comme la prise en compte du patrimoine, très forte chez les jeunes, ou encore la médiatisation de la Bourgogne qui a ses effets positifs et négatifs. En positif, la mise en valeur d'un travail de qualité sur un petit territoire que les vigneronnes essaient de porter, et c'est une responsabilité. On attend de nous des choses incroyables, avec des vins très chers, mais finalement pas si chers que cela vu le travail qui est réalisé.

Et le côté négatif ?

C'est pesant, on ne peut pas se loucher et puis je n'ai pas le droit de vendre une bouteille à



Julie et Paul aux côtés de leur mère Anne Gros.

100 € en me disant que le vin n'est pas à la hauteur. Il faut que les gens soient heureux, alors que le vin, surtout en fûts, se goûte bien un jour, moins bien le lendemain... Je suis très angoissée de nature, mais vous l'avez peut-être perçue... (rires). Par son histoire, la qualité des vins, notre région mérite ce projecteur qui est braqué sur elle, mais je vois bien dans le regard des vigneronnes d'autres régions que nous sommes perçus comme des nantis.

La « starisation » actuelle de la Bourgogne, avec les prix des vins qui explosent, les cours du foncier qui s'envolent, représente-t-elle un danger pour la Bourgogne ?

Que des gens fortunés injectent beaucoup d'argent pour faire encore mieux, c'est positif, mais l'effet pervers sur le foncier devient

problématique. Je viens de vivre une année et demie très difficile moralement, une année de galère pour transmettre le domaine à mes enfants. C'est la 7^e génération et que va-t-il se passer pour la 8^e ? Alors attention, il faut payer des droits de succession, c'est normal, mais quand cela va trop loin... On vous enlève vos racines !

La montée du bio est l'une des grandes évolutions de ces dernières décennies et qu'est-ce que cela vous inspire ?

J'ai été parmi les premiers à suivre le mouvement, mais je m'en suis séparée très vite parce que c'était trop clivant. Les bons bio d'un côté, les méchants de l'autre et cela ne me plaisait pas du tout. Il suffit d'aller aux vignes pour comprendre que tout n'est pas

blanc ou noir. Au final, bio, pas bio, je pioche un peu partout, je ne prends pas n'importe quel produit, j'enherbe parfois les vignes. Je fais ce que je peux en fonction des conditions de l'année, avec l'objectif que les vignes soient belles et que les gens qui y travaillent s'y sentent bien. Le pinot noir est incroyablement sensible. Il est capable du meilleur comme du pire, de donner des vins superbes à quarante-cinq hectolitres par hectare et des vins moyens à vingt hectolitres, alors je fais de mon mieux pour l'accompagner.

Les cuveries regorgent aujourd'hui de matériels modernes aussi coûteux que performants. Chez vous également ?

Non, j'ai une cuverie pratique, pour filles, pour moins porter, avec des cuves inox, thermorégulées, pratiques, adaptables, un pressoir qui date de 1995, rien de spécial. En vinification, quand la vendange entière ne se sent pas dans le vin, bravo, mais je pense que je ne sais pas faire. J'aime la pureté,

la précision du fruit, alors les raisins sont triés, puis égrappés et depuis très longtemps. Les vinifications se font avec des pigeages, des remontages classiques, pour deux semaines en moyenne de macération totale, pas plus, mais il n'y a pas de recettes, on repart d'une feuille blanche tous les ans. Les mises en bouteilles sont effectuées en décembre, parce que je ne vois pas d'intérêt à élever les vins longtemps. De plus, je ne vais pas mettre en bouteilles en juin quand il y a du travail dans les vignes. Mais attention, ce monde de fonctionnement est logique pour nous, petit domaine où il faut être polyvalent, mais sans doute pas pour d'autres !

Et comment voyez-vous les trente prochaines années. Êtes-vous inquiète ?

Non, je n'ai pas peur. En quarante ans, j'ai vu, entendu beaucoup de choses et cela me donne peut-être la sagesse de ne pas croire tout ce que l'on me dit. Quant au réchauffement climatique, mais pour le moment c'est une bénédiction pour la Bourgogne ; nous

n'avons jamais fait d'aussi bons vins en pinot noir ! La vigne aime la chaleur et les grands millésimes sont solaires. Il faut quand même le rappeler ! Dans le Minervois, au sud de la France, je récolte mon pinot noir le 15 août et il est très bon. Il y a encore de la marge.

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographie : **Thierry Gaudillère**

Repères

Siège : Vosne-Romanée (Côte de Nuits - 21)

Domaine de 8 hectares (dont 7 en pinot noir) en Bourgogne et 20 dans le Minervois (Languedoc-Roussillon).

Appellations phare :

Richebourg, Clos de Vougeot, Grands-Échezeaux, Échezeaux grands crus, Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny villages.

La dégustation

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits blanc Cuvée Marine 2022

Cette cuvée élevée en demi-muids de 500 litres exprime de beaux arômes de tarte au citron, de tilleul. La bouche est à la fois gourmande, juteuse, avec une finale saline, « qui évoque le passé marin de la Bourgogne », estime Anne Gros.

Grands-Échezeaux grand cru rouge 2022

Anne Gros a récupéré cette vigne en 2022, avec trois types de sols sur trente-six ares. « C'est un endroit à la maturité précoce, à surveiller comme le lait sur le feu en année chaude ». Arômes complexes de fleurs, d'épices, de fruits noirs... Bouche veloutée, avec beaucoup d'intensité, de délicatesse, un fruité charnu et frais.

Chambolle-Musigny village rouge La Combe d'Orveau 2020

Voilà le climat de combe par excellence, caillouteux, protégé des vents froids l'hiver, chaud l'été, et la proximité des bois amène de la fraîcheur. Robe intense. Nez discret, floral, épicé, grillé... Bouche pure, longue, sur les fruits rouges croquants, avec une finale minérale, pure.

Échezeaux grand cru rouge 2019

Le domaine exploite 73 ares dans le lieu-dit Les Loëchausses, monopole de trois hectares des différents domaines de la famille Gros. Arômes expressifs de liqueur de framboise, de cerise, de violette... Bouche soyeuse, veloutée, enrobée, élégante et d'une superbe longueur.

Clos-de-Vougeot grand cru rouge Le Grand Maupertui 2018

Cette parcelle de 94 ares plantée en 1904 (âge moyen de 60 ans en tenant compte des replantations), située dans la partie haute, sud du clos, est l'une des « perles » du domaine. Robe intense, violacée. Arômes de fruits noirs bien mûrs, bouche structurée, pulpeuse, tanins racés, persistance en bouche... « C'est un vin qui vous ancre les pieds dans le terroir », résume Anne Gros et il figure, à notre humble avis, dans le tiercé de tête des vins produits dans le clos.



Vosne-Romanée village rouge Les Barreaux 2017

Anne Gros a fait l'acquisition en 1988 de cette petite parcelle de trente-neuf ares exposée plein nord, plantée en 1903. Robe rubis, légère. Arômes fins de fruits rouges, de grillé... Le vin est ciselé, juteux, élégant, avec une certaine gourmandise et une finale saline.



Richebourg grand cru rouge 2016

Les 60 ares de vieilles vignes de Richebourg du domaine ont produit en 2016, ce magnifique vin à la robe intense, encore jeune, aux arômes de fruits noirs bien mûrs, frais : cerise, cassis... Bouche pulpeuse, tout en rondeur, riche, moelleuse et racée.

Clos-de-Vougeot grand cru rouge Le Grand Maupertui 2014

Robe intense, brillante. Arômes discrets de fruits noirs, de rose, complétés d'une note épicée-fumée... Le vin est encore sur la réserve ; cœur de bouche dense, charnu, droit, racé, un rien « sérieux », avec toujours ce côté « terrien » et très loin de son apogée.



Richebourg grand cru rouge 2009

Robe intense, brillante. Arômes profonds, complexe, de fleurs, de cerise confite, d'épices, de cacao et un côté « solaire » tout en finesse. Bouche pulpeuse, veloutée, harmonieuse, longue, avec de beaux tanins « sucrés » et beaucoup de classe.

Clos-de-Vougeot grand cru rouge Le Grand Maupertui 1994

Ce n'est pas le plus grand millésime des trente dernières années, mais l'évolution est belle, sur un nez de cannelle, de cacao, une bouche agréable, tout en finesse, légère, « aérienne », des tanins bien présents et nobles.

JEAN-MARC ROULOT (MEURSAULT • 21)

« CERTAINS VIGNERONS SONT TROP IMPATIENTS »

JEAN-MARC ROULOT A REPRIS LE DOMAINE FAMILIAL EN 1989, DONT IL A FAIT, AVEC SON ÉQUIPE, UN DOMAINE « STAR ». LA NOSTALGIE NE FAIT PAS PARTIE DES RÉFLEXES MAISON, MAIS TOUT EN SALUANT LES NOMBREUSES AVANCÉES TECHNIQUES DE CES DERNIÈRES DÉCENNIES, IL NE PEUT S'EMPÊCHER DE REGRETTER LES TRAVERS D'UNE ÉPOQUE « IMPATIENTE ».

Il y a trente ans...

C'était mon 5^e millésime. Mon père est mort en 1982 et j'ai repris le domaine en janvier 1989. Alors, 1989, 1990, des années de soleil, 1991 plus difficile, puis 1992 que j'ai adoré. Les vins étaient équilibrés, sans excès, avec une belle lecture des terroirs. J'ai eu la chance du débutant.

Il a fallu du temps pour que vous preniez vos marques ?

Dix/douze ans... Je ne dis pas pour être sûr de moi, mais pour être à l'aise. Les copains m'ont aidé, Dominique Lafon, Emmanuel Giboulot... mais il n'y a pas eu de transmission père-fils et dix/douze ans, c'est le temps qu'il faut pour mieux comprendre la diversité des sols, la variabilité des millésimes, pour mieux affirmer ses choix et il s'est passé beaucoup de choses dans la vigne et dans la cave. Intuitivement j'ai commencé à supprimer plusieurs produits de mon calendrier de traitement et je me suis rendu compte en 2000 que finalement j'étais en bio. Le domaine n'a été certifié qu'en 2013

Et en cave ?

L'évolution majeure qui a consisté à allonger la durée d'élevage des blancs de douze à dix-huit mois, onze en fûts et six/huit en cuves, s'est faite dans les premières années ; c'est parti d'un « accident » sur le Meursault Perrières 1993, j'ai été contraint de le laisser un hiver de plus en cuve et quand je goutais mes 93, le Perrières était bien au-dessus du lot. Dès 1995, les Charmes, Tessons et Perrières ont été élevés dix-huit mois, tous les Meursault en 96,



Jean-Marc Roulot et son fils Félicien.

le bourgogne blanc à partir de 2007. La base est toujours la même aujourd'hui, avec bien sûr des ajustements en fonction de l'année et des cuvées.

Et depuis ?

Nous avons progressé dans la précision du travail viticole : le matériel de pulvérisation, la taille, le réglage des outils de travail du sol, l'entretien du matériel végétal. Mon père a beaucoup planté dans les années 1950-1960, en massale. J'ai hérité de vignes un peu âgées et de grande qualité et sauvegarder ces vieux ceps est un sujet très important. C'est l'essence du domaine et de la qualité de ses vins. En cave et en cuverie, nous utilisons moins de bois neuf, les pressoirs sont mieux adaptés notamment aux toutes petites quantités, comme celles que nous avons dû gérer en 2021, idem pour les cuves fermées d'une ou deux pièces qui nous aident beaucoup...

La question de la maturité reste très sensible en chardonnay et particulièrement à Meursault...

On nous a collé l'étiquette de gens qui vendangent très tôt. Si nous avons fait partie de ceux qui vendangeaient parmi les premiers, ce n'est plus vrai du tout. Qui a changé, les autres, nous ? Sans doute un peu les deux et la dégustation des baies est le seul critère qui conditionne la date de vendange. On a tous un degré en tête mais certaines années, il faut y aller avant et d'autres, il faut savoir attendre. Le climat change également l'approche de la maturité. Il y a 30 ans, nous vendangions mi, voire fin septembre, avec des conditions plus fraîches et la fenêtre de tir était beaucoup plus large. Aujourd'hui, quand tu te retrouves le 20 août dans les vignes avec 35 degrés à l'ombre, un jour de plus ou de moins, cela peut faire une grande différence.

Ce changement climatique n'est-il pas finalement le fait le plus marquant de ces trente dernières années ?

C'est un gros sujet et, dans l'état actuel des choses, il ne nous a pas empêchés de faire de très beaux millésimes, équilibrés. Je crains d'avantage les accidents climatiques plus violents aujourd'hui qu'avant. Il faudra travailler sur l'adaptation à cette nouvelle donne climatique, à la vigne et en cave. Travailler sur le mode de conduite, le matériel végétal et en cave avec les contenants. Nous utilisons des jarres en grès depuis 2018 qui donnent des vins moins complexes qu'en fûts, mais plus droits, plus vivants ; j'aime bien varier les contenants : le bois principalement avec le grès et la céramique au début de l'élevage et l'inox en fin.

L'image de la Bourgogne a beaucoup changé en 30 ans, la « starisation » de certains domaines, dont le vôtre, les prix des vins, du foncier, tout cela est-il pesant ?

J'ai eu la chance d'arriver à une époque où c'était beaucoup plus « soft ». Pendant les dix/quinze ans qui ont suivi mon arrivée le Domaine Roulot n'avait pas la réputation qu'il a aujourd'hui et cela ne me posait aucun problème. Aujourd'hui, je trouve que certains vigneron sont trop impatient. Je ne comprends pas exemple, le besoin de publier ses notes sur les réseaux sociaux. Si la Bourgogne est forte, c'est parce qu'avant nous des gens (François Faiveley, Hubert de Montille entre autres), se sont battus pour qu'elle reste libre, pour qu'elle puisse continuer de faire des vins de terroirs, de propriétaires, sans jamais se soumettre à aucune mode. Parker venait en Bourgogne, mais la messe n'était pas dite pour autant. Mettre aujourd'hui ses notes sur Instagram, c'est se soumettre à un système dont nous nous sommes affranchis dans les années 1990.

Et que peut-on attendre des trente prochaines années ?

Les prestataires sont partout aujourd'hui dans les vignes ; certains travaillent bien, mais déléguer à ses limites et si l'on veut faire un travail de qualité, il faut garder le contrôle sur les vignes. On entend souvent le discours « les gens ne veulent plus rien faire », mais c'est un peu simpliste. Les propriétaires vont devoir motiver les équipes pour rendre attractif le travail aux vignes sinon l'avenir sera compliqué.

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

Repères

Siège : Meursault (Côte de Beaune - 21).

Domaine de 17,8 hectares, dont 16,12 de vins blancs. 15,39 ha se trouvent sur Meursault dont 4,64 en appellations régionales bourgogne.

Appellations phare : Meursault villages et premiers crus Perrières, Charmes, Clos des Bouchères.

La dégustation

Meursault village blanc Vireuils 1999

Notons que le domaine a préféré effectuer la dégustation en partant du plus vieux millésime. Le vin est encore d'une incroyable jeunesse, avec une robe peu évoluée, un nez frais d'agrumes, de grillé, d'épices... Bouche généreuse, tonique, éclatante, complexe. « Il y avait une belle production et c'était très bon. J'aimerais refaire un millésime 1999. On cherche en permanence à faire mieux et aujourd'hui deux cuvées de Vireuils sont vinifiées à part. Le meilleur va dans la cuvée parcelle et l'autre dans le meursault d'assemblage », explique Jean-Marc Roulot.

Meursault village blanc Meix Chavaux 2004

« En 2004, qui n'est pas le plus grand millésime des trente dernières années, tous les chardonnays ont été triés sur table et nous avons fait trois passages dans certaines vignes pour couper au bon moment », explique Jean-Marc Roulot. Nez frais, sans les stigmates classiques (notes végétales, d'asperges...) de 2004, mais au contraire des arômes de fenouil, de menthol, une touche de fruits exotiques liée au *botrytis*. Bouche juteuse, fruitée, citronnée, délicieuse, avec une belle finale saline.



Meursault village blanc Clos du Haut Tesson À Mon Plaisir 2007

Robe or-vert, brillante. Arômes précis, fins, frais, d'une parfaite jeunesse. 2007 n'est pas un millésime de légende, tant s'en faut, aussi le vin n'a pas le fond des grandes années, mais l'ensemble est harmonieux, raffiné, avec de la matière, du gras, une minéralité saline fine, une belle longueur et encore du potentiel.

Meursault village blanc Luchets 2009

Le vin est encore jeune, précis, avec le soleil de l'année qui s'exprime dans des arômes de fruits jaunes, d'agrumes confits, d'épices... Bouche grasse, pleine, généreuse, tonique, saline... prometteuse ! Un millésime qui inspire à Jean-Marc Roulot une réflexion sur... les prix des vins. « Il va falloir nous demander quels clients cibler à l'avenir, ceux qui boivent les vins ou ceux qui les collectionnent, mais tout le monde va devoir jouer le jeu et notamment les restaurateurs ».

Meursault premier cru blanc Clos des Bouchères 2015

« Deux millésimes me viennent immédiatement à l'esprit quand on évoque le réchauffement climatique : 2015 et 2019 », assure Jean-Marc Roulot. Nez pur, frais, sans une once d'évolution et arrivent peu à peu des notes discrètes de fruits jaunes, de fleurs « sucrées ». Bouche pleine, grasse, sur le fruit et à l'aération, le vin s'étire, s'affine, prend ses aises, tout en gardant l'identité de son millésime, de son terroir et sa jeunesse.

Meursault premier cru blanc Les Charmes 2020

Ce sont les vendanges les plus précoces depuis l'arrivée de Jean-Marc Roulot, entre le 20 et le 29 août. Nez encore sur la réserve, citronné, frais, pur. Le vin est tonique, pur, élégant, avec de la chair, une belle longueur. Ce n'est que le début d'une longue histoire...

Meursault premier cru blanc Les Perrières 2022

Issu d'une vigne plantée au début des années 1960, le vin est d'une formidable profondeur, typé, par sa minéralité saline mêlée à la richesse de la bouche, sa pureté, sa longueur et un potentiel énorme.



VINCENT DUREUIL (RULLY • 71)

« EN TRENTE ANS, LE MÉTIER A CONNU UNE RÉVOLUTION TECHNIQUE »

L'INCONTOURNABLE VIGNERON DE RULLY A COMMENCÉ SA CARRIÈRE EN 1994, ALORS QUE BOURGOGNE AUJOURD'HUI NAISSAIT. POUR LUI, CES TRENTE ANNÉES ONT ÉTÉ, AVANT TOUT, CELLES D'UNE RÉVOLUTION TECHNIQUE. ENTRETIEN.

Aujourd'hui, un jeune vigneron qui rejoint le domaine familial a généralement multiplié les expériences par ailleurs, parfois à l'international. Avez-vous eu cette chance, avant votre arrivée en 1994 ?

Absolument pas [rires]. J'ai fait un stage au domaine Delorme, dans le même village, puis j'ai rejoint mon père qui avait besoin de moi. À l'époque, c'était comme ça ! Et il m'a jeté dans le grand bain : il m'a confié un tiers du domaine et m'a dit de me débrouiller seul. Chacun sa clientèle... Aujourd'hui, que les jeunes vignerons partent faire leurs armes ailleurs, je trouve cela très bien. Pour l'ouverture d'esprit, mais aussi pour apprendre l'anglais. Ne pas le parler, c'est une vraie épine dans le pied dans ce métier aujourd'hui.

L'arrivée de vos enfants se fera donc plus en douceur...

Oui, cela n'aura rien à voir. On procède étape par étape. J'ai déjà enlevé mon prénom de l'étiquette. Mais le défi pour eux sera différent ; dans un domaine bien rodé, il faudra qu'ils trouvent leur place.

Avez-vous la sensation que leur quotidien de vigneron sera différent du vôtre ?

C'est certain. En trente ans, le métier a connu une révolution technique. J'ai commencé sur un tracteur avec moteur Dauphine [rires]. Aujourd'hui on travaille avec des engins ultra modernes, qui ont des cabines pressurisées. On bénéficie aussi de modèles qui anticipent la pression parasitaire, de stations météo connectées... Quand j'ai commencé, je regardais la météo sur le journal ! Idem en cave, on a le tri automatisé, la thermorégulation... Le confort de travail n'a rien à voir et on est beaucoup plus



précis sur tout. L'évolution moins positive est peut-être celle d'internet.

Pourquoi ?

On passe notre temps à répondre aux sollicitations par mails, messageries, réseaux sociaux... C'est une jungle. Avant, on pouvait souffler le soir en rentrant ; ce n'est plus le cas. Nous ne sommes plus dans le temps long, qui normalement caractérise notre métier.

Le vin est donc devenu plus technique, mais aussi moins chimique, si l'on en croit le nombre de vignerons qui, comme vous, ont rejoint la viticulture biologique ?

C'est sûr, on traitait plus à l'époque. Aujourd'hui les doses de fongicides sont très réduites et l'usage des insecticides a pratiquement disparu.

Et je suis content d'avoir arrêté le glyphosate, même si la pioche est plus fatigante ! [rires]. Non seulement la Bourgogne fait davantage de bio, mais elle le fait mieux. En 2016, année très difficile, beaucoup de vignerons avaient arrêté la certification, moi compris. Je suis de nouveau certifié depuis 2019. J'aurais pu craquer à nouveau cette année, qui a été la pire de toutes au niveau de la pression du mildiou. Mais je n'y ai jamais pensé : l'expérience est passée par là.

À ce propos nous n'avons toujours pas abordé la question du réchauffement climatique. Il est rare qu'un vigneron n'est parle pas plus tôt !

C'est un sujet important, par exemple pour les risques accrus de gelées. Nous sommes particulièrement exposés à Rully. Mais je

ne crois pas pour autant à un effondrement de la viticulture. La vigne est une plante méditerranéenne, et ici on est encore loin du climat de Santorin ! [vignoble grec où les ceps se sont adaptés à une aridité extrême, nldr]. Rappelons aussi que ce réchauffement reste, pour l'instant, positif pour nous Bourguignons. Quand je vois les millésimes de mon père... Il vendangeait en octobre, sous la pluie, dans le froid. On récolte aujourd'hui des chardonnays plus riches et c'est très bien. Regardez les grands millésimes du siècle dernier : 1929, 1947, 1964. Ce ne sont que des années chaudes. Et plus récemment, je préfère les 2015, 2020 et 2022 aux 2013, 2016, ou 2021...

Ces millésimes chauds s'accompagnent aussi d'un succès fou pour la Bourgogne. Vous êtes bien placé pour le savoir, vous qui vendez sous allocation. Est-ce que cela vous réjouit ? Vous inquiète ?

Rappelons d'abord que ce succès tient surtout au travail de nos parents et grands-parents... Aujourd'hui, nous en récoltons les fruits ! Cet engouement pour les vins de Bourgogne est bien sûr formidable, je ne vais pas dire le contraire. La partie qui m'inquiète, c'est le prix. Des bouteilles d'abord, ce qui peut nuire à notre réputation. Et du foncier également. Attention aux vignes achetées par les milliardaires ! La Bourgogne ne doit pas perdre son bon sens paysan. Tant que les propriétaires iront tous les jours aux vignes, les choses se passeront bien.

L'autre conséquence n'est-elle pas, parfois, d'avoir un vignoble moins convivial ?

Si, mais pour moi ce n'est pas propre à la Bourgogne. On vit dans un monde ultra normé, « anti-Jean-Pierre Pernaut », si je peux le dire comme ça ! Si on prend l'exemple des vendanges, il y a maintenant des règles pour tout, jusqu'à la manière de loger les vendangeurs, pour les repas. Cela devient difficile de maintenir l'ambiance conviviale traditionnelle. Certains ont jeté l'éponge, je les comprends. Chez nous on essaie de maintenir ça. Sinon, ce n'est plus la Bourgogne...

Textes : **Clément Lhôte**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

Repères

Siège : Rully (Côte Chalonnaise - 71).

Domaine de 20 hectares,
en chardonnay
et pinot noir.

Appellations phare : Rully et Rully
premiers crus,
en particulier Le Meix Cadot.

La dégustation



Rully 1^{er} cru Le Meix Cadot 2019

Un millésime solaire, « plutôt facile à faire » selon Vincent Dureuil. Au nez réducteur succède une attaque très dynamique, qui débordé d'énergie acidulée. Dense, salivant, ce vin est vertical, avec du ressort : un vrai blanc de garde. On n'a ni le fruit exubérant, ni la sucrosité souvent perçus en 2019. Le changement de style opéré en 2018 n'y est peut-être pas étranger : « j'ai davantage cherché le côté réducteur ».

Rully 1^{er} cru

Le Meix Cadot vieilles vignes 2017

Encore une année touchée par le gel. À la clef, un nectar riche, étonnant pour ce millésime ! Le milieu est ample, gras, évoquant les agrumes, avant de se resserrer sur une finale très tendue, saline et épurée.

Rully 1^{er} cru

Le Meix Cadot vieilles vignes 2012

Magnifique robe or blanc, et nez généreux, beurré. En bouche on a une jolie chair, mais qui reste fraîche, le menthol et les écorces d'agrumes dominant. La finale est dense et épurée, comme le veut le style maison. Une bouteille qui a encore de l'avenir !

Rully 1^{er} cru

Le Meix Cadot vieilles vignes 2006

« Après un passage de grêle au mois d'août, les raisins ne mûrissaient pas. Finalement, les maturités ont explosé en pleine vendange », se douvient Vincent Dureuil. Aucun signe d'oxydation pour ce vin qui a déjà 18 ans et présente un profil onctueux, sur des accents fruités et pâtisseries. Le plus gourmand de cette verticale avec 2003.

Rully 1^{er} cru Le Meix Cadot 2003

Un millésime sur lequel il faut bien sûr s'attarder. Il provoque d'ailleurs une émotion particulière chez Vincent Dureuil. « Il reste à ce jour le plus chaud des millésimes. Et contrairement à ce qu'on a pu dire, ça ne bouge pas. J'adore. C'est souvent ce qu'on boit entre confrères ». Le vigneron a attendu septembre pour vendanger, choix rare en Côte Chalonnaise. « Des copains faisaient la paulée fin août, et moi j'étais encore en vacances en Corse ! » Certes, ce chardonnay est riche, et au nez, moka, vanille, purée d'amandes et cire d'abeille se bousculent. Mais rien de pataud, l'harmonie est là, tout comme la pointe saline en finale. « À l'époque, un tiers de la cuvée était élevé en fûts neufs. À partir de 2005, j'ai réduit à 15-20% », précise le vigneron.

Rully 1^{er} cru Le Meix Cadot 1999

« J'aimerais refaire un 1999 », s'enthousiasme Vincent Dureuil. « Un classique bourguignon, doté d'une fraîcheur naturelle » selon lui. C'est le plus évolué de la dégustation et le premier à présenter des notes tertiaires : sous-bois, champignons frais. Mais l'attaque reste franche et la tension présente sur toute la trame.

Rully 1^{er} cru Le Meix Cadot 1994

Le premier millésime de Vincent Dureuil. « 30 ans déjà », soupire-t-il, un sourire en coin. Pourtant, l'énergie est là ! Sa robe intenses dorée est engageante et on apprécie son attaque tonique, son milieu de bouche sans le moindre creux, ses fins amers et sa puissante salinité en finale. Seules quelques notes pétrolées et épicées rappellent son âge. « À l'époque, je privilégiais l'inox pour l'élevage », précise le vigneron.

CHÂTEAU DE FUISSÉ (MÂCONNAIS • 71)

« GARDER DE LA FRAÎCHEUR DANS LES VINS EST DEvenu UN ENJEU »

À LA TÊTE DU CHÂTEAU DE FUISSÉ ET DE SES QUARANTE HECTARES EN MÂCONNAIS, BÉNÉDICTE ET ANTOINE VINCENT POURSUIVENT L'HISTOIRE DE CETTE RÉFÉRENCE DE L'APPELLATION. UNE FRATRIE AUX PREMIÈRES LOGES POUR OBSERVER L'ÉVOLUTION DE LA BOURGOGNE EN GÉNÉRAL, ET DU MÂCONNAIS EN PARTICULIER. ENTRETIEN.



Bénédicte, vous êtes arrivée au domaine en 1996. Et vous, Antoine, en 2003. Deux dates proches, mais en termes de typicité, il y a un monde entre ces deux millésimes !

Bénédicte Vincent : En effet, 1996 était une belle récolte, mais classique, alors que 2003 a bousculé toutes nos certitudes ! Après cette saison caniculaire, nous avions commencé la récolte le 26 août. C'était du jamais vu. En plus, cette année était celle de la construction de notre nouveau chai. Fin août, il n'y avait pas encore l'électricité, et nous avons fait sans pour le début des vendanges...

Antoine Vincent : Je confirme que 2003 a été très particulier. Pour un premier millésime, je ne me suis pas ennuyé ! Les vins, très généreux, en témoignent [lire en page suivante].

Ce dérèglement climatique concerne particulièrement le Mâconnais, avant-poste méridional de la Bourgogne. Comment le Château de Fuissé s'est-il adapté ? Pourra-t-il continuer à le faire ?

AV : La vigne débourre plus tôt, nous exposant aux risques de gelées. Sur les parcelles les plus à risque, la taille tardive peut aider, mais cela reste aléatoire par rapport au Chablisien. Par ailleurs, la maturation du raisin est plus rapide, surtout à l'approche des vendanges. Garder de la fraîcheur est devenu un enjeu.

BV : D'autant qu'il s'agit d'une préoccupation majeure des consommateurs. Nous avons pour l'instant la capacité de nous adapter. D'abord en récoltant plus tôt. Mais pas trop, il ne faut

pas confondre fraîcheur et verdeur ! Et en vinifications, on peut bloquer une partie des fermentations malolactiques pour conserver de l'acidité. Nous obtenons comme cela de beaux équilibres.

La typicité des pouilly-fuissé est-elle sauve ?

BV : Je crois que oui, c'est en tout cas l'avis de nos clients, qui viennent chercher chez nous cet équilibre fraîcheur/richeesse typique de l'appellation. Certains nous disent même apprécier cette « rondeur perdue » dans d'autres secteurs, où la mode de la minéralité a pu décevoir certains consommateurs.

AV : Le château n'a jamais joué la carte de la mode, il est toujours resté fidèle à ses fondamentaux.

En parallèle à cette adaptation au climat, les consommateurs d'aujourd'hui paraissent de plus en plus pointilleux sur l'approche environnementale. Est-ce un bien ? Ou plutôt une difficulté supplémentaire ?

AV : En effet, on remarque plus de curiosité de la part des consommateurs, notamment car les médias modernes balayent plus de sujets techniques. Cela a forcément un effet sur nos pratiques. Mais le respect de l'environnement fait partie d'une philosophie plus large. Au-delà de l'image du domaine, c'est la sécurité des salariés qui est en jeu, ainsi que la qualité du vin.

BV : Cette exigence va au-delà des consommateurs. La reconnaissance des

premiers crus est un bon exemple : pour la première fois, le cahier des charges comprenait une exigence environnementale, à savoir l'interdiction du désherbage chimique.

S'adapter au climat, respecter les normes environnementales... Est-ce vraiment tenable économiquement ?

BV : C'est difficile. Au-delà des investissements matériels, cela nécessite plus de main-d'œuvre. Or cette augmentation des charges va de pair avec une baisse des rendements : parmi les quatre derniers millésimes, nous avons connu trois petites récoltes...

L'augmentation du prix des bouteilles, constatée ces dernières années, était donc inévitable ?

AV : La pénurie de vins, dans un contexte d'attrait pour les blancs de Bourgogne, a généré une hausse mécanique des prix, notamment sur le marché du vrac et par ricochet sur les vins de propriété, donc indépendante de notre volonté. Mais nous avons toujours été conscients des limites à ne pas franchir pour les marchés. Une partie de la Bourgogne, où les vins sont plus rares, a sans doute été moins raisonnable !

Dans le cas de Pouilly-Fuissé, l'arrivée des premiers crus en 2020 a-t-elle aussi joué sur les tarifs ?

BV : Je ne pense pas : il s'agit d'une reconnaissance de ces premiers crus, pas d'une création. Ces parcelles étaient déjà valorisées.

Cette nouveauté a-t-elle été bénéfique par ailleurs ?

AV : Ce qu'on sait, c'est que cela a permis de remettre un coup de projecteur sur notre appellation. Le consommateur fait petit à petit le lien entre tous les premiers crus de Bourgogne, de Chablis à Pouilly-Fuissé, alors qu'il avait un peu tendance à s'arrêter à Rully, Mercurey ou Montagny.

Ce coup de projecteur s'est-il accompagné d'une valorisation du foncier ?

BV : Il y a bien eu valorisation du foncier, mais les causes sont multiples. Je pense notamment à l'attrait du Mâconnais pour les vigneron du nord de la Bourgogne, qui subissent l'explosion du foncier chez eux. Quand on pense qu'à une époque, la Côte-d'Or ne nous plaçait même pas sur la carte de la Bourgogne ! (rires).

Est-ce une bonne chose ?

BV : Oui et non. D'un côté, les familles de Côte-d'Or présentes ici, comme Jadot, Drouhin, Leflaive, ou Comtes Lafon, produisent des vins

très qualitatifs, qui contribuent au rayonnement de l'appellation, à l'export notamment. Le risque est de continuer à faire monter le prix des parcelles, qui commence déjà à être décorrélé de la valeur de travail. Les familles vigneronnes sont encore là, mais il y a une légère appréhension par rapport à la possibilité d'investir de ces locaux.

Et de transmettre ?

BV : C'est aussi une préoccupation. Une valeur raisonnable contribue à une transmission réussie. Mais dans tous les cas, c'est difficile. Surtout avec les grandes fratries. Mon père avait deux sœurs aînées. Avec Vincent, nous aussi sommes les cadets. Si le domaine a pu être transmis à chaque fois, c'est que nous avons été bien conseillés, et que chacun a joué le jeu. Ce n'est jamais gagné d'avance.

Textes : **Clément Lhôte**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

Repères

Siège : Fuissé (Mâconnais - 71).

Domaine de 40 hectares, majoritairement en chardonnay.

Appellations phares :

Pouilly-Fuissé villages et premier cru Le Clos monopole.

La dégustation

Pouilly-Fuissé 1^{er} cru Le Clos Monopole 2020

Record de précocité : le château commence sa récolte le 25 août. Plutôt démonstratif, la cuvée « phare » du château se démarque par sa grande maturité doublée d'acidités préservées. Le fruit saute au nez, flamboyant, agrémenté de beurre et de purée d'amande. Un parfum pâtissier amené à une bouche suave mais très fraîche, distillant quelques nuances herbacées (fenouil, menthe...). La finale est puissamment saline.

Pouilly-Fuissé Le Clos monopole 2015

Un millésime réputé pour ses vins solaires, de grande maturité, ce qui ne se dément pas ici. Intense, la robe a évolué sur l'or paille. Le nez présente quelques tendances tertiaires et évoque la pomme au four, le beurre et le citron confit. En bouche, la salinité se révèle dès l'attaque, puis richesse et amplitude combient le palais, non sans une pointe de tension. Une gourmandise à déguster dès maintenant.

Pouilly-Fuissé Le Clos monopole 2014

Le premier millésime « froid » de cette verticale ! « C'est un vin que j'aime pour sa minéralité et sa fraîcheur. C'est un retour au classicisme », apprécie Bénédicte Vincent. Son nez, très frais, évoque aujourd'hui la poire croquante. Un fruité préservé sur toute la trame, avec en prime des accents mentholés. Un peu de rondeur lui donne de l'équilibre. Ce vin est parfaitement conservé et harmonieux : on peut encore attendre.

Pouilly-Fuissé vieilles vignes 2010

Un millésime difficile dans les vignes, mais à la clef, de la finesse et de l'équilibre. Pour la première fois, le domaine utilise des bouchons techniques (sans liège) afin de préserver la fraîcheur de ses vins. La cuvée a besoin d'un brin d'aération pour se révéler. La patience est récompensée : d'élégantes nuances de nuances et de noisettes sont portées par une trame fraîche et harmonieuse. Un beau classique.

Pouilly-Fuissé vieilles vignes 2003

La canicule a fait souffrir les raisins et donné un jus solaire et concentré. Ce nectar distille un parfum complexe et évolué, sur la noix fraîche, l'immortelle, le café moulu et l'arbusier. La bouche est riche, onctueuse, ponctuée de fins amers, avec une salinité cette fois discrète. Sans lourdeur pour autant. Un ovni ! Mais un régal malgré tout...

Pouilly-Fuissé Tête de Cuvée 1996

« Un millésime classique, à la récolte saine », se souvient Bénédicte. Le nez, magnifique, souligne une évolution harmonieuse, sur une dominante beurrée, avec un fond frais et salin, ponctué de notes de poivre blanc et de genièvre. Voilà un vin d'équilibre, qui a vieilli avec grâce, et se trouve toujours dans l'apogée



Pouilly-Fuissé Les Combettes 1994

Bénédicte Vincent en a prélevé une bouteille dans la cave de son père, nous l'en remercions ! La robe brille d'un éclat encore jeune. Au nez, on perçoit le sous-bois, puis, après aération, le beurre et le zeste de citron. Après une attaque franche, la bouche révèle une belle tenue, de la chair et une puissante salinité. L'énergie déborde, la longueur a de quoi ravir. Une magnifique surprise ! Aujourd'hui, cette parcelle ne figure pas parmi les premiers crus du fait de son exposition au nord.

ADAPTATION RÉUSSIE

À QUOI RESSEMBLERONT
LA BOURGOGNE ET SES VINS EN 2054 ?
DANS UN MONDE EN MUTATION
CLIMATIQUE ET ÉCONOMIQUE,
DIFFICILE DE SE PROJETER.
NOUS AVONS DONC DEMANDÉ À NOTRE
VERRE DE CRISTAL,
QUI NOUS LIVRE CE SCÉNARIO
OPTIMISTE. ET, ESPÉRONS-LE,
RÉALISTE.



Ce lundi 10 août, la récolte commence en Mâconnais, et lance la campagne du millésime 2054 en Bourgogne. La Côte Chalonnaise et la Côte-d'Or suivront le 17 août, Chablis le 24. Des dates dans les moyennes des dernières années. Bien sûr, le réchauffement climatique a fait son œuvre. Mais par chance, les scénarios les plus sombres nous ont été épargnés : la température moyenne du globe n'a augmenté « que » de 1,8 degré depuis la révolution industrielle. Certes, les stations météo connectées enregistrent depuis mi-juillet des maximales à 39, 40 voire 41 degrés sur la côte. Mais les raisins ont tenu bon. Des raisins, il faut le dire, un peu différents d'il y a trente ans. Désormais, pinots noirs et chardonnays sont issus de variantes résistantes à la chaleur. Le résultat d'un long travail de sélection mené par les techniciens locaux. Côté racines, les porte-greffes languedociens ont fait leur entrée dans notre vignoble il y a quinze ans de cela. Une combinaison gagnante.

LES ARBRES S'INVITENT DANS LES VIGNES

S'il y a du raisin, c'est aussi parce que la vigne a résisté au gel. Pourtant, du gel, il y en a eu ! Jusqu'à -7 degrés à Rully le 21 mars, -10 à Chigny ! Or, les bourgeons étaient sortis depuis longtemps. S'ils ont tenu, c'est grâce au nouveau système de filets chauffants inventé par des chercheurs jurassiens. Nommée « Calofil », cette maille discrète réchauffe l'air lors des nuits gélives, et retient la grêle lors des orages. Tout le monde s'est équipé. Mais surtout, il n'y a pas eu de maladies ! Et c'est le cas depuis 2049, date de la découverte par l'INRAE d'un nouveau traitement efficace à base de minéraux, et sans danger pour la santé. Les vigneronnes en pulvérisent trois fois par an sur le feuillage, c'est tout. Depuis, mildiou et oïdium font pratiquement partie du passé... Un miracle pour les vigneronnes, qui ne passent plus leurs nuits sur le tracteur à appliquer des produits plus ou

moins dangereux. Au passage, le rapport avec les riverains s'est détendu, ceux-ci reprenant plaisir à se balader dans les vignes.

Les promeneurs étaient d'ailleurs nombreux ce printemps, à admirer le vert tendre des vignes et... des arbres. Oui, des arbres ! Pruniers, poiriers, saules et frênes côtoient désormais les ceps au cœur des parcelles. Ils apportent leur ombre aux raisins. Dans les années 2020, on appelait cela « l'agroforesterie ». Dans sa fièvre des néologismes, l'administration a imposé « agrosylviculture ». Qu'importe, les vigneronnes s'y sont mis, et les paysages s'en trouvent bouleversés : nos coteaux ont pris des airs de vergers provençaux.

DES GLOBES EN VERRE POUR DES CHARDONNAYS FRAIS

Ce que les passants remarquent moins, ce sont les nouvelles variétés présentes dans les rangs. Quelques pieds d'assyrtiko (cépage grec) et de furmint (variété hongroise) se sont glissés parmi les chardonnays. En rouge, syrah et tempranillo (le raisin vedette de la Rioja) se tiennent aux côtés des pinots noirs. L'INAO en autorise jusqu'à 10 % par parcelle. Moins vite mûrs, donc plus frais, ils apportent une fraîcheur nécessaire à nos vins. Voyez seulement : les pinots noirs et chardonnays qui rejoignent les cuves cette année devraient atteindre 15, voire 16 degrés d'alcool. Et leurs acidités restent faibles. Ainsi, les nouveaux venus rétablissent les équilibres.

Pour autant, les vinifications s'annoncent classiques : pressurages doux, extractions légères... les vieilles recettes marchent encore. Mais côté élevage, quelle révolution ! Les fûts de chêne commencent à se faire rares sous les voûtes des caves. Ils ont laissé leur place aux amphores de grès, qui conservent à merveille le fruité des rouges... Et pour le chardonnay, les vigneronnes de Chablis, Puligny-Montrachet ou Fuissé, ont investi dans des globes en verre pour leurs blancs

de garde. Ces contenants, bien que fragiles et onéreux, préservent fraîcheur et pureté mieux qu'aucun autre.

UNE BOURGOGNE POPULAIRE CAR NEUTRE EN CARBONE

L'un dans l'autre, nos bourgognes sont restés fidèles à leur réputation : digestes, raffinés, et révélateurs de leurs terroirs. D'ailleurs, les jeunes consommateurs en sont fous ! Les dernières campagnes de communication de l'interprofession ont fait mouche. Les vins en général, et les bourgognes en particulier, ont taillé des croupières aux bières et aux spiritueux, et abondent lors des apéritifs. Les dernières études de l'OMS n'y sont pas pour rien. On y apprend que le vin et le cidre, dégustés avec modération, n'ont pas d'effets négatifs sur la santé, contrairement aux alcools à base de céréales.

Ce qui a aussi rendu la Bourgogne incontournable chez les générations Alpha et Bêta (nés après 2010), c'est son image. La neutralité carbone a été atteinte par le vignoble courant 2040, respectant, à quelques années près, l'objectif de l'interprofession. C'est la première filière agricole de France à réussir cette prouesse, et la seconde du monde, après l'avoine de Finlande).

Voilà une situation enviable pour nos crus. Un seul point noir : leurs prix n'ont toujours pas baissé. Il faut bien répercuter les investissements effectués, les plantations et le matériel de cave... Mais les consommateurs ont trouvé la parade : la réputation des appellations « confidentielles » a explosé. Saint-Véran, Montagny, Monthelle, Marsannay et Saint-Bris sont devenus les stars des bars à vins de Paris, Londres ou San Francisco. Dans les caves, on ne trouve plus une bouteille de ces appellations restées accessibles. Qui l'aurait imaginé en 2024 ?

Texte : Clément Lhôte
Photographie : Thierry Gaudillère

LE GRAND RETOUR DE LA POLYCLTURE



À QUOI RESSEMBLERONT
LA BOURGOGNE ET SES VINS EN
2054 ? DANS UN MONDE EN MUTATION
CLIMATIQUE ET ÉCONOMIQUE, DIFFICILE
DE SE PROJETER. NOTRE VERRE
DE CRISTAL NOUS LIVRE CETTE FOIS
UN SCÉNARIO PESSIMISTE.
ET, ESPÉRONS-LE, IMPROBABLE.

*Verrons-nous en 2054 des plantations
de pois chiches dans une partie
du Clos-Vougeot ?*

Ce 24 janvier 2054, les chants, rires et verres qui s'entrechoquent ne trompent personne. C'est la nostalgie qui marque cette Saint-Vincent Tournante, la dernière. Face à la baisse de fréquentation et, surtout au manque de vins, les Chevaliers du Tastevin ont décidé de mettre fin à l'événement. Et à leur activité par la même occasion. Pour ce baroud d'honneur, on a fait simple : ni fleurs en papier crépon, ni fanfares, ni caves ouvertes dans les rues de Chambolle-Musigny. Seules quelques dizaines de vigneronnes et d'amateurs avertis, qui se sont donné rendez-vous dans la salle des fêtes pour partager quelques vieux millésimes.

On a installé des tables dehors : il fait une quinzaine de degrés ce midi. En un siècle, le climat français a bondi de 3,8 degrés en moyenne. Le scénario tant redouté par les scientifiques s'est produit. Désormais, des millésimes de sécheresse dignes du Sahel alternent avec des années « tropicales », dont les pluies rappellent les moussons. Dans un cas, c'est le soleil qui vendange les baies. Dans l'autre, le mildiou. La viticulture bourguignonne s'est effondrée.

Des 32 000 hectares de 2024, il en reste un tiers à peine. Principalement dans les secteurs les plus frais, où la viticulture n'est pas encore un chemin de croix : Hautes-Côtes, Vézelay, Pouilly-en-Auxois... On produit dans ces secteurs d'excellents assemblages de chardonnay, aligoté, melon et sacy. Comptez, en moyenne, 15 € la bouteille. Des vins de copains qui ne pensent même plus à rivaliser avec la nouvelle grande référence du chardonnay : le Pays de Galles, dont le climat ressemble désormais à celui de la Drôme en 1954.

LE RETOUR DE LA POLYCLTURE

Dans le reste de la Bourgogne viticole, la mue a été fulgurante. Tout a commencé vers 2024-2025,

avec une chute continue des rendements, jusqu'à la catastrophe : les millésimes 2037 et 2038, deux années marquées par l'absence totale de récolte. La première à cause d'un gel dévastateur. La seconde du fait d'une série de six mois sans pluie. La bascule. D'autant qu'à l'époque, interprofessions et Chambres d'agriculture n'étaient plus d'aucune aide : tous les projets portant sur l'adaptation au climat, lancés dans les années 2020, avaient capoté. Faute de financements, et de cerveaux : nos techniciens les plus talentueux avaient depuis longtemps rejoint le privé ou les États-Unis.

Chacun s'est donc débrouillé à sa manière. Pour les propriétaires des parcelles les plus prestigieuses, c'était assez simple : ils ont pu céder leurs terres à Kering, LVMH, ou à la famille Wertheimer. Ces fortunes françaises possèdent désormais l'ensemble du Montrachet, du Clos des Mouches, des grands crus de Vosne-Romanée, de Chambolle-Musigny et de Gevrey-Chambertin. Avec leurs moyens sans pareil, ils ont pu perpétuer dans ces quelques hectares la culture du pinot noir et du chardonnay, malgré le climat hostile. Irrigation, ombrières solaires, fils chauffants contre le gel, traitements anti-mildiou par UV... « Au moins, certains grands crus sont sauvés », ont applaudi une partie des œnophiles. « La Bourgogne est défigurée », ont déploré les autres.

Dans les secteurs moins renommés, il a fallu innover. Les plus optimistes ont misé sur les cépages rouges du Sud : syrah, cabernet-sauvignon ou nebbiolo. Une erreur. Même ces variétés n'ont pas supporté le nouveau climat bourguignon et l'investissement a été fatal à bien des domaines. D'autres familles se sont rendues à l'évidence : l'avenir n'était plus à la vigne. Elles ont pu profiter du vaste plan européen dit « de renouveau agricole », lancé en 2035, pour reconverter leurs terres.

LES VIEUX MILLÉSIMES, UN BUSINESS FLORISSANT

C'est ainsi qu'on a vu pousser des champs d'oliviers à Fuissé ou à Givry. Et des exploitants de Côte-d'Or de planter figuiers et amandiers. En plaine, tomates, pois chiches et sorgho se sont appropriés les terres classées en AOC régionales. Les ex-viticulteurs, forts de leur bon sens paysan, n'ont pas mis leurs œufs dans le même panier. Un peu de fruitiers, quelques ares des céréales, une dizaine de chèvres en pâturage... le grand retour de la polyculture, en somme. Bien sûr, la vigne fait partie du tableau. Un rang par ci, un rang par là, en souvenir de l'âge d'or des années 2020. Chaque année, la modeste récolte des fermes va à l'une des quatre coopératives encore actives : Lugny, Buxy, Beaune ou Chablis.

Tout compte fait, c'est le tourisme qui s'en sort le mieux. Les visiteurs se pressent toujours aux Hospices de Beaune, à la Cité des Climats et au Château du Clos de Vougeot. Même si ce dernier domine désormais des champs de pois chiches et de patates douces... Ces vestiges d'un passé prospère intriguent les visiteurs du monde entier. Les plus fortunés en profitent pour s'offrir quelques très vieux millésimes. Le nouvel eldorado des commerçants beunois. Face au manque de vins, les plus avisés ont sillonné les caves des particuliers, rachetant leurs flacons oubliés pour les revendre à prix d'or en boutique. Dans leurs vitrines, des 2015, 2022 ou encore 2029, avec cette mention alléchante : « Trouvez ici les meilleurs crus du monde d'avant ».

Texte : Clément Lhôte
Photographie - montage :
Thierry Gaudillère, Nadège Priquelet

BIO EXPRESS

OLIVIER PERROT

26 janvier 1965 : naissance à Nevers (58).

Juin 1983 : obtient son CAP de cuisine avec un excellent classement, qui lui ouvre les portes de l'apprentissage dans des Relais & Châteaux.

Septembre 1984 : mariage avec Nathalie.

10 janvier 1992 : ouverture de son premier restaurant, dans la banlieue de Nevers.

10 octobre 1995 : reprise du Restaurant de la Halle, à Givry (71).

10 mai 2004 : ouverture du Terminus, à Tournus (71).

2013 : restructuration du restaurant et réorientation de la cuisine.

2021 : création d'un nouveau salon et d'une salle des petits-déjeuners permettant d'accroître la surface du restaurant.

Gastronomie

CHEF

OLIVIER PERROT
(LE TERMINUS, À TOURNUS • 71)

La cuisine de A à Z

En presque quarante ans de carrière, Olivier Perrot a tout essayé. Il a visité les principaux territoires de la cuisine, voyageant de la plus échevelée à la plus traditionnelle. Dans son hôtel-restaurant rénové, à Tournus (71), il propose une synthèse aboutie de son parcours. Sa carte s'adresse aux amateurs de grands classiques, mais elle joue aussi, avec bonheur, la carte de la créativité. Un grand écart séduisant.

Nous avons connu Olivier Perrot à la fin des années 1990, à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise. Avec sa femme Nathalie, le jeune chef venait de racheter le Restaurant de la Halle, une institution locale. Loin de s'endormir sur les lauriers de la tradition, il livrait alors une partition très personnelle, toujours créative, parfois géniale, parfois flirtant avec les limites. Son style, alliance de technique sûre apprise dans les Relais & Châteaux et de cuisine d'instinct, avait ses inconditionnels, mais aussi ses détracteurs. « À Givry, j'étais le seul restaurant. Cela m'a permis de faire la cuisine que j'aimais. J'ai fait des trucs de fou, comme un menu tout tomate. Dans l'assiette, il y avait du goût, des couleurs. Les gens ont adoré ou détesté », se souvient le chef.

L'aventure givrotine a duré neuf ans. Elle s'est poursuivie à Tournus, lorsque le couple a posé ses valises dans une autre institution locale, Le Terminus, campé, comme son nom l'indique, face à la gare SNCF. Dans ce bâtiment de 1870, le plus vieil hôtel-restaurant de la ville, Olivier Perrot tenta dans un premier temps d'imposer sa vision de la cuisine, créative, gastronomique et contemporaine. « Le contexte n'était pas le même qu'à Givry, il y avait tout autour plusieurs restaurants étoilés, et ma cuisine tranchait trop sur celle de mon prédécesseur Michel Rigaud, plus traditionnel. J'ai perdu des clients et je me suis rendu compte que je devais réorienter ma pratique pour assurer la pérennité de l'entreprise », convient le chef.

Tradition et modernité

Le virage fut pris en 2013, et négocié à la perfection. Olivier Perrot joue désormais une partition multiple, qui lui permet de capter différents types de clientèle, et d'afficher

souvent complet. L'ossature de sa carte est constituée par les grands classiques de la cuisine française, qu'il a redécouverts et qui enchantent les gastronomes en quête d'authenticité. Aller au Terminus goûter le pâté en croûte (hommage à Jean Ducloux, l'ancien chef du Greuze), les œufs brouillés à la truffe mélanosporum, le foie de veau, les rognons grillés, le turbot poché sauce hollandaise, les grenouilles ou la poularde de Bresse aux morilles, c'est effectuer un voyage dans le temps gorgé de saveurs gourmandes. Les assiettes sont bien garnies, les goûts sont francs, la technique au rendez-vous, et la convivialité assurée. Mais si l'humeur vous pousse à la découverte, vous pourrez opter pour l'autre versant de la carte : houmous d'artichauts, émincé de rumsteck, vinaigrette et comté ; poitrine de porc confite, agrumes et légumes du moment ou encore île flottante au foie gras, une composition risquée, mais réalisée sans faute... Côté desserts, on s'éclate avec le tournusien (voir la recette), ultra-gourmand et régressif, avec le traditionnel (mais revisité) citron givré ou encore l'original trio de glaces au thym, au fenouil et à l'estragon, servi avec une compotée de rhubarbe.

Un travail d'équipe

Avec les années, Olivier Perrot a pris du recul. Épanoui comme jamais, il rayonne dans sa cuisine, et il n'oublie pas de rendre hommage à son équipe, son second, à ses côtés depuis vingt ans, son chef de salle, qui l'accompagne depuis douze ans et tous ses autres collaborateurs fidèles. Avec Nathalie, il a mis à profit la période Covid pour effectuer d'importants travaux, valorisant les éléments d'architecture métallique, la remarquable verrière, le sol « années trente » de la salle

de restaurant ou les parquets à chevrons, qui voisinent avec le décor résolument moderne du nouveau salon et du bar à digestifs (plus de cinquante références !). L'ensemble ne manque ni de charme ni d'équilibre... à l'image de la cuisine du chef.

21, avenue Gambetta, à Tournus (71).

Tél. 03 85 51 05 54.

Menus à 24 (midi), 42 € et carte.

Hôtel : 10 chambres de 89 à 129 €.

Textes : **Jean-Philippe Chapelon**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

LA CAVE

C'est Nathalie, l'épouse d'Olivier, qui gère avec passion et compétence une cave en tous points remarquable. Par son étendue d'abord : plusieurs centaines de références, dont les deux tiers issus de la Bourgogne. Par ses choix surtout : le restaurant fait l'impasse sur les domaines « stars » inaccessibles au commun des amateurs, et sur les bouteilles à quatre chiffres, privilégiant une sélection très sûre de domaines régulièrement mis à l'honneur dans nos pages (Saumaize-Michelin, Jean-Pierre Michel, Tollot-Beaut, Sarrazin, Laurent Cognard, Edmond Cornu, René Bouvier, Henri et Gilles Buisson, Gilbert Picq...) Par les tarifs pratiqués enfin : ici, on n'assomme pas le client par des coefficients multiplicateurs exagérés. Le Mâcon-Uchizy 2022 de Talmard coûte 25 €, le Viré-Clessé Quintaine 2019 de Jean-Pierre Michel 39 €, le Givry 1^{er} cru 2022 de Sarrazin 42 € et... le Bâtard-Montrachet grand cru 2015 du Domaine Marc Morey « seulement » 200 € ! Hors région, les bonnes affaires ne manquent pas, comme le Moulin-à-Vent Héritage 2020 de Paul Janin à 45 €, ou le champagne extra-brut d'Agapart à 75 €. Également, une courte sélection de vins étrangers.

Ris de veau rôtis

écrasé de pomme de terre à la truffe et jus de veau



Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de ris de veau
(dans la noix des ris de veau)
- 50 cl de fond de veau en poudre
- 1,5 kg de pommes de terre Bintje
- 150 g de beurre
- 20 cl de crème entière
- Truffes fraîches
- Sel et poivre

Mettre les ris de veau à dégorger dans l'eau froide toute une nuit.

Cuire les ris de veau dans une casserole remplie d'eau, sel et poivre, pendant environ 20 à 30 minutes. Retirer les ris de veau et les mettre au réfrigérateur pour les raffermir.

Préparez votre fond de veau.

Faites votre écrasé de pomme de terre et ajoutez-y le beurre, la crème et quelques morceaux de truffes. Réservez au chaud.

Mettez vos ris de veau en cuisson dans une poêle beurrée. Bien cuire chacune des faces.

Une fois rôtis, dressez votre écrasé, vos ris de veau, votre jus de veau et râpez votre truffe sur ces derniers.

Le vin

Viré-Clessé 2020 Retour à la Terre Domaine Guillemot-Michel

Cette superbe bouteille, au caractère sec mais parfaitement épanoui, accompagne parfaitement la recette d'Olivier Perrot. On se régale de ses notes salines, qui donnent du « pep's » aux ris de veau, de la maturité de son fruit et de sa richesse qui ne baissent pas pavillon devant la puissance de la truffe noire.

Le tournusien

Ingrédients pour 6 personnes

- 50 g de glucose
- 230 g de sucre
- 200 g de noisettes hachées
- 300 g de blancs d'œufs
- 35 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amandes
- 4 jaunes d'œufs
- 85 ml de lait
- 125 g de beurre
- 125 g de meringue italienne

Nougatine

- 50 g de glucose
- 130 g de sucre
- 60 g de noisettes hachées

Mettez le glucose et le sucre dans une casserole afin de réaliser un caramel.

Dès que le caramel est prêt, incorporez les noisettes, puis débarrassez sur une plaque et étalez finement la nougatine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Une fois refroidie, concassez la nougatine en petits morceaux.

Biscuit

- 70 g de blancs d'œufs
- 70 g de sucre
- 35 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amandes
- 10 ml de lait

Montez les blancs d'œufs avec la moitié du sucre (poudre), puis versez le reste petit à petit, jusqu'à obtention d'une meringue ferme. Versez délicatement le mélange de sucre glace et de poudre d'amandes à la spatule puis le lait dans la meringue. Une fois terminée, débarrassez dans une poche et formez vos cercles en spirales. Mettez à cuire environ 30 à 40 minutes à 130°.

Crème anglaise meringuée

- 75 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de beurre
- 25 g de sucre
- 125 g de meringue italienne

Réalisez une crème anglaise. Une fois cuite, mélangez le beurre délicatement, laissez refroidir, puis incorporez la meringue.



Le vin

Mâcon-Villages 2015

Domaine Alexis de Benoist

Pour accompagner ce dessert gourmand, Nathalie Perrot a choisi un vin sec du Mâconnais, issu de petits rendements et d'un grand millésime arrivé à maturité. L'accord se fait entre les notes de sous-bois de cette bouteille épanouie et les éclats de noisette du tournusien. Hors Bourgogne, on pourra tenter le rivesaltes ambré 2014 du Domaine Cazes, aux sucres bien intégrés.

Bonnes adresses

LA TABLE DE GIVRY

GIVRY (71)

ACCUEIL/CADRE :

Camille, l'épouse du chef, accueille avec le sourire dans cet ancien café du centre de Givry, transformé en restaurant confortable. Vingt couverts au maximum dans les deux petites salles, aux tables bien espacées. Il est prudent de réserver.

LA TABLE :

La cuisine bistronomique, en phase avec les saisons, d'Augustin Coste-Faure, se révèle séduisante et savoureuse. Le jeune chef, installé à Givry depuis avril dernier, a gardé de son passage dans de belles maisons bourguignonnes (L'Empreinte à Buxy, Le Montrachet à Puligny, Auprès du Clocher à Pommard), le goût de la précision, des assiettes joliment dressées et de la mise en valeur du terroir régional. Au menu à 39 € : champignons bruns en textures, jaune d'œuf confit, lomo ; agneau confit, (bien fondant et goûteux), accompagné d'une purée de patates douces, de girolles poêlées et d'un jus d'agneau à la coriandre, et parfaites figes rôties au miel, biscuit crumble et crème mascarpone.

LA CAVE :

Augustin Coste-Faure est originaire de Givry, et sa carte des vins met la Côte Chalonnaise à l'honneur. Elle représente les deux tiers de la centaine de références proposées par le restaurant, avec un grand choix de domaines de qualité : Joblot, Sarrazin, Drain, Ragot, Mouton, Theulot-Juillot, Tupinier-Bautista, etc.

PRIX RAISONNABLES :

Le Mâcon-Loché 2022 de Laurent Cognard est à 32 €, le Givry 2022 du Domaine Masse à 43 €. Hors région, excellent côte-de-brouilly du Château Thivin à 33 €. Pas de demi-bouteilles, mais on vous propose d'emporter les bouteilles entamées.

18, Place d'Armes, à Givry (71).

Tél. 03 85 44 54 31.

Formules et menus de 19 à 47 €.



Augustin Coste-Faure et Camille, son épouse.

LA LIGNE ET CETERA

BEAUNE (21)

ACCUEIL/CADRE :

Dans une rue commerçante de Beaune, une brasserie au décor moderne et typé (miroirs, banquette orange, petites tables très rapprochées). Ambiance animée. Accueil et service parfaits.

LA TABLE :

Un restaurant de poissons en plein centre de Beaune, cela paraît incongru ! Et pourtant : touristes et amateurs du coin s'y pressent pour déguster la cuisine impeccable du chef, qui accorde une attention de tous les instants à la qualité et à la fraîcheur des produits (poissons et fruits de mer sont fournis par des groupements de pêcheurs du Grau du Roi pour la Méditerranée, et de Quiberon pour l'Atlantique). À la carte, le jour de notre visite : grosses crevettes, sauce chien ; rougets de Méditerranée, tapenade, poivrons et tomates cerise ; lieu jaune de ligne, purée de céleri-rave, pesto de persil au miso, etc. Les amateurs de viande ne sont pas oubliés, avec, par exemple, un magret de canard sauce aigre douce au miel, purée et pleurotes. Pas de menu le soir, aussi comptez entre 50 et 70 € pour le triptyque entrée/plat/dessert.

LA CAVE :

Intelligente et bien fournie, avec plus de 250 références, en majorité bourguignonnes. Le choix des producteurs et des appellations se révèle pertinent : ici, on a compris que la Bourgogne ne se limite pas aux premiers et grands crus hors de prix (même s'il y en a quelques-uns, plutôt sagement tarifés). On trouvera donc à la carte de nombreuses bouteilles de qualité entre 30 et 50 €, comme le Chiroubles 2023 du Domaine de la Grosse Pierre à 30 €, ou le superbe bourgogne Côtes d'Auxerre Corps de Garde 2021 de Goisot à 35 €. Pas de demi-bouteilles, mais une sélection d'une douzaine de vins au verre.

39, rue d'Alsace, à Beaune (21).

Tél. 09 53 16 64 20 ou 06 27 72 50 82.



Cyril de Héricourt (assis), le propriétaire et Vincent Bellet.

ABONNEZ-VOUS À

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET CENOTOURISME

À partir de

46€* OU **58€***

*Abonnement un an France

*Abonnement un an étranger UE

Recevez 6 numéros de Bourgogne Aujourd'hui

Avec 2 cahiers Beaujolais Aujourd'hui,

1 cahier Jura et 1 cahier Crémants de Bourgogne

bourgogneaujourd'hui.com



L'abonnement à la version numérique de Bourgogne Aujourd'hui donne accès au magazine en format pdf, ainsi qu'à notre base de données de notes de dégustation (30 000 vins environ à ce jour).



Je choisis mon offre d'abonnement :

Bourgogne Aujourd'hui Version papier :

- FRANCE 1 an **46 €** (6 n^{os})
 2 ans **83 €** (12 n^{os})
- ETRANGER (UE) 1 an **58 €** (6 n^{os})
(frais de port inclus) 2 ans **102 €** (12 n^{os})
- HORS UE 1 an **66 €** (6 n^{os})
(frais de port inclus) 2 ans **119 €** (12 n^{os})

Bourgogne Aujourd'hui Version Numérique :

- FRANCE ET ETRANGER 1 an **46 €**
(6 n^{os} + base de données des notes de dégustation)
- 2 ans **83 €**
(12 n^{os} + base de données des notes de dégustation)

Bourgogne Aujourd'hui Version Numérique + Papier :

- FRANCE 1 an **62 €** (6 n^{os} + base de données des notes de dégustation)
 2 ans **114 €** (12 n^{os} + base de données des notes de dégustation)
- ETRANGER (UE) 1 an **74 €** (6 n^{os} + base de données des notes de dégustation)
 2 ans **133 €** (12 n^{os} + base de données des notes de dégustation)
- HORS UE 1 an **82 €** (6 n^{os} + base de données des notes de dégustation)
 2 ans **150 €** (12 n^{os} + base de données des notes de dégustation)

Je choisis mon mode de paiement :

Aucun autre mode de paiement que ceux indiqués ci-dessous ne pourra être accepté.

- Chèque (français) à l'ordre de NS ECRIVINS
- Site internet (www.bourgogneaujourd'hui.com)
- Virement bancaire (demander RIB sur landre@ecrivin.fr)

Total de la commande : -----€

Les coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement :

Nom

Prénom

Profession

Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

Nouveau client

• Depuis la France : adressez-nous votre courrier sous-enveloppe non-affranchie, en précisant simplement : Libre-réponse n° 80479- 21219 BEAUNE CÉDEX

• Depuis l'étranger : sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur à : Bourgogne Aujourd'hui - 40, Route de Savigny 21200 BEAUNE



BEAUJOLAIS

Aujourd'hui

P 70

ACTUALITÉS

En bref

P 71

ÉVÈNEMENT

**Vendanges 2024 :
UN MILLÉSIME DE HAUTE LUTTE**

P 72

APPELLATION

**CRUS DU BEAUJOLAIS
À LA CROISÉE DES CHEMINS**

P 74

GUIDE D'ACHAT

CRUS 2023, 2022...

**Tous millésimes
disponibles à la vente**

P 84

VIGNOBLE

**Moulin-à-Vent
DES RACINES ET DES AILES**

P 86

CENOTOURISME

**BONNES ADRESSES
DANS LE VIGNOBLE**

Actualité

BRÈVES

MARINE DESCOMBE : UNE BEAUJOLAISE DANS FORBES !

Ce n'est pas le classement dans lequel on s'attend à trouver des vigneronnes du Beaujolais et pourtant, Marine Descombe (Château de Pougelon) apparaît dans la liste des quarante femmes les plus talentueuses et inspirantes de l'année dévoilée par le magazine économique Forbes France. Il faut dire que la jeune femme a travaillé fort ces dernières années pour donner un nouveau souffle à l'entreprise familiale (en Beaujolais et à Chablis). Elle est particulièrement investie sur le développement de l'agroécologie. Modeste, Marine Descombe préfère se féliciter de la mise en lumière collective sur le vignoble que procure cette nomination.

LE BEAUJOLAIS VA BIENTÔT DÉVOILER SES CARTES

Les ODG Beaujolais/Beaujolais-Villages et Crus du Beaujolais travaillent actuellement avec la société Mappa Vini à la création d'un viniglobe, carte interactive du Beaujolais, qui reprendra les appellations, lieux-dits et les sols. L'ODG des Crus se penche aussi sur des cartes parcellaires en 2D (une par cru). La volonté est de proposer au grand public des cartes moins techniques que celles existantes et de mettre en avant le relief. Ces nouveaux outils pédagogiques seront disponibles avant la fin de l'année.

LABELLISATIONS ENVIRONNEMENTALES : LE MILLIER DÉPASSÉ

À ce jour, le Beaujolais compte 1 064 domaines possédant une labellisation environnementale : 675 en HVE, 330 certifiés en AB, 49 en Terra Vitis (viticulture raisonnée) et 13 en biodynamie.

VICTOR VERMOREL, JULES CHAUVET LE BEAUJOLAIS SE RÉAPPROPRIE SES FIGURES HISTORIQUES

En juin dernier, la Maison Vermorel a rouvert ses portes au grand public. Le fruit d'un long processus pour cette demeure construite par l'entrepreneur visionnaire au début du XX^e siècle et légué par ses descendants à la ville de Villefranche.

Victor Vermorel, industriel touche-à-tout (voitures, avions...) et politique local influent, avait fondé la station viticole, lieu de recherches contre les maladies de la vigne (il commercialisait notamment la célèbre sulfateuse à dos en cuivre baptisée l'Éclair). Il fut aussi à l'origine de la publication de la célèbre ampélographie Viala, référence en la matière.

La visite immersive de cette demeure caladoise permet de mieux comprendre le parcours de l'homme et de l'entrepreneur. Pour ne rien gâcher, un restaurant a pris place au rez-de-chaussée avec une véranda donnant sur le parc.

De son côté, l'Institut Vermorel, propriétaire du « 210 », travaille toujours à l'ouverture de son templum vini, un lieu dédié au vin et à l'innovation sur toutes ses formes, comme l'avait rêvé Victor Vermorel lui-même.

Enfin, le 5 décembre prochain, la salle de dégustation professionnelle basée au 210 boulevard Vermorel, siège des institutions, deviendra la salle Jules Chauvet. Une juste récompense pour le négociant-chercheur de La Chapelle-de-Guinchay, nez extraordinaire, qui a joué un rôle clef dans la dégustation moderne. Il fut le premier à décrire les parfums du vin et à désacraliser le langage technique des œnologues. Il joua en outre un rôle clef dans le choix de la forme du « verre INAO ».



CHARITÉ : LA VENTE AUX ENCHÈRES DES VINS DES HOSPICES DE BEAUJEU CONFIRME SON RETOUR

Fondée en 1797, plus ancienne encore que sa « cousine » de Beaune, la Vente aux Enchères des Hospices de Beaujeu avait périclité au moment de la crise beaujolaise du début des années 2000. Après sa résurrection l'an passé, la 212^e édition est sur les rails. Elle se déroulera à l'Hôtel-Dieu de Beaujeu les 29 et 30 novembre. Au programme, le vendredi soir, un dîner accord mets et vins avec le chef de l'Auberge de Clochemerle, Romain Barthe, et le sommelier Arnaud Chambost qui assurera également des masters class toute la journée du samedi.

La vente aux enchères se tiendra le samedi à 18 heures. Les sommes récoltées (60 000 € espérés) serviront à financer un jardin thérapeutique.

La gestion du domaine (75 hectares en appellations Régnié, Brouilly, Morgon) est assurée par la Maison François Martenot, en partenariat avec la Coopérative Vinescence.



JEAN-MARC LAFONT ET SÉBASTIEN KARGUL : UN NOUVEAU DUO À LA TÊTE DU VIGNOBLE

Lors de son assemblée générale du mois de juillet, le vignoble a porté à sa tête un nouveau tandem. Daniel Bulliat et Philippe Bardet ont été remplacés par le vigneron Jean-Marc Lafont, du Domaine de Bel-Air à Lantignié, et le négociant Sébastien Kargul qui œuvre au Château de Corcelles et au Château des Tours pour le compte de la Maison Richard. En raison de l'alternance entre les deux familles, le second remplacera le premier au poste de président en 2026.



(© Jonas Jacquet)

VENDANGES 2024

Un millésime de haute lutte

Millésime faible en quantité mais de qualité satisfaisante en dépit de tous les aléas climatiques, tels sont les premiers enseignements de la récolte du mois de septembre.

« On a fini la saison sur les genoux ». Les mots du président de l'interprofession, Jean-Marc Lafont, à la tête du Domaine de Bel-Air à Lantignié, résument bien le sentiment général. La météo dégradée de l'année a nécessité une vigilance des vignerons de tous les instants contre les maladies cryptogamiques, « et ceux qui ont été trop laxistes payeront malheureusement un lourd tribut », regrette-t-il.

Il est tombé de janvier à mai 475,2 mm de pluie contre 245,1 mm en année normale. « Selon les anciens, cette pression des maladies, c'était du jamais vu, renchérit Sébastien Kargul, vice-président d'Inter Beaujolais. Mildiou, oïdium mais aussi black rot contre lequel on manque de moyens de défense efficaces, notamment en bio. »

Conséquence, les vignerons ont laissé des plumes dans la bataille, même si la situation est très hétérogène d'un village à l'autre, d'un domaine à l'autre. Si on ajoute les pertes dues aux orages de grêle, notamment sur l'appellation Beaujolais-Villages (secteurs Vaux-en-Beaujolais, Le Perréon et Vauxrenard), on peut s'attendre à un volume de récolte extrêmement faible, peut-être inférieur à celui de 2021 (485 000 hectolitres de rouge).

La floraison et la véraison ont été plus tardives que les millésimes précédents mais les vendanges qui ont démarré le 6 septembre se sont déroulées dans des conditions satisfaisantes, plutôt fraîches par rapport aux années passées et les saisonniers ne s'en plaindront pas.



Au cœur des vendanges sur le Mont-Brouilly (© Vins du Beaujolais/Étienne Ramousse).

Les dirigeants espèrent que le parallèle avec le millésime 2021 s'arrêtera là. « Heureusement pour la qualité, le mois d'août a été idéal : chaud mais avec des nuits fraîches et quelques fines pluies », résume Sébastien Kargul.

Les données du réseau maturation ont confirmé une bonne accumulation des sucres, une dégradation de l'acidité dans les baies et des équilibres propices à la production de très bons vins. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées ont contribué à la préservation des précurseurs d'arômes et des polyphénols.

« Les différentes maturités (NDLR : aromatique, phénologique, technologique) se sont bien synchronisées et ça a concentré en anthocyanes. On aura de belles

surprises dans le verre, promet le vice-président. Et c'est une juste récompense pour tous les vignerons qui multiplient les efforts pour bien produire tout en limitant les intrants. Cela remet du baume au cœur ».

Jean-Marc Lafont, joint sur son tracteur en pleine récolte, confirme : « Le potentiel qualité est selon moi supérieur à 2021. Là où les raisins sont sains, c'est croquant, fruité et les degrés sont bons sans être excessifs. » Et Sébastien Kargul de conclure. « 2024 ne sera peut-être pas le plus concentré mais il sera un millésime d'équilibre ». Premiers éléments de réponse dès le mois de novembre.

Textes : **David Bessenay**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

Le Mont-Brouilly vu depuis les environs de Regnié-Durette.





Appellation

CRUS DU BEAUJOLAIS

À la croisée des chemins

Après plusieurs saisons de prospérité, le commerce des crus du Beaujolais a connu un ralentissement cette année. Simple soubresaut ou véritable coup d'arrêt ?

Les ventes de crus du Beaujolais ont tourné au ralenti cette année et des baisses des cours ont été constatées sur la majorité d'entre eux « de façon inégale d'un cru à l'autre, de 0 à 10 % », explique Jérôme Corsin, vigneron à Jullié et nouveau président de l'ODG des crus du Beaujolais.

Le marché français et les marchés export historiques (Belgique, Grande-Bretagne, Amérique du Nord) se sont rabougris pour des raisons économiques et politiques diverses. Mais l'état des stocks est encore au plus bas, ce qui devrait inviter à la sérénité « mais les vignerons n'ont pas toujours la patience et la trésorerie pour tenir », regrette le président de l'interprofession Jean-Marc Lafont. Alors que les coûts de production continuent d'augmenter, une baisse des cours pourrait donc mettre en péril les trésoreries de certains domaines.

Le vignoble sortait en effet de trois années positives avec des revalorisations de 30 à 50 % selon les crus. Une hausse parfaitement justifiée selon les opérateurs. « Elle avait offert une rémunération juste qui compensait tous les efforts au niveau environnemental - le retour au travail du sol par exemple - mais aussi la montée en gamme avec la diversification des cuvées, analyse Sébastien Kargul (Château de Corcelles), vice-président de l'interprofession. Les crus du Beaujolais conservent un bon rapport qualité prix, nous sommes très compétitifs pour des vins de terroir ».

Poursuivre la stratégie premium

À l'heure de chercher les causes de ce ralentissement, certains observateurs mettent volontiers la responsabilité sur la hausse des cours corrélée à la baisse du pouvoir d'achat. Jean-Marc Lafont reconnaît que la concurrence sur le marché des vins rouges, notamment celle des grands vignobles en difficulté, est très agressive en matière de prix. « On a peut-être perdu des marchés d'entrée de gamme en grande distribution », rajoute son vice-président.

Pour autant, pour les dirigeants, il est hors de question de remettre en cause la stratégie de montée en gamme développée depuis plusieurs années. « Il faut continuer de déployer notre stratégie premium, trouver d'autres consommateurs. C'est un palier à franchir ».

La cible est identifiée : l'exportation. À ce jour, seulement 20 % de crus sont commercialisés hors des frontières de l'Hexagone. « On est nul », résume sans détour Jean-Marc Lafont qui invite vignerons et négociants à « se retrousser les manches et à se structurer pour regagner des parts de marché ». Sébastien Kargul suggère d'explorer d'autres marchés : Europe du Nord, Asie, Amérique du Sud. Et Jérôme Corsin d'affirmer : « pour revenir des Pays Bas, je peux vous garantir que nos vins plaisent beaucoup ».

Attention au foncier

Au-delà du ralentissement actuel, les dirigeants se montrent vigilants sur le moyen terme. Sans bruit,

contrairement à ce qui s'était passé sur les AOC régionales, le vignoble des crus se réduit (5 500 hectares contre 6 500 il y a vingt ans).

Malgré un prix du foncier très attractif par rapport aux vignobles voisins et malgré la « hype » qui accompagne le cépage gamay, le renouvellement des générations est compliqué à opérer. Si la valorisation n'est pas aux rendez-vous, les surfaces en coteaux pourraient être amenées à disparaître. La montée en gamme, avec les futurs premiers crus, apparaît donc comme la seule échappatoire possible.

Textes : David Bessenay
Photographies : Thierry Gaudillère

Repères millésime 2023

Brouilly : 1 175 hectares (ha).

Chénas : 225 ha.

Chiroubles : 258 ha.

Côte de Brouilly : 296 ha.

Fleurie : 744 ha.

Juliénas : 529 ha.

Morgon : 1 038 ha.

Moulin-à-Vent : 598 ha.

Régnié : 409 ha.

Saint-Amour : 289 ha.

Total crus : 5 561 ha (46,08 % des surfaces du Beaujolais - 12 067 ha au total)
268 924 hectolitres (hl).

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS

BROUILLY - CHÉNAS - CHIROUBLES CÔTE DE BROUILLY - FLEURIE - JULIÉNAS - MORGON MOULIN-À-VENT - RÉGNIÉ - SAINT-AMOUR

VILLAGES ROUGES (TOUS MILLÉSIMES DISPONIBLES À LA VENTE)



Les vignes de Julié纳斯 (© Vins du Beaujolais / Étienne Ramousse).

RÉSULTATS

2023 ET 2022 DANS UN MOUCHOIR DE POCHE !

Les résultats ci-dessous sont globalement plutôt bons, mais avec une lecture qui doit se faire à plusieurs niveaux. Celui des millésimes tout d'abord et il faut d'emblée préciser que tous les pourcentages de réussites sont tirés vers le bas, voire « plombés » par les millésimes antérieurs à 2022 (43 vins au total), sur lesquels les pourcentages de réussite sont très moyens ; si l'on se concentre sur l'essentiel, à savoir 2023 et 2022, 400 bouteilles environ au total, on peut très facilement ajouter 2 à 5 points à toutes les appellations. 2023 et 2022, parlons-en justement pour préciser que 2023 fait un peu mieux que 2022 avec respectivement 64 et 59,5% de vins sélectionnés. Les 2023 n'ont globalement pas le même potentiel, pas la même densité, mais ils sont de belle qualité, sur le fruit, harmonieux, ouverts et très abordables dans leur jeunesse, alors qu'il faudra attendre quelques années les meilleurs 2022 qui s'inscrivent dans la lignée de 2020 et 2018. En analysant également ces résultats sous l'angle des appellations, on constate que Fleurie mène le peloton ; Fleurie qui vient de déposer un dossier de demande de premiers crus qui de toute évidence, et on avait déjà pu le constater pour Pouilly-Fuissé, dans le Mâconnais, tire la qualité des vins de l'appellation vers le haut. Et dans la foulée de Fleurie, sur un nombre important d'échantillons présentés, on trouve Moulin-à-Vent, Julié纳斯 et la Côte de Brouilly, qui vont également déposer dans les mois à venir des dossiers de premiers crus. Ajoutons Morgon (61% de vins sélectionnés sur 2023 et 22) qui, année après année, reste un cru « phare », porté par des vigneron d'excellence.

Brouilly :

59 vins présentés - 29 sélectionnés - 49% de réussite.

Chénas :

18 vins présentés - 12 sélectionnés - 66,5% de réussite.

Chiroubles :

33 vins présentés - 18 sélectionnés - 54,5% de réussite.

Côte de Brouilly :

35 vins présentés - 20 sélectionnés - 57% de réussite.

Fleurie :

61 vins présentés - 43 sélectionnés - 70,5% de réussite.

Julié纳斯 :

34 vins présentés - 20 sélectionnés - 59% de réussite.

Morgon :

81 vins présentés - 47 sélectionnés - 58,5% de réussite.

Moulin-à-Vent :

74 vins présentés - 47 sélectionnés - 63,5% de réussite.

Régnié :

30 vins présentés - 12 sélectionnés - 40% de réussite.

Saint-Amour :

18 vins présentés - 12 sélectionnés - 66,5% de réussite.

Total :

443 vins présentés
260 vins sélectionnés
58,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier)

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

LES PRIX

Fourchette de prix TTC départ-cave :

8 à 69 €

Les dégustateurs

Christian Luchessa (amateur), Norbert Puzenat (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Philippe Strauel (caviste), Frédéric Villain (amateur), Philippe Voarick (amateur), Christophe Tupinier (Bourgogne-Beaujolais Aujourd'hui).

Crus du Beaujolais

DOMAINE DES 2 FONTAINES

69820 Fleurie - Tél. 06 62 61 80 24

Fleurie La Madone 2023 (18,50 €) - 16

Robe violacée, brillante. Arômes frais de fruits noirs, de fleurs. Le vin est croquant, plein de fruit, juteux, long et tout en finesse.

Fleurie 2023 (12,50 €) - 14,5

AGAMY

69210 Bully - Tél. 04 37 55 50 10

Moulin-à-vent

Les Grandes Terres 2023 (12,10 €) - 15

Morgon

Louis Tête Château Gaillard 2022 (12,90 €) - 15

Brouilly 2022 (10,90 €) - 14,5

DOMAINE ANITA @

69840 Chénas - Tél. 06 83 38 60 22

Fleurie Les Moriers 2023 (17 €) - 16,5

Robe grenat, intense. Arômes de fruits rouges et noirs, de grillé... Le vin est juteux, frais, délicat, le tout avec des tanins soyeux, une matière charnue, harmonieuse et beaucoup de finesse.

Chénas Les Brureaux 2023 (17 €) - 16,5

Robe intense, arômes frais de fruits rouges et noirs, d'épices... Bouche charnue, riche, fruitée, juteuse, « éclatante », ajoute un dégustateur et d'une belle longueur.

Moulin-à-vent

Reine de Nuit 2023 (18 €) - 16

Issue du lieu-dit Les Caves, qui borde le domaine, cette cuvée exprime des arômes racés, denses, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est riche, puissant, avec un fruité généreux, des tanins poivrés, un bel équilibre et du potentiel.

Morgon Château-Gaillard 2023 (14 €) - 15,5

Arômes expressifs de cassis (mûr...), de sureaux, de mûres sauvages... Le vin est riche, long, structuré, avec des tanins soyeux et un bon équilibre.

Moulin-à-vent

Coeur de Vigneronne 2023 (21 €) - 15

Moulin-à-vent

Très vieille vigne Les Caves 2023 (18 €) - 14,5

Fleurie Poncié 2023 - 14,5

JULIEN AUCAGNE

69840 Juliéna - Tél. 06 79 45 74 32

Juliéna 2023 (9,50 €) - 15,5

Robe intense. Du fruit et encore du fruit, au nez comme en bouche, avec des saveurs de cerises, de framboises, une touche florale, du fond et un bon équilibre.

Morgon Le Py 2023 (9,50 €) - 15

PASCAL AUFRANC

69840 Chénas - Tél. 06 85 05 59 37

Juliéna Les Crots 2023 - 17

Arômes élégants de fruits rouges frais, de fleurs... Bouche suave, enrobée, avec de belles saveurs de cerises, de griottes, une bonne longueur et beaucoup de finesse.

LES VINS J.M. AUJOUX

69820 Fleurie - Tél. 04 69 37 00 92

Fleurie Les 12 perles 2018 (13 €) - 14,5

DOMAINE AZZARA

69115 Chiroubles - Tél. 06 70 41 23 17

Chiroubles Le Rêve 2023 (24 €) - 15

DOMAINE DU BARVY

69460 Odenas - Tél. 06 08 23 01 42

Brouilly 2022 (10,50 €) - 15



Antonie et Thibaud Baudin.

DOMAINE DE BOISCHAMPT

Les Baudin's grandeur nature

Thibaud Baudin est arrivé avec son épouse Antonie sur les coteaux de Jullié avec un certain bagage en 2017 (des expériences en Bourgogne, vallée du Rhône et Nouvelle-Zélande). Sous l'impulsion des néo-proprétaires, le couple nippo-australien Yuko et Bob Harris, les Baudin's ont participé à l'émergence d'un domaine historiquement discret. « On a tout repris à zéro, il a fallu planter douze hectares, dont quatre de blanc, en six ans », résume le couple.

Des travaux d'Hercule menés dans un paysage de carte postale certes mais sur un relief difficile. « On a planté large et enherbé pour limiter l'érosion et éviter que le terroir se retrouve en bas ». Une restructuration

conséquente doublée d'une conversion progressive du domaine en bio, mais les résultats sont là.

Aux appellations historiques (Beaujolais-Villages et Juliéna), ils ont ajouté Fleurie, Saint-Amour, Morgon et Moulin-à-Vent pour un total de 18,5 hectares avec une gamme à trois niveaux, la plus haute étant le parcellaire.

« Pour l'instant, le grand public ne nous attend pas là-dessus, il faut construire notre notoriété ». Pour y parvenir, Thibaud a changé son fusil d'épaule. « Au départ, j'égrappais beaucoup, je suis revenu à la grappe entière, un autre monde. Je vinifie plus froid, c'est là que le gamay s'exprime le mieux. » Depuis 2021, il travaille en levures indigènes, sans filtration, a écourté les macérations et réalise très peu d'élevages sous bois. « On cherche la buvabilité, mais on produit des vins texturés, pas seulement glouglous. »

69840 Jullié - Tél. 06 98 15 66 68

Juliéna Les 4 Cerisiers 2022 (21 €) - 16,5

Robe grenat, intense. Arômes de fraises, de cerises, de roses anciennes... Le vin est juteux, plein de fruit, gourmand, avec de beaux tanins fondus, soyeux et un bon équilibre.

Saint-amour Tête de Bonnet 2022 (21,80 €) - 16,5

Robe grenat, brillante. Arômes riches, doux, de fruits noirs, de fleurs, d'épices... Bouche dense, gourmande, pleine de fruit, charnue, élégante et on se régale déjà en dégustant ce 2022.

Morgon Les Charmes 2022 (23,50 €) - 15

Fleurie 2023 (17 €) - 15

Juliéna rouge 2023 (15,70 €) - 14,5

Juliéna Valoyette 2022 (22 €) - 14,5

Moulin-à-vent 2023 (19,80 €) - 14,5

DOMAINE DE LA BÊCHE @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 89

Morgon vieilles vignes 2023 - 15

FREDERIC BERNE

69430 Lantignié - Tél. 06 83 46 05 06

Chiroubles Les Terrasses 2022 (19 €) - 17

Vinification semi-carbonique et élevage en fût parfaitement intégré pour cette cuvée à la robe intense, aux arômes de fruits noirs, d'épices... Bouche dense, juteuse, cerisée, croquante, élégante et d'une belle longueur. Du potentiel !

Régnié Aux Bruyères (19 €) - 16

Robe violacée, brillante. Arômes de fruits rouges, de fleurs... Le vin est charnu, tendre, soyeux, avec un fruité gourmand, frais et une bonne persistance en bouche.

DOMAINE BÉROUJON

69460 Salles-Arbussonnas - Tél. 04 74 67 58 43

Brouilly 2023 (9 €) - 14,5

DOMAINE BERTRAND

69220 Charentay - Tél. 06 95 53 55 91

Brouilly Pisse Vieille 2022 (18,50 €) - 14,5

LOUIS BOILLOT

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 16

Moulin-à-vent vieilles vignes 2022 - 17

Robe intense. Nez riche de fruits noirs bien mûrs, de pivoines, d'épices... Le vin est dense, pulpeux, velouté, fruité à souhait, élégant, délicieux à déguster aujourd'hui.

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE ANITA @

69840 Chénas

Tél. 06 83 38 60 22

**Chénas Les Brureaux
cuvée P'tit Co 2023 (14 €) - 17,5**

Vinifié « à la Beaujolaise », en raisins entiers et macération semi-carbonique, ce Chénas exprime un fruité éclatant, sur des notes de cerises noires, de myrtilles, de mûres... Bouche un rien « rhodanienne », comme cela arrive parfois avec les vins du Beaujolais en année chaude, pulpeuse, riche, charnue, gorgée de fruit et juteuse.

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS



Baptiste Burrier.

CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER JOSEPH BURRIER

Le meilleur des deux mondes

Basée à Fuissé, la Maison Burrier a une étiquette blanche qui lui colle au carton. Pourtant, la famille a bien un pied dans chaque vignoble. « Nous avons des vignes à Moulin-à-Vent et Fleurie de longue date », aime à rappeler Baptiste, l'un des héritiers.

Aujourd'hui, la part beaujolaise du domaine

représente quinze hectares répartis en six crus (Juliéna, Morgon, Saint-Amour et Chiroubles sont venus s'ajouter.) Le gamay n'est donc pas une lubie mais une véritable stratégie « Mon père Joseph a toujours eu conscience du potentiel du gamay, mais à condition de faire des grands vins de garde, à la bourguignonne. » Pour réussir, le domaine s'est donné les moyens en rénovant la cuverie basée à Poncié en 2017. Les vignes ont été en grande partie replantées et restructurées « qualité des sols et des vins vont de pair », note Baptiste.

Côté « vinif », ADN bourguignon oblige, le Domaine Burrier mise sur l'égrappage et l'élevage en fûts, de neuf mois à deux ans. « Les fermentations se passent en barriques, cela apporte une autre dimension, un meilleur mariage entre bois et vin. On cherche vraiment la complexité. On veut garder la fraîcheur et le fruit du gamay mais en apportant de l'intensité et un côté soyeux ». Et de montrer par l'exemple, les capacités de vieillissement du gamay en proposant à la carte des moulin-à-vent de 2011. Les ambitions sont élevées. « On a une image de marque premium en pouilly-fuissé, on veut arriver au même résultat avec nos crus du Beaujolais ».

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Moulin-à-vent La Salomine 2022 (33,70 €) - 17

Issue d'une vigne plantée en 1912, plein sud, à 400 mètres d'altitude en limite de Fleurie, cette magnifique cuvée présente une robe intense, des arômes riches, frais, de cerises noires bien mûres, de fleurs. Bouche gourmande, fruitée à souhait, avec des tanins « sucrés », tendres, beaucoup de classe et de potentiel.

Juliéna Beauverny 2022 (18,50 €) - 17

Arômes doux de fleurs, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est pulpeux, charnu, dense, velouté, plein de fruit, gourmand et harmonieux.

Fleurie Colonies de Rochegrès 2022 (21,50 €) - 16,5

Cette cuvée parcellaire révèle un nez doux, profond, de fruits noirs, de fleurs... La bouche est dense, élégante, avec la sucrosité fine des fruits mûrs, la cerise, la framboise et une belle longueur.

Morgon Grand Cras 2023 (19,50 €) - 16,5

Robe violacée. Arômes doux, élégants, de fleurs « sucrées », de violettes... Bouche au grain délicieux, fruité, tendre, gourmand, cerisé, stylé !

Fleurie Poncié 2023 (18,50 €) - 15,5

Arômes fins, frais, de fruits rouges, de fleurs, d'épices... Bouche toute en finesse, juteuse, et simplement délicieuse à déguster aujourd'hui sur son fruit gourmand.

Moulin-à-vent

Clos des Pérennes 2022 (26,60 €) - 14,5

Moulin-à-vent Les Rouchaux 2022 - 16,5

Arômes fins d'épices douces, de poivre noir, de grenades... Le vin est charnu, dense, soyeux, avec des tanins raffinés et une belle harmonie.

Moulin-à-vent Champ de Cour 2022 - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs enrobés de notes grillées, réglissées... Le vin est très « Bourguignon » dans son style, juteux, croquant, frais, long et élégant.

Moulin-à-vent Les Brussellions 2022 - 15

Moulin-à-vent Les Thorins 2022 - 14,5

ARNAUD BRIDAY

DOMAINE DES CHERS

69840 Juliéna - Tél. 06 75 54 61 40

Juliéna Les secrets de mon père 2022 - 16,5

Arômes expressifs, précis, de fruits rouges, de violettes, d'épices... Le vin est charnu, gourmand, bien équilibré. On peut l'apprécier dès aujourd'hui et il a du potentiel.

Saint-amour

vieilles vignes Les Champs Grillés 2023 - 16

Vignes de 70 ans et vinification en raisins entiers pour cette cuvée parcellaire aux arômes frais de petits fruits rouges. Le vin a de la substance, un fruité frais, gourmand et un bon équilibre. A apprécier aujourd'hui ou à garder quelques années...

Moulin-à-vent vieilles vignes 2022 (15 €) - 14,5

JONATHAN BUISSON

DOMAINE LES ROCHES BLEUES

69460 Odenas - Tél. 06 17 38 11 71

Brouilly La Croquante 2023 (12,50 €) - 15

DOMAINE LES CAPRÉOLES

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 65 57 83

Régnié Diaclose 2022 (17,50 €) - 15

Brouilly L'Hydrophobe 2023 (15,50 €) - 14,5

DOMAINE DES CHAFFANGEONS

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 83 05

Fleurie La Madone 2022 - 15,5

Arômes expressifs, frais, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est typé, floral, épicé, délicat, avec une belle longueur et un fruité gourmand.

ANTHONY CHARVET

69115 Chiroubles - Tél. 06 50 07 25 01

Morgon Fontriante 2022 (12 €) - 14,5

CHÂTEAU BONNET

71570 La Chapelle de Guinchay - Tél. 03 85 36 70 41

Saint-amour Côte de Besset 2022 (16,50 €) - 16

Arômes fins, précis, de fruits rouges, de garrigue, d'épices... Le vin est tendre, soyeux, gourmand, avec un fruité bien présent et un bel équilibre.

Chénas Le Clos 2022 (17,50 €) - 15

Juliéna vieilles vignes 2023 (16,50 €) - 15

Moulin-à-vent Le petit Brennay 2022 (16,50 €) - 15

Chénas Chat'au Bonnet 2023 (14 €) - 14,5

LES MEILLEURES BOUTEILLES



DOMAINE LES CAPRÉOLES

69430 Régnié-Durette

Tél. 04 74 65 57 83

Régnié

Sous la Croix 2022 (25 €) - 17

Vignes de 55 ans, égrappage à 100%, élevage 9 mois en fûts pour cette cuvée aux arômes de fruits rouges et noirs, de fleurs « sucrées ». Le vin est harmonieux, juteux, soyeux, avec de la matière, un élevage bien intégré et beaucoup d'élégance.



CHÂTEAU DE BEAUREGARD DOMAINE GEORGES BURRIER JOSEPH BURRIER

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 60 76

Chiroubles

Saint-Roch 2022 (17,50 €) - 17,5

Frédéric Burrier ne tarit pas d'éloges sur ce terroir perché à 500 mètres d'altitude, exposé sud-sud/est, qui donne des vins superbes en années chaudes comme 2020 et donc 2022. Robe intense, violacée. Arômes riches, précis, de cerises, de myrtilles, de violettes... Bouche concentrée, cerisée, pure, longue, avec ce côté « aérien », délicat, des beaux vins de Chiroubles.

Crus du Beaujolais

CHÂTEAU DE CORCELLES

69220 Corcelles en Beaujolais - Tél. 04 74 66 00 24

Brouilly Les Roches 2022 (23 €) - 14,5

CHÂTEAU DE POUGELON 🍀 @

69460 Saint-Etienne des Oullières

Tél. 04 74 03 41 73

Morgon

Corcelette 2022 (22 €) - 16,5

Le domaine couvre 30 hectares des Pierres Dorées au sud, à Fleurie, au nord. Arômes doux de violettes, de fruits noirs, de réglisse, d'épices... Bouche riche, soyeuse, avec des notes fruitées, florales, « rhodaniennes » et une belle longueur.

CHÂTEAU DE VAUX YANNICK DE VERMONT

69460 Vaux-en-Beaujolais - Tél. 06 08 83 33 71

Brouilly Creigne 2022 (12 €) - 14,5

CHÂTEAU DES BACHELARDS 🍀

69820 Fleurie - Tél. 09 81 49 47 00

Saint-amour 2022 (30 €) - 16

Issue d'une longue macération de... 28 jours, cette cuvée révèle de beaux arômes riches, précis, de confiture de fruits rouges, d'épices... Bouche gourmande, tendre, élégante, avec du fond, des tanins soyeux et du potentiel.

Fleurie 2022 (30 €) - 15,5

Arômes frais de fruits rouges et noirs. Bouche juteuse, croquante, où l'on retrouve un fruité généreux et fin, nuancé de notes florales.

Moulin-à-vent 2022 (33 €) - 14,5

CHÂTEAU DES JACQUES 🍀

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 51 64

Moulin-à-vent

Clos de Rochegrès 2022 (29,30 €) - 18

La cuvée emblématique du Château fait une fois de plus une forme de synthèse entre richesse et race. Robe violacée, brillante. Arômes concentrés, subtils, de cerises, de mûres, de pivoines, d'épices, enrobés par un boisé noble. Bouche superbe, dense, avec de beaux tanins « sucrés », veloutés, un fruité charnu, frais et une superbe persistance.

Moulin-à-vent La Roche 2022 (29,30 €) - 17,5

Vendange en petites caisses, tri, égrappage à 100%, macération longue pour La Roche, comme d'ailleurs pour tous les crus du Château... Robe intense. Arômes concentrés, frais, de fruits noirs, de réglisse... La bouche est pleine, avec des tanins nobles, veloutés, un fruité généreux et une grande élégance.

Moulin-à-vent

Clos du Grand Carquelin 2022 (29,30 €) - 17

Arômes riches, complexes, précis, de roses fanées, de cerises, de sureaux, de mûres sauvages... Bouche concentrée, avec des tanins racés, épicés, fins, un élevage fondu, une belle longueur et beaucoup de classe.

Moulin-à-vent

Clos des Thorins 2022 (29,30 €) - 17

Le château a produit 2800 bouteilles seulement de cette magnifique cuvée parcellaire, aux arômes fruités, riches, frais, complétés de notes de moka. Bouche riche, structurée, charnue, longue, racée. Vin de longue garde !

Morgon 2022 (16,20 €) - 17

Le château a produit plus de 40 000 bouteilles de cet excellent Morgon issu d'un assemblage de Corcelette, Bellevue et Côte du Py. Nez riche, dense, de fruits noirs, de réglisse, de poivre... Le vin est concentré, plein de fruit, encore serré, « fait pour la garde », conclut un dégustateur



Boris Gruy.

CHÂTEAU DE LA CHAIZE 🍀

La délicatesse

Depuis le rachat par le Groupe Maïa en 2017, le Domaine du Château de la Chaize a connu une métamorphose XXL. Dernière en date, l'achat de cinq hectares de beaujolais blanc dans les Pierres Dorées portant la surface totale à 146 hectares, dont les deux tiers en Brouilly. S'il a bénéficié de la puissance de feu de son propriétaire, Boris Gruy a imposé sa patte, mélange de calme et d'entêtement, pour en faire un domaine modèle sur bien des points. « Nous avons surtout concentré nos efforts sur l'outil de production », insiste l'étudiant (il termine son Diplôme National d'Enologie). Pas moins de 60 hectares ont été restructurés et la cuverie a été totalement refaite. « Pour faire des vins de qualité, il fallait renouveler le parc de foudres, investir dans la thermorégulation, renforcer l'hygiène. L'objectif est d'extraire

en souplesse pour ne pas avoir trop de tanins. J'aime la finesse, le côté infusé et élégant du gamay. Je veux conserver cette trame de fruits veloutés et d'épices douces, cette fraîcheur ». Avec ses vingt-trois lieux dits, le domaine, labellisé AB, s'est largement investi dans la stratégie parcellaire du vignoble. Il a confié à Emmanuel Bourguignon (fils de Claude et Lydia) le soin de les caractériser. Ils sont tous vinifiés séparément, certains font ensuite l'objet d'assemblage, d'autres sont vendus en parcelles, parfois inédits comme le Clos de la Chaize ou plus communs comme Brulhié en Côte-de-Brouilly ou la Chapelle-des-Bois en Fleurie. Le Château de la Chaize s'est fait sa place dans le concert des grands vins du Beaujolais.

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 41 05

Côte de brouilly Brulhié 2022 (36 €) - 16

Le domaine exploite une parcelle de 50 ares dans ce lieu-dit potentiel futur premier cru. Arômes de framboises, de confiture de griottes... Le vin est dense, soyeux, harmonieux, déjà très agréable à déguster et le potentiel de garde est au rendez-vous !

Brouilly La Chaize monopole 2022 (36 €) - 16

Le château est le seul exploitant de ce coteau escarpé situé dans l'enceinte de la propriété. Arômes expressifs, frais, de fruits rouges bien mûrs. Le vin est charnu, fruité, juteux, long et harmonieux.

Brouilly Vers le Pin monopole 2022 (25 €) - 16

Robe grenat, intense. Arômes doux de cerises, de fraises, de fleurs... Le vin est harmonieux, long, velouté, frais, avec une belle longueur et du potentiel.

Brouilly Combiliaty 2022 (23 €) - 15

Côte de brouilly Chavannes 2022 (25 €) - 13,5

LES MEILLEURES BOUTEILLES



CHÂTEAU THIVIN 🍀

69460 Odenas

Tél. 04 74 03 47 53

**Côte de brouilly
Les Griottes de Brulhié
2023 (22 €) - 18**

Issue de vignes de 40 ans plantées sur les roches bleues volcanique classiques de la Côte de Brouilly dans ses versants exposés au sud, sud-est, cette magnifique cuvée révèle une robe intense, un nez expressif de cerises, de framboises, de fleurs... Bouche de velours, avec de la matière, un fruité charnu, pulpeux, des tanins soyeux et une très grande longueur.



CHÂTEAU THIVIN 🍀

69460 Odenas

Tél. 04 74 03 47 53

**Brouilly
Reverdon 2023 (16 €) - 17,5**

Issue d'un beau terroir de granite rose, cette cuvée parcellaire élevée en foudre révèle une robe intense, un nez riche, précis, de fruits noirs bien mûrs, de fleurs. Le vin est charnu, dense, avec des tanins soyeux, un jus fruité concentré, frais, un bon équilibre et beaucoup de finesse.

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS



Pierre Prost et Arthur Fourneau.

CHÂTEAU DE JAVERNAND 🍇

Vignoble avec vue et clim'

Quand Pierre Prost et Arthur Fourneau ont repris le domaine en 2012, ils s'étaient donné trois objectifs : rester à taille humaine, maîtriser la commercialisation et travailler mieux et propre. C'est peu dire qu'ils ont respecté leur parole, le domaine, qui entoure cette belle demeure à la vue de rêve, ne s'étend plus que sur huit hectares (contre vingt-cinq à l'époque), labellisé AB. Une surface adéquate pour se lancer dans le défi de l'agroforesterie, un véritable changement de paradigme.

Sur ce terroir d'altitude, entre 400 et 500 mètres, le duo a restructuré pour pouvoir introduire de larges bandes enherbées roulées au printemps. Ce paillage permet de conserver de l'humidité, de la fraîcheur et de générer de l'humus. En bordure, des haies

champêtres, spontanées ou plantées, prennent place pour protéger du vent chaud et ramener de la biodiversité. Plus audacieux, ils replantent des arbres au cœur des parcelles qu'ils conduiront en trogne pour maîtriser leur développement. « Ils apportent de l'humidité, des zones d'ombrage. Ils joueront le rôle de climatiseur ». Il ne s'agit pas là d'une expérience fantasque, les deux hommes sont ingénieurs de formation et « très cartésiens ». Au cuvage, le domaine travaille totalement en levures indigènes « qui apportent plus de gourmandise et un côté moins monolithique ». Les vigneron cherchent avant tout la finesse du gamay même s'ils s'autorisent sur la cuvée Climax, un jus plus concentré, plus riche, élevé sous bois.

69115 Chiroubles - Tél. 09 63 29 82 13

Chiroubles Climax 2022 (22,60 €) - 16,5

Cette cuvée est issue de l'assemble des 6 fûts les plus concentrés de la cave. Robe violacée, intense. Arômes profonds, complexes, de fruits noirs, d'épices... Le vin est encore sur la réserve, mais dense, juteux, fruité, tendu, charnu et très prometteur !

Chiroubles Indigène 2022 (15,30 €) - 16

Arômes expressifs, précis, frais de cerises, de myrtilles, de framboises... Bouche pleine de fruit, juteuse, avec du fond, de la chair et une belle finale pure.

Chiroubles Indigène 2023 (15,30 €) - 15,5

Robe rubis, brillante. Arômes frais de petits fruits rouges, de fleurs, de grillé... Bouche typée, croquante, pleine de fruit, juteuse et gourmande.

Chiroubles Les Gatilles 2022 (11 €) - 14,5

déliçats de roses, de fruits noirs, de confiture de cerises, enrobés de fines notes boisées-fumées. Le vin est long, juteux, frais, structuré, avec des tanins de qualité, nobles et élégants.

Moulin-à-vent Les Verrillats 2022 - 17

Vinifiée avec 80% de vendange entière, cette cuvée parcellaire exprime des arômes typés de fleurs, de poivre noir, de griottes, de clafoutis aux cerises... Le vin est structuré, dense, avec de beaux tanins fermes, un fruité charnu, précis, une minéralité fine. Il doit se mettre en place, mais le potentiel est là !

Moulin-à-vent La Rochelle 2022 - 16

Robe grenat, brillante. Arômes riches de myrtilles, de mûres, de boisé-épicé doux. Beau volume en bouche, avec un fruité frais, des tanins enrobés et une belle finesse.

Moulin-à-vent 2022 - 15

CHÂTEAU DE PIZAY

69220 Morgon - Tél. 04 74 66 26 10

Morgon La Centenaire 2023 (22 €) - 16,5

Issue de vignes plantées en 1915, cette belle cuvée révèle un nez bien ouvert de cerises, de mûres, de myrtilles fraîches... Le vin est riche, velouté, enrobé, gourmand, plein de fruit, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

Régnié 2022 (12 €) - 15,5

Robe intense. Arômes de confiture de cerises, de framboises... Le vin est plein de fruit, juteux, frais et gourmand.

Brouilly Château de Saint-Lager 2023 (13 €) - 15

Morgon Grands Cras 2023 (13,50 €) - 15

Morgon La Centenaire 2022 (22 €) - 14,5

CHÂTEAU DE RAOUSSET

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 69 17 28

Fleurie Grille Midi 2022 (13,10 €) - 15,5

Arômes riches, doux, de cassis, de myrtilles... Le vin est frais, juteux, croquant, tout en finesse et d'une belle longueur en bouche.

Chiroubles Bel Air 2022 (12,40 €) - 15

Morgon Douby 2022 (12,70 €) - 14,5

CHÂTEAU DES RAVATYS

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 80 35

Côte de brouilly cuvée Mathilde 2022 - 15,5

Arômes expressifs de petits fruits rouges, de fleurs... Le vin est gourmand, plein de fruit, juteux, avec une bonne structure et du potentiel.

Brouilly 2022 - 14,5

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

69220 Cercié - Tél. 0474667780

Brouilly Jules du Souzy 2022 (16 €) - 16

Arômes expressifs, précis, de fruits noirs bien mûrs. Le vin est concentré, charnu, avec un fruité gourmand, des notes florales et une bonne longueur.

CHÂTEAU THIVIN 🍇

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53

Côte de brouilly cuvée Zaccharie 2022 (36 €) - 16,5

Elevée 10 mois en fûts de 228 litres, la cuvée emblématique du domaine a besoin de « digérer » son boisé, mais le vin est concentré, plein, bien équilibré, long. Tout est là pour donner une très belle bouteille dans quelques années.

Côte de brouilly Les sept vignes 2023 (18,20 €) - 16

Arômes frais de fruits rouges bien mûrs : framboises, griottes... Le vin est dense, juteux, avec un fruité charnu, généreux, omniprésent et un bel équilibre.

FAMILLE CHERMETTE @

69620 Saint-Vérand - Tél. 04 74 71 79 42

Fleurie Poncié 2023 (15,90 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes riches de fruits noirs, de fleurs,

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DIDIER DESVIGNES 🍇

69910 Villié-Morgon

Tél. 04 74 69 92 29

Fleurie

Les Garants 2022 (16 €) - 17,5

Le domaine exploite des vignes de 45 ans sur ce beau terroir de granit rose postulant au rang de premier cru. Arômes doux, de fleurs, de framboise, de muscade, de grenade... Le vin est à la fois riche, pulpeux, fruité, soyeux, long et élégant, le tout avec un potentiel de garde évident.

Moulin-à-vent 2022 (19,20 €) - 16

Issue de l'assemblage de raisins récoltés dans les meilleurs terroirs du Château, cette cuvée révèle des arômes précis de fruits bien mûrs, de fleurs... Bouche structurée, juteuse, épicée, sur la réserve, mais prometteuse !

CHÂTEAU DE L'ECLAIR

69600 Liergues - Tél. 04 74 02 22 40

Chénas Le Bucher 2020 (13 €) - 16

Voilà un vin délicieux à déguster aujourd'hui avec un fruité frais, une bouche enrobée, gourmande, soyeuse, équilibrée et, comme toujours avec les vins du château, une parfaite pureté aromatique et gustative.

CHÂTEAU GRAND' GRANGE

69460 Le Perréon - Tél. 06 37 24 39 79

Fleurie

Clos la Madone monopole 2022 (15,90 €) - 16

Arômes frais, précis, de framboises, de cerises, d'épices... Le vin est concentré, fruité, épicé, encore un peu serré, mais le potentiel est là.

Fleurie

Clos de la Madone monopole 2023 (15,90 €) - 15

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT 🍇

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 50 68

Moulin-à-vent Champ de Cour 2022 - 17,5

Le château exploite 3,28 hectares en Champ de Cour. Arômes

Crus du Beaujolais



Damien, Jean-Noël et Jean-Frédéric Sambardier.

MANOIR DU CARRA

Une trajectoire en Nord

Niché au cœur des Beaujolais-Villages, le Domaine Manoir du Carra a été l'un des premiers à aller chercher fortune au nord, dans les crus, à une époque où il n'était pas si simple d'en obtenir. Dès le début des années 2000, le domaine familial, Frédéric et Damien Sambardier, et leur père Jean-Noël, s'est enrichi de parcelles de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Moulin-à-Vent, « des terroirs qualitatifs », insiste Damien. Et le Manoir du Carra a pris une taille XXL (à l'échelle beaujolaise) de près de cinquante hectares. « Du sud au nord, il y a une cinquantaine de kilomètres, c'est de l'organisation et de la logistique », reconnaît le vigneron appliqué qui tient à bichonner lui-même ses vignes, avec l'aide de quelques salariés. Le domaine est classé HVE et pour une partie, en bio. « Les labels, c'est surtout

pour les clients. Ici, on travaille avec la nature depuis toujours ».

Refusant de céder à un dogme si ce n'est celui de la qualité, les vignerons travaillent avec pragmatisme dans leur nouvelle, et élégante, cuverie, sortie de terre en 2018. L'égrappage ? « Ça dépend des années et de la qualité de la rafle », précise Damien. Le domaine utilise tous les contenants : ciment, inox ou bois, et vinifie séparément chaque parcelle.

Les élevages en fûts sont réservés au cru Moulin-à-Vent, lieu-dit Burdelines, en prenant soin de trouver les tonneliers les plus adaptés au cépage. Le domaine a aussi préservé l'usage des vieux foudres (vingt et quarante hectolitres) du paternel, « pour un meilleur échange ». Les vins du Manoir du Carra savent flirter avec habileté entre le croquant du gamay et les tanins de l'extraction, notamment pour les cuvées issues de vieilles vignes.

69640 Denicé - Tél. 04 74 67 38 24

Fleurie Les Déduits 2022 (15 €) - 16,5

Arômes expressifs de violettes, de grenades, de cerises, de grillé... Le vin est précis, frais, aromatique, long, dense, élégant, « très Fleurie », conclut un dégustateur.

Juliéna Chapelle de Chevennes

(Domaine en Tous Vents) 2022 (13 €) - 16,5

Cet autre domaine conduit par les frères Sambardier est conduit en bio. Arômes bien ouverts de fruits noirs confiturés, de fleurs... Bouche pleine de fruit, gourmande, avec de beaux tanins « sucrés », un bon équilibre et beaucoup de plaisir dans le verre.

Moulin-à-vent Les Burdelines 2022 (17 €) - 15

Brouilly Combiaty 2022 (14,5 €) - 15

Fleurie Vers le Mont 2022 (17 €) - 14,5

d'épices... Le vin est dense, pulpeux, fruité à souhait, charnu et pur.

Moulin-à-vent Rochegrès 2021 (17,90 €) - 15

Moulin-à-vent Les 3 Roches 2022 (17,90 €) - 14,5

CHEVALIER-MÉTRAT

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 50 33

Côte de brouilly

L'Hérondelle demi-muid 2022 (17 €) - 16,5

Cette cuvée parcelle issue d'un terroir de pierres bleues exprime de beaux arômes de fleurs, d'épices, de framboises... Le vin est dense, charnu, gourmand, soyeux, bien équilibré, « déjà délicieux et il a de l'avenir », prédit un dégustateur.

Côte de brouilly

vieilles vignes 2022 (13 €) - 16

Issue de vignes de 90 ans, cette belle cuvée révèle des arômes de fleurs, de confiture de cerises... Vin gourmand, bien structuré, avec un fruité juteux, une pointe de violette et une finale fraîche.

Brouilly Les Grillés 2023 (11 €) - 15

EMILE CHEYSSON @

69115 Chiroubles - Tél. 04 74 04 22 02

Chiroubles Le Prieuré 2022 (16,60 €) - 16

Robe violacée, intense. Arômes riches, précis, de fruits rouges et noirs. La bouche est charnue, gourmande, pleine de fruit, avec une finale juteuse, fraîche, très agréable.

Chiroubles 2022 - 15

Chiroubles 2023 - 15

DOMAINE DU CLOS DU FIEF

69840 Juliéna - Tél. 04 74 04 41 62

Juliéna Tête de cuvée 2022 - 16,5

Robe intense. Arômes précis, purs, de griottes, de fleurs... Le vin est dense, charnu, velouté, avec de beaux tanins chocolatés et du potentiel.

DOMAINE DE COLETTE

69430 Lantignié - Tél. 04 74 69 25 73

Fleurie 2023 (14,70 €) - 15

Morgon Les Charmes 2021 (14,70 €) - 14,5

DOMAINE DE COLONAT @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 91 43

Morgon Bon Appétit 2023 (14 €) - 14,5

DOMAINE DES COMBIERS

69820 Vauxrenard - Tél. 0474041106

Fleurie Montgenas 2022 (16 €) - 15,5

Arômes fruités doux, relevés de notes épicées-poivrées... Le vin est juteux, fruité, tendre, bien équilibré et d'une belle persistance.

Saint-amour L'Ultime 2023 (12 €) - 14,5

CYRIL COPÉRET

69820 Fleurie - Tél. 06 73 66 16 77

Fleurie La Madone 2022 (11 €) - 15

Fleurie C'ampagne 2023 (11 €) - 14,5

Fleurie La Madone 2023 (11 €) - 14,5

DOMAINE LE COTOYON

71570 Pruzilly - Tél. 03 85 35 12 90

Juliéna Les Mouilles 2022 (15 €) - 16

Arômes expressifs, précis, de pivoines, de fruits rouges... Le vin est riche, juteux, avec un fruité compoté, frais et un bel équilibre.

DOMAINE DE LA CROIX DES CHARMES

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 91

Chénas Amethyste 2023 (11 €) - 14,5

LES MEILLEURES BOUTEILLES



LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

69910 Villié-Morgon

Tél. 04 74 04 23 35

Morgon

Côte du Py 2023 (29 €) - 18

Issu de vignes de 80 ans, de raisins bien mûrs vinifiés à 95% en vendange entière et d'un élevage de 9 mois en œuf béton de 30 hl (comme pour la cuvée Les Pierres), ce Morgon de très haut vol présente une robe intense, un nez riche, précis, de fruits noirs mûrs à points, d'épices... Bouche dense, compacte, harmonieuse, longue, racée, taillée pour la garde.



PAUL JANIN ET FILS

71570 Romanèche-Thorins

Tél. 03 85 35 52 80

Moulin-à-vent

cuvée Héritage 2022 - 19

Voilà un grand vin issu de très vieilles vignes, raffiné, de longue garde, à la robe de grand couturier, aux arômes profonds, nobles, de fruits noirs, de roses, de violettes... Bouche complexe, pleine, veloutée, soyeuse, avec un fruité gourmand, frais, des tanins soyeux, racés et une grande longueur. « Niveau grand cru de Bourgogne », conclut un dégustateur.

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APPELLATIONS



Mathieu et Camille Mélinand.

DOMAINE DES MARRANS 🍇

La preuve par 2

Installé en 2009, Mathieu Mélinand est l'un des symboles de cette nouvelle génération de vigneron qui ont remis les crus sur le devant de la scène. Dix ans plus tard, il s'est fait rejoindre par son jeune frère Camille, presque par surprise, ce dernier ayant d'abord choisi une autre route - la logistique - avant d'être happé par le chant du retour au bercail. Et c'est bien connu, à deux on va plus loin, « l'arrivée de Camille a permis la conversion en bio, tout seul, je n'y arrivais pas », reconnaît l'aîné, « ça rend le travail plus technique et plus intéressant », mais pas des plus simples, surtout pour l'année 2024.

Le travail du sol (par tous les moyens : cheval, treuil ou enjambeur) sur des plantations en haute densité et des sols pentus n'a rien d'une sinécure, mais les vigneron ont tout de suite

noté l'impact sur les fruits. « Les raisins sont plus concentrés, on a moins besoin d'extraire. On a réduit la durée de macération et le nombre de remontages et nos vins ont plus de profondeur ». Pour autant, l'arrivée du cadet n'a pas bouleversé l'identité du domaine : la recherche de vins (élevés en foudres) équilibrés et souples, « des vins rassembleurs », résume habilement Mathieu. Cette réussite ressemblerait presque à un rythme de croisière pour le domaine qui s'étend aussi en beaujolais-villages et chiroubles. Mais il y a toujours de nouveaux défis à relever. Le duo se lance ainsi dans la sélection massale pour conserver et développer le patrimoine génétique de ses vieilles parcelles de gamay.

69820 Fleurie - Tél. 04 74 04 13 21

Fleurie

Clos du Pavillon 2023 (22 €) - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin est long, dense, croquant, juteux, pas en place (dégustation du vin en cours d'élevage), mais très prometteur !

Fleurie Les Marrans 2023 (16,50 €) - 15,5

Arômes doux de fleurs « sucrées » : pivoines, violettes... Le vin est élégant, frais, fruité à souhait et bien équilibré.

Morgon Corcelette 2023 (17,50 €) - 15,5

Arômes discrets, sur une dominante florale-épicée. Fruité délicieux en bouche, juteux, croquant, « sucré », avec du fond, un bon équilibre et du potentiel.

Fleurie

La Roch'hampagne 2023 (19 €) - 15

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE DES MARRANS 🍇

69820 Fleurie
Tél. 04 74 04 13 21

Chiroubles

Aux Côtes 2023 (17,50 €) - 17,5

En plein coteau granitique, peu productif, les vieilles vignes du domaine donnent toujours une production d'une grande régularité qualitative en Chiroubles. Robe intense. Nez pur de fruits noirs à parfaite maturité. Le vin est très typé, à la fois riche, plein, tendu, juteux, frais, plein de fruit et élégant. Superbe !

DIDIER DESVIGNES 🍇

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 92 29

Morgon Terre de Charme 2022 (18 €) - 15

Moulin-à-vent

Terre de Manganèse 2022 (20 €) - 15

LOUIS-CLAUDE DESVIGNES 🍇

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 35

Morgon Javernières

Les Impénitents 2023 (69 €) - 17,5

En 2023, le domaine a produit 3900 bouteilles de sa cuvée désormais presque « culte » des Impénitents issue de vignes plantée en 1920 en contrebas de la colline du Py sur un sol d'argile et d'oxyde de fer. Robe intense. Nez fin, fruité, floral épicé, grillé... Encore en élevage le jour de la dégustation (fin juin), le vin était réservé, mais long, dense, racé, frais, pulpeux et raffiné. Patience...

Morgon Javernières Les Pierres 2023 (30 €) - 17,5

Robe violacée, intense, brillante. Arômes de fruits noirs, de violettes, d'épices... Bouche riche, pleine, pulpeuse, juteuse, avec des tanins racés, veloutés, un fruité gourmand, généreux et une belle finale fraîche, élégante.

Morgon Château Gaillard 2023 (18 €) - 17

Robe intense. Arômes fins, doux, de fruits noirs, de violettes... Fruité gourmand, « sucré », en bouche, dans un ensemble dense, velouté, long, au potentiel de garde évident.

Morgon Javernières 2023 (24 €) - 16,5

Issue d'une vinification avec 50% de raisins éraflés, cette cuvée révèle une robe intense, un nez fin, frais, fruité, épicé... Le vin est dense, gourmand, enrobé, soyeux, avec un bel équilibre et beaucoup de finesse.

Morgon Montpelain 2023 (18 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes fins, fruités, floraux, grillés... Bouche toute en finesse, en fruit, délicieuse, avec des tanins « sucrés » et une belle finale juteuse.

DOMAINE DES TOURS

69460 Saint-Etienne la Varenne - Tél. 04 74 03 40 86

Brouilly 2023 (13,20 €) - 15,5

Nez bien ouvert de pivoines, de cerises, d'oranges sanguines... Le vin est plein de fruit, gourmand, tout en gardant un bel équilibre, de la fraîcheur et une belle finale juteuse.

Brouilly

Les Tours 2022 (15,30 €) - 14,5

LES VINS GEORGES DUBOEUF

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

Moulin-à-vent

Domaine du Pourpre 2022 (18,81 €) - 16

Robe intense. Arômes de framboises, de griottes, de fleurs... Le vin est plein de fruit, juteux, dense, ferme, mais bien équilibré et prometteur.

Brouilly

Domaine de la Martingale 2023 (16,60 €) - 15,5

Arômes frais de griottes, de cerises... Le vin est tendre, charnu, avec une belle matière, un fruité gourmand et un bon équilibre.

Moulin-à-vent 2022 (18,09 €) - 15

Moulin-à-vent

Domaine de Roche Noire 2022 (18,81 €) - 14,5

Fleurie La Madone 2022 (16,95 €) - 14,5

Fleurie Les Moriers 2023 (16,95 €) - 14,5

Fleurie La Madosne 2023 (16,95 €) - 14,5

JEAN-PAUL DUBOST

69430 Lantignié - Tél. 04 74 04 87 51

Fleurie Le Vivier 2023 - 15,5

A l'aération, le nez s'ouvre vite sur des notes de fruits noirs, d'épices... Le vin est généreux, pulpeux, avec un fruité gourmand et un bon équilibre.

Brouilly Pierreux 2022 - 15

Moulin-à-vent

Les Burdelines 2023 - 15

Morgon Côte du Py 2022 - 14,5

Fleurie Le Vivier 2022 - 14,5

PIERRE-ANDRÉ DUMAS 🍇

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 40 89

Brouilly 2023 (13 €) - 15

Côte de brouilly 2022 (13 €) - 15

JULIEN DUPORT 🍇

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 44 13

Côte de brouilly

La Boucheratte 2022 - 17

La cuvée « phare » du domaine révèle une robe soutenue, des arômes denses de fruits noirs, de fleurs, de moka... Le vin est concentré, dense, précis, avec des saveurs de mûres, une belle longueur, un fond minéral très pur et un grand potentiel de garde.

Côte de brouilly Brulhié 2022 - 16

Robe intense. Le vin est encore discret, au nez comme en bouche, mais la richesse est bien au rendez-vous, avec un beau jus fruité, frais, des tanins de qualité, un bon équilibre et du potentiel.

Crus du Beaujolais



Alain Dugoujard,
le régisseur du Château de Pierreux.

MAISON MOMMESSIN

Le fruit de l'exigence

La maison de négoce historique du pont des Samsons, propriété du Groupe Boisset, a établi des partenariats solides avec des vigneronnes de tout le Beaujolais, de Saint-Vérand au sud jusqu'à Saint-Amour au nord. Elle n'achète que des vins finis ce qui implique un travail partenarial intense avec les fournisseurs tant sur l'amont (vigne) que sur l'aval (cave) pour prendre des décisions partagées sur les itinéraires de vinification et d'élevage. Si l'objectif pour les vins

de longue garde est clair, extractions poussées et élevages longs, la maison ne se veut pas dogmatique et sait s'adapter aux caractéristiques de chaque millésime.

69430 Quincié-en-Beaujolais - Tél. 04 74 69 09 30

Juliéas Les Grandes Mises 2023 (10,50 €) - 16,5

Robe violacée, brillante. Arômes expressifs de fruits bien mûrs : framboises, cerises... Le vin est plein, gourmand, velouté, charnu, chocolaté et bien équilibré.

Morgon

Côte du Py Grandes Mises 2022 (12,50 €) - 15,5

Issue d'achats en raisins, cette cuvée révèle une robe intense, des arômes « sucrés » de mûres, de fleurs... Bouche pleine de fruit, charnue, dense, avec une finale épicée très agréable.

Côte de brouilly

Les Grandes Mises 2022 (10,50 €) - 15,5

Robe soutenue, brillante. Arômes précis, frais, de confiture de fruits rouges, d'épices douces... Le vin est harmonieux, avec des tanins de qualité, un fruité bien présent et du potentiel.

Morgon Grand Cras

Les Grandes Mises 2022 (12,50 €) - 15

Fleurie Les Grandes Mises 2023 (10,50 €) - 14,5

Saint-amour Les Grandes Mises 2022 (13,50 €) - 13,5

CHÂTEAU DE PIERREUX

Figure de proue de la maison, le domaine du Château de Pierreux, tiré à quatre épingles, s'étend sur 106 hectares, essentiellement du brouilly, sur lesquels le propriétaire a engagé

une restructuration qui se poursuit à raison de trois ou quatre hectares par an. À la manœuvre, le régisseur Alain Dugoujard a réintroduit le travail du sol sur une bonne partie des surfaces. Au cuvage, sans surprise, l'influence est bourguignonne. « On égrappe à 90 % ce qui permet de laisser macérer d'une douzaine de jours à trois semaines selon les cuvées. On prend notre temps, on évalue chaque jour en dégustant ». Les vins passent en foudres durant neuf mois « pour la micro-oxygénation et le lissage des tanins » avec l'ambition de tordre le cou à l'image du brouilly fruité et léger. « Ce n'est plus le brouilly des années 1990, on cherche à produire des vins qui vont sur les fruits noirs, charpentés et complets. »

69460 Odenas - Tél. 04 74 03 18 30

Brouilly Réserve du Château 2022 (13 €) - 16,5

Issue d'une vinification à 100% en raisins égrappés, cette cuvée révèle un style « bourguignon », tout en finesse, fruité, grillé... Le vin est gourmand, charnu, fin, frais, long, « avec un bon potentiel de garde », conclut un dégustateur.

Brouilly Pierreux 2022 (14,50 €) - 16

Cette cuvée parcelle révèle un nez expressif de fruits rouges et noirs, de pivoines... Bouche pulpeuse, gourmande, avec un fruité bien présent, généreux et une belle harmonie.

Brouilly Saburin 2022 - 16

Nez encore fermé, mais d'une richesse évidente et les fruits noirs viennent à l'aération... Le vin est encore carré, mais dense, opulent, harmonieux et prometteur.

Côte de brouilly Lieu-dit Brouilly 2022 - 16

Robe intense, « noire ». Arômes de fruits noirs sauvages : mûres, sureaux... Le vin est dense compact, charnu, encore ferme, mais tout est là pour permettre une belle évolution dans le temps.

Brouilly La Folie 2023 - 15

FAMILLE GUÉRIN

69840 Chenas - Tél. 06 85 80 86 57

Moulin-à-vent Les Thorins 2022 (22 €) - 16

Ce domaine de 5 hectares (dont 4 en moulin) fait de beaux débuts dans nos dégustations, avec ce vin aux arômes précis, fins, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche riche, soyeuse, profonde, gourmande, avec de la structure, un fruité généreux et un bon équilibre.

DOMAINE DE FOND MOIROUX

69640 Cognjy - Tél. 04 74 67 47 48

Moulin-à-vent Gros Vosges 2022 (17 €) - 14,5

DOMAINE DE FORÉTAL

69820 Vauxrenard - Tél. 04 74 69 97 48

Juliéas 2023 (11 €) - 15,5

Arômes de fruits confiturés, de thym, de garrigue... Le vin est plein de fruit, juteux, frais, tonique et bien équilibré.

Moulin-à-vent 2023 (12 €) - 15

ALAIN GAUTHIER @

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 15 87

Chiroubles Chatenay 2023 (10 €) - 16

Robe intense. Arômes frais de fruits rouges et noirs bien mûrs.

Le vin est typé, croquant, juteux, avec un fruité noir délicieux, charnu et une belle finale saline.

MEE GODARD

69910 Villié-Morgon - Tél. 06 66 47 00 64

Morgon

Corcelette 2022 (26,75 €) - 16,5

Vignes de 75 ans sur sol de « saprolytes » pour cette cuvée parcelle aux arômes fins de fleurs, de fraises cuites, de mûres... Le vin est charnu, fruité, épicé, poivré, avec un grain de tanin très fin et une belle longueur.

Morgon Côte du Py 2022 (34,25 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes de mûres fraîches, de myrtilles, d'épices... Bouche enrobée, harmonieuse, veloutée, suave, avec une belle structure et du potentiel.

Morgon Grand Cras 2022 (29 €) - 15

DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE

69115 Chiroubles - Tél. 06 73 37 70 06

Morgon Douby 2023 (18 €) - 17

Vinification traditionnelle semi-carbonique en vendange entière et 11 mois d'élevage en cuve béton pour ce Morgon à la robe violacée, aux arômes riches de cerises, de mûres... Bouche concentrée, « c'est un véritable jus de fruits noirs, gourmand, frais, avec une belle harmonie », commente un dégustateur.

Chiroubles Aux Craz 2022 (20 €) - 16,5

Pauline Passot a produit 5000 bouteilles de cette belle cuvée issue d'un terroir purement granitique et d'une vinification en grappes entières. Arômes doux, fins, de fruits noirs "sucrés", de fleurs... Le vin est dense, gourmand, avec une belle chair, un fruité bien présent, frais et une finale épicée très agréable.

Chiroubles La Grosse Pierre 2023 (17 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes frais, purs, de fruits rouges,

de fleurs... Bouche gourmande, fruitée, juteuse, délicate à déguster dès aujourd'hui.

GRÉGOIRE HOPPENOT

69480 Pommiers - Tél. 07 85 60 02 01

Morgon Corcelette 2022 (25 €) - 17,5

Robe grenat, brillante. Arômes tout en finesse de framboises, de cerises, de griottes, de fleurs... Harmonieuse, soyeuse, fruitée, fraîche, élégante, la bouche a un côté « aérien », avec de la matière et une belle persistance.

Fleurie Clos de l'Amandier 2022 (27 €) - 17

Situé dans le lieu-dit Poncié, le Clos de l'Amandier exprime en 2022 un superbe nez floral et fruité. Bouche pleine de fruit, soyeuse, veloutée et élégante et d'une belle longueur.

Fleurie Origines 2022 (16 €) - 15

PAUL JANIN ET FILS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 52 80

Moulin-à-vent Les Grenieriers 2022 - 18

Arômes encore discrets, mais riches et surtout raffinés, précis, sur les fruits noirs mûrs à point, des notes florales... Bouche concentrée, juteuse, gourmande, élégante, avec des tanins veloutés, un fruité généreux, une superbe persistance et beaucoup de classe.

Moulin-à-vent Les Vignes du Tremblay 2022 - 17,5

Robe intense, éclatante. Arômes doux, complexes, profonds, de cerises cueillies sur l'arbre, de fleurs, d'épices... Le vin est concentré, opulent, avec un fruité noir charnu, mûr, frais, des notes florales, poivrées, une belle longueur et beaucoup de classe.

Moulin-à-vent Empreinte 2022 - 16,5

Robe intense, brillante. Arômes sensuels de cerises noires, de tarte aux myrtilles, de fleurs... Bouche veloutée, gourmande, charnue, avec des saveurs de fruits noirs et un bel équilibre.

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS/APELLATIONS

Moulin-à-vent

Plantier de Favre 2022 - 15

DOMAINE JONCY

69430 Quincé-en-Beaujolais - Tél. 04 74 04 33 29

Chiroubles Le Pont 2022 (13 €) - 15

JULIÉNAS-CHAINTRÉ VIGNERONS ASSOCIÉS @

71570 Chaintré - Tél. 03 85 35 61 61

Julié纳斯 Sublime 2022 (12,50 €) - 15,5

Arômes de fruits rouges confiturés, de fleurs... Bouche charnue, fruitée à souhait, gourmande et bien équilibrée.

Saint-amour

Réserve des Pierres 2023 (10,50 €) - 15

Chénas Tradition Bois de la Salle 2023 (8 €) - 15

Julié纳斯

Réserve de Beauvornay 2023 (10,50 €) - 15

Julié纳斯 Terre d'Eden 2022 (11 €) - 15

Julié纳斯 Héritage Les Mouilles 2022 (13,50 €) - 15

Moulin-à-vent Le vieux Bourg 2022 (9,50 €) - 15

Brouilly La Roche Blanche 2023 (8,50 €) - 14,5

JÉRÔME LACONDEMINÉ

69430 Beaujeu - Tél. 06 88 69 27 36

Fleurie Sauvage 2023 (16 €) - 15,5

Un vin « nature », aux arômes fruités précis, frais. Bouche dans la continuité, pleine de fruit, juteuse, dense, croquante et bien équilibrée.

DOMAINE LAFARGE-VIAL

69820 Fleurie - Tél. 04 74 60 48 32

Fleurie Clos Vernay 2022 (36 €) - 15

CÉLIA & DAVID LARGE

69640 Montmelas-Saint-Sorlin - Tél. 06 59 57 13 92

Côte de brouilly Brûlhié 2022 (28 €) - 14,5

LATHUILIÈRE-GRAVALLON

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 23

Fleurie La Madone 2023 (12 €) - 15

Chiroubles Souzon 2023 (12 €) - 14,5

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE DE LA PIROLETTE @

71570 Saint-Amour

Tél. 06 47 47 59 86

Saint-amour

Pirolette 2022 (16 €) - 16,5

La cuvée « tradition » du domaine, issue d'une vinification « à la Beaujolaise », en grappes entières, explose aujourd'hui, avec un fruité omniprésent au nez comme en bouche : fruits noirs confiturés, framboises... Bouche pulpeuse, charnue, gourmande, structurée et bien équilibrée.

MAISON JEAN LORON @

71570 Pontanevaux - Tél. 03 85 36 81 20

Morgon Les Charmes

Château de Bellevue 2022 (15,50 €) - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes riches, frais, de fruits noirs, de fleurs, de poivre rose... Bouche pleine de gourmandise, charnue, juteuse, harmonieuse, délicieuse à déguster aujourd'hui.

Morgon Lathevalle 2022 (20 €) - 15

Morgon Côte du Py

Château de Bellevue 2022 (25 €) - 15

Moulin-à-vent La Roche 2018 (21 €) - 14,5

DOMAINE DE LA MADONE @

69820 Fleurie - Tél. 04 74 69 81 51

Fleurie Dame de la Pétoche 2022 (18 €) - 16

Arômes fruités, doux, de dragées au poivre, de fleurs... Le vin est structuré, épicé, juteux, long en bouche et harmonieux.

Fleurie vieilles vignes 2023 (15 €) - 14,5

DOMAINE DES MAISONS NEUVES @

69220 Saint-Lager - Tél. 04 74 66 81 24

Côte de brouilly

Les Fournelles 2023 (15 €) - 14,5

MICKAEL NESME

69430 Quincé - Tél. 06 08 80 55 75

Côte de brouilly

Les Gilets 2022 (11 €) - 17

Robe intense. Arômes petits fruits rouges compotés : griottes, framboises... Le vin est complet : concentré, charnu, velouté, avec des tanins « sucrés », un fruité juteux et une belle longueur en bouche.

DOMAINE DES NUGUES

SAS GILLES GELIN

69220 Lancié - Tél. 04 74 04 14 00

Fleurie Les Côtes 2020 (29 €) - 16,5

Cette cuvée ambitieuse, élevée 22 mois en demi muids de 1 et 5 vins révèle de beaux arômes de fruits noirs confiturés, d'épices douces... Bouche pulpeuse, fruitée à souhait, veloutée, harmonieuse et encore pleine d'avenir.

Fleurie 2022 - 16

Arômes expressifs de fleurs, de paprika, d'oranges sanguines... Le vin est dense, frais, juteux, équilibré, avec de beaux tanins et un fruité gourmand.

Moulin-à-vent 2022 (15,50 €) - 14,5

L'OISEAU DE PASSAGE

71570 Saint-Amour Bellevue - Tél. 06 52 77 76 84

Saint-amour En Chatenay 2023 (21,50 €) - 15,5

Arômes expressifs, frais, de framboises « sucrées », de fraises...

Le vin est très agréable : croquant, fruité, gourmand, avec des notes épicées et un bel équilibre.

Morgon Corcelette 2023 (19 €) - 14,5

DOMAINE PERRUSSET

69430 Quincé en Beaujolais - Tél. 06 45 23 85 50

Côte de brouilly

cuvée fille Père 2022 (14 €) - 15

DOMAINE DU PETIT PÉROU

69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 69 13 23

Morgon Les Dryades 2022 (11,20 €) - 16

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs de fruits rouges, de fleurs, relevés d'une note épicée-poivrée. Le vin est fruité à souhait, avec de beaux tanins, une note florale, une finale réglissée et beaucoup de finesse.

DOMAINE DE LA PIROLETTE @

71570 Saint-Amour - Tél. 06 47 47 59 86

Saint-amour La Poulette 2022 (22 €) - 15

Saint-amour Le Carjot 2022 (22 €) - 14,5

DOMAINE DE LA PLAIGNE

69430 Régnié-Durette - Tél. 04 74 04 80 86

Régnié 2022 (12 €) - 14,5

DOMAINE ROMANESCA

69820 Fleurie - Tél. 0633847268

Moulin-à-vent

La Rochelle 2021 (22 €) - 15

DOMAINE DE ROMARAND

69430 Quincé-en-Beaujolais - Tél. 06 79 02 10 28

Régnié cuvée Delta 2022 (18 €) - 14,5

RICHARD ROTTIERS

71570 Romanèche-Thorins - Tél. 03 85 35 22 36

Moulin-à-vent Les Thorins 2022 (18 €) - 15

DOMAINE SAINT-CYR @

69480 Anse - Tél. 04 74 60 23 69

Moulin-à-vent

La Bruyère 2022 (27 €) - 15,5

Arômes fins à dominante florale, épicée. Des arômes que l'on retrouve en bouche, dans un vin toute en dentelle, juteux, frais et gourmand.

Chénas Les Journets 2022 (25 €) - 15,5

Ce vin (à l'image d'ailleurs de toutes les cuvées du domaine) revendique un style que l'on qualifie parfois de « glouglou », et que préférons appeler « tout en finesse », sur le fruit croquant, juteux, avec une buvabilité immédiate et agréable.

DOMAINE DES SOUCHONS

69220 Saint-Jean d'Ardières - Tél. 04 74 66 57 24

Morgon Claude Pillet 2022 (13,50 €) - 17

Robe grenat, violacée. Nez de bonne intensité, sur les fruits noirs, les épices... Bouche structurée, gourmande, avec du caractère, une belle complexité aromatique et une vraie personnalité.

Morgon vieilles vignes 2022 - 15,5

Robe intense. Arômes précis, bien définis, de fruits rouges et noirs. Bouche structurée, avec des tanins présents, encore fermes, mais le fruité est bien là et le vin demande juste un peu de temps.

Morgon Grand Cras 2019 (18 €) - 14,5

DOMAINE DES TERRES DORÉES

JEAN-PAUL BRUN

69380 Charnay-en-Beaujolais - Tél. 04 78 47 93 45

Fleurie 2022 - 16

Nez fin, précis, de fraises des bois, de griottes, complétés de notes florales-végétales nobles. Le vin bien typé Fleurie : fin, aromatique, tendre, croquant et élégant.

Moulin-à-vent La Rochelle 2022 - 16

Robe violacée, soutenue. Nez doux, complexe, sur les fruits noirs, les fleurs... Bouche stylée, croquante, juteuse, avec un fruité bien présent, frais, des tanins soyeux et une belle longueur.

Moulin-à-vent 2022 - 15

Morgon 2022 - 15

Fleurie Les Garants 2020 - 14,5

TERRES DE VALLIÈRES @

69430 Régnié-Durette

Régnié un Brin d'Osier 2023 (14 €) - 14,5

Morgon À l'orée du Bois 2023 (14 €) - 14,5

Crus du Beaujolais

MAISON TRÉNEL

71850 Charnay-les-Macon - Tél. 03 85 34 48 20

Fleurie La Madone 2020 (18 €) - **15,5**

Arômes expressifs d'épices douces, de fruits noirs confiturés...
Le vin est dense, gourmand, bien équilibré, précis, déjà agréable à déguster et il en garde sous le pied.

Morgon Côte du Py Les Strates 2022 (23,25 €) - **15**

DOMAINE DU VIEUX BOURG @

69220 Corcelles en Beaujolais - Tél. 04 26 47 45 57

Chénas Bois Retour 2022 (16 €) - **15,5**

Arômes expressifs, précis, de framboises, de griottes...
Le vin est fruité à souhait, croquant, avec des notes épicées-poivrées et un bon équilibre.

Morgon Côte du Py 2022 (20 €) - **15**

Morgon Cinq Terres 2022 (15 €) - **15**

Le village de Villié-Morgon (69).



MOULIN-À-VENT

Des racines et des ailes

L'appellation Moulin-à-Vent souffle en 2024 sa centième bougie. Retour sur la naissance - et les projets d'avenir - de ce que beaucoup considèrent comme le plus prestigieux des crus du Beaujolais.



Le moulin du XV^e siècle, emblème de l'appellation.

Le premier réflexe est de se gratter la tête, perplexe. Le cru Moulin-à-Vent a 100 ans ? Comment est-ce possible puisque l'INAO et les AOC n'ont vu le jour qu'au milieu des années 1930 ? Rassurez-vous, il n'y a pas d'arnaque à la date de naissance, elle est affichée clairement sur la carte d'identité du cru : 17 avril 1924, foi du tribunal de Mâcon. Elle est le résultat d'une démarche des propriétaires regroupés au sein du syndicat de défense des intérêts viticoles de Romanèche et Chénas qui souhaitaient délimiter une aire d'appellation et la faire respecter pour éviter les mélanges douteux et autres usurpations assez nombreux en cette période post-crise phylloxérique.

Le juge de Mâcon a validé le fait que « le nom Moulin-à-Vent n'est pas réservé aux six hectares du lieu-dit mais à un ensemble de produits groupés sous le même vocable à raison

de leurs qualités analogues, vins fins issus de gamay. Et que ce nom était de nature à plaire à la clientèle comme désignation des vins des climats d'alentour aussi bien que ce lieu-dit. » Et d'égrener ensuite la liste de tous les lieux-dits qui composeraient cette aire, à cheval sur deux communes, deux départements, deux régions. Il accorda aussi la possibilité de nommer ce vin « Thorins », du nom de l'un des plus prestigieux « climats », disposition qui disparaîtra quelques années plus tard. L'année suivante, les vignerons créent l'Union des Producteurs présidée par Edmond Labruyère dont les descendants perpétuent l'engagement.

Un cru attractif

La décision du tribunal reposait notamment sur la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des

appellations, prémices à la création des AOC, statut que Moulin-à-Vent acquiert dès 1936. À cette époque, le négoce a vu d'un très mauvais œil cette apparition, à l'image de François Laneyrie. « Les propriétaires n'ont qu'un seul but : faire acheter aux marchands les vins les plus chers possibles ! Seul le goût devrait donner la valeur, personne ne devrait avoir l'idée d'attacher au nom une valeur supplémentaire », écrivait-il dans un ouvrage au sous-titre explicite : Protection des Appellations d'origine. Première étape sur la voie de sa suppression.

Aujourd'hui, l'aire d'appellation est peu ou prou la même qu'à sa création. Elle s'étend sur 620 hectares et elle est cultivée par près de 200 vignerons. Son fort potentiel a attiré ces dernières années de nombreux investisseurs : des maisons bourguignonnes (Liger-Belair, Louis Boillot, Maison Jadot,

Albert Bichot...) aussi bien que des hommes hors du sérail (l'homme d'affaires Jean-Jacques Parinet ou l'imitateur Laurent Gerra).

Preuve de son prestige, le cru est le seul en Beaujolais à afficher une valeur de l'hectare à 6 chiffres (100 000 à), loin devant ses voisins Fleurie (85 000 à) ou Morgon (75 000  ).

Il est fréquent de lire que le Moulin- -Vent est le plus bourguignon des crus du Beaujolais. Géographiquement cela s'entend puisqu'il est le plus septentrional, mais n'est-ce pas aussi un artifice de communication pour le faire briller ? Ce n'est pas ce que pensent les spécialistes qui valident la filiation, à l'instar du critique Michel Bettane. « Le cru Moulin- -Vent a un statut particulier en Beaujolais, un caractère plus bourguignon, notamment en vieillissant. Il me fait penser à des vins de Côte-d'Or quand il en prend huit à dix ans d'âge. C'est aussi li e aux hommes qui le vinifient, souvent à la *bourguignonne* :  grappage, cuvaison longue, élevage en fûts », explique celui qui habite en plein c oeur de l'appellation centenaire.

Vers les premiers crus

Tout naturellement, les dirigeants de l'AOC préparent une montée en gamme «   la bourguignonne ». Dans la foulée de Fleurie, le cru va déposer un dossier « premiers crus » à l'INAO avant la fin de l'année. Une quinzaine de lieux-dits sur les 71 existants au cadastre, ont été identifiés et un cahier des charges plus restrictif a été  chafaud e (rendements inférieurs, désherbages chimiques interdits...) pour aller vers l'excellence.

Certains imaginent même à terme produire un moulin-à-vent blanc sur quelques veines marno-calcaires de la partie Est de l'appellation. Le cru Moulin- -Vent a encore de beaux chapitres de sa longue histoire à écrire.

Textes : **David Bessenay**
Photographies :
Thierry Gaudillère



Romanèche-Thorins et au loin (  droite), le village de Chénas.

Un séjour au pied du moulin

Si vous désirez découvrir le cru centenaire *in situ*, la première halte recommandée est celle du caveau de l'Union des Producteurs, ouvert tous les jours. Chaque semaine, une sélection de vins de deux domaines est proposée en dégustation et bien d'autres à emporter. Vous pourrez admirer - de l'extérieur pour l'instant car des travaux sont en cours - le monument historique du XV e siècle qui a donné son nom à l'appellation.

Vous pouvez aussi frapper à la porte de quelques beaux domaines et châteaux (quatorze d'entre eux sont réunis au sein de l'association « Cap Moulin- -Vent »), ou aller découvrir l'impressionnante cave voûtée de la cave du Château de Chénas. Autre porte à pousser, celle du bar à vin culturel crée par le vigneron Richard Rottiers : La Mine (souvenir de l'exploitation

du manganèse), au c oeur de Romanèche-Thorins. Il se trouve juste en face de la statue de Benoît Raclet. Ce sauveur de la vigne du XIX e siècle - vainqueur de la pyrale - a une fête à son nom chaque année le dernier week-end d'octobre (26 & 27 en l'occurrence). Les vigneron du cru tiendront un stand de dégustation-vente du dernier millésime comme des plus anciens au c oeur du pôle gastronomie.

Votre virée sera l'occasion idéale de (re) découvrir le plus célebre  enoparc hexagonal, le Hameau Dub oeuf ou, tout près de l a, la Maison Jacoulot, autre centenaire émérite, qui invite à un voyage dans le monde des marcs et fines de Bourgogne et autres spiritueux.

Pour vous loger, vous pouvez notamment opter pour Les Maritannes, (propriéte de Georges Blanc) ou une chambre d'hôtes au Château des Gimarets.

Retrouvez la liste des producteurs sur : <https://moulin-a-vent.fr>

Bonnes adresses

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024

OÙ CÉLÉBRER L'ÉVÉNEMENT DANS LA RÉGION ?

DU MERCREDI 20 AU DIMANCHE 24 NOVEMBRE

LES GRANDES FÊTES



© Jules Travet

À BEAUJEU

C'est la fête emblématique du Beaujolais Nouveau avec la spectaculaire mise en perce à minuit (dans la nuit du mercredi au jeudi) après un défilé aux lampions, un repas prestige et un parcours dégustation. Mais ce sont bien au total cinq jours de fête qui se tiennent dans la capitale historique. Profitez-en pour faire un pèlerinage sous la voûte du Comptoir Beaujolais, caveau de l'appellation Beaujolais-Villages. Un salon des vins se tient sous chapiteau du vendredi 17 heures au dimanche 18 heures avec l'ensemble de la gamme beaujolaise.

www.sarmentelles.fr

À VILLEFRANCHE

C'est le samedi 23 novembre qu'il faut se trouver à Villefranche-sur-Saône lorsque la ville accueille en grande pompe l'arrivée des 25 000 coureurs (en mode chrono ou en mode festif selon les cas) du Marathon du Beaujolais Nouveau. Les caves coopératives sont dans la place pour faire découvrir le millésime et un grand spectacle son et lumière est projeté sur la façade de la mairie sur le coup des 18 heures avant une mise en perce en bonne et due forme.

www.marathondubeaujolais.org

À LYON

Traditionnellement, c'est le syndicat des jeunes agriculteurs du Rhône qui ouvre les festivités le mercredi soir sur la célèbre place des Terreaux, avec une mise en perce à minuit. Les dégustations se poursuivent le jeudi. Une première approche intéressante du millésime mais rien ne vaut un déplacement dans le vignoble !

www.jarhone.fr

À TARARE

Quoique excentrée du vignoble, l'industrielle Tarare célèbre dignement le primeur à travers sa fête du « Beaujolais Gourmand », repas gastronomique et ambiance cabaret le mercredi soir, nuit dansante le vendredi 22 novembre avec les confréries.

Facebook : Fête du Beaujolais Gourmand

CAVISTES / BAR À VINS

LA MAISON DES BEAUJOLAIS (Belleville-en-Beaujolais)

La plus grande paulée ou revole de l'histoire, au choix : 120 références de beaujolais nouveau, des rouges et même quelques rosés du jeudi au dimanche, de 10 à 19 heures, avec mâchons (25 €) ou repas (44 €), vins compris.

441, avenue de l'Europe - Tél. 04 74 66 16 46.

AU XVIII SUR VINS (Belleville-en-Beaujolais)

Dans ce temple des vins naturels fondé par la regrettée Lourdes, repris avec brio par Céleste, on vous conseille la soirée du vendredi, une dizaine de références parmi les boss du bojo nature, de la musique, des tapas, de la bonne humeur. What else ?

18 rue de la Poste - Tél. 04 27 49 57 36.

À BOIRE ETC (Belleville-en-Beaujolais)

Florian commence le marathon par une originale soirée (le mercredi) de dégustation de « vieux » beaujolais nouveaux avant de rouvrir sa boutique à minuit pour les plus pressés. Du jeudi au samedi, le caviste propose des mâchons matinaux dans la pure tradition locale et une vingtaine de références de primeurs. Pour les noctambules, le lieu est ouvert jusqu'à 1 heure du matin et également le dimanche matin.

24, rue de la République - Tél. 09 86 40 40 12.

CAVE MATHELIN (Villefranche-sur-Saône)

Cette famille historique du vignoble possède trois établissements à Villefranche, Châtillon-d'Azergues et Villeurbanne. Des dégustations sont proposées dès le jeudi 21 novembre au matin, dont les primeurs de l'exploitation familiale (Domaine de Sandar) au cœur des Pierres Dorées, et jusqu'au dimanche.

100 rue Philippe Héron - Tél. 04 74 68 19 57.

LE CORNER (Fleurie)

Dans le village de départ du marathon, Jo, un ancien du Club Med, n'est pas venu se la couler douce. Pour le primeur, il a soigneusement sélectionné cinq cuvées qui seront à déguster du jeudi au dimanche inclus. Petite restauration pour accompagner.

Tél. 04 74 02 07 14.

LA FONTAINE ARTS ET VINS

Jullié

En partenariat avec Les Amis des Vins, Sylvie et Franck donnent rendez-vous le jeudi 21 novembre à 19 heures pour une dégustation à l'aveugle des vins de Jullié et des villages voisins suivie d'un mâchon et d'une soirée avec DJ. Ambiance !

Tél. 06 75 87 62 16.

CHEZ LES VIGNERONS

Et au cœur du vignoble, des dizaines et des dizaines de vigneronnes ouvrent leurs portes avec restauration, animations et bien sûr dégustations. Citons le Château de Vaux à Clochemerle, Domaine Bourbon à Theizé, Domaine des Crêtes à Anse, Domaine Fellot à Rivolet, Domaine des Nugues à Lancié, Domaine Chasselay à Chatillon-d'Azergues, Domaine Laurent Gay à Bagnols, Domaine du Crêt de Bine à Sarcey et tant d'autres, sans oublier les négociants comme la Maison Loron à La Chapelle-de-Guinchay ou la Maison Dubœuf, à Romanèche-Thorins.

Une appli pour vous faciliter la vie

Inter Beaujolais a créé un outil précieux où sont répertoriées et géolocalisées toutes les manifestations en lien avec la sortie du primeur : rendez-vous.beaujolais.com.

Les cavistes sont associés à l'opération. Où que vous habitiez en France, vous pouvez retrouver le contact du caviste qui propose du beaujolais nouveau.



© Sadik Sans Voltaire

DOMAINE
DUBOST
VIGNERONS EN BEAUJOLAIS
Depuis 1902



69430 Lantignié
Email : contact@domainedubost.com
Tél. 06 58 86 68 34 ou 04 74 04 87 51
www.domainedubost.com

Domaine Louis Claude Desvignes
Le terroir est une parcelle de l'âme




www.louis-claude-desvignes.com
contact@louis-claude-desvignes.com

**DEGUSTATION
VENTE**

Fleurie, Moulin-à-Vent, Saint-Amour, Morgon, Juliéna, Pouilly-Fuissé 1ers Crus... De grands vins à découvrir au cœur du Beaujolais !

72 ROUTE DU HAUT PONCIÉ, 69820 FLEURIE
06 87 49 75 61

DECouvrez
LES VINS
JOSEPH BURRIER



Joseph Burrier

[joseph_burrier](https://www.instagram.com/joseph_burrier)

DOMAINE ANITA



AU CŒUR DES GRANDS TERROIRS

Moulin-à-Vent
•
Morgon
•
Fleurie
•
Chénas



62, Impasse des Caves 69840 Chénas - Tél: (33) 06 83 38 60 22
www.domaine-anita.com



Château Thivin
Depuis 1877
FAMILLE GEOFFRAY



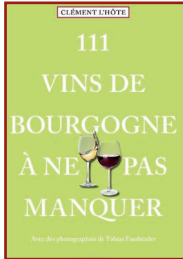
630 route du Mont Brouilly - 69460 Odenas - Tél. 04 74 03 47 53
e-mail : geoffray@chateau-thivin.com - web : www.chateau-thivin.com
[@chateauthivin](https://www.instagram.com/chateauthivin)

Livres

AU FIL DES PAGES

Une sélection de livres sur le vin, la gastronomie...
Pour apprendre, pour découvrir, à feuilleter ou à dévorer.

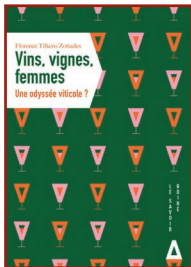
Rubrique réalisée en partenariat avec l'Athenaeum à Beaune - www.athenaeum.com



111 Vins de Bourgogne à ne pas manquer,

Clément L'hôte, Éditions Emons, 18 €.

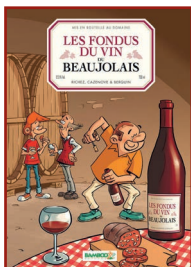
Peut-on parler des vins de Bourgogne autrement que par le prisme des grands crus, de l'excellence, de l'élitisme ? C'est le pari fait par notre collaborateur Clément L'hôte dans son premier ouvrage, 111 Vins de Bourgogne à ne pas manquer, aux Éditions Emons. Cette sélection, à la fois éclectique et accessible, fait la part belle aux bouteilles à moins de 20 € et disponibles sur le marché. Les commentaires de dégustation restent sobres, et sont agrémentés d'anecdotes comme de conseils pratiques : accords mets et vins, conseils de balades... On apprécie aussi cette présentation dynamique - 111 chapitres d'une page - qui permet de piocher dans l'ouvrage au gré de son humeur, plutôt que de le lire d'une traite. Bref, une Bourgogne en toute simplicité.



Vins, vignes, femmes, une odysée viticole ?

Florence Tilkens Zotiades, Éditions Le Savoir Boire, 12 €.

Le point d'interrogation qui ponctue le titre de ce petit ouvrage de 150 pages est à noter. Les femmes ont-elles toujours eu une place dans le monde du vin ? Poser la question, c'est déjà un peu y répondre et après avoir évoqué le rôle des femmes dans la découverte de la vigne et du vin, Florence Tilkens Zotiades explore les origines de leur discrimination et de leur longue « invisibilisation », en dépit de leur présence et de leur travail constant dans les vignes depuis l'Antiquité jusqu'à la seconde moitié du XX^e siècle. L'enquête se clôt par le constat que la féminisation récente de l'univers du vin, que chacun peut constater chaque jour en Bourgogne notamment, est désormais inéluctable. L'ouvrage est illustré par des pionnières qui ont joué un rôle essentiel dans l'univers du vin et par des témoignages de professionnelles de la filière.



Les Fondus du Vin du Beaujolais,

Richez, Cazenove & Berquin, Bamboo Édition, 11,90 €.

Tout amateur connaît cette série de BD qui a fait le tour des vignobles français, et si cette version consacrée au Beaujolais date de 2015, elle fait l'objet d'une réédition, avec notamment un cahier « découverte des vignobles », dans lequel on trouve des informations utiles sur le gamay, les terroirs, l'histoire, la géographie ou encore la renaissance des crus du Beaujolais. Quant à l'histoire en elle-même, le récit, drôle, bien documenté, pertinent, essaie de casser les a priori qui perdurent encore trop souvent. Non, le Beaujolais, ce n'est pas que les vins « nouveaux », dont la production baisse mais la qualité augmente, à boire le troisième jeudi de novembre, mais surtout un vignoble riche de beaujolais et beaujolais-villages de garde, rouges et blancs, et de dix crus aux personnalités différentes, capables de donner des vins sur le fruit, gouleyants, comme de très grandes bouteilles racées. Il n'est jamais inutile de le rappeler.

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

Décembre 2024 - Janvier 2025 / n° 180

GUIDE D'ACHAT

* CHABLIS ET TOUTES AOC
DE L'YONNE 2022-2023

* VOUGEOT - CLOS-DE-VOUGEOT
2022-2021

* SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
CHOREY-LÈS-BEAUNE 2022-2021

Des blancs et des rouges
pour toutes les occasions !

DOSSIER

Les Bourguignons de l'année

ACTUALITÉ

Ladoix accueille
la Saint-Vincent Tournante 2025

DOMAINES ET MAISONS

JACQUES PRIEUR
Dégustation « historique » du Montrachet

GASTRONOMIE

Le plat de fête de Stéphane Derbord

CAHIER CRÉMANTS

ACTUALITÉ

Marché, consommation... Les tendances

GUIDE D'ACHAT

Crémants de Bourgogne toutes catégories

Retrouvez

Bourgogne Aujourd'hui
et abonnez-vous sur Internet

www.bourgogneaujourd'hui.com



81^e

SAINT VINCENT TOURNANTE

2025

LADOIX-SERRIGNY

25 & 26 JANVIER

Informations et billetterie sur

www.saintvincent2025.fr

Beaujolais

NOUVELLE GÉNÉRATION

RÉVÉLER LES TERROIRS, FAÇONNER L'EXCELLENCE

Au commencement étaient les terroirs. Il a fallu 300 millions d'années pour former, puis décomposer ce granite rose qui donne tant d'élégance à nombre de grands vins du Beaujolais. Sol majoritaire sur le vignoble, le granite est présent en appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et dans de nombreux crus, surtout Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour.

Grâce à la formidable diversité des sols du Beaujolais, chaque terroir, lieu-dit et parcelle est un terrain d'expression unique sur lequel vignerons et maisons façonnent des cuvées singulières. Ces artisans de l'excellence signent ainsi des vins rouges et blancs dignes des plus belles tables.