

BOURGOGNE

Aujourd'hui

Le magazine
de tous les terroirs

N° 183

CÔTE CHALONNAISE
NUITS-SAINT-GEORGES • VOSNE-ROMANÉE

La Bourgogne pour tous !

400 bouteilles à partir de 14 €



Nuits-Saint-Georges

Givry.

CAHIER **RHÔNE NORD**

- Michel Chapoutier
- Les défis du bio en coteau
- Crozes-Hermitage vs Saint-Joseph
- Passez l'été dans le vignoble
- 300 vins pour tous les budgets

DOMAINE COUP DE CŒUR

THOMAS BOULEY
(Volnay - 21)

**Le bon sens paysan
en exemple**

N°183 BIMESTRIEL - BELGIQUE - 8 € - LUX. 8 €

R 40146 - 183 - F: 8,00 €



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.



ÉDITO

Christophe Tupinier



Désespérant !

C onnaissiez-vous la « dernière » en date de la répression des fraudes, le « gendarme » français du monde du vin ? Il vous suffira de lire les pages « Actualité » de ce numéro pour en savoir plus, mais nous ne résistons pas à la tentation d'y consacrer l'éditorial de ce numéro. L'appellation Morgon, cru emblématique du Beaujolais, couvre aujourd'hui plus de 1 000 hectares divisés en six climats depuis... 1945, avec l'approbation à l'époque de l'INAO. La réglementation a bien évolué en 2009 et 2011, mais toujours sans signe de vie des services de l'État. Tout le monde connaît bien sûr la Côte du Py, l'un des terroirs les plus emblématiques du Beaujolais, mais aussi Corcelette ou encore Grand Cras. À chacun de ces six vastes climats correspond un regroupement de lieux-dits plus restreints. Ces six climats constituent donc en quelque sorte des « porte-drapeaux », liberté étant laissée aux producteurs de revendiquer sur l'étiquette le nom du petit lieu-dit et/ou du porte-drapeau. Notons au passage que la même législation des « porte-drapeaux » existe également à Chablis ou encore à Volnay pour les premiers crus.

Bref, depuis 1945, des vignerons du Beaujolais pouvaient donc revendiquer le climat Côte du Py sur leur étiquette sans que le vin provienne forcément du lieu-dit Côte du Py. Tout le monde conviendra, que dans le pays qui a érigé en dogme le lien entre un vin et son origine précise, il y a matière à discuter, à affiner les choses, soit. Fallait-il pour autant que les agents des fraudes se réveillent un beau jour de l'an 2024 pour débarquer dans les domaines et sommer les vilains contrevenants de se mettre en règle dès la récolte 2025 ? Cinq ans, dix ans, pour se mettre en règle, pourquoi pas, mais d'une année sur l'autre ? Le dogme a ses limites et nous trouvons même cette attitude de l'État un brin vicieuse, quand on veut bien se rappeler ce que les vignerons du Beaujolais ont pu endurer depuis un quart de siècle. Sur ce point, nous invitons d'ailleurs les agents de l'INAO et des fraudes à lire, si ce n'est déjà fait, l'excellent ouvrage *Beaujolais, Gloire et déboires* que David Bessenay, collaborateur du magazine, a consacré à la lente descente aux enfers de ce vignoble attachant, qui marque l'extrémité sud de la Grande Bourgogne. Une crise, un « accident industriel » dont le Beaujolais encore convalescent a encore bien du mal à se remettre.

L'heure est à la montée en gamme dans le Beaujolais, avec pour les premiers crus une démarche volontaire vers les premiers crus. Morgon, appellation « phare », a, nous semble-t-il, tout à gagner à s'inscrire dans la démarche. Pour autant, l'État français ne cessera jamais de nous étonner et parfois de nous désespérer, aussi nous souhaitons vivement qu'il revienne à la raison... Faire preuve de compréhension n'est pas forcément un aveu de faiblesse.

NS ÉCRIVINS

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

**Directeur de la publication
et Rédacteur en chef**
Christophe Tupinier

Ont collaboré à ce numéro
Clément L'hôte
Jean-Philippe Chapelon
Gilles Trimaille
David Bessenay

Gabrielle Hallifax
Morgane Aigu
Cécile de Blauwe

Photographies
Bénédicte Manière
Thierry Gaudillère

Rédaction graphique
Nadège Priqueler

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 8897
Dépôt légal
15748

**Prix de l'abonnement d'un an
France**

6 numéros : 49 €

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



*L'abus d'alcool est
dangereux pour la
santé, à consommer
avec modération*

BOURGOGNE ALIGOTÉ TELLEMENT



Un cépage à part
pour un vin blanc
tout en fraîcheur.
Bourgogne Aligoté,
une valeur sûre
dans votre panier.

SUR LA LISTE



Cofinancé par
l'Union européenne



Découvrir toutes
nos **AOP** de Bourgogne
accessibles et nos **terroirs**
sur vins-bourgogne.fr

 **TELLEMENT VINS DE
BOURGOGNE**

EN BREF..... 4

RENCONTRE

Jean-Charles Fagot

ET SES TROIS VIES..... 8



GUIDES D'ACHAT

Nuits-Saint-Georges • Vosne-Romanée

LE VIN ET LE MYTHE	14
GUIDE D'ACHAT	16
BONNES ADRESSES.....	22

DOSSIER APPELLATION

Côte Chalonnaise

LE VIGNOBLE QUI A LA COTE.....	24
GUIDE D'ACHAT	34
BONNES ADRESSES.....	44



DOMAINE COUP DE CŒUR

Jean-Marc et Thomas Bouley

LE BON SENS PAYSAN EN EXEMPLE 48



AU FIL DES PAGES88



CAHIER VALLÉE DU RHÔNE NORD 54

NUMÉRO 182

Page 32 :

DESERTAUX-FERRAND

21700 Corgoloin - Tél. 03 80 62 98 40

Il faut lire **Côte de Nuits-Villages blanc 2023 (21 €) – 87**

et non Marsannay blanc.

Page 33 :

Il faut lire "domaine Philippe Naddef"

et non "domaine Philippe et Michel Naddef".

Page 34 :

Il faut lire "domaine Petitot Jean et Fils"

et non "domaine Jean Petitot et Fils".

Par ailleurs, le **Côte de nuits-villages rouge Les Monts de Boncourt 2022** du domaine est au prix de 19 €, et non de 96€.

LA CHABLISIENNE INVESTIT DANS UNE CARRIÈRE POUR STOCKER SES VINS

Depuis ce printemps, la cave coopérative de Chablis La Chablisienne stocke ses vins dans une carrière de 15 000 m²

réhabilitée à Cravant, à quelques kilomètres au sud de Chablis. 6 millions de bouteilles y patientent désormais dans des conditions idéales : 10,5 degrés et 95 % d'hygrométrie toute l'année.



© La Chablisienne.

BIENTÔT UN NOUVEAU RESTAURANT LOISEAU À METZ

Après Saulieu, Beaune, Dijon, et plus récemment Besançon et Tokyo, le Groupe Bernard Loiseau ouvre un nouveau restaurant place de Chambre à Metz, au sein de l'ancien marché aux poissons. Son nom : « Loiseau de Lorraine ». Bérangère Loiseau, fille de Bernard

Loiseau et actuelle PDG du groupe, est aux commandes. Le lieu comprendra une salle de restaurant d'une cinquantaine de places, ainsi qu'un lounge, et les emblématiques comptoir à pâtisseries et œnothèque. Ouverture prévue pour le printemps 2026.

L'HÔTEL COMO LE MONTRACHET OBTIENT SA 5^E ÉTOILE

Une consécration pour l'établissement de Puligny-Montrachet, qui a obtenu cette distinction suprême d'Atout France (agence de développement touristique française) en mai. L'hôtel de luxe, racheté en 2022 par le groupe singapourien COMO, rejoint ainsi les quelque 500 hôtels de tourisme aussi « gradés » en France.



Recherche

UN NOUVEAU PAS VERS DES

Les qualités du pinot noir ou du chardonnay, mais cinq fois moins de pesticides nécessaires : voilà à quoi pourraient ressembler les prochains cépages autorisés en Bourgogne. C'est en tout cas l'objectif du projet Cepinnov, qui vient de connaître des avancées encourageantes. Décryptage.

Une belle année ensoleillée, il faut cinq à six traitements fongicides à une vigne bourguignonne pour empêcher les maladies de détruire sa récolte. Une année très pluvieuse comme 2024, on peut aller jusqu'à quinze ou vingt. Que ces produits soient bio ou pas, tout le monde aimerait s'en passer, des vignerons aux consommateurs en passant par les riverains et l'administration. Dans ce contexte, les interprofessions de Bourgogne et de Champagne ont uni leurs forces autour du projet Cepinnov, entamé en 2015. « L'objectif de créer de nouvelles variétés, aux caractéristiques très proches de nos cépages traditionnels, en particulier le pinot noir et le chardonnay, mais dotés de gènes de résistance au mildiou et à l'oïdium, les parasites les plus virulents du vignoble. Ces gènes permettent de limiter le nombre de traitements à deux ou trois », résume Marion Wimmer, cheffe de

LA ROUTE DU CASSIS DE CÔTE-D'OR EST LANCÉE

Le cassis, et plus particulièrement sa variété « noir de Bourgogne », fait partie du patrimoine local au même titre que le vin. Et depuis le 12 mai, ce fruit a sa propre route touristique. Entre Nuits-Saint-Georges et Dijon, un parcours de 55 kilomètres met à l'honneur la baie et ses bourgeons via des visites chez les producteurs, des musées ou des ateliers de dégustation.

À découvrir sur l'application gratuite *Balades en Bourgogne*, disponible sur App Store et Google Play.



LE CHIFFRE

120 MILLIONS D'EUROS L'HECTARE

Cette nouvelle transaction hors norme émeut les vignerons de Bourgogne. D'après plusieurs sources concordantes, 10 ares (1 000 m²) de Chevalier-Montrachet grand cru blanc appartenant au Domaine Vincent Dancer viennent d'être rachetés par le géant du luxe français LVMH au prix de... 11 millions d'euros. Soit un équivalent de 110 millions d'euros l'hectare. Et ce pour la nue-propriété uniquement. Un montant décorrélé des prix - pourtant déjà élevés - de ce marché foncier des grands crus, et qui rend encore un peu plus inaccessible ce type de parcelles pour les familles vigneronnes de Bourgogne.

2025 ÉPARGNÉ PAR LE GEL MAIS PAS PAR LA GRÊLE...

Les gelées n'ont pas affecté le vignoble bourguignon en ce début de saison 2025. De Chablis à Mâcon en passant par la Côte-d'Or, les bourgeons et rameaux sont sortis sains et saufs du printemps, et il n'y aura pas de pertes de ce côté-là. Une bonne nouvelle devenue rare à l'ère du dérèglement climatique. Pour autant, à l'heure où nous écrivons ces lignes (6 juin), la grêle a déjà fait frappé tout au sud de la région, à la limite entre le sud du Mâconnais et le nord du Beaujolais avec des dégâts importants dans certains secteurs.

© Laurent Château.



CÉPAGES RÉSISTANTS AUX MALADIES

projet au sein du BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne).

Capables de rivaliser en dégustation

Des OGM, en somme ? « Absolument pas. Nous avons croisé nos cépages locaux avec des variétés résistantes en appliquant le pollen de l'un sur la fleur de l'autre, à l'aide de pinceaux. Nous ne faisons que reproduire ce que fait la nature ». À la clef : 350 pépins résistants, multipliés en pépinière puis plantés à raison de cinq pieds chacun dans le vignoble expérimental de la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire. « Depuis six ans, nous soumettons ces cépages expérimentaux à une batterie de tests. Nous allons jusqu'à effectuer une microvinification pour chacun d'entre eux, afin de contrôler le rendu final ».

Ces derniers mois, les résultats ont été très prometteurs. Côté agronomique d'abord. « En 2024, la pression mildiou a été terrible, et nos cépages résistants s'en sont sortis avec deux ou trois traitements quand, sur la même parcelle, nos cépages traditionnels ont dû être traités une dizaine de fois ».

Côté typicité ensuite, « Dernièrement, nos dégustateurs ont goûté, à l'aveugle, des pinots noirs ou des chardonnays assemblés avec 10 % de variétés résistantes. Ils n'ont pas vu la différence avec du 100 % pinot noir ou du 100 % chardonnay ».

10 % en assemblage

De bon augure pour la suite. Car le projet doit se poursuivre pendant six années, à l'issue desquelles seules quelques variétés, les meilleures, pourraient être déclarées « gagnantes ». Puis, si les responsables des appellations l'acceptent, obtenir leur place au sein des cahiers des charges bourguignons. « À hauteur de 10 % des assemblages dans un premier temps » précise Marion Wimmer. Exemple putatif : un chablis réalisé avec 90 % de chardonnay et 10 % de l'un de ces cépages résistants à typicité régionale. Mais entre la fin du projet, la commercialisation des nouveaux pieds et leur entrée en production, un tel vin « ne serait pas disponible avant 2035 ».

Texte : Clément Lhôte • Photo : BIVB

HIÉRARCHISATION

MORGON DOIT REBATTRE SES CARTES

Épinglés par la répression des fraudes pour usage abusif de noms de lieux-dits, certains opérateurs du cru Morgon doivent se mettre en conformité avec le cadre réglementaire sur la valorisation des dénominations géographiques. L'occasion pour l'appellation de se lancer dans le projet premiers crus ? Pas si simple.

Cabotte en Morgon Côte du Py.



Côte du Py, Douby, Corcelette, Grand Cras, Les Micouds, Les Charmes, depuis plusieurs années, les noms des six climats du cru Morgon résonnent aux oreilles et surtout aux palais des consommateurs du monde entier. Ils ont activement accompagné et contribué à la notoriété de ce cru.

Dans les faits, ces climats sont revendiqués sur environ 300 à 400 hectares. Morgon est sans aucun doute l'appellation avec la plus grande antériorité sur le sujet en Beaujolais. « Une antériorité d'usage de plus de 80 ans, précise le président du cru, Dominique Piron, puisque ces climats ont été définis en 1945, avec l'approbation de l'INAO à l'époque ». Jusqu'ici, l'ensemble du territoire du cru Morgon, soit plus de 1 000 hectares, était simplement divisé en six climats, sans une sélection des meilleurs terroirs, et chaque climat correspond en réalité à un regroupement de lieux-dits, bien plus large que le lieu-dit « porte-drapeau » qui a donné son nom au climat.

Mais ces périmètres ne correspondent plus du tout au cadre réglementaire actuel sur l'utilisation des dénominations géographiques, et notamment des UGPP (Unités Géographiques Plus Petites), redéfini en 2009 puis 2011.

La loi et les usages...

C'est ainsi que la répression des fraudes a mené une série de contrôles auprès des opérateurs lors du millésime 2024, sans que l'on sache ce qui avait motivé une intervention cette année-là et pas les précédentes, et relevé plusieurs infractions. « La répression des fraudes fait son boulot, reconnaît Louis-Benoît Desvignes, vice-président de l'AOC, plaçant la bonne foi. Nous sommes de bonne volonté. Nous nous sommes réunis avec les services de l'INAO et de la DREETS (Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités). Il y a de l'écoute, la volonté de tenir compte de notre historique ». Cela laisse espérer pour les opérateurs concernés un dénouement pédagogique et préventif plutôt que strictement punitif.

Si l'INAO, par la voix de Christèle Mercier, déléguée territoriale Centre-Est, ne renie en effet pas la démarche historique à Morgon, elle tient à apporter la précision suivante : « Il y a eu un travail mené par les professionnels de l'ensemble des crus du Beaujolais dans les années 1978-1980 pour réfléchir à l'identification de leurs terroirs, mais ce travail n'avait abouti nullement à une validation de l'INAO. » Qu'est-ce que les cahiers des charges des crus du Beaujolais autorisent à faire aujourd'hui ? Uniquement la revendication des lieux-dits cadastrés. Autrement dit, bon nombre



d'opérateurs vont perdre le droit d'utiliser le nom de climat, qu'ils utilisaient parfois depuis des décennies, remettant parfois en cause leur stratégie marketing. La pilule a du mal à passer, surtout en cette période de marché atone. Des dérogations devraient être accordées sur les millésimes déjà en cours de commercialisation, en revanche, les opérateurs devront se mettre au pas dès la prochaine déclaration de récolte. « On les encourage à être dans la légalité au plus vite », insiste évidemment Christèle Mercier.

Conséquence directe, les consommateurs trouveront à l'avenir beaucoup moins de morgons Douby et autres morgons Corcelette à disposition dans les linéaires de la grande distribution et des cavistes.

Les premiers crus ne font pas l'unanimité

Les dirigeants du cru Morgon avaient imaginé que ce coup de semonce serait l'occasion d'ouvrir le dossier des premiers crus, ce qui aurait permis de remettre à plat les périmètres des six climats existants, en tenant compte à la fois des caractéristiques humaines (usage) et naturelles (sol, exposition) et dessiner une délimitation et des conditions de production plus restrictives.

Mais la dernière réunion qu'a tenue le cru à ce sujet le 26 mai a été plutôt partagée. Seulement 52 % des présents

(une centaine d'opérateurs sur 350 déclarants de récolte) ont voté favorablement, en dessous des deux tiers souhaités. Faute d'adhésion massive, le projet va donc demeurer pour l'instant en stand-by.

« Je suis un peu déçu, confesse Louis-Benoît Desvignes, nous ne sommes pas au rendez-vous de notre histoire. Mais c'est plus un vote de protestation, la situation économique est tendue actuellement, le sujet n'a pas pu être abordé de manière sereine », regrette-t-il. « Ça a besoin de mûrir sur le secteur », estime plus prosaïquement Christèle Mercier. Peut-être que les vigneron de Morgon seront-ils inspirés par leurs voisins ? Le cru Fleurie a reçu un avis favorable au lancement de l'instruction de son dossier premiers crus lors du CRINAO du 21 mai et la commission permanente devrait*, logiquement, nommer une commission d'enquête pour démarrer l'examen de cette demande. L'arrivée des premiers crus en Beaujolais (à l'horizon 2030, ne nous emballons pas) n'est plus un mirage.

** Le sujet est à l'ordre du jour le 11 juin, soit après le bouclage de ce numéro de Bourgogne Aujourd'hui.*

Texte : David Bessenay • Photographies : Thierry Gaudillère

Les trois vies de Jean-Charles Fagot

Qui ne connaît pas Jean-Charles Fagot, sa bonne humeur et son Auberge du Vieux Vigneron, à Corpeau ? On y rencontre un méli-mélo de vigneron, d'importateurs venus des quatre coins du monde, de locaux et de touristes auxquels on a chaudement recommandé de faire une halte. Rencontre avec un homme qui voit la vie en triple : vigneron, musicien et restaurateur.

Au fond de toi, es-tu vigneron, restaurateur ou musicien ?

Ça, c'est une bonne question cher ami ! Mais moi, je préfère être un peu les trois. Je suis bien entendu vigneron de par ma famille, c'est sûr que c'est ma première âme, mais j'aime bien faire de la restauration et j'adore évidemment jouer de la musique.

C'est indispensable à ton équilibre de passer ainsi d'une activité à une autre ? Tu as fait la « viti », à Beaune, mais aussi des écoles de musique, à Mâcon, à Paris. Dans ton esprit, dès le début, l'idée n'était pas de te cantonner dans le métier de vigneron ?

Oui, absolument. Après la « viti », j'aurais dû faire un bac commercial, mais j'ai finalement décidé de partir au conservatoire. J'ai toujours été musicien. À l'époque -on parle des années 1990- le vin se vendait difficilement. J'avais un hectare de vigne, mais je vendais tout en négoce. J'ai commencé comme ça, quand j'avais 20 ans. Le lundi, j'étais à Mâcon au conservatoire et le vendredi à Paris. Et entre-temps, je travaillais avec mon père. C'était déjà pas mal de boulot.

Le vin se goûtait bien à l'époque, mais ça ne suffisait pas. Il fallait autre chose pour avancer. Ces deux vies étaient entremêlées et après, j'ai rajouté le restaurant. C'est tout un amalgame, un mélange de mondes.

La musique fait partie de ta vie depuis toujours. On sait en Bourgogne que les fils doivent reprendre le domaine familial. Tes parents ont toujours été d'accord avec cette double-vie ?

Mes parents m'ont laissé faire de la musique parce qu'ils ont cru en moi. Et puis, nous sommes quand même une famille de musiciens : la mère de mon père était pianiste, mon arrière-grand-père était très bon musicien et faisait partie de l'Orchestre d'Harmonie de Chagny et son frère était chef d'orchestre. Mon père n'était pas trop musicien, mais il aimait beaucoup la musique et ma mère m'a toujours soutenu.

Qu'est ce qui, dans ton métier de musicien professionnel, te sert dans ton métier de vigneron et vice-versa ?

La communication. En tant que vigneron, il faut aussi savoir

vendre son vin, parler aux gens, etc. Et ce n'est pas évident, tu sais... Je connais plein de vigneron qui n'aiment pas cela et qui préfèrent rester dans leurs vignes.

Existe-t-il des points communs entre les métiers de vigneron, de musiciens et j'ajoute de restaurateurs ?

Dans la musique, il faut toujours tenir le tempo, c'est le cas de le dire. Être là, tout le temps, présent. S'intéresser aux gens, vraiment. C'est ça, le point commun : le lien avec les autres. Que tu sois musicien, vigneron ou restaurateur, tu as toujours un public. Des clients dans la salle, dans le caveau, ou dans le restaurant. C'est ce lien-là qui compte vraiment. La présence. Le contact. Il y a aussi la rigueur et le travail dans les trois domaines.

Dans les derniers groupes auxquels tu as collaboré, il y a toujours beaucoup de vignerons musiciens. Pourquoi ?

Ce sont eux qui sont venus me chercher. Frédéric Durand-Bazin a fait un livre sur les vignerons musiciens et quand j'ai fait un concert, l'équipe de Condrieu (Gangloff, Villa, Amsellem...) m'a dit : « Toi t'es pas mauvais ! Nous n'avons plus de batteur. Tu ne veux pas venir jouer avec nous ? », à cette époque-là, j'avais un peu de temps et j'ai dit oui.

La musique et le vin s'accordent bien ?

Bien sûr, tout le temps ! Je pense que composer c'est comme s'occuper de ses vignes, tu ne sais jamais ce qu'il peut arriver. Dans les vignes, il faut composer, essayer de travailler pour produire le vin que tu as envie de faire, celui que tu veux donner. Et la musique c'est pareil ; à chacun son style. Moi je suis plutôt pop/rock, d'autres sont plus classiques ou jazz. J'ajouterais qu'il faut beaucoup de rigueur, tout le temps, dans les deux domaines si tu veux produire quelque chose qui a du sens.

L'actualité, c'est cet album Accords Majeurs qui vient de sortir avec ton nouveau groupe. On y trouve douze titres en anglais et français dans des univers musicaux très différents : rock, country, un peu de Bashung... Avec cette diversité musicale, l'idée du groupe qui compte quatre vignerons musiciens de Bourgogne, du Rhône, du Sud, avec des contributions ponctuelles d'autres vignerons, œnologues, de Bordeaux, de Champagne, du Rhône, est-elle de symboliser





« Je suis plus Beatles que Rolling Stones. Plus Chambolle que Gevrey »

la diversité que l'on peut trouver dans vos vins, dans les vins en règle générale ?

C'est exactement ça. C'est montrer que chaque vin est différent, que chaque vin a son âme, qu'un Terrasses du Larzac ne ressemble pas à un pinot noir de chez nous, ni à un condrieu et que les champagnes de Pascal Doquet seront complètement différents par rapport à d'autres. Et ça, c'est notre truc. On est tous musiciens, sur des terroirs différents et on a tous une patte différente en vinification. C'est ça qui est marrant.

Comment se compose un album à quatre ?

Dans notre groupe, chacun propose des idées. On se demande toujours : « Qu'est-ce que t'as comme idée ? ». On est ouverts à toutes les suggestions. Ensuite, on écoute, on réalise. Et si ça plaît, on dit : « OK, on la prend, celle-là ». On travaille également beaucoup à distance, via WhatsApp ! Ensuite, on commence à réfléchir aux arrangements. Puis on passe en studio. Mais rarement tous ensemble, à cause de nos emplois du temps. On peaufine, on rajoute des éléments, on pose les voix... C'est pour cela que ça prend du temps.

Parlons un peu du vigneron. Tu exploites des vignes à Corpeau, au sud de la Côte de Beaune. Le village est en face de Puligny-Montrachet, mais de l'autre côté de l'ancienne nationale et il est intégralement délimité en appellation Bourgogne-Côte-d'Or. Peux-tu nous présenter le village viticole de Corpeau ?

Personne ne parlait beaucoup de l'appellation Bourgogne et Corpeau était juste un village de passage, producteur de bourgognes rouges et blancs. À l'époque de mon père, je pense qu'il y avait une cinquantaine d'hectares en production environ, guère plus. Aujourd'hui, le village compte plus de 100 hectares de vignes qui sont la plupart

délimitées en bourgogne-côte-d'or rouge et blanc, avec un peu de bourgogne aligoté. Et grâce à cette nouvelle appellation, Corpeau a pu être jumelé avec Puligny-Montrachet et Blagny pour la Saint-Vincent Tournante de 2022.

Est-il compliqué de commercialiser uniquement des appellations régionales Bourgognes ?

Oui c'est difficile. C'est la raison pour laquelle nous produisons aussi des vins de négoce depuis plus de vingt ans. L'idée était de nous diversifier. Mon père en faisait un peu, j'ai gardé à peu près les mêmes clients et puis j'ai développé. On vinifie tout et on achète même le plus possible en raisins. Il y a quelques vins sur Pommard où on achète en fûts mais sinon pratiquement les trois-quarts de la production du négoce sont issus d'achats en raisins ou en moûts. Il y a vingt ans, les vins étaient vendus sur des salons et ensuite est arrivé le caveau de dégustation. Aujourd'hui, on travaille avec pratiquement 80 % d'exportations.

Pendant la Saint-Vincent Tournante de 2021 qui a finalement eu lieu en 2022, tu étais en charge de l'animation ? Qu'as-tu appris sur les relations humaines, relations entre vignerons... pendant cette SVT reportée à deux reprises à cause de la crise sanitaire ? Que retiens-tu de cette expérience ? Beaucoup de plaisir ou un sentiment mitigé au final ?

Un enrichissement total. Dans une Saint-Vincent Tournante, tu travailles parfois avec des personnes qui habitent à côté de chez toi que tu ne connaissais même pas ! Ça t'apprend la patience, la diplomatie et oblige à discuter avec tout le monde. Organiser cette Saint-Vincent Tournante nous a pris quatre ans de notre vie, sans le moindre regret. Et puis, le jour J, j'ai eu plus de

100 coups de fil dans la journée ! Parce qu'il fallait être partout pour que tout se passe bien. Il y avait environ quarante-cinq stands de restauration. Et 160 musiciens dans les rues. Beaucoup « d'emmerdes » au final, mais c'était génial. J'ai juste mis un mois et demi à m'en remettre physiquement, j'étais mort ! Mais c'était vraiment top, un incroyable enrichissement.

Quel est ton prochain projet ? Un nouvel album avec le groupe ?

Le prochain projet, c'est de refaire ma cuverie. Un nouvel album ? On en parle... On en fera sûrement un, mais pas tout de suite. J'aimerais prendre plus de temps dans la vie en général, pour justement faire de la musique. Au restaurant, cela se passe bien, donc ils peuvent se débrouiller. Je suis là tout le temps, mais de temps en temps, je prends une petite soirée, ce que je ne faisais pas avant. Et il faudra songer à la transmission peut-être, un jour, si mes deux filles sont intéressées avec leur conjoint ou pas ; on verra. C'est une affaire à suivre.

Existe-t-il un métier qui te fait rêver et que tu aimerais faire ?

Éventuellement faire des films. J'aurais bien aimé être comédien. Cela m'aurait bien plu je pense. J'ai souvent été figurant quand j'étais gamin. Il fallait gagner des sous alors je regardais les annonces à Paris. J'ai tourné dans des films sur la Révolution française. On te maquillait, on te mettait de l'huile pour faire croire que tu transpirais et c'était génial !

Quel vin et quelle musique te décrivent le mieux ?

Wow ! Quel style de musique et quel style de vin ? En vieillissant, je préfère le rouge. Ici, on fait beaucoup de blancs, tu sais, entre Puligny-Chassagne et Meursault. Mais en vieillissant, le blanc m'épuise un peu. Donc je bois plus de rouge, même si j'adore le blanc. On ne peut pas cracher sur un bon Meursault ou un excellent Chassagne. Côté musique, je suis plus apte à écouter de la pop et du rock. On me pose souvent la question, et je réponds : je suis plus Beatles que Rolling Stones. Plus Chambolle-Musigny que Gevrey-Chambertin.

Tes plus beaux souvenirs musicaux et de dégustation ?

Musicalement, je dirais les passages à la télévision. On en a fait plusieurs, avec Dechavanne notamment. De très bons moments. On a tourné un peu partout en France, fait des diners, des galas, avec NRJ par exemple. On a croisé plein d'artistes connus, c'était très chouette. Et puis, il y a eu des beaux concerts aussi. Ce que je retiens, ce sont toutes les grosses rigolades avec mes potes. On a tellement « déconné » en tournée. J'allais oublier... Enregistrer à Los Angeles restera l'un des plus grands souvenirs de ma vie. Côté dégustation, justement, retourner à Los Angeles pour faire goûter mes vins, ça aussi, c'était un moment fort. Des souvenirs inoubliables comme si la boucle était bouclée.

Propos recueillis par **Christophe Tupinier**

Texte : **Morgane Aigu** • Photographies : **Bénédicte Manière**

Repères

3 juillet 1964 : Naissance à Dijon.

1980 : Mes tout débuts dans la musique. Ce sont des années « Top », pour la musique avec le début des radios libres, etc. La vie était bien plus « cool » que de nos jours.

1985 : Sortie de son premier disque avec le groupe beaunois « Impact sur la banana » et signature chez CBS.

1989 : Sortie de sa première cuvée. Un bourgogne rouge, bourgogne-côte-d'or à présent.

Novembre 1993 : Enregistrement en studio à Los Angeles.

1996 : Composition du son et lumière « L'anneau magique », qui raconte l'histoire de la Bourgogne.

1997 et 2004 : Années de naissance de ses filles Mathilde et Clémence.

1998 : Ouverture de L'Auberge du Vieux Vigneron, à Corpeau (21).

« Voilà, j'ai trouvé huit dates, c'est bien, même si j'ai eu la chance à travers mes différentes activités de faire souvent des rencontres sympas et de vivre des moments agréables tout au long de ma vie ! »



Croix dans les vignes à Vosne-Romanée.



DOMAINE LÉCHENEAUT



14, rue des Seuillets - 21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 05 96
E-mail : lecheneaut@wanadoo.fr - www.domaine-lecheneaut.fr



14 hectares de vignes et 16 appellations différentes en rouge, blanc et rosé, toutes situées sur la commune de Nuits-st-Georges et dans les Hautes Côtes de Nuits.

36, rue Docteur Louis Legrand - Nuits-Saint-Georges
contact@domaine-gavignet.fr - www.domaine-gavignet.fr



DOMAINE PHILIPPE GIRARD
VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

37, Rue Général Leclerc
21420 Savigny-Les-Beaune
03.80.21.57.97
www.domaine-philippe-girard.com



"Domaine de 25 hectares répartis sur 36 appellations en propriété".





NUITS-SAINT-GEORGES - VOSNE-ROMANÉE

LE VIN ET LE MYTHE.....	15
GUIDE D'ACHAT.....	16
BONNES ADRESSES.....	22



CÔTE CHALONNAISE

LE VIGNOBLE QUI A LA COTE.....	24
GUIDE D'ACHAT.....	34
BONNES ADRESSES.....	44

DOMAINE COUP DE CŒUR

Jean-Marc et Thomas Bouley

LE BON SENS PAYSAN EN EXEMPLE.....	48
------------------------------------	----



La petite ville de Nuits-Saint-Georges.





Nuits-Saint-Georges - Vosne-Romanée

Le vin et le mythe

À Vosne-Romanée, les grands crus ont atteint le statut de mythe, et il faut souvent se « rabattre » sur les appellations villages pour découvrir les vins de la commune. Rien de tel à Nuits-Saint-Georges, où la plupart des vins demeurent accessibles. Et de grande qualité.

A un tel niveau de rareté, de prix et de notoriété, on quitte le domaine du vin pour entrer dans le domaine du mythe. À l'instar de certaines œuvres d'art, qui affolent les compteurs dans les galeries et dans les ventes aux enchères, les grands crus de Vosne-Romanée ont atteint le statut d'objets quasi inaccessibles. Qui, parmi les amateurs pourvus d'un réseau relationnel et d'un compte en banque raisonnables, peut se vanter de posséder dans sa cave une bouteille de Romanée, le plus petit (0,85 ha), et donc le plus rare des grands crus de la Côte de Nuits ? Combien d'amateurs sont-ils en capacité de s'offrir ce collier de pierres précieuses que constitue la caisse panachée du Domaine de La Romanée-Conti ? Qui peut se targuer de déboucher, même dans des circonstances exceptionnelles, un flacon de richebourg ou de romanée-saint-vivant ? Notre sélection des vins de Vosne et de Nuits témoigne de ce constat. Seuls cinq grands crus ont été présentés à notre jury : des échezeaux et grands-échezeaux, les plus abordables (relativement...) des joyaux de Vosne-Romanée. Issus de domaines réputés et sérieux, les cinq ont été sélectionnés. De véritables pépites, à encaver.

La notoriété des grands crus a tiré vers le haut les prix des premiers crus et des villages de Vosne-Romanée. « Les vosne-romanée villages se négocient à 9 000 € la pièce en vrac, c'est-à-dire au même prix, voire un peu plus cher, que les premiers crus de Nuits-Saint-Georges », relate Philippe Gavignet, vigneron à Nuits-Saint-Georges. Dans ce contexte haussier, les vins répondent-ils aux attentes des consommateurs ? Nous avons dégusté de très beaux vosnes, dans l'exceptionnel millésime 2022 (le constat est plus nuancé en 2023). Mais nous avouons notre déception concernant de nombreux premiers crus, dont la qualité se révèle bien inférieure à ce qu'on est

en droit d'attendre de flacons vendus la plupart du temps plus de 100 €. Au final, moins de la moitié des échantillons a passé le cap de notre sélection. Il ne reste que le petit nombre d'échantillons présentés (quatorze pour les deux millésimes) pour nuancer la sévérité de ce constat.

Rien de tel à Nuits-Saint-Georges, où les premiers crus 2022 cartonnent, avec 88 % de réussite. Le vignoble, qui ne possède aucun grand cru -le dossier concernant la promotion des Saint-Georges est toujours sur le bureau de l'INAO, mais au point mort- demeure un peu dans l'ombre de ses prestigieux voisins. Ce qui a pour conséquence de maintenir le prix des bouteilles dans les limites du raisonnable. La plupart des domaines de qualité proposent leurs "villages" à moins de 50 €, et leurs premiers crus à moins de 100 €. Cerise sur le gâteau, le niveau des vins se révèle très homogène -y compris pour les rares blancs-, et il ne cesse de progresser. « Les nuits-saint-georges aujourd'hui ne sont plus les vins austères et durs d'autrefois. Les vignerons recherchent désormais la finesse et l'élégance. Les méthodes culturales ont changé, les vins se révèlent plus mûrs, plus souples, plus soyeux » expose Vincent Léchenaut, vigneron dans la commune. Ajoutons à ce constat la qualité de certains terroirs. Plusieurs premiers crus -notamment le « triangle d'or » Cailles, Vaucrains, Saint-Georges- produisent des vins de haut niveau et de longue garde.

Un mot pour terminer sur les deux millésimes actuellement en vente. 2022 reste une année de rêve. Les 2023 se révèlent plus hétérogènes -la faute à des rendements parfois excessifs- mais les vins réussis (voir notre sélection) feront de magnifiques bouteilles dans quelques années.

Texte : **Jean-Philippe Chapelon** • Photographie : **Jean-Louis Bernuy**.

Vosne-Romanée

149,47 hectares (ha),
dont 56,02 de premiers crus.
14 climats classés en premiers crus.

Communes de production :
Vosne-Romanée et Flagey-Échezeaux.

8 climats classés grands crus :

Échezeaux : 36,27 ha
Grands-Échezeaux : 9,06 ha
Commune de production : Flagey-Échezeaux.
Romanée-Conti : 1,81 ha
La Romanée : 0,85 ha
Romanée-Saint-Vivant : 9,40 ha
Richebourg : 7,23 ha
La Tâche : 5,94 ha
La Grande-Rue : 1,65 ha
Commune de production : Vosne-Romanée.

Nuits-Saint-Georges

Rouges : 289,36 ha,
dont 130,44 de premiers crus.
Blancs : 15,82 ha,
dont 12,86 ha de premiers crus.
41 climats classés en premiers crus.

Communes de production :
Nuits-Saint-Georges et Premaux-Prissey.

Source : BIVB.

NUITS-SAINT-GEORGES

VOSNE-ROMANÉE

RÉSULTATS

CAP SUR NUITS-SAINT-GEORGES !

Ce n'est pas franchement la première fois que nous abordons la question, mais une fois encore demandons-nous pourquoi la réputation de Nuits-Saint-Georges n'est pas la même que celle des appellations situées un peu plus au nord de la Côte de Nuits ? Les vins de Nuits seraient plus tanniques, plus rustiques ? Balivernes ! Les deux meilleures notes des Nuits décernées ex-aequo à des vins des domaines Michèle et Patrice Rion et Mugneret-Gibourg font partie des plus belles bouteilles que nous avons la chance de goûter ces dernières années ; des vins à l'équilibre, au velouté et à la finesse dignes de grands crus. Et puis, parler « des Nuits-Saint-Georges », cela reste très vague et il nous semble bien hasardeux de chercher à comparer, pour ne citer que deux exemples, Les Saint-Georges, côté sud et les Boudots, côté nord, si ce n'est en considérant

que ce sont deux grands terroirs dans un villages qui en compte beaucoup. Bref, avec 72% de réussite, les Nuits 2022 et 2023 sont très réussis, dans les styles différents que l'on cerne mieux maintenant : concentration et garde pour 2022, gourmandise et accessibilité plus immédiate pour 2023.

Quant à Vosne-Romanée, il est bien difficile de tirer des conclusions à la lecture des résultats et en considérant le faible nombre d'échantillons présentés. Disons simplement que la qualité des vins présentés par quelques domaines et maisons très réputés (A. Gros, Mugneret-Gibourg, M. et P. Rion, Leroux, Marchand-Tawse, Berthaut-Gerbet...) démontre clairement que ces deux millésimes sont également très réussis à Vosne-Romanée.

Vosne-Romanée.



LÉGENDE

@ : L'entreprise a des vins notés de 81 à 84, 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

**VILLAGES, PREMIERS CRUS
ROUGES, BLANCS
2022 ET 2023**

**VILLAGES, PREMIERS CRUS
GRANDS CRUS ROUGES,
2022 ET 2023**

Nuits-Saint-Georges

131 vins présentés
(dont 10 blancs)

96 sélectionnés (dont 9 blancs)
73,5% de réussite
(72% en rouge, 90% en blanc)

Vosne-Romanée

47 vins présentés
25 sélectionnés
53% de réussite

Grands crus

5 vins présentés
5 sélectionnés
100% de réussite

LES PRIX

**Fourchettes de prix TTC
départ-cave :**

Villages : à partir de 25 €.

Premiers crus : à partir de 50 €.

Grands crus : no limit...

NOTATION SUR 100

81-84 (13,5-14) :

Vin agréable

85-88 (14,5-15) :

Bon vin

89-92 (15,5-16,5) :

Très bon vin

93-96 (17-18) :

Grand vin

97-99 (18,5-19) :

Vin exceptionnel

100 (20) :

Vin de rêve

Nuits-Saint-Georges - Vosne-Romanée

LAURENT SOYER

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 62 39 36

Nuits-saint-georges rouge
Les Saints-Julien 2023 (28 €) - 91

Un nez bien parfumé sur les fruits noirs (cerises, cassis) avec quelques notes fumées. Bouche charnue, assez franche, bien équilibré, avec du potentiel.

Nuits-saint-georges rouge
Les Saint-Jacques 2023 (25 €) - 91

Nez concentré sur les fruits noirs, les épices... Le vin est encore marqué par l'élevage en fût, mais l'ensemble est structuré, équilibré et le temps fera son œuvre. Quant au prix, vous avez bien lu...

DOMAINE DE L'ARLOT

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 01 92

Nuits-saint-georges premier cru rouge
Clos des Forêts Saint Georges
monopole 2023 - 92

Arômes floraux « sucrés » accompagnés de touches épicées, de réglisse et d'un léger boisé fumé. Bouche dense, avec des tanins, encore serrés, racés. Un vin structuré, frais, dynamique doté d'un beau potentiel.

Nuits-saint-georges
premier cru blanc
Clos de l'Arlet monopole 2023 - 90

Nez précis, frais, délicat sur des notes de fleurs blanches. Bouche minérale avec une petite touche de pierre à fusil. L'ensemble est bien structuré avec une bonne longueur et une finale agréable.

LES ASTRELLES

21220 Gevrey-Chambertin
Tél. 03 80 33 46 03

Nuits-saint-georges rouge
Les Chaillots 2023 (34,80 €) - 87

BERTHAUT-GERBET

21220 Fixin
Tél. 03 80 52 45 48

Vosne-romanée 2022 - 91

Nez discret, qui s'ouvre sur des petits fruits rouges, bien présents en bouche avec la fraise et la framboise, le tout avec une matière juteuse et ample.

Vosne-romanée premier cru
Les Petits Monts 2022 - 90

Nez agréable, élégant, sur un fruité de griotte bien mûres. La bouche est ample, fraîche, dense, marquée par un fruité noir gourmand, avec une belle harmonie et du potentiel.

Vosne-romanée 2023 - 90

Nez floral, épicé. Beaucoup de finesse en bouche avec de la fraîcheur et on retrouve le côté épicé, avec une bonne longueur.

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune
Tél. 03 80 24 37 37

Nuits-saint-georges blanc
Les Terrasses 2023 - 91

Nez de fruits jaunes bien mûrs. Boisé fin avec des notes de menthol, de fleurs

blanches. Bouche agréable avec une belle fraîcheur, de la rondeur et une bonne longueur.

Vosne-romanée premier cru
Aux Malconsorts 2022 - 86

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Château Gris 2022 - 86

Nuits-saint-georges premier cru rouge
Château Gris 2023 - 86

ARNAUD BOUÉ @

21700 Villers la Faye
Tél. 06 77 99 45 26

Nuits-saint-georges
premier cru rouge
Les Chaboeufs 2022 (79,20 €) - 93

Ce premier cru dévoile une robe intense, un nez riche de fruits noirs (cassis, myrtille) sur un fond floral. En bouche, un jus concentré, riche et ferme. Du potentiel.

Nuits-saint-georges premier cru blanc
Les Terres Blanches 2023 - 87

CHEVILLON-CHEZEAUX @

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 23 95

Nuits-saint-georges
premier cru rouge
Les Saints-Georges 2023 (90 €) - 91

Arômes de dragées, de grenades, de fleurs aux accents d'églantine. Belle texture en bouche, charnue, pulpeuse, fraîche et finement épicée.

Nuits-saint-georges
premier cru rouge
Aux Champs Perdrix 2023 (51 €) - 87
Nuits-saint-georges rouge
Saint Julien 2023 (39 €) - 86

JÉRÔME CHEZEAUX

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 29 79

Nuits-saint-georges premier cru rouge
Aux Boudots 2023 (50 €) - 88
Nuits-saint-georges rouge 2023 - 87
Nuits-saint-georges premier cru rouge
Les Vaucrains 2023 (54 €) - 86
Nuits-saint-georges rouge
Aux Saints-Julien 2023 (34,50 €) - 86

A. CHOPIN ET FILS

21700 Comblanchien
Tél. 03 80 62 92 60

Nuits-saint-georges
premier cru rouge
Aux Murgers 2022 - 93

Le nez exprime des notes de cerises noires, de moka... Nez fruité, épicé avec des arômes de cacao et de café. En bouche, beau jus concentré, soyeux et riche aux tanins fins, le tout avec une belle harmonie.

Nuits-saint-georges rouge
Vieilles Vignes 2022 - 91

Arômes intenses de boisé-tonifié, de fruits très noirs. En bouche, on retrouve un fruité généreux, un fond sapide et du potentiel.

Nuits-saint-georges premier cru rouge
Les Damodes 2022 - 86
Nuits-saint-georges premier cru blanc
Les Damodes 2023 - 86

MEILLEURES BOUTEILLES

ANNE GROS

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 07 95
Vosne-romanée Les Barreaux 2022 - 95

Issue d'une parcelle plantée de vignes plus que centenaires, cette cuvée parcellaire offre une belle robe rubis, profonde. Arômes agréables, sur des notes de fruits noirs, de moka... En bouche, le vin s'ouvre sur un joli jus gourmand. Le vin exprime des notes de mûres, de myrtilles, avec une belle longueur. Un vin dense et élégant.



GEORGES MUGNERET-GIBOURG

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 01 57
Nuits-saint-georges premier cru rouge
Aux Chaignots 2022 - 97

Cette cuvée d'un domaine que l'on ne présente plus exprime des arômes riches, complexes, de roses, de pivoines, sur un fond de fruits noirs et de chocolat. En bouche, le vin est l'alliance parfaite entre concentration et finesse, avec une texture soyeuse, un fruité généreux, des tanins enrobés, la longueur et l'harmonie.



MICHÈLE ET PATRICE RION

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 62 32 63
Nuits-saint-georges premier cru rouge
Clos Saint-Marc monopole 2022 - 97

Le Clos Saint-Marc, d'une superficie de 93 ares, est la plus petite appellation monopole de Nuits-Saint-Georges. Le millésime 2022 offre un nez très riche, aux arômes de chocolat, de moka et de fruits noirs.

Bouche superbe : charnue, dense, volumineuse, soyeuse, longue, harmonieuse et racée.





Grégory Patriat.

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET

Small is beautiful

La Maison Jean-Claude Boisset -une entité du Groupe Jean-Claude Boisset, propriétaire de plusieurs maisons et domaines dont le Domaine de la Vougeraie- vinifie (et souvent vendange elle-même) le produit de quarante-cinq hectares de vignes en achats de raisins. Elle dispose ainsi d'un « catalogue » de quarante-cinq appellations, chacune représentant de petits volumes, situées pour 60 % d'entre elles

dans la Côte de Nuits. « L'objectif assigné à mon arrivée était de repositionner la maison comme vitrine et locomotive du groupe, et de produire le meilleur dans chaque appellation » expose Grégory Patriat. Mission accomplie, si l'on en juge aux excellents résultats obtenus lors de notre sélection. À Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée, la Maison Boisset s'appuie sur un patrimoine de vieilles vignes en sélections massales, certaines cultivées en bio. Ces très vieux cépages -la vigne du Nuits premier cru Clos des Argillières a été plantée en 1942- produisent peu, de l'ordre de trente hectolitres par hectare dans les premiers crus en 2022 et 2023. Les Nuits-saint-georges villages Tribourg, Charbonnières et les premiers crus sont vinifiés avec 50 % de vendange entière. La maison a pratiquement supprimé les pigeages pour extraire en douceur, et les vins sont élevés douze à dix-huit mois, avec 30 % de bois neuf. La clientèle particulière est reçue sur rendez-vous dans les locaux de Nuits-Saint-Georges, un ancien couvent magnifiquement restauré et aménagé.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 61 61

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Pruliers 2022 (84,98 €) - 96

Nez parfumé, complexe exprimant des arômes de roses rouges, de fraises des bois ainsi qu'une pointe chocolatée. Le vin est concentré, opulent, charnu, suave, charmeur, avec une très belle finale sur les fruits rouges. Un grand vin riche et harmonieux.

Vosne-romanée rouge 2022 (84 €) - 93

Arômes concentrés de framboises, de fraises, de mûres... En bouche, le vin est riche, pulpeux, soyeux, charnu, avec un fruité généreux, une finale saline, longue et élégante.

Nuits-saint-georges rouge

Charbonnière 2022 (49 €) - 92

Nez expressif, aux arômes de fruits noirs avec quelques notes florales et une pointe chocolatée. Bouche concentrée, soyeuse, sur les fruits noirs avec des tanins fins et une touche de moka en finale.

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Aux Chaignots 2022 (85 €) - 91

Joli nez confit aux arômes de cerises. En bouche, un vin tout en finesse sur des notes confites et florales élégantes. Matière délicate et soyeuse avec des tanins très fins.

Vosne-romanée 2023 (84 €) - 87

Nuits-saint-georges rouge

Coteau des Bois 2023 (49 €) - 87

Nuits-saint-georges premier cru blanc

Les Damodes 2022 - 85

MAISON JOSEPH DROUHIN

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 68 88

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Procès 2022 (93 €) - 90

Beau nez mûr de fruits noirs. Bouche concentrée, mûre, avec des tanins fermes, racés et une belle matière. Prometteur.

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Procès 2022 (93 €) - 85

GUY ET YVAN DUFOULEUR @

21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 61 09 35

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Poulettes 2023 (62 €) - 91

Nez encore sur la réserve, révélant des notes de fruits noirs, de boisé-vanillé. Bouche fraîche, longue, structurée, avec des tanins fins et gourmands. Un joli vin, sur lequel on peut se projeter.

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Crots 2023 (61 €) - 89

Robe intense. Nez discret, assez fin, délicat qui s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est tonique, ample, charnu, et bien équilibrée.

Nuits-saint-georges blanc

Damodes 2022 (50 €) - 89

Arômes de fruits jaunes (pêches, mirabelles), de fleurs (aubépines, genêts). Belle attaque en bouche où le boisé est présent, mais bien intégré, le tout avec une belle énergie.

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Clos des Perrières 2023 (64 €) - 87

Nuits-saint-georges premier cru blanc

Les Perrières 2023 (68 €) - 85

Nuits-saint-georges premier cru blanc

Les Perrières 2022 (68 €) - 85

Nuits-saint-georges rouge

Saint Julien 2023 (42 €) - 85

FOREY PÈRE ET FILS

21700 Vosne-Romanée

Tél. 03 80 61 09 68

Vosne-romanée premier cru

Les Petits Monts 2023 (89 €) - 89

Robe grenat, intense. Nez frais, précis, de petits fruits noirs : mûres, cassis. Bouche ample, dense, croquante, charnue, avec de beaux tanins et un bon équilibre.

PHILIPPE GIRARD

21420 Savigny-les-Beaune

Tél. 03 80 21 57 97

Nuits-saint-georges rouge 2023 - 85

MAISON CAMILLE GIROUD

21200 Beaune

Tél. 03 80 22 12 65

Vosne-romanée 2023 - 87

HENRI GOGUES

21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 61 04 40

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Vaucrains 2023 (144 €) - 93

Le vin révèle un nez réglissé, floral, « sucré », avec des notes de coulis de mûres sauvages. Bouche soyeuse, dense, aux tanins gras, réglissés, le tout avec une belle longueur et beaucoup de potentiel.

Nuits-saint-georges

premier cru rouge

Les Pruliers 2023 (108 €) - 92

Robe intense. Nez doux, marqué par les fruits noirs, une touche florale. Bouche gourmande, avec la « sucrosité » du fruit,

des tanins soyeux, des notes de chocolat, de moka et une belle finale élégante.

Nuits-saint-georges rouge

2023 (58 €) - 92

Robe grenat, violacée. Nez de belle intensité, sur les fruits rouges et noirs. Le vin est harmonieux, complexe, élégant, frais, harmonieux. Un beau village.

Nuits-saint-georges

premier cru rouge

Clos des Porrets Saint-Georges

2023 (70 €) - 88

Nuits-saint-georges rouge

2022 (58 €) - 87

ANNE GROS

21700 Vosne-Romanée

Tél. 03 80 61 07 95

Grands-échezeaux grand cru 2022 - 94

Robe intense, brillante. Nez bien ouvert sur des notes florales (violette, pivoines), épicées, riches et distinguées. Une bouche charnue, veloutée, marquée par les fruits noirs « sucrés », des tanins soyeux, beaucoup de délicatesse et de profondeur.

Grands-échezeaux grand cru 2023 - 93

Nez doux, raffiné, de cassis, de cerises, de mûres, de réglisse, de moka... Bouche enrobée, charnue, avec des tanins soyeux, un fruité généreux, beaucoup de retenue, de fond et de potentiel.

Vosne-romanée Les Barreaux 2023 - 93

Robe grenat, soutenue. Nez ouvert, aromatique, sur des notes de petits fruits rouges, de fleurs. Bouche élégante, gourmande, charnue aux tanins souples, avec un bel équilibre, beaucoup de finesse et d'harmonie.

MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune

Tél. 03 80 22 10 57

Nuits-saint-georges

premier cru rouge

Aux Boudots 2022 (111,80 €) - 90 🍀

Nez élégant, de fraises gariguettes, de framboises, d'épices douces. En attaque on retrouve la finesse, le fruit, une matière juteuse, fraîche, sensuelle et gourmande.

MAISON LABOURÉ-ROI

21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 62 64 00

Nuits-saint-georges rouge

2022 (42 €) - 85

MAISON LOUIS LATOUR

21200 Beaune

Tél. 03 80 24 81 00

Nuits-saint-georges rouge

2023 (61,60 €) - 89

Robe grenat intense. Nez discret, encore un peu sur la réserve mais qui s'ouvre sur le cassis, la myrtille... Bouche délicate, soyeuse, fruitée et gourmande.

BENJAMIN LEROUX

21200 Beaune

Tél. 03 80 22 71 06

Vosne-romanée 2022 - 94

Robe intense. Joli nez de fruits noirs, relevé de notes épicées, florales. Très belle bouche, charnue, riche, où l'on retrouve les épices, le fruit généreux et une finale chocolatée très agréable.

Vosne-romanée 2023 - 92

Nez profond, doux, qui exprime des arômes à dominante florale : violettes, pivoines... Bouche tendre, fine, charnue,

Nuits-Saint-Georges - Vosne-Romanée



Philippe Gavignet et ses enfants, Elodie et Benoît.

PHILIPPE GAVIGNET

Le sens de l'accueil

Le Domaine Philippe Gavignet, à Nuits-Saint-Georges, fait partie de ces domaines, de plus en plus rares en Bourgogne, et notamment en Côte de Nuits, où l'on peut se présenter sans rendez-vous (en semaine), déguster dans un caveau à vocation pédagogique (cartes du vignoble, flyers...) et acheter des vins. Cette exploitation de quatorze hectares, dirigée par un trio familial (Philippe, le père, et ses deux enfants, Élodie et Benoît) cultive le sens de l'accueil des particuliers, qui représentent 70 % de sa clientèle. Le domaine produit des vins dans les trois couleurs (avec 25 % de blancs), en cherchant à préserver dans chacune de ses cuvées, du coteaux-bourguignons au nuits-saint-georges premier cru, le fruit, la finesse et l'élégance. Les vignes sont labourées, les rendements sont limités, et les vinifications peu

interventionnistes. Les villages et les premiers crus sont élevés quinze à dix-huit mois, avec 25 à 30 % de fûts neufs, et tous les vins sont mis en bouteilles en tenant compte des cycles lunaires. Cerise sur le gâteau : les tarifs très raisonnables, autour de 50 € la bouteille pour les premiers crus de Nuits. En 2025, le domaine produira pour la première fois un nuits-saint-georges premier cru blanc Aux Boussetots, issu d'une parcelle de dix-huit ares autrefois plantée en rouge.

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

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Chaboeufs 2022 - 95

Nez précis, complexe, concentré, de mûres, de myrtilles, avec un boisé bien intégré. Un vin riche, dense, pulpeux, avec une matière fraîche, des tanins veloutés et une grande persistance en bouche. « Une pure merveille », conclut un dégustateur.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Boussetots 2023 - 94

Robe intense. Arômes très parfumés, précis, complexes, de fruits noirs mûrs, de fleurs... Une bouche pleine, concentrée, dense, veloutée, harmonieuse, marqué par un fruité noir frais. Superbe potentiel de garde.

Nuits-saint-georges rouge vieilles vignes 2023 - 94

Robe grenat, soutenue. Un nez expressif, très juteux, aux arômes de coulis de fruits noirs, d'épices... Bouche concentrée, riche, avec des tanins frais, denses, un fruité généreux et une belle harmonie.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Pruliers 2023 - 93

Beau nez fin, élégant, de cerises, de framboises... Bouche ronde, charnue, gourmande, avec un bel équilibre et quelques notes poivrées. Un beau vin, structuré, dynamique et juteux.

Nuits-saint-georges rouge Argillats 2022 - 93

Arômes intenses, élégants, de roses, de framboises écrasées, de torréfaction... En bouche, des tanins fins, soyeux, une gourmandise toute en finesse et un bel équilibre. A apprécier dès aujourd'hui ou à garder !

Nuits-saint-georges rouge La Charmotte 2023 - 93

Cette cuvée dévoile une robe pourpre, intense. Un joli nez fin au fruité noir doux. Bouche « tendre », avec des tanins soyeux, un fruité noir sucré, ne finale épicée. Une fine gourmandise.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Thorey 2023 - 92

Robe grenat, intense. Nez floral (rose), ouvert, relevé de notes de fruits rouges. Bouche ample encore sur la retenue, avec une belle qualité des tanins, un fruité généreux et une grande longueur.

Nuits-saint-georges village rouge Vieilles Vignes 2022 - 93

Nez parfumé : fraises des bois, cerises noires... Bouche pulpeuse, juteuse, soyeuse, avec un fruité bien présent et un bon équilibre. Un vin prometteur.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Chaboeufs 2023 - 91

Nez fruité, grillé avec des notes de moka et de baies de genièvre. Bouche aux tanins épicés, légèrement crayeux. Belle densité avec une touche de poivre gris. Un pinot noir dense et frais.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Boussetots 2022 - 90

Nez avec des notes de caramel, de kirsch, des notes florales et vanillées. En bouche, fraîcheur, gourmandise, richesse et une touche boisée qui va se fondre avec le temps.

Nuits-saint-georges rouge Les Argillats 2023 - 84

avec de la matière, des tanins soyeux et une belle longueur.

Nuits-saint-georges rouge 2023 - 92

Robe sombre de belle intensité. Nez de fruits noirs denses et bien mûres. Bouche dense, charnue, fraîche et soyeuse. Un beau jus fruité frais avec des notes florales bien équilibrées. Finale souple et persistante.

THIBAUT LIGER-BELAIR

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 51 16

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Saints Georges 2023 - 96

Robe profonde, intense. Cette cuvée issue d'une parcelle de 2,10 hectares plantée en 1944, offre un nez doux aux arômes fruités, floraux. Bouche riche, veloutée, longue, raffinée et harmonieuse. Grand vin de garde.

Vosne-romanée Aux Réas 2023 - 91

Robe intense. Nez doux, fin, de fruits rouges (cerises, framboises), d'épices. Bouche à la fois charnue, gourmande, tendre, raffinée et bien équilibrée.

Nuits-saint-georges rouge Les Belles Croix 2023 - 88

HUBERT LIGNIER

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

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Didiers 2023 - 94

Depuis 2005, le domaine achète aux enchères des pièces de ce monopole du domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges. Arômes de fruits noirs, de cacao, moka, épices... En bouche, le vin allie des tanins fins, à la longueur, la fraîcheur, le tout avec du fond et du potentiel.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Vignerondes 2022 - 91

Nez élégant, floral, avec des notes de fruits rouges. Attaque sur un joli fruité fin. Le vin est élégant, soyeux, tendre. « Plus un style Vosne-Romanée que Nuits-Saint-Georges », commente un dégustateur.

Nuits-saint-georges rouge Les Poisets 2022 - 91

Les fruits noirs s'imposent avec quelques notes d'épices. Une bouche ferme, dominée par les fruits noirs et les épices. Des tanins fermes avec un côté chocolaté et réglissé. À attendre.

FRÉDÉRIC MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis
Tél. 03 80 58 54 20

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Damodes 2023 (82 €) - 90

Beau fruité concentré avec des notes de tarte aux myrtilles, de cassis... Bouche dense, fraîche, aux tanins crayeux, avec une finale épicée très agréable.

MARCHAND-TAWSE

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

Nuits-saint-georges rouge La Petite Charmotte 2022 - 92

Nez fruité, accompagné d'arômes de chocolat, de grillé, de fines épices... Le vin est bien équilibré en bouche, avec une bonne matière, du fruit et des tanins fins.

Nuits-saint-georges rouge 2023 - 91

Nez fin, fruité, frais. La bouche croquante, toute en fruit, délicate et d'une bonne longueur. Un beau pinot noir de Bourgogne sur la finesse.

Vosne-romanée 2023 - 91

Belle robe grenat. Nez floral, relevé de touches grillées et poivrées. Bouche

fraîche, subtile et fine, agréable, élégante et harmonieuse.

Nuits-saint-georges rouge

La Petite Charmotte 2023 - 90

Nez délicat, avec des arômes floraux, épicés... Bouche mûre avec un fruité rouge « sucré », des tanins soyeux. Le vin est déjà délicieux et il pourra se garder.

SAS MAUME SIBLAS

21220 Geurey-Chambertin
Tél. 06 25 74 59 55

Nuits-saint-georges rouge Les Longecourts 2023 (35 €) - 86

GEORGES MUGNERET-GIBOURG

21700 Vosne-Romanée
Tél. 03 80 61 01 57

Echezeaux grand cru 2022 - 93

Nez intense, précis, complexe, de petits fruits rouges et noirs, de cacao, de fleurs... Bouche gourmande, ample, charnue, raffinée, avec une belle longueur et un potentiel de garde évident.



Jules et Vincent Lécheneaut.

DOMAINE LÉCHENEAUT

Toujours au top !

Ce domaine familial réputé a longtemps été dirigé par deux frères, Philippe et Vincent. Au départ en retraite de Philippe en 2024, Jules, le fils de Vincent, qui travaillait déjà sur l'exploitation, a racheté les parts de son oncle et il forme désormais avec son père un nouveau duo familial à la tête du vignoble de douze hectares produisant vingt-cinq appellations. Le domaine exploite notamment des parcelles sur Vosne-Romanée, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin, mais son « cœur de métier » demeure à Nuits-Saint-Georges, avec

quatre hectares, dont trois premiers crus, Les Damodes, Les Pruliers et Aux Argillas. Une petite activité de négoce créée en 2021 (le domaine en vendage lui-même les vignes) permet d'ajouter au catalogue un nuits-saint-georges premier cru Clos des Corvées Pagets, ainsi que des morey-saint-denis, aloxe-corton et chambollemusigny. Tout est fait ici, de longue date, pour produire des vins de qualité. Les vendanges sont réalisées à maturité phénolique et une attention particulière est portée au contrôle des rendements (quarante-cinq hectolitres par hectare en 2023). En cave, le domaine poursuit sa « marche arrière » sur les extractions. « Nous avons supprimé les pigeages, mais les durées de cuvaison sont plus longues, les macérations post-fermentaires plus poussées » explique Vincent Lécheneaut. Les vins sont élevés dix-huit mois, avec 25 à 30 % de bois neuf pour les premiers crus. Le domaine ne pouvant recevoir de nouveaux clients, ses vins sont à rechercher dans les caveaux des villages de la Côte de Nuits et chez les cavistes.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 05 96

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Damodes 2023 - 95

Nez concentré, fins, sur les fruits noirs, une touche réglissée. Bouche dense, riche, gourmande, fruitée à

souhait, charnue avec de beaux tanins soyeux. Un vin complexe, long, structuré, et harmonieux.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Argillas 2023 - 93

Le domaine propose un premier cru au nez de myrtilles, de mûres, de sureaux. Texture épicée, avec des tanins fins, veloutés, un beau jus de fruits noirs, du fond et du potentiel.

Nuits-saint-georges rouge Chouillet vieilles vignes 2023 - 93

Robe grenat intense. Nez encore discret de fruits noirs concentrés, de moka. Bouche dense, riche, dynamique avec des tanins présents, charnus, enrobés et une finale généreuse.

Nuits-saint-georges premier cru rouge 2023 - 92

Nez fumé, réglissé, poudré. La bouche est structurée, épicée, dense, ferme. Vin de garde, à garder en cave pendant quelques années.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Clos Des Corvées 2023 - 91

Robe intense. Nez doux, avec des arômes de fruits noirs, de fleurs, que l'on retrouve en bouche dans un ensemble délicat, soyeux, velouté et long.

Nuits-saint-georges rouge 2023 - 91

Nez frais, qui s'ouvre sur des notes riches de fruits noirs. Bouche pleine, charnue, pulpeuse. Un vin très bien équilibré entre le fruit et la matière.

Vosne-romanée 2023 - 92

Nez poudré, fumé, floral. Bouche charnue, pulpeuse, soyeuse, avec du grain, du fond et un bon équilibre.

MICHEL NOËLLAT @

21700 Vosne-Romanée
Tél. 03 80 61 36 87

Echezeaux grand cru 2023 - 88

Vosne-romanée premier cru Les Suchots 2023 - 86
Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Boudots 2023 - 86

NUITON-BEAUNOY

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 01 03
Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Vignerondes 2022 - 89

Nez intense, agréable, de cerises, fraises et zestes d'oranges sanguines. En bouche, on retrouve les fruits gourmands, avec une belle longueur.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Hauts-Pruliers 2023 - 85

MANUEL OLIVIER @

21700 Concoeur et Corboin
Tél. 03 80 62 39 33

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Cailles 2022 - 89

Nez délicat de roses et de pivoines. En bouche, un style « féminin », sur le fruit, en finesse, gourmand, déjà délicieux à déguster.

Vosne-romanée 2023 - 89

Nez ouvert, sur des notes de violettes,

de roses... Bouche harmonieuse, avec un bon fruit, des tanins soyeux et un bon équilibre.

Vosne-romanée Les Damodes 2022 (85 €) - 87

DOMAINE DES PERDRIX

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

Nuits-saint-georges premier cru rouge Aux Perdrix 2022 (100 €) - 94

Robe grenat. Arômes concentrés de fruits noirs, de réglisse, de graphite... En bouche, on retrouve la myrtille, le cassis, la mûre, accompagnés d'une touche épicée, avec une belle matière charnue et du potentiel.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Terres Blanches 2022 (100 €) - 93

Nez au boisé fin qui s'ouvre sur des arômes de framboises, de cerises bien mûres. Bouche fraîche, dense, sur la cerise confite, avec une belle longueur, un bon équilibre et beaucoup de promesses pour l'avenir.

Nuits-saint-georges rouge 2022 (78 €) - 90

Nez aux arômes de cerise noire évoluant sur le floral avec de la violette. En bouche l'attaque est fraîche et se fait sur le fruit rouge (cerise griotte). Le floral apparaît ensuite puis laisse place à une belle finale épicée et poivrée. Un vin qui a une belle structure pour la garde.

Échezeaux grand cru 2022 (368,40 €) - 88

MICHÈLE ET PATRICE RION

21700 Premeaux-Prissey
Tél. 03 80 62 32 63

Nuits-saint-georges premier cru rouge Clos des Argillières 2022 - 94

Arômes sensuels de fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles), de cacao... Bouche concentrée, soyeuse, élégante, racée, promise à un bel avenir.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Hauts Pruliers 2022 - 94

Arômes élégants, précis, de petits fruits confits, de violettes, de pivoines... Le vin est riche, soyeux, gourmand, pulpeux, tout en gardant une belle fraîcheur en bouche et beaucoup de finesse.

Vosne-romanée premier cru Les Beaux Monts 2022 - 93

Le nez exprime de très beaux arômes de marmelade de fruits noirs, d'épices... Bouche pulpeuse, profonde, gourmande, raffinée, avec une belle persistance, des tanins fins et beaucoup de classe.

Nuits-saint-georges premier cru blanc Les Terres Blanches 2022 - 93

Robe dorée, brillante. Arômes précis, élégants, de fruits jaunes (pêches), de menthol, de pain grillé... Bouche

tonique, fraîche, avec du fond et une belle dynamique.

Vosne-romanée 2022 - 92

Nez élégant, pur, précis, de fruits rouges frais, de fleurs... Bouche dense, cerisée, longue, élégante, encore sur la réserve, mais le potentiel est au rendez-vous !

SEGUIN-MANUEL

21200 Beaune - Tél. 03 80 21 50 42
Vosne-romanée

Aux Communes 2023 (86 €) - 88

DOMAINE TRUCHETET SAS MORGAN TRUCHETET

21700 Premeaux-Prissey
Tél. 06 85 48 10 44

Nuits-saint-georges rouge Vieilles vignes 2023 - 90

Nez concentré, aux arômes de fruits noirs écrasés, de mûres, de sureaux. Bouche fumée où l'on retrouve le fruit charnu, quelques notes d'épices douces et un bon équilibre.

Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Vallerots 2023 - 86

© Noémie Lacarelle



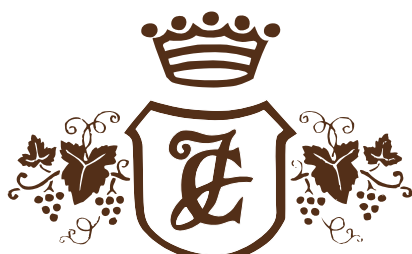
© Jean-Louis Bernuy



La Maison de Jacqueline • Chambres d'hôtes • 17 Rd 974 - 21700 Vosne-Romanée • Domaine Georges Mugneret-Gibourg

DOMAINE JÉRÔME CHEZEUX

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



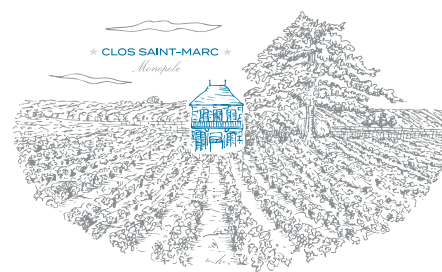
6, route de Nuits-Saint-Georges 21700 Premeaux-Prissey, France

Tel. +33 (0) 3 80 61 29 79 - Jérôme +33 (0) 6 03 24 15 19 - Lyse +33 (0) 6 19 90 52 53

jerome.chezeaux21@orange.fr



DOMAINE RION
MICHÈLE & PATRICE



DOMAINE RENÉ BOUVIER

Vigneron de l'année 2022

Par le magazine Bourgogne Aujourd'hui

Grand Vin de Bourgogne

2022

MOREY-SAINT-DENIS

En la Rue de Vergy

Appellation Morey-Saint-Denis Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE PAR

RENÉ BOUVIER
à Gevrey-Chambertin

Grand Vin de Bourgogne

2022

MARSANNAY

Le Chapitre

Appellation Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE PAR
RENÉ BOUVIER
à Gevrey-Chambertin

www.renebouvier.com



MICHEL SARRAZIN
De père en Fils depuis 1877

GIVRY
Appellation Givry Contrôlée
LES DRACY

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

MIS EN BOUTEILLE PAR

MIS EN BOUTEILLE PAR

MIS EN BOUTEILLE PAR

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





BONNES ADRESSES

Nuits-Saint-Georges



Restaurants

I BRAVI RAGAZZI

Cette pizzeria italienne située au cœur de Nuits Saint-Georges a été fondée en 2020 par Eva Torno et Francesco Vescio, deux Italiens passionnés formés à Naples. Le restaurant propose de vraies pizzas napolitaines, végétariennes comme le veut la tradition, élaborées à partir d'ingrédients simples et de saison. L'établissement propose des accords mets et vins pour accompagner au mieux les pizzas avec des vins locaux mais également italiens. Le restaurant offre un très beau cadre avec une décoration baroque et dispose d'une terrasse pour les beaux jours. Il est ouvert du mardi au samedi, avec des services le midi et le soir.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 45 83 01 44



LA CABOTTE

La Cabotte est une adresse incontournable à Nuits-Saint-Georges. Depuis 2007, le chef Thomas Protot y propose une cuisine créative qui combine plats traditionnels et alliances inattendues. Formé auprès de grands noms tels que David Zuddas et Stéphane Derbord, il a été élu Jeune Talent de la Bourgogne par le Gault & Millau au début des années 2000. La carte met à l'honneur des plats typiques de la région tels que les œufs pochés au Chardonnay, le bœuf bourguignon ou encore le pigeon de Corton. Les menus à 25 et 30 € sont servis uniquement au déjeuner, excepté samedi, dimanche et jours fériés. Côté vins, La Cabotte propose une sélection impressionnante de plus de 1 000 références aux prix situés dans la moyenne basse de ce que l'on peut trouver en Bourgogne.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 20 77

Commerces de bouche - Caveaux

OLIVIER BOURAU (Pâtisserie - Chocolaterie)

La pâtisserie-chocolaterie-glacierie Olivier Bourau, installée à Nuits-Saint-Georges depuis 1998, régale les gourmands avec ses créations : chocolats, ballotins, pâtisseries fines, glaces et macarons. Son atelier, Le Labo OB, situé au 5 rue Georges Faiveley à Nuits-Saint-Georges, fait office de laboratoire et de second point de vente. Il dispose également d'une cuisine et propose des cours de pâtisserie pour petits et grands axés sur différents thèmes comme la confection de macarons, de paris-brest, de croissants et bien d'autres. L'enseigne a également ouvert une boutique à Gevrey-Chambertin en 2021.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 44



MAISON DES VIGNERONS DE NUITS SAINT-GEORGES

La Maison des Vignerons de Nuits-Saint-Georges réunit les cuvées de plus de quarante domaines situés à Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey. Les visiteurs peuvent y découvrir une vaste sélection de vins rouges, blancs, rosés, ainsi que des crémants de Bourgogne vendus à des prix proches de ceux pratiqués dans les domaines.

**21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 62 18 77**





Vosne-Romanée



Hôtellerie-restauration

LA TOUTE PETITE AUBERGE

La Toute Petite Auberge, située à Vosne-Romanée le long de l'ancienne Route Nationale, est facilement reconnaissable grâce à sa façade rouge. La cuisine bourguignonne est mise à l'honneur par le chef Franck Boyer avec les traditionnels œufs en meurette, le paleron de bœuf au pinot noir ou encore le chariot de fromages de nos régions (prévoyez un bon budget...).

Le caveau de l'auberge, « Les trésors de Vosne et d'ailleurs », offre une sélection de vins issus d'une trentaine de domaines de Vosne-Romanée avec des prix allant de 20 à 800 € la bouteille. Les appellations régionales sont accessibles à partir de 23 €, tandis que les villages de Vosne-Romanée sont proposés à partir de 50 €. Les grands crus sont vendus à partir de 200 € pour un Echezeaux.

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 02 03



LE RICHEBOURG

Au cœur des Grands Crus de Bourgogne l'hôtel de luxe, restaurant et spa Le Richebourg plonge ses visiteurs dans un cadre élégant et moderne. Le chef du restaurant, Romuald Sikorski, revisite les grands classiques bourguignons et propose des menus variant de 30 € pour le menu du marché, à 59 € pour le menu Richebourg. La carte des vins met en avant des crus prestigieux de la région, notamment ceux de Vosne-Romanée tels que La Grande Rue, La Tâche et Richebourg.

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 59 59



CHEZ CHARLES (Boulangerie- Pâtisserie Bio)

La deuxième boutique de la boulangerie Chez Charles, ouverte en 2024, à Nuits-Saint-Georges (la première est à Gilly-lès-Cîteaux) propose des pains, pâtisseries et viennoiseries 100% bio et européens. Elle propose des produits de qualité élaborés à partir de farines locales de blé et de seigle, d'un levain naturel et d'une eau filtrée et dynamisée pour révéler toutes les saveurs. Fondée par Edouard Pihet, l'enseigne valorise les circuits courts et les ingrédients simples avec des recettes de pains bio ne dépassant pas cinq ingrédients. Chez Charles incarne un retour à une boulangerie de village, conviviale et engagée.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 07 64 38 69 81



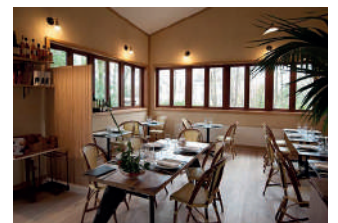
Flagey-Échézeaux

Restaurant

BOISROUGE

Le restaurant Boisrouge, situé à Flagey-Échézeaux, est porté par la créativité du chef Philippe Delacourcelle, reconnu pour sa cuisine inventive et épicée. Formé auprès de Bernard Loiseau et fort d'une expérience internationale, il propose une cuisine mettant en valeur les produits locaux et les épices avec des influences principalement asiatiques. Parmi ses plats emblématiques figurent les asperges tièdes confites au gingembre et le canard croûté aux épices sur un lit d'aubergines confites et pastèque grillée. Le menu unique, à 52 €, comprend amuse-bouche, entrée, plat et dessert, accompagné d'une sélection de vins bio locaux et notamment d'une carte très étoffée en AOC Bourgognes Aligoté. Le cadre chaleureux, avec une salle à manger conviviale et une terrasse ombragée, offre une véritable expérience culinaire au cœur de la Bourgogne.

21640 Flagey-Échézeaux - Tél. 03 80 34 30 56



CÔTE CHALONNAISE

LE VIGNOBLE

QUI A LA CÔTE



Rares sont les vignobles à résister à la crise viticole actuelle. La Côte chalonnaise en fait partie. Bénéficiant à la fois d'une nette montée en gamme, fruit d'un travail de fond opéré depuis les années 1990, et de rapports qualité/prix contrastants avec ceux des voisins de Côte-d'Or, le secteur a gagné les faveurs des consommateurs. Découvrez dans les pages qui suivent notre guide d'achat, ainsi qu'un focus sur l'actualité des appellations Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry, Montagny et Bourgogne Côte chalonnaise.

Textes : **Clément Lhôte** • Photographies : **Thierry Gaudillère, BIVB**

Mercurey

PLUS DE BLANCS ET PLUS DE BIO

Figure de proue de la Côte Chalonnaise, l'appellation Mercurey a pour elle sa vaste étendue et son ancienneté. Mais ces atouts ne seraient rien sans un travail technique de fond, porté par le collectif de génération en génération, et qui se poursuit aujourd'hui.

En 2023, Mercurey fêtait les 100 ans de sa reconnaissance par un jugement du tribunal de Chalon, en 1923 donc. Ce qui en fait la plus ancienne appellation de la Côte Chalonnaise, la deuxième de Bourgogne après Pouilly-Fuissé. Un statut « d'ancien » que le cru - qui s'étend sur les communes de Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu - honore à merveille. « C'est une appellation qui a toujours joui d'une bonne réputation et qui aujourd'hui fonctionne bien commercialement. Mais ce succès ne tombe pas du ciel, il est le fruit d'une perpétuelle remise en question, sur le plan technique notamment », analyse Amaury Devillard, copropriétaire du Château de Chamirey et président de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) Mercurey.

« Nos parents et grands-parents ont compris que la qualité se faisait à la vigne, et l'appellation a investi dans sa viticulture ces dernières décennies. Je pense au travail de remembrement des parcelles, mais aussi à l'amélioration qualitative : labour et vendange manuelle sont maintenant majoritaires. Si l'on regardait une photo des vignes il y a vingt-cinq ans, on ne reconnaîtrait pas l'appellation ! ». Autre point crucial : l'attention portée au matériel végétal. Une mission menée par Laurent Monnet, directeur vignobles du Château Philippe le Hardi et responsable technique de l'ODG jusqu'à peu. « J'ai beaucoup communiqué auprès des confrères sur l'importance de planter des pinots fins, ceux dont les petites grappes apportent moins de rendements, mais plus de finesse et de complexité. Ainsi nombre de remplacements de pieds et de plantations se sont réalisés avec des pinots de qualité. »

« On devrait dire les mercureys »

Dans cette lignée, la proportion de surfaces en bio a explosé. « On doit approcher de 40 % des surfaces engagées. D'ailleurs, les nouveaux vignerons qui s'installent le font directement en bio généralement ». Autre virage pris récemment : le « blanchiment » de l'appellation. « Mercurey était en rouge à 90-95 %. Aujourd'hui, c'est plutôt 85 %. Et cela s'est fait de manière raisonnée : des chardonnays ont été plantés sur des terroirs adaptés, les plus frais, avec

des expositions moins solaires ou de plus fortes proportions de marnes », explique Amaury Devillard. Une évolution bien aidée par l'analyse des terroirs de l'appellation, réalisée en 2007 par le bureau d'études Sigales. « Cette carte a officialisé ce que les vignerons connaissaient par la pratique : que Mercurey est une incroyable mosaïque de terroirs. On devrait dire les mercureys plutôt que le mercurey », s'enthousiasme le président de l'ODG. Laurent Monnet confirme. « Entre les terres rouges du Clos du Roi, les marnes calcaires des Champs Martin ou les chaillies des Puillets, on peut obtenir des expressions complètement différentes avec le pinot noir. » Cette carte des sols vient bien sûr appuyer le dossier d'extension des premiers crus de Mercurey, déposé en 2009, et dont l'aboutissement - après moult rebondissements - est espéré courant 2027.



Date de reconnaissance : 1923.
Surfaces revendiquées : 640 hectares (ha).
Encépagement :
 pinot noir (85 %), chardonnay (15 %).
Rendement maximum en rouge : 50 hectolitres par hectare (hl/ha) (villages), 48 hl/ha (premiers crus).
Rendement maximum en blanc :
 57 hl/ha (villages), 55 hl/ha (premiers crus).
Prix moyens : 18 à 45 € la bouteille.

EN CHIFFRES



EN CHIFFRES

Date de création : 1946.
Hectares revendiqués : 310.
Encépagement :
 pinot noir (80 %), chardonnay (20 %).
Rendement maximum en blanc :
 60 hl/ha (villages), 58 hl/ha (premiers crus).
Rendement maximum en rouge :
 54 hl/ha (villages), 52 hl/ha (premiers crus).
Prix moyens TTC départ-cave :
 18 à 35 € la bouteille.

En peu de temps, Givry s'est forgé une solide réputation auprès des professionnels comme des amateurs. Revers de la médaille : un foncier qui monte.

P eu d'appellations bourguignonnes peuvent se targuer du succès que connaît Givry. « Même dans le contexte commercial actuel, qui s'est tendu », se réjouit Nicolas Ragot, vigneron et président de l'ODG. « Dans le monde du vin, tout le monde connaît l'appellation, et tout le monde peut en citer trois ou quatre crus, ainsi que deux ou trois producteurs. Nous bénéficions aussi d'une réputation de régularité, d'homogénéité de nos vins. Un givry, c'est un produit fiable pour les acheteurs. » Une image qui n'est pas tombée du ciel. « C'est seulement dans les années 1990 que Givry a pris son essor. Le temps de replanter en pinot noir et en chardonnay et de faire connaître sa montée en gamme. » Même constat pour Hélène Sarkis, régisseuse du Domaine Joblot. L'œnologue tient à souligner le rôle pour elle essentiel de certains vignerons, dont son prédécesseur. « Il y a trente ans, des personnes comme Jean-Marc Joblot ou François Lump, par leur exigence technique et leur détermination à faire connaître leur travail, ont largement contribué à la réputation actuelle de l'appellation ». Autre atout : la taille du vignoble. « L'aire de production est plutôt petite et condensée. Nous n'avons jamais eu de volonté d'extension. Ce qui apporte de la cohérence », relève Nicolas Ragot.

Un écosystème de rêve

Dans le même temps, les prix, s'ils ont augmenté, n'ont jamais explosé. Pour Hélène Sarkis, « Les grands vins de Givry, contrairement à certains en Côte-d'Or, restent à portée de la plupart des bourses. Quand j'ai repris les rênes du domaine en 2021, c'était pour moi un point essentiel. Je voulais faire des cuvées qui seraient bues, partagées, pas collectionnées. »

Le tout dans un écosystème de rêve. « L'appellation est riche en haies, bosquets, murets... Certains techniciens de la Côte de Nuits viennent nous voir pour cela. C'est un environnement de travail appréciable. Et ces paysages attirent les visiteurs ». Le virage du bio, un brin plus tardif que dans les villages voisins, est désormais entamé. Après le Cellier aux Moines, les domaines Joblot, Lump et Desvignes ont entamé la conversion.

Dans ce tableau idyllique, il faut bien un bémol. Et celui-ci vient du foncier. Les vignes de Givry attirent les investisseurs extérieurs. Ainsi, « quinze à vingt-cinq candidats peuvent se présenter pour l'achat d'une parcelle », observe Nicolas Ragot. « Cela fait monter la valeur du vignoble, ce qui peut rendre les transmissions difficiles. Il faut s'endetter toute une vie pour reprendre un domaine familial. Dans ces conditions, les jeunes hésitent avant de se lancer. »

Givry

LA (TROP ?) BONNE RÉPUTATION

Rully

UNE CONFRÉRIE EST NÉE

Grands blancs et rouges friands : Rully tire sa typicité de ses terroirs calcaires et venteux. La qualité est au rendez-vous, et devrait continuer à l'être demain, grâce à un collectif vigneron dynamique, désormais réuni autour d'une jeune confrérie.



Si Rully fournit les plus grands blancs de la Côte Chalonnaise et des pinots au fruit éclatant, cela n'a rien d'un hasard. « Nous sommes tout au nord et nos terroirs font partie des plus minéraux, caillouteux, du vignoble, avec peu d'argiles, et des couloirs de vents frais. Il arrive souvent qu'on vendange une semaine à dix jours après Givry, alors que le village est à seulement dix kilomètres », analyse Félix Debavelaere, vigneron du cru. Ainsi les chardonnays de Rully sont parfois comparés, à juste titre, à ceux du triangle d'or (Chassagne-Puligny-Meursault). Pour des prix départ-cave bien plus modestes... Alors, forcément, « les amateurs qui trouvent la Côte-d'Or inaccessible se tournent de plus en plus vers nous. À l'export en particulier. Quand mes parents ont commencé dans les années 1980, ce n'était pas facile de vendre à l'étranger. Aujourd'hui, un importateur brésilien est content d'avoir un rully à sa carte. » Outre cette bonne santé économique, l'appellation peut compter sur un collectif jeune. « Dans beaucoup de domaines, la nouvelle génération a pris la relève, beaucoup de vignerons ont la quarantaine. Cela fait une

appellation soudée et dynamique », se réjouit David Lefort, président de l'ODG depuis 2019.

Un village, deux AOC

Un atout qui va compter dans les années à venir. Comme tous les grands vignobles blancs de Bourgogne, Rully devra surmonter deux obstacles pour continuer à produire ses chardonnays de garde. D'une part, la dégénérescence du porte-greffe 161-49, qui oblige à de lourds investissements de plantation. De l'autre, le réchauffement climatique, un défi posé à la fraîcheur de ses vins. « La réactivité en vendange devient essentielle », souligne Félix Debavelaere. « Nous réfléchissons aussi à demander à autoriser les vignes larges et hautes, un mode de plantation qui permet d'augmenter la surface de feuillage, donc de préserver la fraîcheur des grappes », indique David Lefort.

Autre défi, humain cette fois : rapprocher les vins tranquilles de l'AOC Rully aux bulles de l'AOC Crémant de Bourgogne, l'autre spécialité de Rully, à tel point qu'on surnomme parfois le village « la petite Épernay ». Pour l'instant, les deux appellations ont tendance à fonctionner en solo.

Pour créer du lien, David Lefort a travaillé à la création de la toute nouvelle confrérie bachique du village : Rubiliaco Vinorum, née en 2024. « L'institution va porter les couleurs de tous les vignerons du village, quelle que soit l'AOC, dans une ambiance festive », précise le viticulteur. Costumes, banquets, rituels... Tout le folklore y est, mais avec une touche moderne, car « la moyenne d'âge des membres est d'environ 30 ans ! ». À suivre de près : la joyeuse bande proposera dégustations et événements festifs de manière régulière.

EN CHIFFRES

Date de création : 1939.
Hectares revendiqués : 350.
Encépagement :
chardonnay (67 %), pinot noir (33 %).
Rendement maximum en blanc :
60 hl/ha (villages), 58 hl/ha (premiers crus).
Rendement maximum en rouge :
54 hl/ha (villages), 52 hl/ha (premiers crus).
Prix moyens TTC départ-cave :
15 à 35 € la bouteille.

Montagny

UNE OFFRE QUI SE DIVERSIFIE

La réputation de l'appellation, seule en 100 % chardonnay de la Côte Chalonnaise, va grandissant, grâce à ses rapports qualité/prix. Dans le même temps, des domaines se créent et l'offre s'étoffe.

S'étendant sur les communes de Buxy, Jully-lès-Buxy, Montagny-lès-Buxy et Saint-Vallerin, au sud de la Côte Chalonnaise, Montagny a une place bien à part parmi les blancs de Bourgogne. « Nos terroirs, atypiques, donnent des chardonnays frais et minéraux, dans lesquels on trouve toujours des nuances salines et d'agrumes. Avec, selon l'élevage, la possibilité d'apporter du gras. L'appellation est toujours restée fidèle à cette typicité, que nos clients ont bien identifiée », résume Lucile Lagarde, vigneronne de l'appellation. Un portrait qui pourrait évoquer Chablis ou certains crus du Mâconnais. Mais subsiste une différence de taille : les prix.

« Les producteurs de l'appellation sont toujours restés raisonnables sur ce point », estime Ludovic Cottenceau, viticulteur adhérent à la cave coopérative de Buxy et président de l'ODG depuis 2020. « Vous trouverez facilement un village à 12 euros, un premier cru de 15 à 18 euros. Cela fait partie des atouts qui nous permettent de garder une clientèle

fidèle, localement comme à l'export. » Une régularité qui doit beaucoup à la coopérative. Car c'est la grande spécificité de l'appellation Montagny : la cave de Buxy en vinifie plus de 60 %. « C'est une force de frappe en termes d'image pour l'appellation, et un gage de stabilité. À mon sens, ce système coopératif a de l'avenir dans un contexte économique qui devient compliqué ». Les 40 % restants sont partagés par une quarantaine de metteurs en marché.

« Montagny produit aussi des blancs de garde »

Essentiellement des domaines locaux, comme celui d'Aline Beauné. « Comme d'autres vignerons, j'ai fait le choix de sortir les vignes familiales de la coopérative pour vinifier moi-même, selon ma vision », confie l'ancienne œnologue du Château de la Créée, à Santenay, installée sur six hectares en 2018. Choix qui lui permet de mettre en valeur chaque terroir tout en expérimentant d'autres méthodes en

cave. « Je crois qu'il y a de la place pour tout le monde, et que les deux approches sont complémentaires. Ce sont deux manières de porter le nom de l'appellation. D'ailleurs, les domaines et la coopérative n'ont pas les mêmes marchés ».

Comme Aline Beauné, beaucoup ont fait ce choix de l'indépendance ces dernières années, rejoignant les domaines historiques comme Aladame ou Berthenet. Tandis que certains jeunes vignerons préfèrent, à l'inverse, rejoindre la coopérative. « Les deux phénomènes s'équilibrent et nos surfaces restent stables », détaille Ludovic Cottenceau.

Objectif commun de ces producteurs aux tailles si différentes : prouver tout le potentiel de leur appellation. « Nos terroirs peuvent notamment produire des blancs de garde. Quand nous ouvrons des vieux millésimes entre vignerons, ils nous surprennent toujours. C'est un aspect encore peu connu de Montagny ».



Date de reconnaissance : 1936.
Surfaces revendiquées : 360 hectares (dont 220 en premiers crus).
Encépagement : chardonnay (100 %).
Rendement maximum : 60 hl/ha (villages), 58 hl/ha (premiers crus)
Prix moyens TTC départ-cave : 12 à 30 € la bouteille.

EN CHIFFRES

Bouzeron LE PETIT JURA

Petite, dynamique, bucolique, productrice de vins frais et originaux, attrayante pour les néo-vignerons... Bouzeron rappelle parfois le vignoble de Pasteur. Mais la comparaison s'arrête là : l'appellation de la Côte Chalonnaise a ses terroirs bien à elle, et surtout, un cépage qui la distingue et qui la rend unique : l'aligoté.

EN CHIFFRES

Date de création : 1998.
Hectares revendiqués : 70.
Encépagement : aligoté 100 %.
Rendement maximum : 65 hl/ha.
Prix moyens TTC départ-cave : 10 à 30 € la bouteille.

Entourée de bois, nichée au creux de sa vallée, Bouzeron fait figure de joyau caché de la Côte Chalonnaise. D'autant que sa reconnaissance en tant qu'appellation villages ne date que de 1998. L'aboutissement d'un travail de longue haleine d'un collectif de vignerons, avec à sa tête Aubert de Villaine, copropriétaire du Domaine de La Romanée-Conti, et propriétaire à Bouzeron depuis 1973. « Il avait perçu le potentiel de nos terroirs, et la qualité toute particulière de certains aligotés locaux », rappelle son neveu, Pierre de Benoist, désormais à la tête du domaine et président de l'ODG Bouzeron. Un dernier point sur lequel le vigneron concentre aujourd'hui ses efforts. « J'ai créé un conservatoire de l'aligoté à Bouzeron en 2011. Le but est d'y conserver les meilleurs pieds, de qualité supérieure, ceux que nos anciens avaient sélectionnés avant le phylloxéra. »

Un dossier premiers crus dans les tuyaux

Vous l'aurez compris : Bouzeron est le village des aligotés de terroir, pas de l'aligoté du kir. Cette approche qualitative a attiré les amateurs. « Quand je suis arrivé en 2000, la renommée n'était pas au rendez-vous. Il a fallu un travail de fourmis pour installer Bouzeron sur les tables parisiennes. Mais aujourd'hui, l'appellation a le vent en poupe. Pour la fraîcheur de ses vins notamment. » Bouzeron attire les clients mais aussi... les vignerons ! « Quand je suis arrivé, il y avait neuf déclarations de

récolte à l'année. Aujourd'hui, on en dénombre quarante-sept. Le tout sur 70 hectares revendicables seulement ! » Dont beaucoup de vignerons d'autres villages, comme Rully, qui ont du bouzeron dans leur portfolio. Mais aussi de jeunes vignerons, attirés par cette appellation dynamique.

Parmi eux : Marie Baltus et Foulques Bertholet, propriétaires depuis 2023 de 0,63 hectare du lieu-dit Les Cordères. « Pour deux jeunes installés comme nous, c'est l'idéal : l'appellation est exigeante mais aussi ouverte, et permet la modernité », résume Foulques. Jugez plutôt : leur cuvée, commercialisée sous la marque Sèves Vins, est née de vignes en conversion bio, avec une vinification bas intrant en levures indigènes, un élevage long, n'a pas de capsule, est dotée d'une étiquette épurée et d'une bouteille consignée... Tout pour plaire aux jeunes consommateurs de Paris, Tokyo ou New York. « Les retours sont excellents, à l'étranger notamment. Nous sommes ravis. »

Forte de son succès et de sa montée en gamme, l'appellation Bouzeron a déposé un dossier pour voir reconnaître certains de ses lieux-dits en premiers crus. Foulques Bertholet insiste : « cela paraît justifié techniquement : certains terroirs sont dotés de sols, d'expositions et d'inclinaisons dignes des grands climats viticoles de la Côte de Beaune. Cette reconnaissance serait tout sauf un coup marketing. »

Bourgogne Côte Chalonnaise

PÉPITES EN VUE

L'appellation, ou plus exactement la « mention complémentaire » à l'appellation Bourgogne, a changé le visage de la Côte Chalonnaise. Et pourrait continuer à le faire.

En 2017, naissait l'appellation régionale Bourgogne Côte-d'Or. Sa source d'inspiration : l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise, de vingt-sept ans son aînée. « Le principe de cette dénomination est simple : les parcelles sont situées dans l'aire d'appellation des régionales, les bourgognes. Mais elles se distinguent par leur situation sur des coteaux bien exposés. L'idée était de reconnaître cette spécificité », décrypte Thierry Joblot, président de l'ODG Bourgogne Côte Chalonnaise. À l'époque, le dossier est ficelé par des vignerons comme Michel Goubard, la coopérative de Buxy, et Aubert de Villaine, copropriétaire de La Romanée-Conti, et propriétaire d'un domaine à Bouzeron.

Aujourd'hui, l'appellation « se vend bien », constate Thierry Joblot. Et pour cause : ses prix font partie des plus avantageux de Bourgogne. Ce qui attire clients particuliers comme restaurateurs. « Au caveau, les prix démarrent en dessous de 10 euros. Sur table, c'est l'occasion de s'offrir un bon bourgogne pour 35 à 45 euros. » Sans avoir à rougir sur la qualité. Lucile Lagarde, vigneronne, a justement

Le village de Moroges.



© BIVB

EN CHIFFRES

Date de création : 1990.

Hectares revendiqués : 539.

Encépagement :

pinot noir (75 %), chardonnay (25 %).

Rendement maximum :

58 hl/ha (pinot noir), 66 hl/ha (chardonnay).

Prix moyens TTC départ-cave :

9 à 18 € la bouteille.



Les vignobles de la vallée des Vaux.

© BIVB

sorti les vignes familiales de la coopérative de Buxy pour valoriser au mieux ses parcelles de Côte Chalonnaise. « On essaie de mettre en avant cette appellation, qui donne des pinots fruités, aux tanins raffinés, qu'on pourrait retrouver sur un givry par exemple ». Pile dans les tendances de consommation actuelles. « Ajoutez à cela les tarifs abordables, et les cavistes et restaurateurs voient nos vins comme des pépites. »

Vers une expérimentation des vignes larges

Les producteurs de l'appellation estiment d'ailleurs que certains de leurs terroirs restent sous-cotés. Parmi les noms qui reviennent, figure le Clos de Chenôve. « C'est l'un des plus vieux clos de Bourgogne », détaille Lucile Lagarde, qui fait partie de ses cinq propriétaires. « Son sol argilo-calcaire, doté d'une profondeur idéale, est orienté plein Est, en milieu/haut de coteau. Chez nous, il s'agit de vignes de plus de 60 ans. À l'aveugle, certains dégustateurs professionnels nous le placent en premier cru. » Une cuvée que l'on s'offre pour... 13 € au domaine. Forcément, « on a de plus en plus de demandes ».

Comme l'avenir commercial de l'appellation a de quoi rassurer, ses producteurs se concentrent désormais sur l'aspect technique. « Nous venons de décider en assemblée générale de travailler sur les plantations en vigne large, à partir de 5 000 pieds à l'hectare [contre 10 000 traditionnellement, ndlr], afin d'augmenter la surface de feuillage, qui protège des coups de chaud, et de faciliter la mécanisation. » Une demande pourrait être formulée cette année auprès de l'INAO.





GIVRY - MERCUREY - RULLY

BOUZERON - MONTAGNY

RÉSULTATS

RICHES D'ENSEIGNEMENTS !

Les résultats de cette large dégustation des crus de la Côte Chalonnaise est riche d'enseignements. Le premier est à relier à la couleur des vins avec une assez nette « domination » des rouges. On sait que 2022 et 2023 sont des années productives et après le difficile et « maigre » millésime 2021 tous les vignerons n'ont manifestement pas maîtrisé la vigueur de leurs vignes et les rendements. C'est particulièrement criant en 2023. Cela étant on trouve partout de beaux chardonnays dans les deux années, avec de bons équilibres et un meilleur potentiel de garde en 2022, plus de gourmandise et d'accessibilité immédiate en 2023. Les rouges dépassent partout les deux-tiers de vins sélectionnés, avec, un peu comme en blanc, des 2023 tendres, charnus, déjà très agréables à déguster

et des 2022 avec beaucoup de fond, de matière, qu'il est préférable d'attendre un peu et ce tout particulièrement en premier cru.

L'autre enseignement concerne les appellations et nous voudrions insister sur la montée en puissance des vins rouges de Rully. Nous avons longtemps considéré que l'appellation produisait de très grands vins blancs et de bons vins rouges. C'est toujours vrai pour les blancs, mais il nous semble qu'il va davantage falloir prendre au sérieux les rouges du village. Il est évident que quelques vignerons se sont penchés sur la question et les résultats sont déjà spectaculaires avec des vins qui ont beaucoup plus de chair, de densité, des tanins plus soyeux et des fruités plus gourmands que par le passé.

Les coteaux de Mercurey.



LES PRIX

**Fourchettes de prix TTC
départ-cave :**

Premiers crus : 20 à 45 €.

Villages : 13 à 30 €.

LÉGENDE

@ : L'entreprise a des vins notés de 81 à 84, 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

**VILLAGES, PREMIERS CRUS
ROUGES ET BLANCS
2022-2023**

**VILLAGES ET PREMIERS CRUS
BLANCS
2022, 2023**

Bouzeron

32 vins présentés

19 sélectionnés

59,5% de réussite.

Givry

97 vins présentés

(dont 28 blancs)

59 sélectionnés (dont 13 blancs)

61% de réussite

(66,5% en rouge,

46,5% en blanc).

Mercurey

173 vins présentés

(dont 43 blancs)

124 sélectionnés

(dont 30 blancs)

71,5% de réussite

(72,5% en rouge, 70% en blanc).

Montagny

66 vins présentés

32 sélectionnés

48,5% de réussite.

Rully

106 vins présentés

(dont 36 rouges)

66 sélectionnés (25 rouges)

62,5% de réussite

(58,5% en blanc,

69,5% en rouge).

NOTATION SUR 100

81-84 (13,5-14) :

Vin agréable

85-88 (14,5-15) :

Bon vin

89-92 (15,5-16,5) :

Très bon vin

93-96 (17-18) :

Grand vin

97-99 (18,5-19) :

Vin exceptionnel

100 (20) :

Vin de rêve

STÉPHANE ALADAME @

71390 Montagny-les-Buxy
Tél. 03 85 92 06 01

Montagny premier cru blanc
Les Coères 2023 (30 €) - 85

DOMAINE BERTHENET

71390 Montagny-les-Buxy
Tél. 09 65 38 99 03

Montagny
Les Macles 2023 (15,5 €) - 89

Nez rond au parfum de mirabelle. Bouche ronde, mirabelle cuite, abricot. Un vin agréable, sur la maturité et la douceur aromatique.

Montagny premier cru
Les Platières 2023 (19 €) - 85
Montagny premier cru
Vieilles Vignes 2023 - 85

CATARINA ET RAPHAËL BERTRAND

71640 Barizey - Tél. 06 13 46 85 99

Mercurey rouge
La Pidancerie 2023 (22 €) - 93

Un nez gourmand de cerises noires, intense, une pointe de violette, un boisé fondu. La bouche est pleine, ample, charnue, juteuse. Les tannins se fondent dans le fruit mûr, le tout avec une très belle longueur et du potentiel.

Mercurey rouge
La Pidancerie 2022 (22 €) - 88
Mercurey rouge
En Boussey 2022 (22 €) - 87
Mercurey rouge
Les Marcœurs 2023 (22 €) - 87
Mercurey rouge
En Boussoy 2023 (22 €) - 87

GUILLEMETTE ET XAVIER BESSON

71640 Givry - Tél. 03 85 44 42 44

Givry premier cru rouge
Les Grands Prétans 2023 - 93

Nez parfumé, intense de fruit noir, frais. Une attaque croquante, dynamique qui se marie avec une bouche gourmande, dense, de cerises juteuses. Un parfait équilibre entre fraîcheur, richesse de la matière et du fruit !

Givry rouge Haut Colombier 2023 - 87
Givry blanc Amélie 2023 - 85
Givry rouge Le Petit Prétan 2023 - 85

MAISON ALBERT BICHOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 37 37

Mercurey blanc
Les Champs Michaux 2023 - 89

Nez beurré, fleurs jaunes, bergamote, aux nuances boisées. La bouche est dense, droite et tonique.

Mercurey rouge
En Pierres Milley 2022 - 87

Mercurey premier cru rouge
Les Champs Martin 2022 - 85

RENÉ BOURGEON

71640 Jambles - Tél. 03 85 44 35 85

Givry premier cru rouge
Clos de la Baraude 2023 (19 €) - 89

Un nez frais de fruits noirs, une note fumée. Bouche concentrée, dense. Le fruit charnu enrobe bien les tanins marqués.

Givry blanc
Clos de la Brulée 2023 (14 €) - 85

MICHEL BRIDAY

71150 Rully - Tél. 03 85 87 07 90

Rully blanc 2023 (20,15 €) - 91

Nez parfumé aux notes muscatées, florales de rose jaune. La bouche est ample, avec un bel équilibre entre un joli gras, la richesse de texture et la finale longue aux jolis amers.

Rully blanc Clos de Remenot
Monopole 2023 (32,50 €) - 90

Le nez est rond, de belle maturité, aux notes d'agrumes confits. Jolie matière en bouche, mûre, flatteuse, avec une petite sucrosité en milieu de bouche. La finale est sur la réglisse et l'amande amère.

Bouzeron 2023 (16 €) - 89
Nez de fleurs blanches avec un joli minéral fumé, une note de poivre blanc. Une attaque fine, délicate de citrons, citrons caviar, poires, et une belle finale minérale.

Rully premier cru blanc
La Pucelle - 88
Mercurey blanc
Le Roc Blanc 2023 (28,40 €) - 87
Rully premier cru rouge
Les Pierres 2022 (29 €) - 85

MAISON CHANZY @

71150 Bouzeron
Tél. 03 85 87 23 69

Rully premier cru rouge
La Fosse 2023 (32 €) - 89

Robe noire. Nez chaleureux, généreux, un peu fermé, mais qui laisse apparaître les fruits noirs. La bouche est gourmande, charnue, aux tanins veloutés et à la finale fruitée.

Rully rouge
En Rosey 2023 (23 €) - 89

Nez élégant de cerises confites. L'attaque est fruitée, fraîche. Du volume en bouche avec une belle persistance. Un vin harmonieux.

Rully rouge
Clos de Bellecroix 2022 (25,80 €) - 89

Nez sur les jolis fruits frais, complétés par des notes florales charmeuses. La bouche est riche, en volume. Des notes de fruits rouges, de cerises noires avec une belle finale sur une note épicée.

MEILLEURES BOUTEILLES

ALINE BEAUNÉ

71390 Buxy - Tél. 06 75 01 85 39

Montagny premier cru Chazelle 2022 (34 €) - 92

Nez parfumé de fruits blancs. Belle concentration en bouche, sur les arômes de pêches, de poires. La finale est longue, saline.



VINCENT DUREUIL-JANTHIAL

71150 Rully - Tél. 03 85 87 26 32

Rully premier cru rouge Chapitre 2022 - 97

Nez intense aux parfums de fruits noirs mûrs accompagnés de notes florales délicates. La bouche est de velours, d'un jus intense, concentré, soyeux. Les notes de fruits sont mûres, confiturées, généreuses et le vin conserve tout son éclat et beaucoup de classe.



FRANÇOIS LUMPP

71640 Givry - Tél. 03 85 44 45 57

Givry premier cru rouge
À Vigne Rouge 2023 - 97

Le nez intense, profond, complexe, sur les fruits noirs, révèle la cerise, la myrtille, la mûre... La bouche est généreuse, pulpeuse. Le fruit noir s'équilibre entre maturité et finesse, avec une longueur et une complexité remarquable, des tanins raffinés. Un très grand vin !





ALINE BEAUNÉ

Plus de complexité grâce au bio

Malgré une installation il y a sept ans seulement, Aline Beauné s'est déjà fait un nom en Bourgogne. Et on comprend pourquoi. L'œnologue, auparavant maître de chai au Château de La Créé (Santenay), opère un virage en 2018, quand elle décide de reprendre les vignes de ses parents, de les sortir de la coopérative et de les vinifier elle-même. « Depuis, j'ai travaillé au passage du domaine en bio, et 2024 sera la première année officielle de conversion », dévoile la vigneronne, pour qui « ces nouvelles pratiques, en particulier le labour, ont eu un grand effet sur mes vins, que je trouve désormais plus complexes ». À la vigne, Aline Beauné tient à la maîtrise de ses rendements. En cave, elle travaille en levures indigènes et partage les élevages entre cuves inox et fûts de grands volumes, « afin de préserver le côté ciselé, tendu et salin de Montagny ». Le millésime 2022, « était sain, solaire et il a permis de réaliser des vins complexes et précis ». En 2023, « la chaleur pendant les vendanges a entraîné des fermentations très rapides, mais les vins se sont révélés au cours de l'élevage ».

71390 Buxy - Tél. 06 75 01 85 39

Montagny premier cru Chazelle 2023 (34 €) - 90

Nez frais, mélisse, tilleul, floral épicé. L'attaque est fraîche, dynamique sur les agrumes frais. Un milieu de bouche en relief, une pointe finale de poivre blanc.

Montagny 2023 (25 €) - 89

Nez fin, floral, avec une touche mentholée. La bouche est équilibrée, saline avec de délicates notes de fruits blancs en longueur.

Montagny Reconnaissance 2023 (29 €) - 89

Nez floral doux, fleur d'oranger. La bouche est concentrée, fraîche, aux arômes fumés, grillés, réglissés. La finale, tonique, saline, s'étire en longueur.

Montagny Reconnaissance 2022 - 88

Montagny 2022 - 87

Montagny premier cru blanc Les Cloux 2023 (34 €) - 85

Bouzeron

Clos de la Fortune 2023 (22 €) - 89

Nez sur la réduction, qu'il faut aérer. Belle texture, légèrement enrobé, crayeuse avec du fond. La finale est saline avec de fins amers.

Mercurey premier cru rouge

Clos du Roy 2023 (40 €) - 89

Le nez est élégant : fruits frais, floral délicat... Jolie bouche ronde, de belle intensité fruitée, avec une pointe poivrée et un bon équilibre.

Mercurey premier cru rouge

Clos Voyens 2023 (38,50 €) - 89

Arômes de fruits rouges et noirs. La bouche déliée offre des tannins mûrs de bonne longueur, un fruité frais. Un classique, bien fait.

Givry premier cru rouge

Le Champ Lalot 2022 (34,5 €) - 89

Nez boisé, doux, floral « sucré ». Le fruit en bouche est gourmand, tendre, agréable, accompagné d'un grain de tanin fin.

Bouzeron

Les Clous 2023 (24,50 €) - 87

Mercurey blanc

Clos les Buisseries 2023 (25 €) - 87

Mercurey premier cru blanc

Le Clos du Roy 2023 (38,50 €) - 87

Bouzeron

Les Cordères 2023 (23,50 €) - 85

Mercurey rouge

Les 68 Rangs 2022 (26 €) - 85

Rully blanc

En Rosey 2023 (23,50 €) - 86

Rully blanc

La Créé 2023 (26,50 €) - 85

VINCENT

ET JEAN-PIERRE CHARTON @

71640 Mercurey

Tél. 06 32 07 11 73

Mercurey premier cru rouge

La Chassière 2023 (29 €) - 93

Le nez est tout en finesse, net, sur la cerise noire, les fruits mûrs. Une bouche concentrée, de fruits noirs charnus. La structure est dense, aux tannins mûrs, de qualité.

Mercurey rouge

vieilles vignes 2023 (21 €) - 92

Nez discret, sur les fruits noirs, une pointe boisée. La bouche est gourmande, riche, sur la cerise, la mûre, avec une belle finale en tension, persistante.

Mercurey premier cru rouge

Clos du Roy 2023 (29 €) - 89

Au nez, la fraise des bois, l'argousier... La bouche est souple, déliée avec une minéralité fine, tendre. Belle longueur élégante, dans la typicité du pinot noir !

Mercurey premier cru blanc

Le Clos du Roy 2023 (29 €) - 88

Mercurey rouge

Clos du Chapitre 2023 (21 €) - 85

CHÂTEAU DE CHAMILLY @

71510 Chamilly - Tél. 03 85 87 22 24

Mercurey rouge

Au pied du Montmorin 2023 - 87

Mercurey blanc

Les Marcœurs 2023 - 87

CHÂTEAU DE CHAMIREY @

71640 Mercurey

@Tél. 03 85 45 21 61

Mercurey premier cru rouge

Clos l'Evêque 2022 - 95

En Clos l'Evêque, le domaine exploite 2,06 hectares plantés pour l'essentiel en 1986. Robe intense, brillante. Arômes de confiture de framboises, d'épices, de réglisse... Le vin est superbe, tendre, raffiné, dense, avec un fruité gourmand, les épices et une finale juteuse.

Mercurey rouge 2023 (28,50 €) - 94

Cette cuvée est composée de parcelles de villages assemblés avec 6% de Mercurey premier cru. Très beau nez de cerises noires, intense. La bouche est complexe, mariant la gourmandise, la concentration au croquant du fruit frais. Finale longue et charnue.

Mercurey premier cru rouge

Les Ruelles monopole

2022 (40 €) - 90

Nez parfumé, profond, de fruits noirs, une note réglissée. La bouche est encore sur la réserve, sérieuse avec du fond et un bon potentiel de garde.

Mercurey premier cru rouge

Le Clos du Roy 2022 (40 €) - 88

Mercurey premier cru blanc

La Mission Monopole 2023 (55 €) - 88

Mercurey blanc 2023 - 87

CHÂTEAU DE GARNEROT @

71650 Mercurey

Tél. 06 62 10 47 94

Mercurey blanc

Roc Blanc 2023 (22 €) - 89

Cette cuvée parcellaire est vinifiée sans soufre ajouté. Au nez, une note de noisette, s'ouvre sur les agrumes. Bon équilibre entre fraîcheur, sucrosité au palais. Milieu de bouche ample, sur le fruit. La longueur, les notes boisées encourageant à la garde de 2-3 ans.

Bouzeron

Les Louères 2022 (19 €) - 89

Cette cuvée parcellaire vinifiée sans soufre ajouté présente au nez de jolies notes fraîches de fruits jaunes. La bouche est concentrée, juteuse, sur la gourmandise, avec une belle finale saline, pure. Très bien fait !

Crus de la Côte Chalonnaise

DOMAINE CHOFFLET @

71640 Givry - Tél. 03 85 44 34 78

Givry premier cru rouge

Clos Jus 2023 - 92

Nez plein de fruit : mûres sauvages, grenades, noyaux de cerises... La bouche est d'un fruité tendre, « sucré » avec une structure dense et un bon équilibre.

Givry premier cru rouge

En Choué 2023 - 89

Nez expressif, fumé, réglissé qui souligne le fruit noir. La bouche est agréable, gourmande avec un joli fruit charnu et une belle longueur.

Givry premier cru blanc

Les Galaffres 2023 - 87

Givry rouge La Pièce 2022 - 87

Givry premier cru rouge

En Choué 2022 - 85

Givry rouge La Pièce 2023 - 85

LAURENT COGNARD & CO

71390 Buxy - Tél. 09 88 08 20 20

Montagny premier cru

La Grande Pièce

cuvée Lison 2022 (30 €) - 87

VINCENT DAUX @

71150 Rully - Tél. 03 85 91 21 52

Rully blanc

Le Cul des Saloirs 2023 (20 €) - 85

Rully blanc

Maizières 2023 (17,40 €) - 85

JAEGER-DEFAIX @

89800 Milly - Tél. 03 86 42 40 75

Rully premier cru rouge

Chapitre 2023 - 92

Joli nez de petits fruits rouges, notes d'épices douces. Un fruit concentré, pulpeux, frais en bouche avec une très belle longueur. Un vin gourmand et harmonieux.

Rully premier cru blanc

Mont Palais 2023 - 88

Rully premier cru rouge

Préaux 2023 - 87

Rully premier cru blanc

Rabourcé 2023 - 86

DOMAINE DESVIGNES

71640 Givry

Tél. 03 85 44 51 23

Givry premier cru rouge

Clos du Vernoy 2023 (29 €) - 91

Jolies notes fruitées, fraîches. La bouche est gourmande, pleine de fruit, avec une touche « sucrée ». Les tanins fins, nobles, les notes d'épices raffinées accompagnent la finale. Un régal !

Givry rouge

Champ la Dame 2023 (21 €) - 91

Nez doux, aux notes de cerises confit, de tarte aux cerises. La bouche est gorgée de fruit, charnue,

gourmande avec une belle fraîcheur. Délicieux !

Givry premier cru rouge

Clos Charlé 2023 - 89

Le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits noirs très mûrs. Bouche riche, veloutée, ample, fruitée et bien équilibrée.

Givry premier cru rouge

Les Bois Chevaux 2022 (29 €) - 89

Arômes fruités, frais, plaisants. La bouche est dense, avec une belle longueur, un fruité généreux et du potentiel.

LAURENT DUFOULEUR @

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 10 83

Mercurey premier cru rouge

Les Crêts 2022 - 87

Mercurey rouge Château

Mi pont 2022 - 85

VINCENT

DUREUIL-JANTHIAL

71150 Rully - Tél. 03 85 87 26 32

Rully premier cru rouge

La Fosse 2022 - 96

Nez est intense, charmeur, sur les fruits noirs avec de jolis notes florales délicates.

La bouche est pulpeuse, pleine de fruits, soulignés par une pointe chocolatée. Les tanins sont de qualité, murs, élégants. Un plaisir immédiat, mais également un beau potentiel de garde.

Rully premier cru blanc

Le Meix Cadot

Vieilles Vignes 2022 - 96

Robe dorée. Le nez est puissant, noble, racé, aux arômes de fruits jaunes concentrés, soulignés par de fines notes grillées. La bouche se distingue par sa concentration, sa richesse. Un vin juteux, long, doté d'un grand potentiel de garde !

Rully blanc Maizières 2022 - 94

Nez fin, charmant, avec de belles notes intenses d'agrumes frais, mûrs, de fruits jaunes. La bouche est riche, pleine, juteuse, longue, avec une belle finale minérale-saline.

Rully rouge 2022 - 94

Un boisé épicé s'ouvre sur des notes de framboises fraîches, de griottes. L'attaque séduit par son toucher généreux de confit de cerises. La bouche est puissante, fraîche, charnue et épicée.

Rully premier cru blanc

Le Meix Cadot 2022 - 93

Très beau nez pur de fruits jaunes, de pain grillé. La bouche est concentrée, juteuse, sur un fruit précis, avec une finale saline. Superbe !

Rully premier cru rouge

Champs Cloux 2022 - 93

Sucrosité des fruits noirs sur fond d'épices au nez. La bouche, profonde, s'équilibre

MEILLEURES BOUTEILLES

FAMILLE MASSE @

71640 Barizey - Tél. 03 85 44 36 73

Bouzeron Les Terroirs 2022 - 91

Joli nez floral, avec une pointe d'abricots bien mûrs.

La bouche est riche avec une acidité fondue.

Un vin d'équilibre avec de la rondeur et une longue finale sur les agrumes.



DOMAINE DU MEIX FOULOT @

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 92

Mercurey premier cru rouge

Clos du Château de Montaigu

Monopole 2023 (36 €) - 97

Cette parcelle entièrement murée, comme son nom l'indique, exposée à l'Est, est située à la porte du domaine. Un nez superbe, intense, de fruits noirs, avec des notes florales d'une grande finesse, une touche d'épices. La bouche est complexe, parfaitement équilibrée entre la richesse des fruits noirs, la texture racée, un profil harmonieux, juteux. Ce vin s'étire en longueur, avec une finale saline et beaucoup de classe.



Famille Masse

À BARIZEY

GRAND
VIN DE
BOURGOGNE



Givry premier Cru
Bouzeron
Rully
Montagny premier Cru
Mercurey
Bourgogne
côte Chalonnaise



Hameau de Theurey - 71640 Barizey - Tél./Fax 03 85 44 36 73
Portable 06 84 07 73 94 - domainemasse.fr



La régisseuse Héléne Sarkis.

DOMAINE JOBLLOT

Préserver la fraîcheur

Pour Héléne Sarkis, régisseuse du Domaine Joblot et de ses quatorze hectares, 2022 et 2023 « ont demandé des approches très différentes ». En 2022, « peu de mesures particulières ont été prises à la vigne et en cave, car ce millésime, solaire, se suffisait un peu à lui-même. Seuls les rognages ont été limités, afin de préserver le feuillage et ainsi protéger les grappes du soleil. » Récolte dès le 22 août, « avec des raisins rentrés à 12 heures au plus tard ». En 2023 en revanche, « l'enjeu était

de réguler le caractère excessivement généreux du millésime, surtout en pinot noir ». Pour ce faire, « nous avons vendangé en vert à deux reprises. Ce contrôle des rendements nous a permis de garder un bon état sanitaire tout en favorisant la maturation des baies. Malgré ces mesures drastiques, nous avons récolté quarante-cinq à quarante-huit hectolitres à l'hectare contre quarante habituellement ». Chez Joblot, les vendanges ont débuté le 26 août. « C'est plus tôt que chez beaucoup de confrères, et fidèle à notre objectif de préserver la fraîcheur dans les vins. Encore une fois, c'est la limitation des rendements qui favorise la concentration et qui nous permet une vendange si précoce en 2023 ».

71640 Givry - Tél. 03 85 44 30 77

Givry premier cru rouge Servoisine 2022 - 96

Nez intense, de fruits noirs, frais, murs. La bouche révèle toute la complexité, la richesse du pinot noir. Les fruits noirs, tout en nuances, les tanins de qualité pour une texture soyeuse, élégante. Longue finale avec une touche de chocolat, moka. Très grand vin de garde !

Givry premier cru rouge Servoisine 2023 - 95

Nez profond, concentré de cerises noires sur une trame d'épices douces, un soupçon de moka. La bouche, concentrée, ample, fraîche, est en harmonie avec le nez. Le fruit noir, la cerise juteuse persistent en finale, en souplesse. Grand potentiel !

Givry premier cru rouge

Les Bois Chevaux 2022 - 94

Notes florales qui s'ouvrent sur les fruits mûrs. La bouche est soyeuse dès l'attaque. La palette aromatique fruitée explose en bouche pour tenir sur toute la longueur. Un vin dense, riche, taillé pour la garde.

Givry premier cru rouge

Les Bois Chevaux 2023 - 93

Nez riche, parfumé de confiture de fruits noirs, raffiné, précis. La bouche, concentrée, pleine, charme par son velouté, son fruit charnu. Un vin gourmand sur une trame élégante et fraîche.

Givry rouge 2023 - 92

Nez riche, fruits noirs frais, une touche de réglisse, d'épices. Superbe bouche, juteuse, croquante. On fait le plein de fruits : griottes, cerises...

Givry rouge Préface 2022 - 90

Au nez un fruit mûr, confituré, agréable. La bouche propose un fruit juteux, dense et des tanins fermes, en longueur, pour mieux « oublier » le vin en cave.

entre fraîcheur, fruité mûr, charmant. Les tanins sont tendres, s'étirent sur une finale réglissée, longue.

Rully premier cru rouge

Cloux vigne de 1936 2022 - 92

Au nez, de jolies notes de fruits frais, de confiture de cerises. L'attaque est fraîche, riche, avec une très belle texture enrobée. La cerise noire, juteuse, est sublimée par la longue finale, minérale.

Rully blanc 2022 - 92

Nez frais, complexe, qui mêle les parfums floraux, les fruits jaunes, aux épices douces. Superbe bouche, pure, ciselée, qui combine harmonieusement les fruits frais, gourmands et la salinité.

Rully rouge Maizieres 2022 - 92

Un joli fruit fin au nez, s'ouvrant sur un floral délicat. L'attaque est riche, concentrée, avec un beau volume de milieu de bouche et un fruité généreux, éclatant.

Rully premier cru blanc

Vauvry 2022 - 91

Nez intensément fruité, aux notes épicées, grillées. La bouche est juteuse, tonique, avec une longue finale saline.

Rully premier cru blanc

Grésigny 2022 - 90

Un nez fin, fruité, avec des notes boisées, épicées. La bouche est concentrée,

juteuse avec une belle longueur saline. La pureté prime dans ce vin de garde.

Rully premier cru blanc

Margotés 2022 - 90

Nez intense de fruits jaunes. L'attaque en bouche est juteuse, concentrée avec une finale ciselée, grillée, de belle longueur. Du potentiel !

Rully rouge En Guesnes 2022 - 89

Nez gourmand de framboises fraîches, d'épices, de cardamome. L'attaque en bouche sur l'équilibre entre le fruit frais, les épices. La texture est charnue, souple avec une finale réglissée.

Rully blanc Chêne 2022 - 88

JACQUES DURY @

71150 Rully

Tél. 03 85 87 14 49

Rully premier cru blanc

Margotés 2023 (19 €) - 91

Issue de vignes de 80 ans, cette cuvée révèle un nez citronné, aux arômes de bergamote, de zestes de citrons, avec une réduction noble. La bouche est charnue, ample, énergique, d'une belle longueur minérale-saline.

Rully premier cru blanc

Marissou 2023 (19 €) - 89

Un nez citronné aux nuances boisées, bien intégrées. Une bouche délicate, bien

en chair, avec une belle finale, longue, sur les agrumes.

Rully blanc

La Chaume 2023 (16 €) - 89

Un nez floral, sucré, citronné, une pointe de fenouils. La bouche est ronde, avec du gras, une aromatique fruitée, citronnée et une amertume fine sur la longueur.

DUVERNAY PÈRE ET FILS @

71640 Mercurey

Tél. 03 85 45 12 56

Mercurey rouge

Floriane 2023 (19 €) - 87

DOMAINE DE L'EVÊCHÉ

QUENTIN

& VINCENT JOUSSIER @

71640 Saint Denis de Vaux

Tél. 03 85 44 30 43

Mercurey rouge

Les Murgers 2023 (21 €) - 89

Arômes intenses de fruits noirs. La bouche est dense, fine, équilibrée, avec un fruité bien présent et une bonne longueur.

Mercurey rouge

Les Ormeaux 2023 (21 €) - 89

Nez riche, équilibré entre le fruit noir, le floral, les épices. Bouche charnue, équilibrée, au fruité concentré et juteux.

Mercurey blanc

Les Ormeaux 2023 (24 €) - 89

Nez délicat, frais, citronné, avec un boisé tabac blond. Jolie trame citronnée en bouche, tout en équilibre, dense et rafraîchissante.

DOMAINE DE LA FERTÉ

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 21 61

Givry premier cru rouge

Clos de la Servoisine 2022 (40 €) - 94

Nez doux de violettes, de réglisse, enveloppé d'épices. La bouche gourmande est magnifiée par la tendresse de ses tanins, la richesse des fruits noirs, le tout avec une très belle longueur toute en équilibre. Superbe !

Givry rouge 2023 (28 €) - 93

Au nez, le fruit noir se mélange aux épices. La bouche ronde, exprime un joli fruit concentré, charnu, frais. Belle persistance en bouche avec une touche poivrée. Un vin harmonieux, en devenir.

Givry rouge

Clos de Mortiers 2023 (31 €) - 92

Nez frais, élégant, net, de fruit rouge, de griottes... Bonne attaque, fruitée, cerise, fraise, une pointe d'orange confite. La bouche se distingue par sa fraîcheur, ses beaux tanins, son ampleur. Un vin bien équilibré, complexe.

Crus de la Côte Chalonnaise



Romain et Simon Pillot.

ROMAIN ET SIMON PILLOT

À suivre de près

Jeunes vigneronns exigeants, Romain et Simon Pillot sont à classer parmi les meilleurs rapports qualité/prix de la Côte Chalonnaise. Les deux frères, représentants de la 6^e génération, ont pris le relais de leur père Laurent et de leur oncle Jean-Michel. Sur leurs dix-sept hectares (deux tiers de rouges, un tiers de blancs), ils encadrent toute la production, du raisin à la bouteille, sans aucun prestataire. « Mais nous bénéficions encore de l'aide de notre

grand-père, Raymond, qui, à 96 ans, fait toujours deux hectares ! », tiennent à mentionner les deux frères, admiratifs. Les sols sont labourés, les rendements maîtrisés et la vendange effectuée en caisses de 12 kg, pratique assurant l'intégrité du raisin jusqu'en cave. Les rouges sont égrappés à 100 % et extraits en douceur (pas ou peu de pigeages). Les blancs élevés sur lies fines et rarement bâtonnés. L'élevage de treize mois bénéficie de plus ou moins de fûts neufs : aucun pour les régionales ; jusqu'à 50 % pour le premier cru Clos des Montaignes. Le mercurey village Le Cray est une nouvelle cuvée.

71640 Mellecey - Tél. 03 85 45 29 01

Mercurey premier cru rouge Clos de Montaignes 2022 (23 €) - 93

Nez intense, floral, sur la violette, la rose, un boisé fin, élégant. En bouche, les fruits mûrs, la framboise, la cerise croquante, avec une belle longueur. Un vin tout en dentelle, avec du potentiel.

Mercurey premier cru rouge En Sazenay 2022 (22 €) - 93

Nez intense, joli boisé, des notes minérales, une touche de rose fraîche. Très bel équilibre en bouche. L'attaque

est sur le fruit intense, précis, frais, de framboise. La bouche est longue avec de jolis tannins crayeux qui soutiennent le vin en longueur.

Mercurey premier cru rouge Clos de Montaignes 2023 (23 €) - 92

Nez délicat avec un fruit qui s'ouvre sur les épices. Une attaque charnue, gourmande. La Bouche est fruitée, soutenue par la structure fine des tannins. Un vin en devenir.

Mercurey rouge Cray 2023 (17 €) - 91

Arômes de framboises fraîches, de fleurs... Bouche croquante, soyeuse, harmonieuse. La finale est sur la finesse, la complexité. Prometteur !

Mercurey rouge 2022 (17 €) - 89

Nez Intense sur la fraise des bois, la myrtille, une pointe florale. L'attaque est douce, sur les fruit frais, la cerise, la fraise des bois. Les tannins gourmands, très souples, donnent une belle rondeur en bouche.

Mercurey blanc 2023 (22 €) - 89

Nez fumé, floral. Une bouche ample, gourmande, de belle concentration, sur la rondeur. La finale est persistante, citronnée et dynamique.

Mercurey premier cru rouge

En Sazenay 2023 (22 €) - 85

Mercurey blanc 2022 (22 €) - 83

FEUILLAT-JUILLOT @

71390 Montagny-lès-Buxy
Tél. 03 85 92 03 71

Montagny premier cru cuvée Louis 2023 (32 €) - 89

Une petite touche de réduction qui s'ouvre sur un fruit jaune discret au nez. La bouche est mûre avec de la rondeur. Belle longueur avec un élevage qui apporte de la complexité.

DOMAINE DE LA FOLIE

71150 Chagny
Tél. 03 85 87 18 59

Rully premier cru rouge cuvée Marey du Clos de Bellecroix 2023 (24,25 €) - 89

Nez riche, « solaire », aux touches douces de réglisse. La bouche est charmante, charnue, gourmande avec une finale sapide et une pointe de graphite.

Rully rouge cuvée Marey 2022 (23,80 €) - 87

DOMAINE DU FOUR BASSOT @

71640 Saint-Mard-de-Vaux
Tél. 03 85 45 13 04

Mercurey blanc Clos de la Chiquette 2023 (20 €) - 87 Bouzeron 2023 (12 €) - 87

MAISON CAMILLE GIROUD

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 65

Mercurey premier cru rouge Clos Voyens 2022 (46 €) - 91

Nez floral délicat, avec des notes de framboise, de clou de girofle... Un vin de plaisir, avec une belle matière tendre, enrobée et une longue finale, fine, saline.

GOUFFIER @

71150 Fontaines - Tél. 06 47 00 01 04

Mercurey premier cru rouge Les Champs Martin 2023 (30 €) - 93

Nez doux sur un floral délicat, avec des nuances de cerises, de petits fruits. Une bouche délicieuse, riche, avec un fruit gourmand. La texture est tendre aux tannins enrobés. Une longue finale sur le fruit noir. Très élégant !

Montagny premier cru Les Jardins 2023 (30 €) - 87 Mercurey rouge La Charmée 2023 (24 €) - 87 Mercurey premier cru blanc Les Champs Martin 2023 (30 €) - 85 Rully blanc Les Maizières 2023 (24 €) - 85

HUBER-VERDEREAU

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 64 37

Mercurey premier cru blanc Les Combins 2023 - 89 Arômes de fruits frais : pêches jaune,

citrons... La bouche est équilibrée, gourmande, avec un fruit mûr, délicat et une belle tension en finale.

DOMAINE JACQUERON @

71150 Rully
Tél. 03 85 91 25 91

Rully premier cru blanc Margotés 2023 - 96

Nez riche, précis, de fruits blancs, pommes mûres, citrons jaunes... L'attaque est franche avec un milieu de bouche onctueux. La finale fraîche, mentholée, s'étire en longueur sur la minéralité, la salinité. Du potentiel pour ce vin concentré et harmonieux.

Rully premier cru rouge Préaux 2023 - 93

Nez élégant de cerises noires. La bouche est fraîche, fruitée, gourmande, avec un joli volume, un bon équilibre et du potentiel. Belle réussite !

Rully premier cru blanc La Pucelle 2023 - 91

Belle fraîcheur aromatique au nez, très citronnée. La bouche est sapide, aux notes d'agrumes, Kumquat, avec une belle texture ample et une finale zestée à l'amertume douce.

Mercurey premier cru rouge Les Naugues 2023 - 88

Rully premier cru blanc Vauvry 2022 - 87

Rully premier cru blanc La Pucelle 2023 - 87

MAISON LOUIS JADOT @

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

Bouzeron 2023 (19,50 €) - 85

JEANNIN-NALTET

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 83

Mercurey premier cru rouge Clos des Grands Voyens cuvée Jeanne 2022 (36 €) - 93

Nez de cerises noires, avec une fine pointe boisée qui s'ouvre sur la fleur de sureau. Bel équilibre entre le fruit mûr, charnu, plein et des tanins soyeux, le tout avec beaucoup de finesse.

Mercurey premier cru rouge Clos des Grands Voyens 2022 (29 €) - 92

Nez intense sur les fruits rouges bien mûrs. Bouche croquante, toute en équilibre, avec des arômes fruités généreux, de la matière, du fond et des tanins soyeux.

Mercurey premier cru rouge Les Naugues 2022 (30 €) - 91

Nez puissant, concentré de fruits noirs, cerises confites, une pointe de tabac blond. La bouche est dynamique,



GUIDE D'ACHAT

Le village de Montagny.



équilibrée avec une belle matière, crayeuse, fondue qui souligne le jus de qualité.

Mercurey premier cru rouge
Les Naugues 2023 (30 €) - 90

Nez dense, de cerises noires, de violettes. Bouche ample, charnue, gourmande, avec une belle structure tannique et une finale longue.

Mercurey blanc 2023 (23 €) - 89

Robe jaune pâle. Nez aérien, aux notes de pêches jaunes. La bouche est équilibrée, sur la gourmandise d'un fruit mûr et juteux.

Mercurey premier cru rouge
Le Clos l'Evêque 2022 (28 €) - 88

Mercurey rouge
vieilles vignes 2023 (22 €) - 87

Mercurey premier cru rouge
Le Clos l'Evêque 2023 (30 €) - 85

Mercurey rouge
vieilles vignes 2022 (22 €) - 85
Mercurey blanc 2022 (23 €) - 85

DOMAINE JESSIAUME 🍷

21590 Santenay
Tél. 03 80 20 60 03

Rully blanc 2023 (33,20 €) - 85

CLAUDIE JOBARD 🍷

71150 Demigny - Tél. 03 85 49 46 81

Montagny premier cru
Madeleine 2023 (26 €) - 91

Nez doux, fruité, de pêches, poires, une pointe florale « sucrée ». La bouche est concentrée, gourmande, pleine. Le fruit mûr persiste et s'accompagne d'une note minérale-saline.

Rully blanc En Villerange 2023 - 90

Nez de belle intensité florale, citronnée. L'attaque en bouche est ronde, fraîche, avec une longueur citronnée et une belle finale zestée.

Rully blanc
En Villerange 2023 (23 €) - 87

FRANÇOIS LUMPP

71640 Givry
Tél. 03 85 44 45 57

Givry premier cru rouge
Petit Marole 2023 - 94

Nez parfumé, tout en douceur, sur la violette, la cerise noire... La bouche charme par sa rondeur, sa délicatesse, son fruit « sucré ». Une gourmandise qui s'étire en longueur et en harmonie. Superbe !

Givry premier cru rouge
Crausot 2023 - 91

Nez délicat de roses, de framboises, de fraises fraîches. Belle bouche, de petits fruits rouges, sur la fraîcheur, la gourmandise. Tout en souplesse, en élégance, le vin est éclatant de fruit !

DOMAINE DE LA LUOLLE 🍷

71390 Moroges
Tél. 06 21 86 05 27

Mercurey rouge
Le Balcon 2022 (30,30 €) - 85

FAMILLE MASSE @

71640 Barizey
Tél. 03 85 44 36 73

Givry blanc
Clos de la Brulée 2022 - 94

Nez mûr, gourmand, aux notes de dragées, de nougats. L'attaque est riche, gourmande. La touche miellée s'accompagne d'une note citronnée. Un superbe village !

Mercurey blanc Terroirs 2023 - 92

Jolis fruits du verger, croquants : poires, pêches... Bouche harmonieuse, dynamique, entre une fraîcheur légèrement mentholée, un fruit juteux et une belle finale minérale.

Givry premier cru rouge

Le Champ Lalot 2023 - 89

Nez discret, s'ouvrant sur la cerise, la myrtille... Une attaque fraîche, laisse la place aux fruits noirs, doux. Très belle longueur avec une finale poivrée.

Givry premier cru rouge
En Veau 2023 - 89

Belle intensité du fruit, une touche florale fine. En bouche, un fruit fin, acidulé, s'harmonise au velours des tanins, avec une finale épicée agréable.

Givry premier cru rouge
Servoisine 2022 (22,50 €) - 87

Mercurey premier cru rouge
Clos des Montaignes 2022 (22,50 €) - 85

Givry premier cru rouge
Le Champ Lalot 2022 (22,50 €) - 85

Givry blanc
Clos de la Roche 2023 (18 €) - 85



JEAN-BAPTISTE PONSOT

La quête du raisin parfait

On entend de plus en plus qu'un bon vin se fait surtout à la vigne. Un principe que Jean-Baptiste Ponsot illustre à merveille. Le quadragénaire a acquis une réputation de viticulteur exigeant : ébourgeonnage sévère, feuillage aéré, et double tri à la parcelle (à l'effeuillage et juste avant les vendanges) sont de mise sur ses neuf hectares. « Le but est de récolter un raisin impeccable. Comme ça, en cave, il n'y a plus qu'à affiner ».

2022 a ravi le vigneron. « C'était une année solaire et presque parfaite, sans difficulté majeure ». Il souligne le potentiel de garde du millésime. En 2023, quelques défis se sont présentés, surtout en fin de saison. On a grêlé sur le coteau des blancs, puis on a eu une canicule juste avant vendanges, et tout a mûri en même temps. J'ai fait le choix de commencer par les rouges pour préserver leur fraîcheur, puis j'ai continué avec les blancs, qui ont donc un peu plus mûri et ont un supplément de rondeur cette année. » Face à ces profils solaires, le vigneron choisit des élevages de moins en moins marqués. « Je vais vers moins de fûts neufs et je bâtonne de moins en moins les blancs, afin de garder de la tension. »

71150 Rully - Tél. 03 85 87 17 90

Rully premier cru rouge La Fosse 2023 (33 €) - 91

Robe intense. Joli nez fumé, réglissé, grillé aux notes subtiles d'épices. La bouche est croquante, juteuse, sur la gourmandise, avec de belles notes de fruits rouges frais.

Rully premier cru rouge Molesme 2023 (33 €) - 91

Nez parfumé de fruits mûrs avec une touche fumée, réglissée. La bouche est concentrée, juteuse, franche, avec un très bel équilibre gourmand.

Rully premier cru blanc Molesme 2023 (33 €) - 91

Un nez frais, floral, aux nuances beurrées, anisées. La bouche est équilibrée, sur la finesse, la tendresse, en gardant de la fraîcheur. Une longue finale avec de jolis amers.

Rully premier cru rouge Molesme 2022 (33 €) - 91

Le nez s'ouvre sur des notes délicates de cerises noires, d'épices... L'attaque est souple, avec un milieu de bouche riche, sur les fruits noirs. La bouche s'étire en longueur avec une finale saline.

Rully premier cru blanc Molesme 2022 (33 €) - 91

Nez frais, d'agrumes bien mûrs. La bouche est concentrée, pleine, savoureuse, avec ses saveurs d'oranges, de pêches. Beau potentiel !

Rully blanc En Bas de Vauvry 2022 (26 €) - 89

Joli nez, de belle maturité, aux notes de fruits jaunes, d'épices. L'attaque est tonique avec une bouche gourmande, juteuse et une finale sur les agrumes.

Rully premier cru blanc

Montpalaïs 2022 (33 €) - 88

Rully premier cru blanc Raclot 2023 (33 €) - 83

DOMAINE DU MEIX FOULOT @

71640 Mercurey
Tél. 03 85 45 13 92

Mercurey premier cru rouge Les Saumonts 2023 (33 €) - 93

Nez de fruits noirs frais : cerises, myrtilles... La bouche est concentrée, gourmande, charnue, avec une grande pureté de fruit, une texture soyeuse et une belle longueur.

Mercurey premier cru rouge les Veleys 2023 (33 €) - 92

Nez riche, racé, de fruits noirs accompagnés de délicates notes florales. La bouche offre autant de complexité, sur des fruits juteux, croquants. La finale est longue, classe, saline avec une touche minérale, cailloux.

Mercurey premier cru rouge Les Montaigus 2022 (33 €) - 92

Nez aux notes fumées, d'encens, réglissées. La bouche est dense, structurée avec une attaque sur le fruit noir, le thé noir. La finale, encore un peu serrée, de belle longueur, aux arômes de réglisse, café. Du caractère, du potentiel !

Mercurey premier cru rouge 2023 (31 €) - 91
Ce vin est l'assemblage de deux terroirs complémentaires : les Bytots, Le Clos des Montaigu. Nez de belle intensité fruitée. La bouche est dense, structurée, avec

une belle concentration de la matière mûre, des fruits noirs. Un vin de garde.

Mercurey premier cru rouge Les Montaigus 2023 (33 €) - 89

Nez concentré, une note graphite. La bouche, s'équilibre sur un beau fruit juteux. Un vin racé avec du potentiel.

Mercurey premier cru rouge 2022 (31 €) - 87

DOMAINE MENAND

71640 Mercurey
Tél. 03 85 45 19 19

Mercurey premier cru rouge Clos des Combins 2022 - 90

Arômes de cerises noires, d'épices. Beau jus en bouche, riche, ferme. Du potentiel !

DOMAINE DE LA MONETTE

71640 Mercurey
Tél. 03 85 98 07 99

Mercurey rouge Le Saut Muchiau 2023 (24 €) - 91

Un nez « solaire », sur les fruits noirs, des notes fumées. Bouche gourmande, avec un fruité charnu, plein et un bel équilibre.

Mercurey rouge Les Bourguignons 2023 (24 €) - 90

Nez frais de fruits rouges avec une note de fèves de cacao. Attaque dynamique, fraîche sur un fruit juteux. La bouche est douce, gourmande aux tannins soyeux.

DOMAINE NINOT @

71150 Rully - Tél. 03 85 87 07 79

Mercurey premier cru rouge les Velleys 2023 - 92

La framboise et la myrtille dominent au nez, complétées de notes de moka. Bouche gourmande, dense, équilibrée, avec des tannins veloutés, fins. Un régal immédiat.

Mercurey premier cru rouge Les Crêts 2023 - 89

Framboise confiturée au nez, une note florale... Bouche joyeuse, riche, aux tannins souples, au fruité « sucré », gourmand. Un vin plaisir !

Rully blanc Chaponnière 2023 - 85

Rully rouge Le Mieux Guillaume 2023 - 85

ANTOINE OLIVIER @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 35

Rully blanc Saint-Jacques 2023 (25 €) - 88

FAMILLE PICARD AU PIED DU MONT CHAUVE

21190 Chassagne-Montrachet
Tél. 03 80 21 98 57

Montagny premier cru La Grande Pièce 2022 - 85

MAISON LA PIERRE RONDE

21200 Beaune - Tél. 06 16 65 67 97

Rully premier cru blanc 2023 (48 €) - 86

SYLVAIN ET LUCIE PONSOT

71150 Rully - Tél. 06 81 77 65 78

Rully rouge 2022 (26 €) - 91

Nez de mûres sauvages sur fond d'épices douces. Une bouche généreuse, dynamique, fraîche avec un joli grain de tanins et une bonne longueur.

DOMAINE RAGOT

71640 Givry - Tél. 03 85 44 35 67

Givry premier cru rouge Les Grands Prétans 2023 (30 €) - 90

Nez parfumé de cerises confites, de fleurs. La bouche est juteuse avec un joli fruit laissant place, en finale, aux épices, à la réglisse, avec une touche fumée.

MICHEL SARRAZIN ET FILS

71640 Jambles - Tél. 03 85 44 30 57

Givry premier cru rouge Le Champ Lalot 2023 (30 €) - 94

Nez subtil de cassis, de myrtilles... L'entrée en bouche est fraîche, avec un fruité qui fait saliver. Le velours des tannins accompagne le fruit noir sur toute sa longueur, avec une finale réglissée, élégante. Superbe !

Givry premier cru rouge La Grande Berge 2023 (30 €) - 93

Nez plaisant, « sucré », confituré, avec une touche d'épices fraîches. L'attaque est fruitée. La bouche, toute en velours, révèle des notes d'épices, chocolat noir, moka. Finale longue, raffinée, classe !



GUIDE D'ACHAT

Givry premier cru rouge

Les Bois Chevaux 2023 (30 €) - 91

Nez fruité intense, une touche florale. Bouche riche, avec un fruit noir, gourmand, souple et une longue finale aux notes de réglisse, zan.

Givry premier cru rouge

les grands Vignes 2022 (30 €) - 91

Nez agréable de petits fruits frais. La bouche charme par son fruit noir intense. En finale, un mélange gourmand d'épices, de saveurs chocolatées et réglissées.

Givry rouge

Les Teppes 2023 (25 €) - 91

Nez boisé, grillé, qui s'ouvre sur les épices douces, la cannelle. L'attaque est fraîche, juteuse. La bouche séduit par sa belle texture, ses tanins frais. Longue finale graphite, réglissée.

Givry premier cru rouge

Clos Salomon 2022 (30 €) - 90

La grande nouveauté pour le domaine, c'est bien sûr la reprise du premier cru Clos Salomon monopole. Nez fumé, délicat, aux parfums floraux, petits fruits noirs. La bouche est veloutée, concentrée sur les fruits noirs. Une belle matière, la longueur et du potentiel.

Givry premier cru blanc

Le Champ Lalot 2022 (30 €) - 89

Nez gourmand sur les fruits jaunes, mûrs, l'ananas, le pamplemousse rose. La bouche s'équilibre entre la fraîcheur et les fruits jaunes. Belle finale longue, précise et gourmande.

Givry premier cru rouge

La Grande Berge 2022 (30 €) - 89

Robe intense. Le nez est précis : cerises noires, une touche florale. La bouche tendre, gourmande, séduit par son fruit charnu. Belle finale avec une note de cacao.

Givry premier cru rouge

Les Grands Prétants 2023 (30 €) - 89

Nez doux aux allures de confiture de fruit. Une bouche agréable, douce, rappelle le clafoutis, la confiture de cerise noir. Une gourmandise !

Givry rouge

Les Dracy 2023 (20 €) - 89

Nez doux, aux notes florales sucrées. Une belle gourmandise en bouche avec son fruité doux. Les tanins fins portent le vin en longueur.

Givry rouge

Clos de la Roche 2023 (25 €) - 89

Nez intense de fruits noirs écrasés : mûres sauvages, cerises. La bouche propose un joli jus fruité frais, un grain fin. La touche réglissée, épicée, s'étire sur la longueur.

Givry blanc

Clos de la Roche 2022 (23 €) - 87

Givry blanc

Clos de la Roche 2023 (23 €) - 87

Givry premier cru blanc

Les Pieds d'Henry 2022 (28 €) - 85

Givry premier cru rouge

Champ Lalot 2023 (30 €) - 85

Givry blanc Dracy 2023 (19 €) - 85

SEGUIN-MANUEL @

21200 Beaune - Tél. 03 80 21 50 42

Givry premier cru rouge

Cremillons 2023 (35 €) - 91

Un nez encore un peu sur la réserve qui s'ouvre sur de belles notes de fruits rouges. De la densité, de la fraîcheur en attaque. La bouche est en volume, soyeuse, et de belle persistance. Un vin équilibré qui a de l'avenir.

Mercurey rouge

vieilles vignes 2022 (37,20 €) - 85

MAISON SHAPS

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 26 31

Bouzeron

Les Clous 2022 (20,50 €) - 85

YVES

ET LOÏC DE SUREMAIN @

71640 Mercurey

Tél. 09 61 21 54 57

Mercurey premier cru rouge

La Bondue Génération VII 2023 - 96

Nez intense, d'épices, poivre de Sichuan avec des notes de fruits bien mûrs : fraises confiturées, arbusiers... La bouche est profonde, élégante. Belle complexité aromatique entre la minéralité, le floral, le fruit mûr. Très belle longueur saline. Un vin de garde, de gastronomie.

Mercurey premier cru rouge

Les Crêts 2023 - 94

Nez tout en finesse sur la cerise noire, la myrtille... La bouche est riche, concentrée, pleine de fruit. Très belle densité de milieu de bouche, poivrée. La finale se prolonge en élégance. Un vin très classe.

Mercurey premier cru rouge

La Bondue Génération VII 2022 - 93

Nez complexe sur le noyau de cerise, des notes épicées, poivrées, cacao qui s'ouvrent sur la violette. Un vin dense, précis, long, avec une belle minéralité, pierre chaude. Un très beau potentiel de garde !

Mercurey premier cru rouge

La Bondue 2023 - 92

Nez velouté, subtil, sur les fruits noirs. La bouche est dense, concentrée, sur la réserve, mais on a le potentiel d'un très beau vin. Patience...

Mercurey premier cru rouge

La Bondue 2022 - 92

Joli fruité noir, qui s'ouvre sur un floral délicat, une note boisée, tabac blond. Attaque sur la framboise, la cerise, avec une belle complexité aromatique. Les tanins crayeux, la longueur traçante, promettent une belle garde à ce vin.

Mercurey premier cru rouge

En Sazenay 2022 - 92

Nez profond sur la minéralité, la cerise, la myrtille... La bouche est juteuse, avec de la matière, un bon équilibre, des tanins soyeux, une finale longue, équilibrée et élégante.

Mercurey premier cru rouge

Le Clos l'Evêque 2022 - 92

Nez racé, élégant, aux fruits compotés. Beaucoup de finesse, de fraîcheur en bouche. Les tanins élégants accompagnent la finale épicée, réglissée. Un vin sensuel, sapide.

Mercurey premier cru rouge

Les Crêts 2022 - 92

Robe intense. Un nez de cannelle, clou de girofle, cacao, mûres... Le jus est frais, dense, avec une belle longueur, pure.

Les tanins sont puissants, généreux, présageant d'un beau potentiel de garde.

Mercurey premier cru rouge

Le Clos l'Evêque 2023 - 91

Robe intense. Le nez est mûr, aux fruits noirs confiturés, une note fumée. Bouche soyeuse, enrobée, soutenue par un fruit « solaire » et gourmand.

Mercurey rouge 2023 - 91

Légère réduction qui s'ouvre sur la framboise écrasée, la cerise noire, le cacao. La bouche est charnue, fraîche. Les tanins soyeux rendent ce vin d'esprit classique accessible dès aujourd'hui.

Mercurey premier cru rouge

Les Croichots 2022 - 89

Nez de sureau noir, une note fumée douce. Les tanins de qualité, soyeux, accompagnent le fruit doux, frais, croquant. Bel équilibre pour ce vin « plaisir ».

Mercurey premier cru blanc

En Sazenay 2023 - 87

Mercurey premier cru blanc

En Sazenay 2022 - 87

Mercurey premier cru rouge

En Sazenay 2023 - 85

THEULOT-JUILLOT

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 87

Mercurey rouge

Château Mipont 2023 (25 €) - 92

Robe intense. Le nez s'ouvre sur un beau fruit noir, mûr, frais. Une bouche concentrée, juteuse, croquante en milieu de bouche. Finale longue et harmonieuse.

Mercurey premier cru blanc

Les Champs Martin 2023 - 90

Nez pur, frais, de chair de poire. La bouche est en harmonie avec le nez, sur la fraîcheur, une tension fine, longue et une belle finale croquante.

Mercurey premier cru blanc

Les Champs Martin 2023 (31 €) - 87

Mercurey rouge

Château Mipont 2023 (25 €) - 87

Mercurey premier cru rouge

La Cailloute 2023 (32,50 €) - 85

TUPINIER-BAUTISTA

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 26 38

Mercurey premier cru rouge

Clos du Roy 2022 (36 €) - 94

Nez intense, concentré, sur la cerise noire, la myrtille. La bouche est ample, pleine, charnue et s'étire en longueur pour finir sur des arômes de roses, de violettes. Les tanins crayeux, de qualité, accompagnent la salinité du vin.

Mercurey premier cru rouge

Les Vellées 2022 (30 €) - 93

Nez de petits fruits noirs : cerises, mûres... Belle attaque en bouche, au touché



Domaine de la Folie

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY

Vins & Spiritueux

Chemin de la Folie
71150 CHAGNY

Dégustation sur RDV :

+33 3 85 87 18 59

contact@domainedelafolie.fr

www.domainedelafolie.fr



Jeanne (en haut), Emmanuelle (à gauche), François et Suzanne Raquillet.

JEANNE & FRANÇOIS RAQUILLET

Vers des extractions plus douces

Emmanuelle et François (10^e génération) et Jeanne (11^e génération) continuent de porter haut les couleurs de leur appellation. Matériel végétal de premier choix et rendements maîtrisés permettent à cette famille emblématique de Mercurey de proposer des vins aussi complexes que structurés, réputés pour leur potentiel de garde. Réputation qui n'empêche en rien l'actualisation du savoir-faire. « Depuis quelques années,

nos extractions sont plus douces, les pigeages ayant tendance à disparaître au profit des remontages », indique Jeanne. Côté millésimes, « 2022 a offert des maturités et des états sanitaires parfaits, ce qui nous a permis de faire un essai de vendange entière, avec 20 % sur le premier cru Les Vasées, révèle François. En 2023, « il a fallu trier, mais le résultat est bluffant ». Mention spéciale pour la cuvée Suzanne (le prénom de la fille de Jeanne, qu'on voit sur la photo), un Mercurey village qui n'a rien à envier à un premier cru. Le domaine vient d'acquiescer un nouveau premier cru rouge, Les Combins, vinifié pour la première fois en 2024.

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 14 61

Mercurey rouge Vigne de Chazeaux 2023 (30 €) - 94

Un nez riche de fruit noir frais avec une note floral délicate, subtilement fumée. La bouche est charnue, d'un fruit noir intense. Un vin long, dense et racé.

Mercurey premier cru rouge Clos de Paradis 2023 - 93

Un nez riche, sur les fruits noirs, les épices, une touche réglissée. La bouche est concentrée, gourmande et le fruit juteux s'harmonise avec la salinité. Longue finale avec une rigueur de bon aloi.

Mercurey premier cru rouge

Les Naugues 2022 (36 €) - 93

Nez élégant, riche. La bouche est concentrée, pleine d'énergie, toute en longueur. Le milieu de bouche apporte la densité, le fruit noir intense, la puissance qui fait de ce vin, le compagnon divin d'une côte de Bœuf.

Mercurey premier cru rouge les Veleys 2022 (36 €) - 93

Nez discret, réglissé, qui s'ouvre doucement sur la cerise noire, un boisé « sucré ». La bouche dense, charnue, laisse deviner des notes de cerises noires. Les tanins sont fins. À « oublier » en cave.

Mercurey rouge vieilles vignes 2023 (27 €) - 93

Une robe intense. Un nez concentré sur le fruit noir, un boisé fin qui révèle les notes florales. La bouche est pulpeuse, généreuse en fruit. Les tanins sont mûrs, soyeux, soulignant le vin et son fruit.

Mercurey premier cru rouge Les vasées 2022 (36 €) - 91

Nez élégant : fruits noirs, cacao, une note fumée. La bouche est dense, pleine de fruit, avec des tannins enrobés, soyeux. Un vin déjà accessible et qui vieillira bien.

Mercurey blanc La Brigadière 2023 (29 €) - 89

Nez parfumé de pêches, de pain grillé. La bouche est gourmande, équilibrée, avec un fruit mûr enrobé par un joli boisé bien fondu.

Mercurey premier cru blanc

Les Veleys 2023 (36 €) - 88

Mercurey premier cru rouge

Clos de Paradis 2022 (36 €) - 88

soyeux. Le vin est bien équilibré entre la fraîcheur, un fruité juteux, de la matière, le tout avec une finale saline, en dentelle.

Mercurey premier cru rouge En Sazenay 2023 (28 €) - 92

Nez puissant de fruits noirs concentrés, qui s'ouvre sur des notes épicées, fumées. La bouche est juteuse, charnue avec une finale saline, élégante, pure. Beau potentiel !

Mercurey premier cru blanc En Sazenay 2023 (30 €) - 92

Nez de pêches mûres, de mirabelles. La bouche est élégante, ronde, ample, suave avec une belle structure. Un beau vin souple, fruité sur la longueur.

Mercurey rouge 2022 (18 €) - 92

Nez ouvert, expressif, de fruits confiturés. Une marmelade de fruits noirs qui s'accompagne de tanins solides, denses. Structure et maturité en harmonie, pour finir en longueur sur des notes réglissées.

Mercurey premier cru rouge En Sazenay 2022 (28 €) - 89

Nez de zan, réglisse, fruits noirs. Bouche aérienne, toute en finesse, en longueur,

avec du fond et une belle finale saline, persistante. Le vin n'est pas en place, mais il a du potentiel !

Mercurey rouge vieilles vignes 2023 (18 €) - 89

Des vignes de plus de 60 ans pour cette cuvée de village. Nez intense de fruits frais : framboises, cerises... La bouche est ample, charnue, gourmande et bien équilibrée.

Mercurey premier cru rouge Clos du Roy 2023 (36 €) - 88

Mercurey blanc Marie-Christine 2023 (20 €) - 87

Mercurey premier cru blanc Les Velley 2023 (30 €) - 85

CAVE DES VIGNERONS DE BUXY @

71390 Buxy - Tél. 03 85 92 03 03

Montagny premier cru

Le Mont Cuchot 2023 (16 €) - 89

Nez ouvert, floral, délicat. Une attaque fraîche, nerveuse avec un milieu de bouche en relief aux arômes de pêches jaunes, poires. Texture agréable, charnue.

Givry blanc Buissonnier 2023 (14,20 €) - 87

Montagny Les Vignes sous l'Eglise 2023 (13 €) - 87

Montagny premier cru Saint Morille 2023 (16,50 €) - 87

Montagny 2022 - 87 Montagny Clos du Corbeau

2023 (13,30 €) - 85

Montagny premier cru Les Vignes du Soleil 2023 (18,60 €) - 85

DOMAINE DE VILLAINÉ

71150 Bouzeron
Tél. 03 85 91 20 50

Mercurey rouge Les Montots 2023 - 93

Nez fin de fruits noirs. Attaque gourmande, sur un fruité croquant. La bouche est concentrée, soutenue par une très belle tension, le tout avec beaucoup de finesse et d'harmonie.

Rully premier cru rouge Cloux 2022 - 92

Nez floral de violette, de réglisses, épices douces. La bouche charnue, dévoile un

jus pulpeux, dense, avec du volume et une belle longueur.

Rully premier cru blanc Raclot 2022 - 90

Nez doux, délicat, aux notes florales « sucrées ». La bouche est gourmande, avec une belle concentration et une finale toute en équilibre.

Rully premier cru blanc Cloux 2022 - 88

Rully premier cru blanc Raclot 2022 - 87

Rully blanc Les Saint-Jacques 2023 - 87

Rully premier cru rouge Champs Cloux 2022 - 86 Bouzeron 2023 - 85



BONNES ADRESSES



RESTAURANTS

Tiffany et Maxime (© Geoffrey Fleury).



L'EMPREINTE

Accueil/cadre : Avec un macaron au Michelin, L'Empreinte fait partie des références de la Côte Chalonnaise. Y officient le chef Maxime Kowalczyk et sa compagne Tiffany Gastal. Le couple a décroché l'étoile en 2020 alors que l'un comme l'autre n'avaient pas encore 30 ans. Le restaurant se situe au cœur du bourg de Buxy, dans La Tour Rouge, bâtisse du XII^e siècle. Salle classique, mais service aussi chaleureux qu'efficace. Menus de 45 à 120 euros, sans les vins.

La table : Chaque menu offre une expérience de dégustation riche et variée, avec de nombreux plats et entremets inspirés des classiques des gastronomies auvergnates et bourguignonnes, les régions d'origine des deux restaurateurs. Les associations de

saveurs sont parfois audacieuses mais toujours millimétrées, avec la fraîcheur comme fil rouge et un faible pour les produits de la mer et les agrumes. Mention spéciale pour le pléthorique plateau de fromages.

La carte des vins : Un sommelier qui met à l'aise et veille particulièrement à la pertinence des accords. Belle sélection en Bourgogne et Beaujolais bien sûr, mais aussi de grands noms du côté de la Loire et de la Champagne.

2, Grande Rue - 71390 Buxy - Tél. 03 85 92 15 76.

MAISON MINORI

Accueil/cadre : Ouverte en 2020, la Maison Minori rafraîchit l'offre gastronomique de la Côte Chalonnaise. Son nom, qui signifie « récolte » en japonais, colle à merveille au lieu comme à sa cuisine. Sébastien Dorier, qui a fait ses classes entre la France, la Suisse et Tokyo, intègre une composante japonaise à sa gastronomie traditionnelle. Salle apaisante et épurée. Le lieu comprend aussi deux chambres d'hôtes.

La table : De son expérience au Pays du Soleil Levant, le chef Dorier a gardé une rigueur et une précision à toute épreuve, en témoigne la délicatesse du dressage et la précision dans l'association des saveurs. Deux menus uniques : le menu du marché le midi, le menu découverte le soir. L'un comme l'autre mettent à l'honneur les classiques de la cuisine française, sublimés par des touches d'inspiration nippone (daïkon, shiso, shiitaké...). Comptez une quarantaine d'euros pour le midi, une cinquantaine pour le soir, sans les vins. Des tarifs très raisonnables compte tenu du raffinement des plats et de la qualité du service.

La carte des vins : Sélection étoffée de givrés en particulier et de vins de la Côte Chalonnaise en général, sans excès sur les prix.

5-7, rue de Varanges - 71640 Givry - Tél. 03 85 45 06 92





LE BOUZERON

Accueil/cadre : Si le village de Bouzeron est une pépite, son restaurant l'est tout autant. Niché au cœur du discret village, le lieu est à découvrir pour sa salle feutrée et son ambiance familiale, avec cuisine ouverte. Ludovic et Émilie Briday y reçoivent du jeudi au samedi (déjeuner et dîner) et le dimanche (déjeuner). Accueil chaleureux garanti, et rapport prix/plaisir irréprochable : comptez 39 euros pour un menu entrée/plat/dessert de niveau gastronomique.

La table : Offre volontairement réduite à un petit nombre de plats d'inspiration traditionnelle et de saison, faisant la part belle aux produits locaux (bœuf du Charolais, truffe de Bourgogne...).

La carte des vins : Sélection courte et efficace, avec une approche particulièrement locale. On y trouve, comme il se doit, une impressionnante sélection de bouzerons, de même que de très beaux domaines du village voisin, Rully. En rouge, Santenay et les Maranges sont à l'honneur.

4, place France Lechenault - 71150 Bouzeron - Tél. 03 85 42 23 34.

COMMERCES DE BOUCHE



MAISON BACHEROT

La nouvelle boucherie vedette du Chalonais. Depuis leur installation en 2022, Lilian Bacherot (photo) et sa jeune équipe font l'unanimité à Mercurey et dans les villages alentour, pour leur sélection de viandes locales de qualité et leur service irréprochable, conseils de préparation inclus. Au menu :

grand choix de charcuterie et de pièces de bœuf maturées, et viandes marinées savoureuses. De quoi marier au mieux les vins de Mercurey... Le succès est tel que le patron boucher a ouvert une seconde boutique à Saint-Rémy, en périphérie de Chalon-sur-Saône.

89, Grande Rue - 71640 Mercurey - Tél. 06 66 40 84 82.

ENOTOURISME

LE CAVEAU DIVIN

Le caveau de dégustation des vignerons de Mercurey a fait figure d'avant-gardiste lors de son ouverture en 2011. Dans cette petite cave voûtée au centre du village, vous pourrez déguster librement une sélection de 64 vins de l'appellation grâce à un système Enomatic, l'équivalent, pour le vin, d'un distributeur automatique. Le système est simple : après l'achat d'une carte prépayée, dont on choisit le montant, il n'y a plus qu'à se servir parmi les cuvées proposées en libre-service. L'échantillon coûte quelques euros (prix variable en fonction du cru et de la quantité demandée). Bien sûr, vos vins coup de cœur sont aussi disponibles à la vente, à prix domaine qui plus est.

**101, Grande Rue - 71640 Mercurey
Tél. 03 85 45 22 96.**



L'APÉRITIF FLOTTANT Maison Millebuis

C'est la belle saison, pourquoi ne pas déguster au fil de l'eau ? C'est en tout cas l'expérience originale proposée par la Maison Millebuis (Cave de Buxy), qui propose ce concept tous les étés depuis quatre ans. En fin de journée, embarquez sur une petite barge

flottante au port de plaisance de Chalon, et laissez-vous guider : pendant près de deux heures, vous profiterez du clapotis apaisant de la Saône et de ses paysages bucoliques, avec au fil de la soirée une dégustation de six des cuvées de la cave, trois blancs et trois rouges, accompagnées de mets locaux. Un moment hors du temps. Départ tous les jeudis à 19h. 45€/personne. À réserver avec un peu d'avance.

**Infos et réservation : Tél. 03 85 92 03 03
accueil@vigneronsdebuxy.fr**

Le village de Bouzeron et son vignoble.



DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron, Rully et Santenay,
Exploitant à Mercurey et Saint Aubin

2 rue de la Fontaine contact@de-villaine.com
71150 BOUZERON www.de-villaine.com
03.85.91.20.50 Dégustation sur rendez-vous



GRAND VIN DE BOURGOGNE



MERCUREY 1^{ER} CRU
CLOS DU CHÂTEAU DE MONTAIGU
MONOPOLE

Touches - 11 rue du clos du Roy - 71 640 Mercurey - Tél. : 03 85 45 13 92
Mail : lemeixfoulot@gmail.com - [f domaine du meix foulot](https://www.facebook.com/domaine.du.meix.foulot) - [i domainedumeixfoulot](https://www.instagram.com/domainedumeixfoulot)



ALINE BEAUNÉ
VINS DE BOURGOGNE

Montagny 1^{er} cru
Montagny
Bourgogne Blanc
Bourgogne Aligoté

Santenay 1^{er} cru
Beaurepaire rouge

alinebeaune.fr
contact@alinebeaune.fr

EARL DOMAINE TUPINIER BAUTISTA



30 ter, rue du Liard
71640 MERCUREY

Téléphone : 03 85 45 26 38
tupinier.bautista@wanadoo.fr - Site Web : domaine-tupinier-bautista.com



DOMAINE RAQUILLET JEANNE ET FRANÇOIS
Grands vins de Bourgogne

19 rue de Jamproyes 71640 Mercurey
Tél. : 03 85 45 14 61
contact@domaine-raquillet.com

domaine-raquillet.com



DOMAINE COUP DE CŒUR



LE BON SENS PAYSAN EN EXEMPLE

NOUS AVONS L'IMPRESSION DE CONNAÎTRE THOMAS BOULEY DEPUIS LES DÉBUTS DE BOURGOGNE AUJOURD'HUI, ALORS QU'IL N'A MÊME PAS ENCORE SOUFFLÉ SES QUARANTE-CINQ BOUGIES. DANS CETTE GÉNÉRATION DONT NOUS PARLONS TANT DANS NOS PAGES ET QUI A « SECOUÉ LE COCOTIER » EN BOURGOGNE, THOMAS BOULEY NE LÂCHE RIEN. IL FAIT INCONTESTABLEMENT PARTIE DES VIGNERONS ÉCOUTÉS ET RESPECTÉS.

Avec Thomas Bouley, une fois passés les échanges cordiaux de bienvenue, notre rencontre a aussitôt débuté par un tour dans la vigne qui borde le domaine. Histoire d'échanger sur la taille, d'égrainer une poignée de terre pour illustrer un sol bien aéré, vivant et non compacté et pour parler plus globalement d'agronomie, la grande priorité de Thomas depuis 2002, année où il a véritablement pris en main le domaine familial.

Thomas, 4^e génération, a succédé à Jean-Marc, son père, arrivé en 1974. « Il a véritablement développé la commercialisation en bouteilles, investi toute sa carrière dans des bâtiments, des vignes, pour atteindre une surface de dix-sept hectares, puis douze en 2001 et sept à mon installation en 2002 suite à la perte de cinq hectares en fermage. Grâce à lui, j'ai hérité d'un beau patrimoine de vignes, d'installations à Volnay où j'ai pu faire la cuverie 100 % inox en 2016. Cela me permet de tout avoir au même endroit et d'avoir aujourd'hui un confort de travail énorme », explique Thomas. Jean-Marc produisait déjà de beaux vins, avec une attention toute particulière portée à la maîtrise des rendements, en soignant ses vinifications et ses élevages longs de deux hivers. « Je ne fais plus de soutirage, mais je garde cette logique d'élevages longs. Cela peut sembler paradoxal, mais dans des millésimes plus tendres comme 2021 ou 2023, le deuxième hiver sur lies remplit vraiment les vins et à l'inverse dans des millésimes très concentrés, très mûrs, comme 2022, ils s'affinent ». Thomas s'est installé en 2002, mais suite à un souci de santé de son père il a été plongé dans le bain dès le millésime 2000. « Mon père a eu une sciatique paralysante. Il était couché, alors je n'ai pas eu le choix. J'avais 18 ans. J'ai fait des bêtises, c'est comme cela que l'on apprend, mais je savais ce que je voulais et cela restera une bonne expérience (sourires). Même si j'ai vinifié 2000, je considère que 2002 est mon premier vrai millésime dans la mesure où j'ai pu tout maîtriser de la vigne en montant la hauteur de rognage, en arrêtant complètement le désherbage chimique, les anti-pourritures... ».

Et le sol, sa vie, sa structure, ont immédiatement été au centre des préoccupations du jeune vigneron, sans trop d'ailleurs qu'il puisse encore aujourd'hui expliquer pourquoi, par intuition, bon sens paysan... « Il y a vingt-cinq ans, on parlait un peu du bio, mais beaucoup moins du respect du vivant et de la qualité des sols. Il n'y a rien de plus beau que la nature et cela me semblait pourtant évident. Alors notre travail, c'est quand même de produire des raisins tous les ans, mais ma priorité a toujours été d'essayer d'accompagner la nature, de la comprendre, pour qu'elle se sente le mieux possible. Il y a des millésimes généreux, d'autres pas et je l'accepte. La nature est bien faite.

Dès sa troisième année, la vigne est encore un enfant et elle a quand même le droit de produire cinquante hectolitres par hectare. Cela ne va pas ! On se plaint aujourd'hui d'avoir des vignes en mauvaise santé mais ce n'est pas étonnant. Depuis les années 1970, le vignoble est surexploité avec une recherche de productivité, par les clones, les engrais, la taille... Alors ce n'est la faute à personne. Je n'aurais peut-être pas fait mieux si j'avais commencé de travailler à 14 ans et repris le domaine au début des années 1970, mais il faut avoir conscience que c'est l'histoire de la renaissance de la Bourgogne après les deux guerres. » Thomas Bouley aurait-il fait mieux ou pas ? Personne ne le saura jamais mais il est évident qu'aujourd'hui, en 2025, alors qu'un relâchement lié à un certain confort commercial se fait sentir un peu partout, Thomas garde fermement le cap et il fait partie de ces quelques vignerons qui conservent une belle avance sur le reste de la flotte.

Textes : **Christophe Tupinier, Gilles Trimaille**
Photographies : **Bénédicte Manière, Christophe Tupinier**

FICHE D'IDENTITÉ

Siège : Volnay (Côte de Beaune - 21).

Gérant : Thomas Bouley.

Surface : un peu plus de 9 hectares.

Appellations : Volnay, Pommard, villages et premiers crus, Beaune premier cru et en blanc : bourgogne aligoté et Bourgogne chardonnay.

De père en fils depuis de nombreuses générations, la famille Bouley cultive la vigne à Volnay.

A partir de 1919 : le vignoble familial est dirigé par François Bouley.

1948 : Christian lui succède.

1974 : Jean-Marc crée son propre Domaine, auquel s'ajoutera le vignoble Christian de son père en 1984.

2002 : Thomas rejoint le Domaine et prend en charge toute la gestion technique, des vignes à la mise en bouteilles.

2012 : Thomas prend la gérance du domaine au départ officiel en retraite de Jean-Marc, son père.



PORTRAIT CHINOIS

Votre plus beau souvenir de dégustation ?

Richebourg grand cru 1959 du Domaine de la Romanée-Conti et Volnay 1^{er} cru Clos des 60 Ouvrées 1966 du Domaine de la Pousse d'Or, bus dans la même soirée en 2004. Les vins étaient d'un fruit éclatant de pureté et d'une texture de bouche veloutée. Ce fut une révélation, l'émotion vient avec le temps et Volnay peut aussi bien vieillir que les grands crus de la Côte de Nuits.

Le vignoble que vous rêvez de découvrir ?

Je ne connais pas assez le vignoble italien et toutes les personnes qui me connaissent me disent que je dois absolument y aller. Donc c'est sur ma liste des choses à faire !

Le vin que vous auriez aimé faire ?

Un volnay 1^{er} cru Caillerets en franc de pied (préphyllloxérique), sur des sols qui n'ont jamais connu la chimie.

Si vous n'aviez pas été vigneron en Bourgogne, où auriez-vous aimé travailler ?

En Corse.

Qui rêveriez-vous de réunir autour d'une bonne bouteille ?

Lalou Bize-Leroy et mes amis vignerons.

Quand vous ne buvez pas de vin, quelle boisson consommez-vous ?

De l'eau.

Quel métier auriez-vous pu faire si vous n'aviez pas été vigneron ?

Jusqu'au collègue, je voulais être architecte.

CÔTÉ COULISSES

LE SOUCI DU DÉTAIL

SI DANS SA FAÇON DE TRAVAILLER, THOMAS BOULEY A UN « SECRET », C'EST SON SOUCI DU DÉTAIL ET ON PEUT VÉRITABLEMENT DIRE QUE DEPUIS LE CHOIX DU MATÉRIEL VÉGÉTAL, JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLES, RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD.

Le vignoble

En viticulture, le domaine est travaillé de la même façon, conduit en bio (sans certification), dans toutes les vignes, premiers crus comme appellations régionales, avec une priorité absolue : la vie des sols. Ainsi pour éviter le tassement des sols et leur asphyxie, un aspect essentiel de la « politique » agronomique du domaine, Thomas Bouley a acheté un enjambeur léger de 1984 et il ne laboure que quatre ou cinq fois par an au maximum, la dernière fois en juin-juillet ; ensuite l'herbe naturelle vient recouvrir les rangs. « La clef de l'agronomie, c'est d'avoir assez d'humus dans les sols pour qu'ils fonctionnent comme une sorte d'éponge, en laissant passer l'eau s'il y en a trop et en préservant l'humidité du sol en année chaude et sèche pour que les micro-organismes continuent de fonctionner. Face au changement climatique, l'avenir n'est pas dans de nouveaux porte-greffes ou cépages, il est dans l'agronomie. Le travail a donc été réalisé depuis 2002, en plusieurs étapes, mais il faut du temps et ce n'est qu'à partir de 2017 que j'ai senti un vrai changement dans l'état de santé des vignes, mais aussi dans les vins, dans la qualité des tanins, la définition des terroirs ». Aujourd'hui, le nouvel objectif à un nom : matériel végétal. Beaucoup de vignes du domaine sont des clones classiques plantés dans les années 1980 et Thomas Bouley va les remplacer peu à peu. « On va garder le système racinaire et changer la génétique en surgreffant avec la sélection massale de pinot noir fin de l'ATVB (Association Technique Viticole de Bourgogne) qui est tout simplement magique : des petites grappes aérées, sans épaule, des tailles de baies différentes... Tu peux toujours travailler le plus sérieusement et le plus respectueusement possible dans les vignes et en cuverie, si tu as un matériel végétal quelconque, tu fais des bons vins, mais rien de grand. »

Vendange et maturité

Je passe toute l'année dans les vignes et je vis la saison, ce qui a son importance. Mon objectif n'est donc pas de chercher à faire un vin « solaire » dans un millésime froid et vice-versa. Je suis peu porté sur les analyses. Aussi, pour décider si c'est le bon moment ou pas de vendanger, je goûte les raisins, je regarde l'état des vignes, en ayant en tête les informations recueillies tout au long de la saison et c'est cela qui me donne une idée du potentiel de l'année. Le degré n'est pas suffisant. En 2015, année superbe, lumineuse, chaude, le dernier prélèvement en Volnay premier cru Carelle sous Chapelle donnait 12,5, ce qui est bien sur le papier, mais les peaux étaient amères, pas assez mûres et j'ai attendu onze jours de plus avant de récolter. Les raisins titraient 14,5°, pour autant aujourd'hui le vin n'est pas du tout alcooléux, bien au contraire. Chaque année a sa logique. En 2021 et 2024, années fraîches, les peaux étaient mûres à 12°, alors qu'en 2015, il fallait donc 14° et parfois plus. J'ajoute,

que sans aléa ou accident climatique, l'ordre est toujours le même pour ma semaine de vendange : Beaune en premier et les Hautes-Côtes de Beaune en dernier.

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés en caisses, triés sur tables (vibrantes puis tapis) en cuverie, éraflés ou pas, transportés en bac et déversés en douceur dans les cuves. À noter que le pourcentage d'éraflage dépend du terroir, voire des secteurs dans un même terroir (dans le Clos des Chênes, le domaine a deux vignes aux génétiques différentes, l'une est presque toujours gardée en vendange entière et l'autre éraflée) et de l'année, sans alterner couches de raisins entiers et grains éraflés, mais entiers. « Aujourd'hui, la qualité des érafloirs est incroyable. Ils sortent de véritables myrtilles », assure Thomas Bouley, dont le but est faire fermenter au maximum en intracellulaire. Les fermentations débutent avec un remontage/jour pour activer les levures (indigènes), puis arrivent au bout de dix-quinze jours les pigeages au pied pour décompacter le « chapeau », libérer le jus encore sucré contenu dans les baies, poursuivre et terminer en douceur les macérations qui s'étalent sur trois à quatre semaines. Après pressurage, les sucres restants finissent de fermenter en cuves « et cette deuxième fermentation ajoute de la complexité aux vins », estime le vigneron. Une nouvelle cuverie 100 % inox a été construite en 2016 au cœur de Volnay. « Il y a vraiment un avant et un après. Maintenant, on peut vraiment faire ce que l'on veut et cela se ressent sur la précision des vins, sur la qualité des tanins », estime Thomas Bouley. Les élevages durent deux hivers sur lies sans soutirage en fûts de 228 litres pour les rouges, avec 30 % minimum de bois neuf en appellation Bourgogne.

Le style

Plus qu'un style, les vins rouges de Thomas Bouley ont une profondeur, une chair, une densité, une précision, une complexité, bref un niveau que l'on retrouve chez très peu de vignerons. C'est vrai pour ses premiers crus comme pour ses « simples » appellations régionales Bourgogne, ou Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune qui très régulièrement obtiennent les « meilleures notes » des différents guides d'achats de Bourgogne. Aujourd'hui, le tout comme toujours à l'issue de dégustations à l'aveugle. C'est évidemment tout sauf un hasard !



VU PAR



OLIVIER LAMY

(Vigneron à Saint-Aubin
Côte de Beaune)

Nous nous sommes rencontrés la première fois chez lui pour déguster 2002, son premier millésime et le courant est tout de suite passé. Nous avons les mêmes mots, le même ressenti sur les vins avec également un vrai souci d'honnêteté, de se dire les choses, sans flatter ni blesser. C'est important si l'on veut progresser. Thomas fonctionne beaucoup à l'instinct, sans analyser en permanence des chiffres, des données... et il est souvent dans le vrai. Il a une grande sensibilité de la terre, du végétal, plus globalement de la nature. Il ressent et il voit des choses que tout le monde ne voit pas. Il y a seulement 50 ans, les vignerons n'allaient pas beaucoup à l'école. Ils n'avaient pas d'ordinateur, pas de téléphone portable mais un bon sens paysan affuté et on retrouve cela chez Thomas. Il a fait du sport de haut niveau et il va au bout des choses. Je pense que cela a dû contribuer à lui donner le goût du détail et on sait que dans notre métier, les détails font toute la différence. La mode actuelle en rouge est à l'infusion, aux vins sur le fruit, croquants, mais pas chez Thomas. Il fait des vins texturés, avec de la matière, du goût, du potentiel. Des vins qui ont quelque chose en plus...



Dégustation

Deux décennies de Volnay 1^{er} cru Clos des Chênes



2002 est le premier millésime en solo de Thomas Bouley au domaine familial et 2022, le plus jeune proposé dans le cadre de cette dégustation. En plaçant d'emblée la barre très haut, Thomas Bouley a pour autant beaucoup évolué dans sa façon de travailler au cours de ces deux décennies.

2002 - 93/100

Cette cuvée éraflée à 100 % et vendangée le 21 septembre offre une robe rouge sombre à peine tuilée. Nez doux, subtil, dévoilant au départ des notes épicées (poivre gris) pour ensuite offrir de délicates notes florales de rose et de pivoine mêlées à des arômes de griotte et de framboise. On retrouve également en bouche des notes florales et sucrées (confiture de griotte) avec des tanins remarquables qui apportent beaucoup de soyeux et de délicatesse. La granulosité de la finale donne une sensation crayeuse du plus bel effet. Cette cuvée, d'une jeunesse confondante, ne révèle aucune trace d'évolution. Le fruité/floral domine toujours l'aromatique et la trame tannique délivre une expression du pinot noir élégante, suave et très envoûtante.

2003 - 94/100

Si la canicule estivale est le facteur marquant de ce millésime, il ne faut pas oublier que le gel printanier avait fortement réduit le volume de la récolte. Thomas Bouley a attendu le 25 août pour obtenir des maturités phénoliques satisfaisantes. La part de la vendange entière est de 30 % dans cette cuvée.

La robe intense annonce un nez très expressif, parfumé, floral, avec des notes épicées et une touche confiturée, (griotte noire et fraise cuite), évoluant ensuite vers le sureau et les cerises à l'eau-de-vie. La bouche est charnue, volumineuse, d'une amplitude impressionnante, portée par des tanins fins, soyeux, avec une agréable sucrosité

(clafoutis et cacao) évoquant un porto sec. La finale, grillée et épicée (poivre de Sichuan, muscade), est franche, saline, encore un peu serrée sur les tanins crayeux. Un vin puissant, généreux, riche, qui a gardé une belle fraîcheur.

2005 - 91/100

Robe sombre, griotte noire. Le nez est puissant, compact, avec des notes de fruits à l'alcool (griotte, sureau). Après quelques minutes, les arômes évoluent vers un fruité épicé et confituré (mûre, myrtille cuite) avec une légère note fumée. La bouche est dense, construite sur des tanins puissants, droits, frais et tendus. La finale retrouve de la fraîcheur avec des notes de graphite enrobées par les tanins serrés et crayeux. Ce millésime lumineux et venté, marqué par une forme de surmaturité, a subi un stress hydrique qui a resserré les tanins, encore stricts. Cette rigueur pourra dérouter les dégustateurs les plus avisés et il semble indispensable de carafier cette cuvée ou de prendre le temps de bien l'aérer dans un large verre, afin que cette puissance tannique se détende et s'affine.

À partir de 2006, le domaine a abandonné la pompe à vendange, remplacée par un tapis élévateur et des wagonnets, afin de garder intactes les grumes du raisin. À partir de 2008, l'écimage a été effectué le plus tard possible et en 2009, le domaine a décidé de changer de bouteilles afin d'avoir le goulot le plus droit possible pour favoriser un meilleur contact avec le bouchon et éviter toute évolution prématurée du vin.

2010 - 96/100

Les vendanges ont débuté le 26 septembre, avec « une maturité idéale pour le pinot noir, avec des petites grappes millerandées et des baies de différentes tailles » déclare Thomas Bouley. La partie du Clos des Chênes qui se situe sur le secteur des terres blanches a été vinifiée avec 40 % de vendange entière.

Dès le premier nez, le bouquet s'exprime dans une dimension profonde, complexe et délicate, avec un fruité frais (noyau de griotte, myrtille) et réglissé. Le nez évolue ensuite vers des notes d'encens, de fumée et de fraise au sucre. La bouche est intense, réglissée, encore réservée, avec une sensation crayeuse et saline qui révèle toute la classe du terroir. Un vin solide, sérieux, encore très jeune, d'un équilibre souverain, à la finale nette et raffinée. À carafa impérativement.

2013 - 90/100

Nez délicat, ouvert aux délicieux arômes fruités (fraise des bois, grenade) et floraux (pivoine, gesse tubéreuse). La bouche est fraîche, équilibrée, avec un fruité tendre et une petite touche végétale en finale (menthol et sauge). Un vin agréable, construit sur des tanins frais, serrés, crayeux et réglissés, avec une certaine rigueur en finale. Ce millésime tardif, vendangé le 3 octobre, offre une version sapide, déjà très accessible.

2016 - 93/100

En 2016, le domaine s'est doté d'une nouvelle cuverie où tout fonctionne en gravité, ce qui permet de mieux préserver les jus et de diminuer les doses de soufre. Le premier nez, fin et léger, révèle des notes de petits fruits rouges frais (framboise, groseille). Il évolue ensuite vers des senteurs plus florales pour revenir ensuite à des notes fruitées (grenade et noyau de griotte). La bouche est fraîche, élégante. Les tanins, dont la précision est remarquable, se détendent en finale pour donner une belle profondeur et une énergie portée par des notes de graphite et des amers nobles. Un vin qui se dévoile en deux temps, « timide », délicat au départ, puis dense, pulpeux et dynamique après une lente aération.

2019 - 97/100

Cette cuvée a été vendangée le 15 septembre et vinifiée avec 45 % de vendange entière, toujours prise uniquement sur la partie du Clos des Chênes terres blanches. Le premier nez, d'une grande plénitude, révèle la maturité parfaite des raisins. Le fruité confituré (griotte et myrtille) précède des notes florales et sucrées (pivoine, rose) et des épices douces (poivre rose). La bouche est riche, élégante, dense et encore réservée, avec ce grain de tanins crayeux inimitable et une délicieuse finale saline. Un vin au très grand potentiel, encore sur la réserve, mais déjà très séduisant par sa complexité et son énergie.

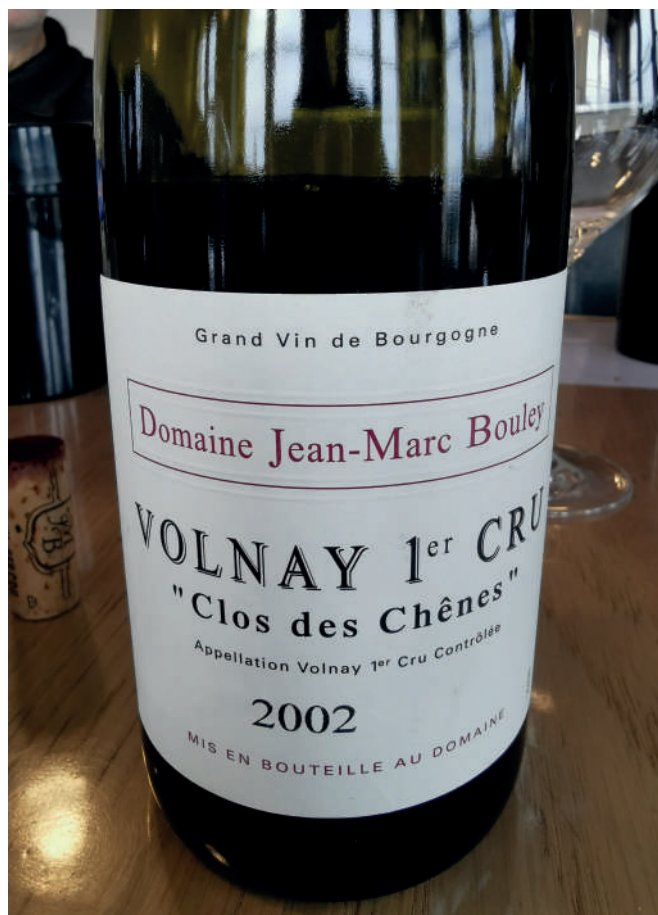
2020 - 99/100

Dans ce millésime très sec depuis le début de la floraison, la vigne a malgré tout réussi à se réguler et s'est progressivement adaptée à ces conditions de sécheresse. « C'est le millésime le plus extrême de tout ce que j'ai fait jusqu'à ce jour » reconnaît Thomas Bouley.

Robe sombre, presque noire. La maturité élevée oriente immédiatement le nez sur les fruits noirs (mûre sauvage et cerise noire), complétés de notes de café froid, de réglisse et de fève Tonka. La bouche possède une densité impressionnante, construite sur des tanins larges et épicés. On retrouve des arômes de fruits noirs (ronce et sureau). La puissance est équilibrée par des tanins frais, réglissés et épicés (poivre gris). Un vin à la générosité hors normes, frais et dynamique, illustrant une remarquable alliance de la finesse et de la richesse, avec beaucoup de précision et de pureté. Tout simplement exceptionnel !

2021 - 92/100

Nez tendre, expressif, délicatement floral (pivoine), avec des notes de cerise, de dragée, de rose et d'orange sanguine. La bouche est tonique, fruitée et croquante, très



typée Clos des Chênes, avec des tanins frais, tendus et poivrés. La finale est portée par l'amertume réglissée et la sensation minérale et crayeuse. Les 60 % de fûts neufs ont été totalement digérés par la qualité du jus. Peut-être le millésime où la minéralité est la plus expressive.

2022 - 96/100

Robe intense. Le nez est parfumé, doux, avec de délicieux arômes de cerise noire et de violette, évoluant vers des notes « sucrées » (myrtille et mûre sauvage) et des épices douces (cardamome, muscade). Les tanins, ronds, suaves, apportent dès l'attaque une forme de sucrosité, avec de la chair et cette singulière granulosité à la texture crayeuse qui signe l'ensemble des cuvées issues de ce grand terroir du Clos des Chênes. La finale, portée par de fins amers réglissés, est encore serrée. L'élevage, totalement maîtrisé (70 % de fûts neufs), est fondu dans la densité de la matière. Un vin solide, frais et généreux, prêt à affronter la prochaine décennie... et la suivante.

LE TERROIR

Le domaine exploite 42,59 ares dans le Volnay premier cru Clos des Chênes, situé tout au sud de l'appellation. La surface totale est divisée en deux parcelles, la première dans la partie médiane et la seconde dans les terres blanches de la partie haute. « La partie médiane, sur des terres argileuses, donne ses épaules au vin, sa structure et l'autre partie amène un profil plus droit, aérien, presque salin. Elles sont très complémentaires dans l'assemblage », assure Thomas Bouley. Les vignes sont très âgées, 60 à 70 ans, et il n'y a donc pas le moindre pied issu de la sélection clonale ; uniquement des sélections massales. C'est un secteur à la fois chaud par son exposition au sud-est et frais par la position en haut de coteau, ouvert, très ventilé et la proximité de la combe de Monthelie.

CAHIER

Vallée du RHÔNE Nord



P.56

BRÈVES

P.58

RENCONTRE

Michel Chapoutier

AU CENTRE DU JEU

P.62

APPELLATION

Vallée du Rhône Septentrionale

PANORAMA D'UN PATRIMOINE VITICOLE D'EXCEPTION

P.66

Saint-Joseph VS Crozes Hermitage

VOISINS MAIS SINGULIÈRES

P.68

TECHNIQUE

Viticulture de coteau

LE BIO À LA FORCE DES BRAS

P.70

GUIDE D'ACHAT

**Cornas • Côte Rôtie • Condrieu • Saint-Péray
Crozes-Hermitage • Hermitage • Saint-Joseph**

P.82

GÉNOTOURISME

PASSEZ L'ÉTÉ DANS LE VIGNOBLE

UNE CANDIDATURE UNESCO POUR LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

Et si le vignoble de la Vallée du Rhône septentrionale, de Vienne à Valence, rejoignait la prestigieuse liste du patrimoine mondial de l'UNESCO ? C'est l'ambition portée par l'association De Rhône en Vignes, lancée en mai dernier sous la présidence de Philippe Guigal. Ce projet collectif vise à faire reconnaître la valeur universelle de ce territoire viticole unique, berceau de la syrah, aujourd'hui traversé par huit appellations et exploité par plus de 1 000 domaines. Le processus est exigeant et pourrait durer une dizaine d'années. Mais la mobilisation est là. Vignerons, élus, chercheurs et habitants s'unissent pour que ce patrimoine, déjà reconnu dans les verres, le soit aussi à l'échelle mondiale.

Colline de l'Hermitage
(© Christophe Grilhe/InterRhône)



LE FIEF DE GAMBERT Ouvre ses portes

Après plusieurs mois de travaux, le nouveau restaurant Le Fief de Gambert s'apprête à ouvrir ses portes au pied de la colline de l'Hermitage. Propriété de la Cave de Tain, il prend place au cœur des vignes, dans la maison historique de Louis Gambert de Loche, président fondateur de la coopérative. Le chef et son équipe peaufinent une carte estivale axée sur les produits locaux, à découvrir aux côtés d'une sélection de vins dotée de plusieurs cuvées emblématiques de la cave. La terrasse avec vue sur les vignes promet une expérience résolument vigneronne.



© Cave de Tain



PREMIERS COUPS DE PELLE AU DOMAINE SÉBASTIEN MICHELAS

À Mercurol-Veaunes, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage, les travaux ont démarré pour la construction du chai du Domaine Sébastien Michelas. Un chantier symbolique pour ce vigneron de 50 ans qui, après vingt ans passés comme chef de culture et chef de cave au Domaine Michelas St Jemms, a fait le pari audacieux de repartir de zéro. Créé en 2023, son domaine s'étend aujourd'hui sur douze hectares, répartis entre Crozes-Hermitage, Hermitage et Cornas. Le nouveau chai devrait voir le jour début 2026.

UNE NOUVELLE CUVÉE PARCELLAIRE EN CROZES-HERMITAGE BLANC POUR LA MAISON FERRATON

Il aura fallu plusieurs années d'observation pour que l'intuition de Damien Brisset, œnologue de la Maison Ferraton, se confirme. La parcelle Les Pends, plantée en 1989, avait tout pour rejoindre la gamme lieux-dits du domaine. Situé au sud de Mercurol, dans le prolongement naturel de la colline de l'Hermitage, ce coteau en pente douce offre un terroir bien adapté aux crozes-hermitage blancs de garde. Le millésime 2023, premier de cette nouvelle cuvée parcellaire en 100 % marsanne, est désormais disponible à la vente (42 € TTC).

NAISSANCE DE LA DESTINATION VALLÉE DU RHÔNE NORD

Jusqu'ici, préparer un séjour entre Côte-Rôtie et Saint-Péray nécessitait de jongler entre plusieurs offices du tourisme et autant de sites Internet. Un joyeux méli-mélo qui nuisait au confort et à la fluidité de l'expérience pour les visiteurs. C'est désormais terminé. La nouvelle destination Vallée du Rhône nord, labellisée Vignobles & Découvertes, voit le jour. Elle réunit sous une même bannière 72 domaines viticoles, 75 restaurants, 77 hébergements et 7 offices du tourisme.

Pensée comme un véritable fil conducteur le long du fleuve, elle simplifie l'exploration du territoire et valorise les savoir-faire des deux rives, de Vienne à Valence. Un site unique permet dorénavant d'organiser plus facilement son escapade : www.valleedurhonenord.com.



Michel Chapoutier

Au centre du jeu

Michel Chapoutier est un acteur central dans l'évolution du vignoble rhodanien et même français depuis plus de trente ans. Arbitre, numéro 10, entraîneur, il reste plus que jamais au centre du jeu, dans un foisonnement d'analyses et de propositions qui peuvent séduire ou agacer mais qui à coup sûr ne laisseront personne indifférent.

« Fac et spera » (fais et espère) est la devise de la Maison Chapoutier. Pourquoi ce choix ?

Oh, c'est très très ancien et cela remonte à l'arrière-grand-père. Je crois qu'il voulait parler de la notion de vin de garde. Au XIX^e siècle, l'hermitage était parmi les vins les plus chers de France, au même prix que les grands de Bourgogne et j'espère que cela sera de nouveau le cas un jour (rires).

La Bourgogne... Je vous ai entendu dire que cette partie nord de la Vallée du Rhône était un peu sous influence bourguignonne, ce qui m'a beaucoup étonné...

La forme de la bouteille, les fûts bourguignons... Et d'ailleurs, les vigneron du nord de la Vallée du Rhône qui veulent travailler avec des vendeurs de fûts bordelais ou du Sud-Ouest ont des résultats résineux, médiocres. On se rend compte que nous avons une bien meilleure compréhension de nos terroirs en travaillant, aussi bien en viticulture qu'en vinification, dans l'esprit bourguignon que dans l'esprit bordelais. Nous sommes également très terriens comme en Bourgogne. Il y a chez nous un sens agricole profond, chez les vigneron, dans la main-d'œuvre locale, que l'on trouve en Ardèche et dans tout le Massif Central, dans ces terres pauvres et difficiles.

Vous êtes beaucoup plus vignerons qu'œnologues ?

C'est sûr, oui ! Le vigneron fait la hauteur de l'échelle et l'œnologue monte les marches. Le vigneron fait le potentiel-qualité et l'œnologue ne fait que transformer. Qui plus est nous avons ici une grande diversité géologique et le travail du parcellaire, des climats, a un vrai sens ! D'ailleurs, je défends le principe des premiers crus en Vallée du Rhône nord. Comment voulez-vous qu'un jeune vigneron puisse faire face aux investissements colossaux que nécessite le travail en coteau s'il n'est pas possible de mieux le rémunérer dans une logique de hiérarchisation ? Impossible ! On voit bien que dans les coteaux historiques, la qualité est supérieure et j'ajoute que beaucoup de très grands terroirs n'ont pas encore été replantés depuis le phylloxéra. En Bourgogne, ce qui n'a pas été replanté, c'est de la deuxième division, mais pas ici ! Beaucoup de secteurs n'ont pas été replantés parce que cela coûte trop cher et nous avons donc un potentiel de développement unique.

Récemment, vous êtes allés reconquérir des secteurs en friche, comme dans le lieu-dit Saint-Joseph, à Tournon-sur-Rhône, au prix de travaux importants. Est-ce rentable économiquement à court terme, ou plutôt un investissement pour l'avenir tant de la maison que de la région ?

Maxime Chapoutier : De Mauves à Saint-Jean-de-Muzols, on se trouve au cœur des secteurs historiques, très qualitatifs de l'appellation Saint-Joseph et ces travaux étaient pertinents dans une logique de premier cru. À part en AOC Saint-Joseph, où la révision de l'aire d'appellation a traumatisé beaucoup de monde, en Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, la jeune génération et les vigneron établis sont plutôt convaincus de la nécessité d'aller vers des premiers crus.

Je vous ai entendu récemment expliquer qu'il allait falloir réinventer les vins rouges qui souffrent aujourd'hui de la crise dans de nombreuses régions françaises, Bordeaux, le sud du Rhône... alors que les effervescents et les blancs se portent mieux. Que voulez-vous dire ?

On prétend que les gens ne boivent plus de vins rouges, mais regardez un peu le marché du pinot noir d'Alsace ; il n'y en a pas assez et quand je vois les prix des trousseaux du Jura ! Quand France Agrimer finance des restructurations, il faudrait peut-être donner la priorité à des cépages qui ne donnent pas ces vins à 14-15° dont plus personne ne veut.

Vous citez également les exemples de certains rouges d'Alsace ou de Loire servis sur glace et qui marchent bien. Mais on imagine quand même assez mal un hermitage, une côte-rôtie ou un gevey-chambertin servis sur glace...

Les « vins de chouilles », légers, sur le fruit, comme dans le Beaujolais, ont beaucoup souffert du snobisme ambiant et il faut redonner de la place à ces vins. Après, on ne va évidemment pas servir sur glace un hermitage...

Le snobisme... Vous expliquez même que le vin s'est enfermé « dans un snobisme suicidaire ». Que voulez-vous dire ?

Quand quelqu'un me dit, j'aime le vin, mais je n'y connais rien, je lui réponds : tu n'as pas besoin d'être gynécologue pour faire l'amour (rires) ! Si certains ressentent de la gêne, c'est parce que l'on a endimanché le vin, le déléguant à une forme de parisianisme pompeux. Personne ne dit,

A middle-aged man with a grey beard and mustache, wearing a blue and white plaid button-down shirt, stands in a vineyard. He is smiling slightly and looking towards the camera. The background is filled with lush green grapevines and leaves, with sunlight filtering through. The text is overlaid on the right side of his shirt.

*« Quand quelqu'un me dit,
j'aime le vin, mais je n'y
connais rien, je lui réponds :
tu n'as pas besoin d'être
gynécologue pour faire
l'amour ! »*

même dans des trois macarons Michelin : « j'aime bien manger, mais je n'y connais rien ». Je pense que nous avons trop cherché à faire rentrer les gens dans nos discours techniques, codifiés et pas assez dans le plaisir.

Que faites-vous chez Chapoutier pour rendre vos hermitages accessibles, compréhensibles ?

On essaie de les présenter à table. Le vin doit être marié à un mets et nous sommes faits pour marcher main dans la main avec nos amis de la restauration.

La Vallée du Rhône semble encore en retrait sur le sujet de l'œnotourisme qui constitue pourtant une passerelle essentielle pour sensibiliser le public à la vigne et aux terroirs. Comment l'expliquez-vous ?

Je vais prendre ma casquette de président de Vignoble et Découverte. Sur le plan national, la filière s'en est désintéressée et elle a fait l'erreur de déléguer le « job » aux organisations de tourisme. Nous avons pris du retard. Il faut donc que nous reprenions la main sur le sujet tout en professionnalisant la démarche. La sommellerie a sauvé la restauration quand cette dernière a compris qu'en embauchant des gens qui allaient vendre les bons vins avec les bons plats, ils allaient augmenter leurs chiffres d'affaires. Il faut en faire de même avec les caveaux d'appellations ou de domaines où des gens compétents, formés selon nos exigences, vont vendre, mais surtout faire vivre une expérience aux visiteurs.

Ensuite, il faut que la filière vin s'associe à d'autres. Que trouve-t-on au cœur des vignobles australiens ou californiens ? Des antiquaires, des galeries d'art d'un certain niveau... Il faut arriver à mettre en place cette synergie en France dans nos villages viticoles. Enfin, compte tenu des taxes multiples qui existent en France, il faut que le tourisme viticole devienne un tourisme de qualité, voire d'excellence et que nous hiérarchisions les caveaux à l'image de ce qui existe dans la restauration.

Parlons un peu du style des vins. Nous avons constaté lors de Découvertes en Vallée du Rhône 2025 que le style de vos vins est plus frais aujourd'hui qu'hier, en rouge comme en blanc. En rouge par le plus large recours à la vendange entière, en blanc également où c'est sans doute encore plus spectaculaire. Cela veut quand même dire que les vignerons s'adaptent aux attentes des marchés...

Maxime Chapoutier : C'est une adaptation aux nouvelles attentes des consommateurs mais aussi au climat qui nous oblige à changer nos pratiques. S'il était parfois compliqué dans les années 1980, 1990, d'avoir de belles maturités et des vins concentrés, ce n'est plus le cas.

Michel Chapoutier : Dès les années 1980, j'ai décidé de passer en bio et de faire des sélections parcellaires pour avoir chaque année la meilleure photo du terroir possible. Dans le terroir, il y a le binôme sol et climat-météo et si l'année est plus fraîche, il ne faut pas la corriger d'une façon ou d'une autre. Notre signature doit être dans un coin de la toile, pas sur toute la toile. L'AOC, c'est cela, ce qui n'empêche pas de s'adapter aux évolutions et c'est encore plus une nécessité pour les appellations régionales qui sont les véritables poumons de chaque région viticole. Nous avons dit à nos fournisseurs : les gars, il faut arrêter de faire des côtes-du-rhône à 14,5°, plus personne ne veut

en boire. Il a fallu deux ans pour descendre à 13° et ce n'est pas facile. Trente ans en arrière, pour ne pas perdre de concentration, il ne fallait pas filtrer, pas coller. Aujourd'hui, les vins sont tellement riches, qu'il faut revenir au collage et à la filtration. La vendange entière permet de baisser le degré final de 0,5 degré, c'est bien, mais je pense qu'il faut également aborder la question de l'eau. Pourquoi ne pas imaginer, traçabilité à l'appui, que si cinq hectolitres d'eau à l'hectare par exemple se sont évaporés en cours de maturation pour atteindre une bonne maturité phénolique, on puisse redonner un peu de cette eau au vin ?

Vous pratiquez la viticulture bio depuis 1991. Vous avez donc du recul et le bio est-il une solution pour répondre au réchauffement et avoir de meilleurs équilibres dans les vins ?

La vigne résiste mieux, les acidités sont meilleures et il faut aussi prendre en compte la capacité épigénétique des vignes à s'adapter qui est impressionnante ! Si l'on regarde deux millésimes assez comparables au plan de la météo, 2003 et 2020, les vins n'ont pourtant rien à voir. Les 2003 sont souvent cuits, décevants, alors que les 2020 sont bien plus frais. N'oublions pas que les syrahs de Californie, d'Australie viennent de l'Hermitage et elles se sont adaptées à un climat bien plus chaud que celui du nord de la Vallée du Rhône. Il y a encore de la marge.

Et ces pieds préphylloxériques de syrah que l'on trouve au sommet de la colline dans la cuvée L'Ermite, ce sont des trésors. Que faites-vous pour préserver ce patrimoine végétal ?

Maxime Chapoutier : Nous avons créé un conservatoire maison de la syrah à partir duquel sont réalisées nos sélections massales.

Michel Chapoutier : Le problème, c'est que ces vieux pieds sont très virosés et on les perd peu à peu. Alors, peut-être faut-il passer par là et accepter de multiplier des pieds virosés pour préserver ce patrimoine végétal.

À Bordeaux, les hectares s'arrachent par dizaines de milliers d'hectares et tout le monde garde en mémoire la crise vécue par le Beaujolais. Cela vous fait-il peur ?

C'est une onde de choc. La viticulture est la seule filière agricole en France gérée de façon unilatérale. L'ODG (Organisme de Gestion de chaque appellation) décide tout seul, quel que soit l'état du marché. Le problème, c'est que les crises existent, on produit des vins et après on se demande ce qu'il faut en faire. On se dit : créons une appellation pour vendre plus cher, mais non, c'est le consommateur qui fait l'appellation ; c'est la notoriété qui permet de vendre plus cher. On fait tout à l'envers ! J'ajoute que les crises partent toujours d'un accident climatique. Le vigneron produit une demi-récolte et double ses prix pour compenser. Dans une logique où l'appellation est un bien collectif, le négociant accepte d'acheter plus cher, le double, de se mettre en apnée pendant un an en réduisant ses marges pour garder le marché en vie, en utilisant ses stocks, et en pensant que l'année suivante les prix vont redevenir normaux. Arrive le millésime suivant, le vigneron fait le plein, les négociants cherchent du vin, il garde les mêmes prix et le négociant répond : bien, j'achète, j'ai besoin de vin, mais cette fois, je vais faire passer l'augmentation sur le prix final. Mon importateur qui prenait 100 caisses me dit : à ce prix-là, je n'en achète plus que 40. Pendant ce temps, les récoltes se sont

accumulées et le consommateur, qui se moque de la grêle ou du gel, ne voit qu'une chose : les prix qui augmentent. On se retrouve alors avec une crise de surproduction née d'une gourmandise malthusienne courtermiste. Quand on ignore le marché, le retour de bâton ne se fait pas attendre, sans oublier que ces hausses artificielles des prix des vins, génèrent des hausses de cours du foncier viticole et des problèmes pour transmettre les vignes.

« Ma vie est un éternel coup de foudre », expliquez-vous sur votre site Internet...

C'est vieux tout cela. Qui met à jour le site ? (rires)

Bref, après des implantations en Australie, au Portugal, en Espagne, en Alsace, dans le Beaujolais, quels sont vos prochains projets ?

Nous avons appris des choses ailleurs, comme l'adaptation au réchauffement climatique en allant en Australie, mais finalement... Si on s'occupait maintenant de replanter, de mettre en valeur des immenses terroirs qui ont été oubliés chez nous... mais sans oublier la dimension économique : combien d'heures de travail par an à l'hectare, quelle solution technique choisir pour être rentable ? Dans ma jeunesse, on faisait ce que l'on voulait et il y avait beaucoup de liberté sur les prix, alors qu'aujourd'hui, la compétition est partout. Le monde du vin n'est plus le même qu'il y a trente ans...

Propos recueillis par **Cécile de Blauwe** et **Christophe Tupinier**
Photographies : **Maison Chapoutier**

- 1964 :** Naissance de Michel Chapoutier à Lyon.
- 1986 :** Mariage avec son épouse Corinne.
- 1990 :** Arrivée de Michel Chapoutier à la tête de l'entreprise.
- 1990 :** Achat de la parcelle Ermite autour de la chapelle, sur l'appellation Hermitage.
- 1991 :** Passage de l'ensemble du domaine M. Chapoutier à la culture biodynamique.
- 1991 :** Naissance de sa fille Mathilde.
- 1992 :** Naissance de son fils Maxime.
- 1993 :** Création du Concours M. Chapoutier du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France.
- 1994 :** Création de l'association M. Chapoutier Vins & Santé au profit du don de moelle osseuse : naissance des Vendanges du Cœur.
- 1995 :** La Maison M. Chapoutier est la première du monde agroalimentaire à imprimer la totalité de ses étiquettes en braille.
- 1995 :** Achat des friches en Saint-Joseph lieu-dit Le Clos qui donneront la future Sélection Parcellaire.
- 1997 :** Achat des friches de Neve en Côte-Rôtie.
- 1997 :** Achat du premier domaine viticole en Australie dans les régions viticoles des Pyrenees et d'Heathcote.
- 2000 :** Achat du premier domaine dans le Roussillon, à Banyuls, suivi des achats à Latour de France, puis à Lesquerde.
- 2007 :** Achat des premières vignes au Portugal, dans la Vallée du Douro.
- 2008 :** Création d'une nouvelle cuverie.
- 2016 :** Premier achat de vignes en Espagne à Sotillo de la Ribera, en plein cœur de l'appellation Ribera Del Duero.



Vallée du Rhône septentrionale

Panorama d'un patrimoine viticole d'exception

Impossible de passer par la Nationale 7 sans être frappé par les coteaux vertigineux qui surplombent le Rhône entre Vienne et Valence. Des pentes abruptes façonnées par les siècles et le travail des vignerons. Ici, les huit crus de la Vallée du Rhône septentrionale déploient leurs rangs de vignes avec une assurance tranquille.

Galets roulés dans les vignes de Crozes-Hermitage.



Crozes-Hermitage un vignoble engagé dans le bio

Avec 42 % de sa surface en bio, dont 5 % en biodynamie, Crozes-Hermitage se positionne comme l'appellation la plus engagée dans l'agriculture biologique de toute la Vallée du Rhône (hors Château-Grillet en monopole).

Mais au-delà des chiffres, un véritable mouvement de fond anime le vignoble. Entre 80 % et 90 % des parcelles sont aujourd'hui enherbées sur au moins un rang sur quatre. Et à cela s'ajoutent notamment la plantation d'arbres et d'arbustes, ainsi que l'installation de nichoirs pour favoriser la faune locale. Autant d'engagements qui font de Crozes-Hermitage un modèle de viticulture durable.

Cette région viticole s'étend sur un territoire morcelé, accroché aux contreforts du Massif Central. Ici, le paysage est marqué par les *chaillées*, ces murets en pierres sèches hérités d'un savoir-faire ancestral qui permettent de dompter le relief tout en luttant contre l'érosion. D'un seul coup d'œil, l'exigence de ce vignoble est perceptible, les vignes, principalement cultivées en terrasses, s'accrochent à des pentes pouvant s'incliner jusqu'à 50 % et culminer jusqu'à 300 mètres. Au vu de cette topographie spectaculaire, il n'est pas étonnant que certains de ces coteaux soient qualifiés de « vignobles héroïques ».

Cette mosaïque de vignobles se structure historiquement en deux grands ensembles : au nord, les appellations Côte-Rôtie, Condrieu, Château-Grillet et le secteur septentrional de Saint-Joseph ; au sud, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray ainsi que le secteur méridional de Saint-Joseph. Bien que représentant seulement 10 % de la production rhodanienne, ces crus n'en demeurent pas moins parmi les plus prisés. La syrah y règne en maître pour les rouges, tandis qu'en blanc, le viognier, la marsanne et la roussanne se partagent le podium. Le climat, quant à lui, varie sensiblement. Plus frais et continental à Vienne, il se réchauffe progressivement en descendant vers Valence, prenant même des accents méditerranéens. Les parcelles reposent majoritairement sur un socle granitique. Cependant, le granit ne règne pas seul. En Côte-Rôtie, par exemple, il cohabite avec le gneiss et le schiste, tandis que plus au sud, vers Crozes-Hermitage, les galets roulés, vestiges de l'ère glaciaire déposés par le Rhône, font aussi partie du paysage. Cette diversité géologique façonne l'expression singulière de chaque cru, marquant le vin de l'empreinte de son terroir. Mais ce vignoble réputé a-t-il toujours connu une histoire au long fleuve tranquille ?

Le cours tumultueux de l'histoire

L'histoire viticole de la Vallée du Rhône septentrionale trouve ses racines dans l'Antiquité. Les Romains furent les premiers à structurer les coteaux abrupts en terrasses. Côte-Rôtie, l'un des plus anciens vignobles de France, témoigne de cet héritage antique. Au fil des siècles, les vins de la région se

sont imposés en France comme à l'étranger, on les retrouve notamment sur les tables de la Reine Victoria et des tsars de Russie. Leur renommée s'est même glissée dans des œuvres littéraires, à l'image des Misérables de Victor Hugo qui mentionne les « vins de Mauves ».

Cependant, l'entrée dans le XX^e siècle change la donne. Le vignoble subit de plein fouet plusieurs bouleversements : la guerre de 1914-1918, l'épidémie de phylloxéra, la crise économique des années 1930 et l'urbanisation croissante. Face à ces mutations, les vigneronns désertent peu à peu les coteaux et cette crise profonde entraîne le déclin des appellations. Qui imaginerait aujourd'hui que Condrieu a failli disparaître dans les années 1950, sa superficie réduite à une dizaine d'hectares seulement ?

Il faudra attendre les années 1980 pour qu'un vent de renouveau souffle sur les crus septentrionaux de la Vallée du Rhône. Portée par des vigneronns de talent, la reconquête des coteaux s'amorce, redonnant vie à des terroirs longtemps délaissés. L'envie de restaurer le prestige d'antan se conjugue à un travail acharné pour replanter, restructurer et valoriser les parcelles.

Quel avenir pour les crus septentrionaux ?

Depuis cette reconquête, la région viticole ne cesse de monter en qualité. Avec elle, les cuvées parcelaires se multiplient. Le vignoble se redessine, non plus seulement en appellations, mais en lieux-dits, offrant une lecture plus fine des terroirs. Ce nouvel élan s'accompagne de l'arrivée d'une nouvelle génération de vigneronns. Souvent formés à l'étranger, ils reviennent au domaine avec une vision plus moderne. Beaucoup d'entre eux créent leur propre cave lorsqu'elle n'existait pas encore, contribuant à une augmentation de domaines particuliers sur la région. Cet élan s'accompagne également d'une ambition collective : l'inscription récente du vignoble au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Un projet ambitieux, justifié par la singularité de ces paysages façonnés par l'homme, à l'image de la Vallée du Douro au nord du Portugal.

Pourtant, cet avenir prometteur ne saurait occulter un enjeu économique majeur. Restaurer le prestige d'antan exige un investissement colossal : replanter les vignes, reconstruire les murets en pierres sèches, entretenir les terrasses... Un travail harassant qui ne se reflète pas toujours dans le prix des bouteilles. À Saint-Joseph, par exemple, la quasi-totalité des vins se vendent entre 20 et 30 €. Des prix qui peinent à rendre justice à la pénibilité du travail en coteau et à la qualité des flacons, alors que d'autres régions valorisent mieux leurs bouteilles avec des conditions de production plus favorables.

Préserver ce patrimoine d'exception reste donc un défi important, non seulement en termes d'investissement financier, mais aussi d'engagement humain. Un équilibre fragile que les vigneronns devront défendre pour inscrire durablement les crus septentrionaux dans un avenir stable, loin des tumultes du siècle passé.

Texte : **Cécile de Blauwe** • Photographies : **Christophe Tupinier**

Coup d'œil sur les 8 crus

Château-Grillet

Type de vin : blanc uniquement.

Cépage : viognier.

Superficie : 4 hectares.

Condrieu

Type de vin : blanc uniquement.

Cépage : viognier.

Superficie : 221 hectares.

Cornas

Type de vin : rouge uniquement.

Cépage : syrah.

Superficie : 164 hectares.

Côte-Rôtie

Type de vin : rouge uniquement.

Cépages : syrah (avec jusqu'à 20 % de viognier autorisé).

Superficie : 343 hectares.

Crozes-Hermitage

Types de vin : rouge et blanc.

Cépages : syrah pour les rouges, marsanne et roussanne pour les blancs.

Superficie : 2 073 hectares.

Hermitage

Types de vin : rouge, blanc et vin liquoreux (= vin de paille).

Cépages : syrah pour les rouges, marsanne et roussanne pour les blancs.

Superficie : 136 hectares.

Saint-Joseph

Types de vin : rouge et blanc.

Cépages : syrah pour les rouges, marsanne et roussanne pour les blancs.

Superficie : 1 415 hectares.

Saint-Péray

Types de vin : blanc uniquement (tranquille et effervescent).

Cépages : marsanne et roussanne.

Superficie : 116 hectares.

Vignes en amphithéâtre dans l'appellation Saint-Joseph, à Saint-Jean de Muzols.







Saint-Joseph VS Crozes-Hermitage

Voisines mais singulières



Elles ne sont séparées que par le Rhône. Rive droite, les coteaux granitiques de Saint-Joseph ; rive gauche, la mosaïque de sols de Crozes-Hermitage. Deux appellations voisines et deux visages de la syrah, cépage dominant. Et entre elles, cette plaisanterie : chacun assure que la plus belle vue est celle qui donne sur les vignes de l'autre. Au-delà des taquineries, Christelle Betton et Christophe Curtat partagent bien plus que ce fleuve qui les sépare. Tous deux incarnent une génération de vignerons engagés, ancrés dans leur territoire mais ouverts sur le monde. Ensemble, ils croisent leurs regards sur leurs appellations respectives.

Qu'est-ce qui fait, selon vous, la singularité de vos appellations ?

Christophe Curtat : Saint-Joseph, c'est du granite, excepté quelques enclaves. On a vraiment cette chance d'avoir des sols assez peu profonds, avec une roche assez proche. Et si on travaille pour que les systèmes racinaires de la vigne colonisent rapidement la roche, on peut faire des syrahs qu'on ne peut pas faire ailleurs. Le granite amène toujours un peu d'énergie dans les vins.

Christelle Betton : Si on regarde une photo d'il y a trente ans, on voyait des pêchers et des abricotiers en fleurs sur l'appellation Crozes-Hermitage. Aujourd'hui, ils sont presque cachés et la vigne a pris leur place. La libération des droits de plantation a eu beaucoup d'importance aussi : ça a permis de faire progresser des appellations comme Crozes-Hermitage. En vingt ou trente ans, elle a bien grandi. Mais c'est un contexte global. Si l'arboriculture avait toujours été économiquement viable, il n'y aurait pas eu les mêmes remises en question.

Justement, quelles évolutions avez-vous constatées sur vos appellations ?

C.C. : Je pense qu'il y a deux choses qui ont amené une buvabilité dans les vins de Saint-Joseph, qui étaient souvent considérés comme un peu rustres dans leur jeunesse. La première, c'est une action syndicale. En 1993 et en 2021, on a arraché des vignes sur les sols les moins intéressants, bas de coteaux et plateaux un peu éloignés, pour replanter sur des zones plus qualitatives. La deuxième, c'est l'arrivée d'une génération de jeunes vignerons. Avant de reprendre, beaucoup sont partis faire des vins ailleurs dans le monde. Cela a amené une ouverture et une progression de la qualité au cours des vingt dernières années. Les vins se sont affinés. Aujourd'hui, ça fait des supers « canons » à boire jeunes, mais qui se gardent aussi. Saint-Joseph a gagné en reconnaissance mais je pense qu'on en sous-estime encore le potentiel. Je goûte beaucoup et quand je vois les prix, je me dis qu'on en a encore sous le pied.

C.B. : Sur Crozes-Hermitage, il y a trente ans, il y avait très peu de caves particulières. À l'époque, on comptait à peine trente à quarante metteurs en bouteilles. Aujourd'hui, je pense qu'on a largement doublé. Comme à Saint-Joseph, beaucoup de jeunes ont repris des domaines, quitté la coopérative ou arrêté de vendre de la vendange pour vinifier eux-mêmes. Ils sont partis faire des études, ils ont cherché à valoriser leur parcellaire. Mais il y avait déjà de jolis moteurs, que ce soit des caves particulières, des négociants

ou la coopérative. Et ils ont ouvert des portes, notamment sur la communication qualitative de l'appellation.

Vos deux domaines sont très différents en termes de topographie. Quelles conséquences cela a-t-il sur votre manière de travailler ?

C.B. : Christophe a très peu de mécanisation parce que 95 % de son exploitation est en coteaux. Nous, c'est plutôt l'inverse : on est à 95 % sur des parcelles en zone mécanisable. Les investissements et la réactivité ne sont pas identiques, même s'il y a aussi des contraintes et que de nombreux travaux se font manuellement.

C.C. : Moi, je travaille en coteau donc je le sais, la main-d'œuvre, ça risque de devenir critique. Ce sont des emplois compliqués, pénibles physiquement et ça reste des contrats finalement assez précaires.

Combien de personnes mobilisez-vous à l'hectare ?

C.C. : Presque une personne par hectare.

C.B. : Sur 2024, je suis quasiment à une personne par hectare aussi.

Y a-t-il plus d'homogénéité dans les vins à Crozes-Hermitage ou à Saint-Joseph ?

C.C. : À Saint-Joseph, il y a toujours cette veine de granite, sauf sur une ou deux enclaves. C'est une vraie colonne vertébrale. Crozes-Hermitage, en revanche, bien que plus compacte géographiquement, a des terroirs plus variés : on y trouve des galets roulés, du granite, du kaolin... donc au final, plus de diversité de sols.

Et à Saint-Joseph, sur cinquante kilomètres de long du nord au sud, il y a forcément des différences, non ?

C.C. : Oui, bien sûr. À cette échelle, il y a des variations climatiques. Dans le sud, on a tendance à faire des vins un peu plus solaires, tandis que dans le nord, les profils sont souvent un peu plus frais. Mais ce n'est pas noir ou blanc. La différence se voit davantage sur les dates de floraison, de maturité ou de vendanges que sur le résultat final dans le verre.

La part de bio est plus élevée sur Crozes-Hermitage. À Saint-Joseph, les coteaux freinent-ils encore les conversions ?

C.C. : Je pense que oui. Globalement, l'appellation a bien avancé et ça va continuer. On a de nouveaux outils qui nous aident dont le treuil qui se démocratise. Il y a aussi des études en Suisse, notamment sur le désherbage thermique qui nous permettent de progresser. Mais malgré tout, on aura certainement toujours un peu de retard par rapport à Crozes-Hermitage, qui est une appellation plus propice à la viticulture biologique.

C.B. : Sur la plaine des Crozes-Hermitage, on est plutôt en train de préconiser un enherbement. Sur les coteaux, vous essayez surtout de maîtriser l'herbe, ce qui n'est pas la même logique. Entre la main-d'œuvre, le risque d'érosion... chez vous, l'herbe est une contrainte à gérer. Chez nous, sur des sols plus généreux, l'enherbement permettrait par exemple de diminuer les températures au sol ou de modérer les rendements.

Quels sont, selon vous, les grands enjeux pour vos appellations dans les prochaines années ?

C.C. : Il faut s'adapter et évoluer : à la demande, à l'évolution de la société et du goût, aux difficultés de personnel et à une climatologie marquée par des événements de plus en plus intenses, violents.

C.B. : Aujourd'hui, nous sommes deux vignerons qui parlons terroir, parcellaire, aromatique... On ne fait pas du coca, donc on ne pourra pas changer le profil aromatique de nos vins même s'il faut penser à nos clients.

C.C. : Oui je suis d'accord. L'aspect culturel et local est important. Il y a cette phrase : « Les bons vins, c'est des vins qui ressemblent à là d'où ils viennent, et qui ont la gueule du mec qui le fait ». Et ça, il ne faut pas qu'on le perde. On a la chance, sur Crozes-Hermitage et Saint-Joseph, d'avoir des sols qui nous permettent d'avoir des typicités qu'on ne peut pas avoir ailleurs.

Texte et photographies : **Cécile de Blauwe**



Domaine Christelle Betton

Surface :
10,5 hectares.
Appellation phare :
Crozes-Hermitage
blanc et rouge.
Gérante :
Christelle Betton.
Adresse :
360 Chemin
des Hauts Saviaux,
Route du Dauphiné
à La Roche-de-Glun (26).



Domaine Christophe Curtat

Surface :
9 hectares.
Appellation phare :
Saint-Joseph rouge et blanc.
Gérant :
Christophe Curtat.
Adresse :
228, route de Lamastre,
à Tournon-sur-Rhône (07).



Travail au treuil dans les vignes du domaine Camille Goudard.



La viticulture de coteau impose des conditions de travail hors normes. Et lorsque s'y ajoute le choix d'une viticulture bio, l'équation se complique encore. Deux défis majeurs se posent alors. D'un côté, la gestion de l'herbe, sans désherbants chimiques, et de l'autre, celle des maladies, avec des produits de contact à renouveler régulièrement. Conséquence, les heures s'accumulent. Sur sa parcelle de 3 000 m² située sur le lieu-dit Saint-Joseph, Julien Cécillon estime par exemple entre 1 500 et 2 000 heures de travail à l'hectare par an, vendanges comprises.

À cette fatigue physique s'ajoute la difficulté de recruter une main-d'œuvre pendant la saison des travaux en vert. Il n'est pas rare que certains saisonniers abandonnent après une journée. Pour tenter de les fidéliser, tous mettent en place des leviers. Les salaires sont majorés pour les travaux les plus durs, et certains, comme François Villard, vigneron à Saint-Michel-sur-Rhône, ont aménagé un campement sur le domaine avec toutes les commodités pour leurs équipes. Malgré l'usure que ce travail engendre, l'engagement ne faiblit pas. « En 2024, on était épuisé, mais je ne me verrais pas revenir aux herbicides. Quand je vois l'état de mes sols, je n'ai pas de doute », affirme Camille Goudard. Chez Julien Cécillon aussi, la passion reste intacte : « Même si c'est particulièrement dur, je n'ai qu'à lever les yeux et ça me rend heureux ». Une viticulture de sueur et d'engagement, à contre-courant de toute standardisation.

Un outillage spécifique au travail en coteau

Face à des pentes parfois extrêmes, les vignerons adaptent leur matériel à la topographie de leurs parcelles. Treuils, débroussailleuses, pioches, chenillards ou encore atomiseurs portés à dos... tout dépend du relief, de l'accessibilité de la parcelle et de la manière dont les rangs ont été plantés. Un treuil, par exemple, ne peut s'utiliser

Viticulture de coteau

LE BIO À LA FORCE DES BRAS

Ils ont choisi le bio sur des parcelles au dénivelé impressionnant. À travers les expériences de Camille Goudard, Julien Cécillon et François Villard, trois domaines de la Vallée du Rhône septentrionale aux réalités bien différentes, se dessine le portrait d'une viticulture exigeante. Entre efforts humains colossaux, investissements conséquents et pratiques à réinventer, un métier se joue ici à flanc de colline.



Coteaux vus depuis le domaine Julien Cécillon.

Là où Julien Cécillon et Camille Goudard optent pour un travail régulier du sol afin de maîtriser l'herbe, François Villard fait un autre pari. Sur une partie de ses parcelles, il a choisi de maintenir un enherbement et d'implanter du sedum, une plante couvre-sol à enracinement dense et peu concurrentielle. Une stratégie mise en place sur la vingtaine d'hectares en coteaux du domaine, suite à une succession de millésimes plus chauds,

sur des parcelles en dévers. D'où l'importance, lors de la plantation, de penser à l'orientation et à l'alignement des ceps.

Cet outil occupe d'ailleurs une place à part. Lourd, lent, chronophage, le treuil reste souvent le seul moyen d'intervenir sur les parcelles les plus raides. « Il était là il y a cinquante ans et on y revient aujourd'hui pour des raisons environnementales », note Camille Goudard. À côté de ces techniques anciennes, certains outils modernes ont changé le quotidien dans les vignes de coteau. C'est le cas de la débroussailleuse, qui a fait, à l'époque, figure de petite révolution. « C'est l'outil magique », résume François Villard. Facile à manier, elle permet de naviguer entre les rangs avec efficacité.

D'autres outils plus récents, comme le drone, commencent à faire aussi leur apparition dans les discussions. Julien Cécillon y réfléchit, sans en faire une priorité : « Un jour peut-être... mais pour l'instant, c'est hors de prix et pas encore très efficace sur tous les sujets. » Le drone reste donc une technologie marginale dans ce vignoble, mais peut-être qu'il se démocratisera un jour. En attendant, le travail reste largement une affaire d'huile de coude.

Entre tâtonnements et résilience

Face aux défis du bio en coteau, il n'y a pas de méthode universelle. Chaque vigneron compose avec la pente, le climat, l'histoire de ses parcelles et les moyens dont il dispose. Certains traitements se font au tracteur, d'autres à dos. Le travail du sol mobilise, selon les cas, la traction animale, un treuil ou simplement le piochon.

Ces tâtonnements se traduisent aussi dans les choix d'enherbement.

et ce afin de limiter la réverbération des sols.

Dans ce contexte, les échanges s'enrichissent aussi d'expériences venues d'ailleurs. Les régions viticoles de montagne deviennent notamment des sources d'inspiration pour repenser les pratiques. En Vallée du Rhône septentrionale, le retour à la vigne en coteau reste relativement récent, et le bio y est en plein développement. Tout reste donc à apprendre, à tester, à ajuster. « On effleure juste la réflexion autour de la gestion des sols », confirme Camille Goudard. Chacun avance à son rythme, avec ses outils et ses limites. Une viticulture en mouvement, façonnée par le terrain, les contraintes... et une certaine idée de la résilience.

Texte et photographies : Cécile de Blauwe

Vignes enherbées en coteau au domaine François Villard.





CORNAS • CÔTE-RÔTIE

ROUGES

CONDRIEU • SAINT-PÉRAY

BLANCS

CROZES-HERMITAGE • HERMITAGE • SAINT-JOSEPH

ROUGES ET BLANCS

RÉSULTATS

HAUT NIVEAU ET « NEW STYLE » DANS LES DEUX COULEURS

Ce premier guide d'achat des vins des appellations du nord de la vallée du Rhône a été réalisé dans les conditions très particulières du récent salon Découvertes en Vallée du Rhône. Une opération « commando » avait été mise en place, avec le déplacement de cinq membres du comité de dégustation de Bourgogne Aujourd'hui pendant les deux jours (2 et 3 avril), mais pour autant, il ne nous a pas été possible de déguster partout et ce pour différentes raisons : manque de temps, impossibilité de déguster dans des conditions acceptables chez certains vignerons très cotés pris d'assaut, etc.

Ne vous étonnez donc pas de ne pas trouver certains noms connus du Rhône dans les pages suivantes. Ajoutons qu'en raison des conditions totalement inhabituelles pour nous de sélection des vins, nous avons choisi de ne pas mettre en avant de « meilleures notes » dans les différentes appellations.

En ce qui concerne les conclusions que nous pouvons tirer de ces deux journées, elles sont assez claires : excellent niveau d'ensemble et évolution pour ne pas dire révolution dans le style des vins. 2023 et 2022 (l'essentiel des vins présentés), sont

de très beaux millésimes dans le Rhône, dans des styles différents : accessibilité et gourmandise en 23, richesse et une certaine retenue en 2022. Mais le plus notable concerne le style des vins qui a considérablement évolué en rouge et surtout en blanc au cours des 10 dernières années vers davantage de fraîcheur, de précision et de tonicité. « La période Parker nous a conduit à faire des rouges puissants, des blancs, gras, beurrés, aromatiques, mais nous revenons tout simplement aujourd'hui à la tradition », explique un vigneron réputé.



Vignoble de Saint-Péray (© Christophe Grilhe/Inter Rhône)

LÉGENDE

@ : L'entreprise a des vins notés de 81 à 88, 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

NOTATION SUR 100

81-84 (13,5-14) :

Vin agréable

85-88 (14,5-15) :

Bon vin

89-92 (15,5-16,5) :

Très bon vin

93-96 (17-18) :

Grand vin

97-99 (18,5-19) :

Vin exceptionnel

100 (20) :

Vin de rêve

MAISON BAPTISTINE 🍷

42520 Lupa
Tél. 06 50 79 07 60

Condrieu Ernestine 2023 - 91

Créé en 2022, ce domaine produit d'excellentes IGP Collines Rhodaniennes et ce Condrieu aux arômes fins de pêches, d'abricots... Le vin est dense, charnu, long et équilibré par une belle trame minérale-saline.

MATHIEU BARRET 🍷

07310 Cornas
Tél. 04 75 77 20 48

Cornas Gore 2019 - 94

Réservée aux millésimes chauds, cette cuvée garde beaucoup de fraîcheur aromatique, sur des notes de fruits noirs confiturés, d'épices... Bouche riche, avec des tanins « sucrés », un fruité généreux et beaucoup de classe.

Cornas Billes Noires 2021 (77 €) - 92

Robe grenat, brillante, vive. Arômes frais, de fruits rouges, de fleurs... Le vin est gourmand, charnu, tout en gardant une belle énergie et beaucoup de finesse.

Cornas

Géniale Patronne 2022 (58 €) - 91

Vinifiée avec 80% de raisins entiers, cette cuvée exprime des arômes riches de fruits noirs, de poivre, de fleurs. Le vin est concentré, juteux, long et harmonieux.

Cornas Brise Cailloux 2022 (41 €) - 89

Robe intense. Arômes expressifs, fins, fruité, floraux. Le vin est croquant, plein de fruit, juteux et harmonieux.

Cornas Ogre 2021 (90 €) - 89

Produite en années fraîches, cette cuvée exprime des arômes de fruits rouges, de fleurs, d'épices... Le vin est tonique, épicé, juteux et délicat.

DOMAINE BELLE 🍷 @

26600 Larnage
Tél. 06 74 68 20 43

Hermitage rouge 2022 - 92

Robe intense, brillante. Nez très fin, précis, sur des notes de violettes, de cerises noires, de myrtilles... Le vin est généreux, plein, avec un fruité frais, charnu, des tanins veloutés et une belle longueur.

Crozes-Hermitage rouge

Roche Pierre 2022 - 92

Issue de sols granitiques, cette cuvée révèle un style juteux, énergique, le tout avec un fruité charnu et une belle matière. Du potentiel !

Crozes-Hermitage rouge

Louis Belle 2022 - 91

Robe intense, brillante. Arômes expressifs de fruits noirs, de fleurs. Le vin est dense, charnu, avec de beaux tanins sucrés et une finale pleine de gourmandise.

Saint-Joseph rouge

Les Rivoires 2022 - 91

Robe violacée, brillante. Arômes expressifs, précis, de fleurs, de fruits noirs. Le vin est pulpeux, généreux, charnu, sur un joli fond minéral-salin, pur.

GUY BERNARD @

69420 Tupin et Semons
Tél. 04 74 59 54 04

Côte-Rôtie Côte Brune 2023 - 91

Robe grenat, brillante. Arômes floraux intenses, fins : violettes, roses... Le vin est concentré, charnu, avec un beau fruité gourmand et une finale saline. Du potentiel !

Côte-Rôtie

Coteau de Bassenon 2023 - 89

Robe intense. Arômes typés de cerises noires, de violettes... Le vin est soyeux, charnu, long, avec une belle finale sur des notes florales et fruitées.

SÉBASTIEN BLACHON @

07300 Saint-Jean-de-Muzols
Tél. 06 51 30 63 18

Saint-Joseph rouge

Margiriat 2022 - 91

Robe intense. Nez riche, élégant, de fleurs, d'épices... Le vin est plein de fruit, gourmand, élégant et bien équilibré.

CHRISTOPHE BLANC 🍷 @

42410 Saint-Michel-sur-Rhône
Tél. 09 79 07 56 94

Saint-Joseph rouge

Les Chênes 2023 - 92

Issue de plusieurs parcelles granitiques, cette belle cuvée révèle une robe intense, des arômes de cerises, de poivre noir. Le vin est plein de fruit, juteux, long et frais.

Saint-Joseph rouge

Enfatchores 2022 - 92

Vinifié avec 80% de vendange entière, élevé 24 mois en demi-muids de 600 litres, le vin n'est pas en place mais le potentiel est là ! Bouche dense, croquante, longue, minérale. Patience...

Condrieu Les Vallins 2023 - 91

Voilà un Condrieu, « new style » où l'on retrouve tout ce que l'on aime dans le cépage viognier, les arômes d'abricots, le fruit gourmand, le tout avec une belle minéralité et beaucoup de tonus

Crozes-Hermitage rouge 2022 - 91

Robe violacée, intense. Arômes frais de fruits noirs, de violettes. Bouche dense, gourmande et bien équilibrée.

Côte-Rôtie Charmille 2022 - 91

Issue d'un terroir de schistes de la Côte Brune, cette cuvée est encore un peu serrée, mais le vin est long, structuré, racé, harmonieux et prometteur...



Jordan Colin.

DOMAINE DU CHÊNE VERT 🍷

Un envol très réussi

Installé en plein cœur de la zone des galets roulés de l'extrémité sud de l'appellation Crozes-Hermitage, bordé par quelques-unes des « stars » de l'appellation, le Domaine du Chêne Vert (nom du quartier) est aujourd'hui conduit par Jordan Colin, un jeune vigneron très accueillant et son non moins sympathique oncle Mickaël Rochas. Grâce aux générations précédentes, les deux hommes bénéficient d'un beau potentiel de vieilles vignes plantées dans les années 1960-1970 et même un peu avant. Après plusieurs décennies dans le système coopératif, le domaine a pris son envol en 2011 sous l'impulsion de Mickaël Rochas. Avec l'arrivée de Jordan Colin en 2020, après une longue expérience dans la belle restauration, l'exploitation qui couvre aujourd'hui dix-sept hectares (100 % en Crozes-Hermitage) en bio, s'est lancée dans la mise en bouteilles de ses vins qui représente déjà la production de sept hectares. Ce n'est donc quelque part que le début de l'histoire pour le Domaine du Chêne Vert, mais des débuts très réussis comme en attestent les résultats de la dégustation. Les choses ont été prises par le bon bout, avec des vinifications et des élevages soignés, maîtrisés. Au final, la gamme est déjà très cohérente et de très bon niveau en rouge comme en blanc.

26600 La Roche-de-Glun - Tél. 06 29 54 16 07

Crozes-Hermitage rouge L'enracinée 2023 (28,50 €) - 94

Issue de vieilles vignes et d'une sélection en cours d'élevage de 4 fûts, cette superbe cuvée exprime des arômes riches, précis, de cerises, de myrtilles, de violettes... Superbe jus concentré, gorgé de fruit, long et dynamique.

Crozes-Hermitage rouge cuvée domaine 2022 - 93

Robe grenat, intense. Le vin est plein de richesse, avec des arômes de fruits noirs, de fleurs... En bouche, c'est concentré, gourmand, long et harmonieux.

Crozes-Hermitage rouge cuvée domaine 2023 (22 €) - 92

Vinifié avec une petite moitié de raisins entiers, cette cuvée exprime des arômes fruités, mûrs, frais... En bouche, c'est une belle syrah, charnue, généreuse, tendre, tout en gardant un bon équilibre.

Crozes-Hermitage blanc 2023 (22 €) - 91

60% de marsanne pour cette cuvée au nez marqué d'arômes de fruits jaunes bien mûrs. Bouche gourmande, fraîche, bien équilibrée.

Crozes-Hermitage blanc 2022 - 88

Crozes-Hermitage blanc 2024 (22 €) - 87

Crozes-Hermitage rouge Floralis 2024 (18,50 €) - 87



Thomas Farge.

DOMAINE FARGE

Priorité au vignoble

Thomas Farge, 37 ans, a repris en 2018 le domaine familial (vingt-deux hectares dont vingt en production) après avoir installé pendant des années des... salles de cinéma en Amérique du Sud. Le départ en retraite de son père et sans doute un peu l'envie de retourner au pays l'ont convaincu de franchir l'Atlantique. Dès ses débuts de vigneron, Thomas Farge a fait le choix de la viticulture biologique. « Le bio est synonyme de coûts de production supérieurs et comme il fallait faire des choix, nous avons privilégié le vignoble. Sur le domaine, il y a huit hectares mécanisables et quatorze pas du tout, alors il faut du monde et

beaucoup d'huile de coude. J'emploie cinq personnes à temps plein dans les vignes et d'avril aux vendanges, une personne par hectare ». Le domaine a la particularité de compter 40 % de vins blancs tous vinifiés, y compris le condrieu, à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit et l'équilibre. En vins rouges et un peu dans la même optique de produire des vins éclatants, purs, juteux, le domaine a largement recours à la vendange entière, 80 % en moyenne sur le domaine dans de belles années comme 2018, 19, 20 ou 22 quand les rafles sont bien mûres et jusqu'à 100 % sur certaines cuvées. Notons enfin que le domaine n'hésite pas à décaler la commercialisation de ses vins pour proposer aujourd'hui quelques 2019, 2020 et même un cornas 2017.

07300 Saint-Jean-de-Muzols

Tél. 04 75 06 58 49

Saint-Joseph rouge

Passion de Terrasses 2020 (35 €) - 93

100% de vendange entière pour cette superbe cuvée concentrée, pleine de fruit, charnue, harmonieuse. Beau potentiel de garde.

Cornas Reynard 2019 - 93

Arômes délicats de fleurs, de confiture de fruits noirs, d'épices... Bouche superbe, avec une matière dense, des tanins veloutés, soyeux et beaucoup de classe.

Saint-Joseph blanc Vania 2023 - 92

Issue d'un assemblage de petites parcelles plantées à 80% en marsanne, cette cuvée exprime des arômes précis de fruits jaunes bien mûrs. Beau fruité en bouche, gourmand, juteux, charnu et frais.

Condrieu Grain d'émotion 2020 - 92

Robe dorée. Nez typé, sur des notes fines d'abricots, de pêches... Bouche riche, pleine, avec de beaux amers et un bon équilibre.

Cornas Harmonie 2022 (42 €) - 92

Robe intense. Arômes de fruits noirs, de fleurs... Le vin est concentré, charnu, avec une finale bien typée Cornas, ferme et racée. Du potentiel !

Saint-Péray Grain de Silex 2023 - 91

90% roussanne pour cette cuvée au fruité mûr, frais. Le vin est gourmand, juteux, avec une belle longueur, un fruité agréable et un bon équilibre.

Saint-Péray Grain de Silex 2021 (22 €) - 91

Nez frais, de fruits jaunes, d'agrumes. Le vin est délicieux, avec la sucrosité des fruits bien mûrs, la fraîcheur de 2021 et une belle finale saline.

Saint-Joseph blanc Vania 2022 (22 €) - 91

Beau vin gourmand, charnu, gras, qui dans ce millésime chaud, garde une bonne énergie et un fond salin, pur.

Saint-Joseph rouge Côte du Pouly 2020 (35 €) - 91

Issue d'une parcelle exposée plein sud, vinifiée avec 50% de vendange entière, cette cuvée s'exprime dans un style tendre, enrobé, gourmand et élégant.

Saint-Joseph rouge

Terroir de granit 2022 (22 €) - 89

Robe violacée. Nez expressif, floral, fruité. Bouche gourmande, tendre, charnue et bien équilibrée.

BONNEFOND @

69420 Ampuis - Tél. 04 74 56 12 30

Côte-Rôtie

Les Rochins 2023 (60 €) - 94

Terroir de schistes (Côte Brune), vignes plantées en 1947 pour ce superbe vin à la robe intense, brillante, aux arômes riches, précis, de cerises, de myrtilles, de fleurs. Le vin est plein, gras, concentré, soyeux et raffiné.

Côte-Rôtie Côte

Rozier 2023 (55 €) - 92

Issue d'une parcelle située sur la Côte Brune, cette cuvée révèle un fruité noir sanguin, une touche confiturée. Bouche riche, juteuse, avec un fruité noir généreux et un bel équilibre.

Côte-Rôtie

Côte Rozier 2022 (55 €) - 92

Nez « solaire », sur des notes de violettes, de parte aux cerises, de myrtilles... Le vin est réservé, plein, frais, velouté, très prometteur.

Côte-Rôtie

Dans les vignes de mon père 2023 - 92

Vinifié par Léa Bonnefond, fille de

Christophe, ce Côte-Rôtie est d'une grande délicatesse, réservé, soyeux, long, enrobé et promis à un bel avenir...

Côte-Rôtie

Dans les vignes de mon père 2022 (75 €) - 91

Robe violacée, brillante. Nez fin de fleurs, de fruits noirs... Le vin est dense, long, élégant, encore serré, mais le potentiel est bien là.

Côte-Rôtie

Colline de Couzon 2023 (42 €) - 89

Ce vin provient d'un assemblage de parcelles situées au nord et au sud de l'AOC. Arômes typés de violettes, de fruits noirs. Bouche riche, pleine de fruit, d'une gourmandise à toute épreuve.

DOMAINE DE BONSERINE @

69420 Ampuis - Tél. 06 10 85 82 84

Côte-Rôtie La Garde 2019 - 96

Cette cuvée réservée aux grands millésimes est issue d'une sélection des meilleurs raisins (vieilles vignes de Serine) provenant de Côte Blonde, Côte Brune et des Moutonnes. Nez ample, racé, de confiture de fruits noirs, d'épices,

de torréfaction... En bouche une énorme puissance conjuguée à la finesse du grain, une finale longue, délicate avec des tanins fondus. Une très, très belle bouteille !

Côte-Rôtie La Garde 2022 - 93

Encore en cours d'élevage le jour de la dégustation (le 3 avril dernier), cette cuvée exprime des arômes raffinés de fruits rouges et noirs mûrs, enrobés de notes florales, torréfiées... Bouche dense, pleine, pure, encore droite, mais racée et quel potentiel !

Côte-Rôtie

La Viallière 2022 - 91

Cette cuvée parcellaire exprime des arômes élégants de fleurs, de fruits, de moka... En bouche beaucoup de mèche, de matière, des tanins racés et une belle structure. Prometteur !

Condrieu 2023 - 90

Nez fin, frais, de fruits jaunes, d'agrumes confits. Le vin est très fruité en bouche, avec des arômes de poires, de miel, une finale riche, ronde et gourmande.

GRAEME & JULIE BOTT

69420 Ampuis - Tél. 06 12 73 27 51

Côte-Rôtie Lancement 2022 - 95

Issue d'un lieu-dit emblématique de la Côte Blonde (sur granites), proposée uniquement en magnums, cette superbe cuvée exprime des arômes fins, complexes, de fruits noirs, de fleurs, d'épices, de moka... En bouche, le jus est riche, pur, gourmand, avec une explosion de fruits noirs bien mûrs, une finale soyeuse et veloutée.

Côte-Rôtie Fongeat 2022 - 93

Voilà un Côte-Rôtie structuré, au nez floral, à la robe soutenue, aux arômes de cassis, de mures, de fleurs, avec des tanins fermes, racés. Potentiel évident de garde.

Saint-Joseph rouge 2022 - 93

Arômes de fruits rouges et noirs, de fleurs. Bouche concentrée, enrobée, avec des saveurs juteuses de framboises mures, des tanins fins et fondus.

Côte-Rôtie 2022 - 91

Arômes de violettes, d'épices... La bouche est élégante, fine, raffinée avec des

arômes de fruits noirs murs. Le vin est en place, délicieux à déguster.

CAVE DE TAIN @

26600 Tain-l'Hermitage
Tél. 04 75 08 20 87

Hermitage rouge

Nobles Rives 2018 - 90

La cave exploite aujourd'hui une trentaine d'hectares d'Hermitage conduits en viticulture biologique. Robe intense. Nez doux, sur des notes de fleurs, de confiture de cerises... Bouche veloutée, enrobée, gourmande, charnue, délicate à boire aujourd'hui. Et il vous en coûtera moins de 45 € la bouteille.

Saint-Péray Nobles Rives 2023 - 89

Robe dorée. Arômes fins de fruits jaunes, de fleurs... Le vin est charnu, gourmand, fruité à souhait et bien équilibré.

DOMAINE CHAMPAGNEUX

69420 Ampuis - Tél. 07 82 24 36 68

Côte-Rôtie Les Places 2022 - 93

Créé en 2014, ce petit domaine présente un vin au nez très expressif, fruité, floral, légèrement épicé. Très beau jus en bouche, riche, soyeux, suave, avec un fruité généreux. Du potentiel !

Côte-Rôtie La Dédicace 2022 - 91

Nez discret, fruité, grillé... Bouche tonique, avec du fond, des fruits rouges croquants, une finale agréable, minéral et pur.

MAISON CHAPOUTIER @

26600 Tain-l'Hermitage
Tél. 04 75 08 28 65

Hermitage blanc De L'Orée 2017 - 96

Avec ce type de cuvée, l'Hermitage affirme sa place dans le monde des très grands vins blancs. Robe dorée, vive. Nez riche, complexe, où se mêlent la réduction grillée, les fruits jaunes, le floral sucré, les épices... Le vin est plein de richesse, de jus, avec une matière dense, toute en finesse, un fruité gourmand, frais, le tout avec beaucoup de classe, d'harmonie et de potentiel.

Hermitage blanc Le Méral 2015 - 93

Issue d'un coteau exposé plein sud, cette magnifique cuvée parcellaire révèle un nez tout en douceur, de confiture de fruits jaunes, d'épices, de silex... Le vin est gourmand, plein, enrobé, avec la sucrosité fine des fruits mûrs, de beaux amers nobles et une grande longueur.

Saint-Péray Hongrie 2021 - 93

Cette superbe cuvée 100% marsanne (comme pour tous les blancs de la maison à l'exception bien sûr des Condrieu) illustre parfaitement l'évolution en finesse et en fraîcheur des blancs du nord de la vallée du Rhône. Le vin exprime des notes fines de réduction grillée mêlées à un

fruité mûr. Le vin est gourmand, juteux, salin, avec des saveurs d'agrumes confits, de pêches et une belle longueur.

Hermitage rouge L'Ermite 2014 - 92

Issue de vieilles vignes de 80 ans situées au sommet de la colline de l'Hermitage, cette cuvée révèle une robe intense, jeune. Le vin est marqué d'arômes de confiture de cassis, de moka, de graphite... Bouche racée, longue, ciselée, élégante, avec du fond et un bel équilibre.

Crozes-Hermitage rouge Les Varonniers 2022 - 92

Robe intense. Arômes fruités généreux : cerises, myrtilles... Le vin est plein, enrobé, soyeux et élégant.

Saint-Joseph rouge Le Clos 2021 - 92

Robe intense, brillante. Arômes fruités, épicés, grillés, frais, précis... En bouche, des saveurs de mûres sauvages, une belle matière, beaucoup d'énergie, de finesse et une bonne persistance.

Hermitage blanc

Chante-Alouette 2020 - 91

Issue de l'assemblage de plusieurs terroirs, cette cuvée révèle des arômes mûrs, fins, de fruits jaunes, d'agrumes, de pain grillé... Bouche avec la matière que l'on attend dans un tel millésime, le tout avec beaucoup d'éclat et un bel équilibre.

Crozes-Hermitage rouge

Sicamor 2022 - 91

Issue de terroir granitique situés autour de l'Hermitage, cette cuvée révèle un fruité noir intense, des notes florales. Bouche charnue, riche, gourmande, pleine de fruit, bien équilibrée. On se régale !

YANN CHAVE @

26600 Mercuroi-Veaudes
Tél. 06 61 89 27 12

Crozes-Hermitage rouge

Le Rouvre 2023 - 93

Cette cuvée parcellaire sur sol de galets roulés révèle un vin coloré, aux arômes précis de violettes, de fruits noirs frais. Le vin est complet : dense, plein, velouté, long et harmonieux.

Saint-Joseph rouge 2023 - 89

Issue des sols granitiques de Tournon, cette cuvée exprime des arômes fruités mûrs, frais. Un équilibre que l'on retrouve en bouche, dans un ensemble structuré et juteux.

DOMAINE DU CHÊNE FAMILLE ROUVIÈRE @

42410 Chavanay - Tél. 04 74 87 27 34

Condrieu 2023 - 89

Nez expressif, sur des notes d'abricots, de pêches... Le vin bien équilibré, gourmand et salin à la fois.



Nicolas Colombet.

DOMAINE COLOMBET

En pleine réflexion

Après un BTS à la « viti » à Beaune, deux années en alternance chez Pierre Gaillard, on peut trouver plus mauvais « professeur », et quelques mois en Nouvelle-Zélande, Nicolas Colombet, 29 ans, a pris en 2020 la suite de son père. Dans les années 1990, ce dernier avait spécialisé en viticulture l'exploitation familiale à la longue tradition de polyculture. Nicolas exploite six hectares, dont une majorité d'IGP. Il revendique un « bon sens paysan », avec une réflexion poussée pour améliorer ses itinéraires techniques notamment dans les zones en dévers, difficiles à travailler. Sur les sols granitiques sensibles à l'érosion, l'objectif est de préserver la matière organique et des couverts végétaux à base de trèfles, sont largement mis en place sur le domaine. En vins rouges, les vinifications sont désormais conduites avec 35 à 40 % de raisins entiers dans l'optique d'apporter structure et surtout fraîcheur dans les millésimes chauds. Bref, si l'on comprend rapidement que Nicolas Colombet est un garçon qui réfléchit beaucoup avant de faire les choses, la qualité de ses vins atteste qu'il a déjà trouvé quelques pistes intéressantes. Ses saint-joseph sont très réussis dans les deux couleurs. Nous recommandons également ses IGP collines rhodaniennes et notamment sa cuvée Les Premices qui est au niveau d'un bon saint-joseph ; il est vrai que les vignes sont situées à... dix mètres de la limite de l'AOC.

42520 Lurpé - Tél. 06 34 16 35 30

Saint-Joseph rouge Réminiscence 2022 (19 €) - 93

Cette cuvée révèle des arômes de fruits noirs, de fleurs... Le vin est charnu, pulpeux, velouté, frais et long. À noter que le domaine propose également plusieurs excellentes cuvées, en rouge et blanc, d'IGP Collines Rhodaniennes.

Saint-Joseph blanc Promesses 2023 (21 €) - 91

70% de roussanne dans cette cuvée au nez riche, extrait, de fruits jaunes, de fleurs. Le vin est concentré, gourmand, avec de beaux amers et une finale saline, pleine d'énergie.



FRANÇOIS GRENIER

En plein essor

L'histoire de François Grenier n'est pas commune... Fils de vigneron, il est néanmoins reparti de 0 en 2003 et il ne subsiste d'ailleurs presque rien du domaine familial. Au gré des opportunités, plantations, rachats, locations... il a donc constitué son propre domaine qui couvre aujourd'hui trente et un hectares, dont vingt-cinq en Saint-Joseph rouge et blanc, depuis la reprise

(2025 sera le premier millésime) des quatre hectares en IGP du domaine bio Nicolas Badel. La première étiquette François Grenier, est plus récente, 2014, année de la sortie du système coopératif. En cuverie, François Grenier recourt largement aux cuves tronconiques en béton. « Le choix est technique mais aussi esthétique. J'aime joindre l'utile à l'agréable ». Les vinifications des rouges sont conduites avec 100 % d'éraflage, des remontages et pas de pigeages. Les vins sont élevés en demi-muids de 300 litres en blanc et 400 en rouge. C'est simple et le plus important, 85 % de la qualité finale, c'est ce qui se passe dans le vignoble. « Dans les vignes, je pratique une culture raisonnée très raisonnée et n'oublions pas que l'objectif premier est de produire de beaux raisins. Cela étant, la tendance est d'aller vers le bio et la reprise du Domaine Badel va me permettre de vérifier si je peux extrapoler dans mes vignes le travail réalisé de longue date chez Badel », explique le vigneron qui

exploite également dix ares de Cornas et vingt-cinq de Condrieu.

07340 Saint-Désirat - Tél. 06 61 35 08 13

Saint-Joseph rouge Grange Bara 2023 (20 €) - 94

Arômes de violettes, de cerises, de tarte aux myrtilles...

Le vin est concentré, massif, plein, long, harmonieux, à garder quelques années avant dégustation. Beau potentiel et quel rapport qualité-prix !

Saint-Joseph rouge Signature 2022 (29 €) - 94

La cuvée est composée des deux meilleurs fûts des deux cuvées parcellaires. Robe violacée. Le boisé est encore un peu présent, mais le vin a tout ce qu'il faut pour se mettre tranquillement en place : du fond, une belle matière, un fruité noir charnu, généreux et un bon équilibre.

Saint-Joseph rouge Chaussonot 2023 (19 €) - 93

Issue d'une parcelle de 1,8 hectares, en haut de coteau, plein sud, cette superbe cuvée exprime des arômes riches de violettes, de confiture de fruits noirs... Le vin est à la fois concentré, charnu et tonique, avec une belle longueur en bouche.

Saint-Joseph rouge 2024 (17 €) - 91

Robe violacée. Arômes expressifs de fruits rouges et noirs. Le vin est juteux, croquant, aromatique, avec du fond, un fruité croquant, charnu et frais.

LOUIS CHÈZE @

07340 Charnas - Tél. 04 75 34 02 88

Saint-Joseph rouge

Anges vieilles vignes 2022 - 93

Issue d'une parcelle de 2 hectares, élevée 2 ans en fûts, cette cuvée exprime des notes de fruits noirs enrobées par un beau boisé-réglassé. Le vin est puissant et énergique en bouche, avec une finale suave, des tanins soyeux et une belle longueur.

Condrieu 2023 - 91

Nez expressif : abricots, miel, fleurs « sucrées »... Bouche bien équilibrée, puissante, suave et tonique, avec un fruité gourmand, très agréable.

MARTIN CLERC @

38121 Chonas l'Amballan

Tél. 04 74 56 31 64

Condrieu Corbery 2023 - 89

Nez fruité, floral, fin. Belle matière en bouche, avec des saveurs d'agrumes, d'abricots et un bon équilibre.

Condrieu Côte Bellay 2023 - 89

Arômes expressifs d'abricots, de pêches, de lemon curd. Bouche juteuse, tonique, avec une note citronnée qui se marie à merveille au fruité charnu et gourmand.

CLOS DE LA BONNETTE

69420 Condrieu - Tél. 06 30 60 68 77

Condrieu Roc d'Ucarisse 2023 - 92

Produite uniquement les meilleures

années, cette cuvée exprime des arômes riches de fruits jaunes, de fleurs sucrées... Le vin est gras, charnu, gorgé de saveurs d'abricots bien mûrs, long et élégant.

Côte-Rôtie Prenelle 2023 - 92

Robe intense. Arômes fins de violettes, de cerises noires... Le vin est riche, gourmand, juteux, long, déjà délicieux à déguster et le potentiel est là !

Condrieu Légende Bonnetta 2023 - 91

Issue de vieilles vignes, cette cuvée exprime des arômes fins, abricotés, floraux. Le vin est harmonieux, concentré, relevé de saveurs d'agrumes confits. Beau potentiel.

Condrieu Roches d'Arbuel 2023 - 90

Elevé 12 mois sous bois et 6 en cuve, ce Condrieu révèle des arômes expressifs et bien typés. Le vin est droit, pur, long et salin.

Côte-Rôtie Bassenon 2023 - 90

Cette cuvée parcellaire exprime de beaux arômes riches, fins, de fruits noirs, de fleurs, de poivre... Le vin est élégant, avec du fond, une bonne longueur et du potentiel.

DOMAINE DU COLOMBIER (RHÔNE) @

26600 Mercurol - Tél. 06 76 60 67 11

Hermitage rouge 2022 - 92

Nez « explosif » de framboises, de violettes, de roses... On retrouve ce fruité

intense en bouche, avec une belle chair, des tanins veloutés et une belle longueur.

Crozes-Hermitage rouge 2023 - 91

90% de marsanne dans cette cuvée aux arômes de fleurs blanches, de pêches, d'agrumes confits. Le vin est gras, opulent, tout en gardant une bonne fraîcheur.

Hermitage blanc 2022 - 90

Robe dorée. Nez riche de pêches, d'abricots, de fleurs, d'épices. Le vin est gras, savoureux, long, harmonieux et prometteur.

DOMAINE COMBIER @

26600 Point-de-l'Isère

Tél. 06 13 11 25 03

Crozes-Hermitage rouge

Clos des Grives 2023 - 94

La cuvée emblématique du domaine, issue d'un terroir de galets roulés, révèle une robe intense. Arômes fins de violettes, de cerises noires... Superbe jus en bouche, dense, bien équilibré entre le velouté des tanins et le fruité croquant, le tout avec beaucoup de chair et de finesse.

Crozes-Hermitage rouge

Cap Nord 2023 - 93

Issue d'une sélection parcellaire de vignes du nord de l'appellation, cette cuvée révèle un style charpenté, plein de richesse, avec de beaux arômes de fruits noirs, d'épices et cacao. Du potentiel !

Crozes-Hermitage blanc Clos des Grives 2023 - 91

Dans sa version blanche, le Clos est produit à partir de 95% de roussanne. Nez charmeur de fruits jaunes bien mûrs. En bouche, le vin est gourmand, enrobé, avec une belle richesse et un bon équilibre dans son style savoureux.

Crozes-Hermitage blanc (Laurent Combiér) 2024 - 91

100% de marsanne pour cette cuvée au nez d'abricots, de pêches... Bouche gourmande, juteuse, portée par une belle trame saline.

Crozes-Hermitage rouge cuvée L 2023 - 91

Robe intense. Arômes expressifs de violettes, de fruits noirs, de zan... Le vin est très accessible, charnu, plein de fruit, gourmand et juteux.

Crozes-Hermitage rouge 2023 - 89

Arômes fins de fruits rouges et noirs bien mûrs. Le vin est bien équilibré, fruité, fin, charnu et d'une belle longueur en bouche.

YVES CUILLERON @

42410 Chavanay

Tél. 04 74 87 02 37

Saint-Joseph rouge

Les Serines 2023 - 94

Issue d'une sélection des meilleures parcelles et des vieilles vignes du domaine (sélection massale de Serines), cette superbe cuvée délivre des arômes

à dominante florale : roses, de violettes... Le vin est concentré, charnu, avec de beaux tanins, un fond crayeux et du potentiel.

Cornas Les Côtes 2023 - 93

La parcelle des Côtes a été plantée en 1911. Robe intense. Arômes de fruits rouges et noirs concentrés. Le vin est complet : charnu, soyeux, dense, long, élégant, avec une belle finale saline.

Crozes-Hermitage rouge Laya 2023 - 91

Issue d'un assemblage de parcelles, cette belle cuvée révèle des arômes de cerises, de myrtilles... En bouche, volume, fruité, fraîcheur et élégance compose un Crozes déjà délicieux à déguster.

EMMANUEL DARNAUD 🍷 @

26600 La Roche-de-Glun
Tél. 06 20 64 48 24

Hermitage rouge 2022 - 95

Issue de vignes de plus de 80 ans plantées pour un tiers dans le lieu-dit Greffieux (petits galets roulés et argile) et les deux autres tiers en Bessard, sur granit, cet Hermitage est un très grand vin de garde, aux arômes riches, complexes, de fleurs, de fruits noirs, d'épices, de moka... Bouche concentrée, pulpeuse, charnue, juteuse, pleine d'énergie et d'une superbe longueur.

Saint-Joseph rouge

La Dardouille 2023 - 94

Sol granitique en coteau, vinification avec 30% de vendange entière, pour cette superbe cuvée parcellaire qui allie la richesse, le fruité noir charnu, la profondeur, à un fond juteux et tonique.

Crozes-Hermitage rouge

Au fil du temps 2022 - 94

Robe noire. Arômes concentrés de violettes, de pivoines, de fruits noirs... Bouche concentrée, veloutée, grasse, avec un fruité juteux et de beaux tanins enrobés, soyeux.

Crozes-Hermitage rouge

Au fil du temps 2023 - 91

Robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs, de fleurs... Bouche dense, charnue, juteuse et d'une belle longueur.

Saint-Joseph blanc 2023 - 89

Robe dorée. Arômes expressifs, frais, de fruits jaunes : pêches, abricots... Le vin est généreux, riche, gras et juteux. On se régale.

Crozes-Hermitage rouge

Les trois chênes 2023 - 89

Robe violacée, brillante. Issu d'un sol de galets roulés, le vin est charnu, gourmand, tendre et plein de fruit.

DELAS FRÈRES 🍷

26600 Tain-L'Hermitage
Tél. 04 75 08 60 30

Hermitage rouge

Domaine des Tourette 2022 - 91

Arômes riches, subtils, de fleurs, de fruits noirs, de moka... Bouche dense veloutée, soyeuse, élégante. « Le vin est déjà un vrai régal à déguster et le potentiel de garde est là », conclut un dégustateur.

Hermitage rouge

Ligne de Crête 2022 - 91

Les raisins proviennent du lieu-dit Les Grandes Vignes, sur la partie la plus élevée de la colline. Arômes très fins de cassis, framboises... Le vin est complet : dense, élégant, précis et racé.

Crozes-Hermitage rouge

Le Clos 2022 - 89

Robe intense. Nez typique syrah : violettes, fruits noirs... Beau jus en bouche, avec un élevage précis, des saveurs charnues de fruits bien murs et un bon équilibre.

VIGNOBLE DELEU

69420 Condrieu
Tél. 06 32 73 18 36

Saint-Joseph rouge

Intervalle 2023 - 91

Arômes expressifs de fruits noirs, de violettes... Vin avec beaucoup de mèche, de croquant, des tanins bien fondus, suaves, avec des saveurs de cassis et de myrtilles.

DOMAINE DELHOME 🍷 @

26600 Larnage - Tél. 06 15 29 75 48

Crozes-Hermitage blanc

cuvée Kaolin 2023 - 92

Créé récemment, ce domaine est parti sur de bonnes bases... 100% roussanne pour cette cuvée aromatique, gourmande, croquante et délicieuse à déguster dès aujourd'hui.

Crozes-Hermitage rouge

Boréal 2023 - 91

Issue d'un terroir granitique sur Larnage, cette cuvée révèle des arômes de cerises, de violettes... Le vin est dense, gourmand, juteux et d'une belle longueur en bouche. Du potentiel.

Crozes-Hermitage rouge

Alt. 330 2023 - 91

Issue de vignes de 70 ans, cette cuvée est un peu sur la réserve, mais avec beaucoup de matière, de chair, un fruité généreux, un bon équilibre et du potentiel.

Crozes-Hermitage rouge

Mosaïque 2023 - 89

Robe grenat, brillante. Arômes expressifs, fruités, frais. Le vin est gourmand, charnu, tendre et fruité à souhait.



Bastien Jolivet.

DOMAINE JOLIVET

Respect !

Ce domaine fait partie de ceux qui nous ont le plus marqués au cours de ces dernières années, toutes régions confondues, par la qualité des vins mais aussi par la détermination mise à préserver un patrimoine viticole inestimable. En portant un simple regard sur le coteau qui grimpe à la verticale en face du domaine, on imagine assez facilement à quel point le travail doit y être rude. Bastien Jolivet a pris la suite de son père en 2014, sortant alors les cinq hectares de la coopérative pour se lancer dans la mise en bouteilles. Le domaine couvre treize hectares aujourd'hui dont neuf en AOC Saint-Joseph : 7,5 près de l'exploitation et 1,5 un peu au sud, au lieu-dit L'Officier. Ce jeune vigneron de 36 ans est un excellent vigneron et un bâtisseur. Quand l'automne venu, la vigne laisse un bref répit, Bastien et son équipe remontent des murs de pierres sèches pour éviter l'érosion. « Les coteaux sont un peu raides, mais j'ai beaucoup regardé comment faisaient les grands vignerons du secteur et c'est passionnant de restructurer patiemment le vignoble en préservant nos vieilles vignes, en plantant des syrahs qualitatives là où c'est nécessaire et en construisant des beaux murs, le tout pour léguer un outil de travail pérenne ». Alors, nous avons peu parlé des méthodes de travail de Bastien, proches du bio dans les vignes, très soignées en cuverie, mais vous en saurez plus en lisant les notes de dégustation ci-jointes et ce que tout ceci nous inspire se résume en un mot : respect !

07300 Saint-Jean-de-Muzols - Tél. 06 78 39 30 33

Saint-Joseph rouge cuvée 1907 2022 - 96

1907 est l'année de plantation de ces vieilles vignes aujourd'hui encore capables de produire une belle récolte en quantité et sublime en qualité. Arômes profonds de fruits noirs, de violettes, d'épices... Le vin est plein, riche, soyeux, avec beaucoup de fond, de précision et de classe.

Saint-Joseph rouge Instinct 2022 - 94

Nez riche et très frais, sur des saveurs de cerises noires bien mûres, de fleurs... Bouche juteuse, pleine d'énergie, avec un cœur de bouche riche, sur la réserve, long... Superbe potentiel !

Saint-Joseph rouge Instinct 2023 - 94

Robe intense, brillante. Arômes de violettes, de tarte aux cerises, d'épices... Le vin est gourmand, plein de fruit, étoffé et harmonieux.

Saint-Joseph blanc Clef de sol 2023 - 87



Marie et André Perret.

ANDRÉ PERRET

Une longue tradition

Ce n'est évidemment pas en raison de ses origines bourguignonnes (la famille fut propriétaire du Château de Maltroye, à Chassagne-Montrachet dans l'Entre-deux-guerres) que le domaine est mis en avant mais pour la qualité de ses vins. André Perret a débuté en 1983 avec 65 ares de Condrieu et un peu de Saint-Joseph. Il a fait partie des piliers dans la renaissance de l'appellation Condrieu qui ne comptait qu'une

dizaine d'hectares en production dans les années 1970 et qui, même si on a du mal à le croire aujourd'hui, a bien failli disparaître. Le domaine couvre aujourd'hui treize hectares, dont 5,5 en Condrieu et il est resté fidèle au style qui n'a sans doute pas toujours été à la mode mais qui a fait sa réputation : des vins blancs frais, équilibrés, capables de bien vieillir. Et la recette du domaine pour y parvenir n'a rien du secret d'État : « les raisins sont coupés mûrs, mais pas trop, en essayant de ne pas dépasser les 14°. Nous ne faisons pas de macération pelliculaire pour éviter l'excès de richesse, voire la lourdeur et après un début de fermentation en inox, les vins sont vinifiés en barriques de 300-400 litres, sans bâtonnage, assemblés en cuves inox au bout d'un an et mis en bouteilles avant Noël », explique André Perret. Marie, sa fille, s'est installée en 2020 et elle gérante officielle du domaine depuis début 2025. Elle a planté récemment 70 ares de Condrieu et l'exploitation couvre au total quatorze hectares environ, dont plus de

six en Condrieu et 4,5 en Saint-Joseph rouge et blanc.

42410 Chavanay - Tél. 04 74 87 24 74

Condrieu Clos Chanson 2023 (55 €) - 93

Le domaine a acheté en 2024 ce Clos planté de vignes de 60 ans qu'il exploitait depuis 1986. Arômes riches de fruits jaunes, d'agrumes. Superbe matière en bouche, charnue, abricotée, citronnée et harmonieuse.

Condrieu Chéry 2023 (55 €) - 92

La vigne des débuts d'André Perret, plantée sur un sol granitique, très décomposé, donne en 2023 un vin bien équilibré, fin, charnu, abricoté, gourmand, délicat et réservé.

Saint-Joseph blanc 2023 (22,50 €) - 91

Arômes riches, frais, de fruits mûrs. Bouche bien équilibrée, avec des saveurs de fruits blancs, un fond salin et une belle persistance.

Saint-Joseph rouge

Les Grisières vieilles vignes 2022 (31 €) - 91

Cette cuvée révèle des arômes de fruits noirs bien mûrs, de violettes. Beaucoup de matière, de mâche, de fermeté en bouche et un beau potentiel de garde. La dégustation de l'excellent millésime 2010 lors de notre visite ne peut qu'inspirer confiance...

Saint-Joseph rouge 2023 (22 €) - 89

Nez fin de fruits noirs, de fleurs... Le vin est charnu, tendre, étoffé, avec de la chair et une bonne longueur.

Crozes-Hermitage blanc 2023 - 89

100% marsanne pour cette cuvée au nez légèrement boisé, finement miellé. Le vin est bien équilibré, à la fois gourmand et citronné.

BENJAMIN

ET DAVID DUCLAUX @

69420 Tupin-et-Semons
Tél. 06 83 22 87 14

Côte-Rôtie

Coteaux de Tupin 2023 - 96

Cette cuvée parcellaire a tout du grand vin de garde. L'aromatique est riche, réservée, sur des notes de fruits noirs, de fleurs, de réglisse. En bouche, l'ensemble est dense, concentré, long, droit, racé et harmonieux.

Côte-Rôtie

La Maison Rouge 2023 - 93

Ce vin exprime des notes florales, fruitées, épicées, élégantes... Le vin est long, précis, avec beaucoup de fond, de réserve, un fruité juteux et une belle finale saline.

Côte-Rôtie La Germinie 2023 - 92

3% de viognier dans cette cuvée parcellaire au style concentré, avec de beaux arômes de fruits noirs mûrs à point, une bouche dense, pulpeuse, charpentée et racée.

Côte-Rôtie La Chana 2023 - 89

Cette cuvée, qui comprend 7% de viognier, exhale des notes de violettes, de fruits noirs, de boisé-réglissé. Le vin est soyeux, floral, profond, avec de beaux tanins crayeux et du potentiel.

OLIVIER DUMAINE @

26600 Larnage
Tél. 06 09 86 65 57

Crozes-Hermitage blanc vieilles vignes 2023 - 89

Robe dorée. Arômes d'agrumes, de fruits jaunes. Le vin est très agréable, abricoté, doux, gourmand et d'une bonne persistance en bouche.

DOMAINE

DES ENTREFAUX @

26600 Chanas-Curson
Tél. 04 75 07 33 38

Crozes-Hermitage rouge

Les Machonnières 2022 - 93

Cette superbe cuvée exprime des arômes profonds, précis, de cerises, de myrtilles, de fleurs, d'épices. Le vin est dense, gorgé de fruits noirs bien mûrs, charnu, harmonieux. Beau potentiel de garde !

Crozes-Hermitage rouge

Les Pends 2023 - 92

Cette cuvée parcellaire exprime un fruité généreux (cassis, myrtilles), au nez

comme en bouche. Bouche concentré, enrobé, charnu et gourmand à souhait.

JEAN ESPRIT @

26600 Pont-de-L'Isère
Tél. 06 79 72 01 49

Crozes-Hermitage rouge

Le Zouave 2023 - 93

Nez expressif de fruits rouges et noirs (cassis, mures, framboise) que l'on retrouve en bouche, avec un bon équilibre et des tanins soyeux. Très belle bouteille.

Crozes Hermitage blanc

Perles Ivoire 2023 - 92

Arômes de fruits jaunes, de pain grillé, de poire... Le vin est suave, avec une belle longueur et un bon équilibre.

FAMILLE

DE BOEL FRANCE @

07610 Lempdes - Tél. 07 70 25 34 00

Saint-Joseph rouge

Rue des Poullies 2023 - 90

Arômes fruités frais, expressifs, complétés de notes florales. Le vin est frais, juteux, avec un fruité gourmand et un bon équilibre.

LIONEL FAURY @

42410 Chavanay
Tél. 04 74 87 26 00

Côte-Rôtie Les 3 Brunes 2022 - 89

Robe intense, brillante. Arômes fruités,

mûrs et frais. Le vin est pur, droit, avec du fond et un bon potentiel.

LAURENT FAYOLLE @

26600 Gervans - Tél. 04 75 03 33 74

Hermitage rouge

Les Diognières 2022 - 91

Le domaine exploite des vignes de 60 ans sur argilo-calcaire en Hermitage. Robe violacée, brillante. Arômes fruités, floraux, fins... Le vin est dense, juteux, énergique, long, taillé pour la garde.

Crozes-Hermitage rouge

Sens 2023 - 91

50% granit et 50% galets pour cette cuvée à la robe intense, aux arômes de fruits noirs... En bouche, le vin est gourmand, juteux, dense et bien équilibré.

Crozes-Hermitage rouge

Les Pontaix 2023 - 91

Ce vin offre un style généreux. Au nez, avec des arômes « solaires » de fruits noirs et en bouche avec beaucoup de densité, de chair et une belle énergie.

Crozes-Hermitage rouge

Clos Les Cornirets 2022 - 91

Cette cuvée est sur la réserve, avec un fruité mûr, une bouche dense, ferme, longue et du potentiel.

Saint-Péray Montis 2023 - 89

Robe dorée. Nez parfumé, doux, sur la pêche, l'abricot... Le vin est bien équilibré, gourmand, frais et fruité à souhait.

YVES ET MATHILDE GANGLOFF @

69420 Condrieu - Tél. 09 55 27 39 58

Côte-Rôtie Barbarine 2023 - 94

Dégusté en cours d'élevage, cette cuvée exprime des arômes fins de violettes, de cerises, d'épices... Fruité noirs gourmand, charnu en bouche, le tout avec beaucoup de longueur et de classe.

Côte-Rôtie Barbarine 2022 - 92

Arômes fins de fleurs, de fruits noirs, de poivre... Le vin est harmonieux, dense, pur, taillé pour la garde...

XAVIER GÉRARD @

69420 Condrieu - Tél. 04 26 05 38 70

Côte-Rôtie Le Mollard 2022 - 94

Ce vin exprime des arômes sensuels de violettes, de fruits noirs mûrs à point... Le vin est riche, velouté, onctueux, long et raffiné.

Saint-Joseph rouge Blanchard 2023 - 94

Robe intense, brillante. Arômes de fleurs « sucrées », de tarte aux cerises, d'épices... Le vin est plein, dense, avec des tanins soyeux, une belle longueur et beaucoup de pureté.

Côte-Rôtie Landone 2022 - 92

Cette belle cuvée exprime des arômes fruités, sanguins, épices-poivrées... Le vin est juteux, droit, encore serré, mais très prometteur !

Côte-Rôtie 2022 - 91

Deux-tiers de Côte Blonde et un tiers de Côte Brune dans cette cuvée ronde à la robe violacée, au nez expressif de fleurs, de fruits noirs... Le vin est dense, frais, croquant et harmonieux.

Condrieu Côte Chatillon 2023 - 89

Arômes fins, « aériens », d'abricots, de pêches... Bouche charnue, gourmande, fruitée à souhait et bien équilibrée.

Saint-Joseph rouge

La Combe Saint-Pierre 2023 - 89

Arômes fins, précis, de fruits noirs, de violettes... En bouche, du fruit et encore du fruit, le tout avec un côté charnu et gourmand.

GOUDARD & FILLES

07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. 07 88 19 00 78

Saint-Joseph rouge

Méandres 2023 - 94

Le vin a tout : une robe intense, brillante, des arômes riches, fins, de violettes, de cerises, une bouche riche, juteuse, longue et élégante.

Saint-Joseph rouge Tumulte 2023 - 92

Robe intense, brillante. Arômes fins, riches, de fruits noirs, de fleurs... Le vin est charnu, gourmand, avec un fruité cerisé et beaucoup d'énergie.

ALAIN GRAILLOT

26600 Pont de l'Isère

Tél. 04 75 84 67 52

Crozes-Hermitage rouge

La Guiraud 2023 - 94

La cuvée emblématique du domaine révèle une robe violacée, soutenue. Arômes concentrés de cerises, de myrtilles, d'olives noires... Le vin est plein, soyeux, tendre, long et élégant.

Crozes-Hermitage rouge 2023 - 92

Robe intense. Arômes expressifs, fruités, floraux. Le vin joue la carte de la gourmandise, avec un fruité explosif, juteux, charnu et des tanins très souples. Une « pâtisserie » !

DOMAINE JAMET @

69420 Ampuis - Tél. 04 74 56 12 57

Côte-Rôtie 2022 - 93

Vingt parcelles réparties sur quinze lieux-dits sont assemblées dans cette cuvée aux arômes frais de fruits mûrs, complétés de notes florales, poivrées... Le vin est dense, droit, tendu, long et prometteur.

Côte-Rôtie

Fructus Voluptas 2023 - 92

Issue à près de 100% de terroirs schisteux, cette cuvée délivre un fruité « explosif ». Bouche juteuse, croquante, fruité à souhait et harmonieuse.

DOMAINE JASMIN @

69420 Ampuis - Tél. 04 74 56 16 04

Côte-Rôtie La Giroflarie 2023 - 93

Robe intense, brillante. Arômes fins, expressifs, de violettes, de fruits noirs... Bouche superbe, riche, charnue, tonique. « Un pur jus de cerise », conclut un dégustateur séduit.

Côte-Rôtie Oléa 2022 - 91

Issue d'une sélection de barriques, cette cuvée exprime des arômes de fleurs, de fruits bien mûrs, de moka... Le vin est dense, pur, précis, encore réservé mais le potentiel est là.

JOCELYNE

ET YVES LAFOY @

69420 Ampuis

Tél. 06 37 19 90 00

Côte-Rôtie Fongean 2022 - 93

Nez franc marqué syrah, violettes, fruité noir, avec un léger boisé. Bouche élégante, harmonieuse, longue, avec une explosion de fruits rouges. Un vrai plaisir à déguster aujourd'hui et le vin a du potentiel !

Vignes de l'appellation Cornas (© Christophe Grilhe/Inter Rhône).



Côte-Rôtie

Côte Blonde 2022 - 93

Nez fin, fruité, floral, une touche boisée-moka. Jus concentré en bouche, avec des tanins soyeux, élégants, des arômes de cassis, une note torréfiée et un beau potentiel de garde.

Condrieu aux Ruses 2023 - 91

Arômes fins, doux, de fleurs, d'abricots... Le vin est élégant, gourmand, bien équilibré, frais et d'une belle longueur.

Saint-Joseph blanc

Prémices 2023 - 91

100% marsanne pour cette cuvée aux arômes doux de mirabelles, de fleurs sucrées... Bouche à la fois gourmande, fruitée et saline, avec une finale crayeuse, « cailloux ».

Saint-Joseph rouge 2023 - 91

Arômes riches, précis, de fruits noirs murs, d'épices... En bouche, des saveurs de cassis, une touche poivrée, une matière charnue et une finale soyeuse.

Côte-Rôtie

Prélude 2022 - 89

Robe violacée, brillante. Le vin est déjà en place, avec une belle pureté aromatique, un fruité noir généreux, gourmand et un bon équilibre.

DOMAINE LEMENICIER @

07130 Cornas

Tél. 06 22 82 78 04

Crozes-Hermitage rouge 2024 - 89

Robe intense. Le vin est très agréable, frais, plein de fruit, charnu et frais.

DOMAINE DES LISES EQUIS

07130 Cornas

Tél. 06 24 39 02 84

Crozes-Hermitage rouge 2023 - 94

Créé par Maxime Graillet, le domaine propose ce beau Crozes aux arômes de cerises, de framboises, de fleurs... Bouche concentrée, juteuse, pleine de fruit, dense, fraîche et harmonieuse.

Crozes-Hermitage blanc 2023 - 89

Robe dorée, brillante. Arômes fins de pêches blanches, de poires... Le vin est bien équilibré, gourmand et salin.

DOMAINE DES LOUIS @

26600 Chanas-Curson

Tél. 06 34 43 39 20

Crozes-Hermitage rouge

cuvée S 2023 - 89

Robe intense. Belle aromatique portée par des arômes de cassis, de framboises. Le vin est plein de fruit, délicat, tendre et élégant.

MICHELAS SAINT-JEMMS @

26600 Mercurol - Tél. 04 75 07 86 72

Crozes-Hermitage blanc 2024 - 89

100% roussanne pour cette cuvée au nez floral, doux... En bouche, un fruité gourmand, une belle fraîcheur et une finale saline.

Crozes-Hermitage rouge

Chapon 2023 - 89

Arômes de framboises, de cerises, de fleurs, de café... Beau fruit rouge en bouche, charnu, dans un ensemble fin et délicat.

DOMAINE MOURIER @

42410 Chavanay

Tél. 04 74 87 04 07

Saint-Joseph rouge

Cep d'Or 2023 - 92

Robe intense. Arômes riches, complexes, de fruits, de fleurs, d'épices. Bouche dense, longue, harmonieuse et d'une belle persistance. Du potentiel.

Condrieu Légende 2023 - 91

Cette cuvée exprime des arômes riches, fins, de fruits mûrs. Le vin est riche, gorgé de fruit, avec un beau fond minéral-salin.

Saint-Joseph rouge

Les 85 rangs 2022 - 91

Robe intense, brillante. Au nez comme en bouche, le vin est puissant, concentré, avec de beaux arômes de fruits noirs, de violettes. Bouche pleine, charnue, juteuse et d'une belle longueur.

Saint-Joseph rouge

Les 85 rangs 2023 - 89

Robe violacée, brillante. Arômes floraux, fruités. Le vin est gourmand, tendre, bien équilibré et élégant.

Condrieu Résurgence 2023 - 89

Arômes doux, expressifs, fins, sur le registre abricots, pêches, fleurs... Le vin est généreux, gourmand, avec une belle finale pure.

Saint-Joseph rouge

Les Caboles 2023 - 89

Vinifiée avec 50% de raisins entiers, cette belle cuvée exprime des arômes fruités, floraux, tout en finesse. Belle « sucrosité » du fruit, des tanins en bouche, dans un style gourmand et élégant.

MOUTON PÈRE ET FILS @

69420 Condrieu

Tél. 04 74 87 82 36

Condrieu

Côte Chatillon 2023 - 91

Issue d'un sol blanc de Löss, cette cuvée exprime des arômes fins de fleurs, de fruits jaunes... Le vin est gourmand, tout en gardant beaucoup de finesse et d'éclat.



Céline Roudier.

DOMAINE VENDOME @

Le début de l'histoire

Cette partie nord de la vallée du Rhône est une région de très ancienne tradition arboricole, et si beaucoup de domaines viticoles ont abandonné la double activité, ce n'est qu'un simple constat, certains l'ont conservé à l'image du Domaine Vendome, niché sur les hauteurs de Larnage, qui exploite quinze hectares de vignes (90 % en Crozes-Hermitage) certifiées bio et autant en abricotiers. Romain Roudier a repris l'exploitation en 2010 et planté la même année une première vigne sur le lieu-dit Vendome répertorié dans un acte notarié de 1928. Le nom du domaine était tout trouvé... La parcelle a marqué le début de la diversification viticole avec la sortie de la coopérative et la construction d'une cuverie en 2020. Nous n'en sommes donc qu'au tout début de l'histoire vigneronne de l'exploitation et un premier travail de fond a été réalisé par Romain et son épouse Céline pour mieux connaître les différents sols de leurs vignes

et trouver les méthodes culturales les mieux adaptées à chaque parcelle ; les sables éoliens profonds des Bruclas n'ayant évidemment rien à voir avec les galets roulés et argiles rouges des Coulares. Le domaine monte donc tout doucement en puissance, produit déjà des vins très réussis en rouge comme en blanc et il a encore du potentiel en matière de commercialisation des vins en bouteilles...

26600 Larnage - Tél. 07 77 08 26 23

Crozes-Hermitage rouge Ergeron 2022 (32 €) - 94

Robe intense. Issue d'une longue macération d'un mois, cette cuvée exprime de beaux arômes précis de cassis, de mûres, de cerises... Le vin est concentré, plein, avec des tanins, soyeux, fins et beaucoup de finesse.

Crozes-Hermitage blanc Les Bruclas 2023 (22 €) - 92

Arômes bien ouverts de fleurs blanches, de pêches... Le vin est gras, gourmand, fruité à souhait, tout en conservant un bon équilibre.

Crozes-Hermitage rouge Les Coulares 2023 (22 €) - 92

Un vin sur le fruit, juteux, frais, avec un beau fond, gourmand, avec de beaux tanins « sucrés » et un bon équilibre. On se régale !

Cornas Baryte 2021 (43 €) - 92

Robe violacée, vive. Issue de vignes située en haut de l'appellation, à 450 mètres d'altitude, le vin est plein d'énergie, avec de la matière, du fond, une certaine rigueur, un bon équilibre et du potentiel.

Cornas Baryte 2022 (43 €) - 90

Arômes fin, précis, de fleurs, d'épices, de fruits rouges... Le vin est très fin, pur, minéral, avec une belle matière, l'équilibre et beaucoup de promesses pour l'avenir.

Crozes-Hermitage blanc Lehm 2023 - 89

Arômes frais d'agrumes, de fruits blancs. Le vin est long, salin, tonique, avec une belle finale minérale-cailloux.

Condrieu Côte Bonnette 2023 - 89

Voilà un beau Condrieu « classique », aromatique, généreux, gourmand, fruité à souhait et bien équilibré. On se régale !

DOMAINE NIÉRO

69420 Condrieu - Tél. 07 71 55 70 85

Côte-Rôtie Serine 2022 - 89

Nez expressif, typé syrah, de violettes, d'épices... Un léger boisé en bouche qui s'harmonise bien avec un beau jus dense, vif et soyeux. Un vin déjà très agréable à déguster.

STÉPHANE OGIER @

69420 Ampuis - Tél. 04 74 56 10 75

Côte-Rôtie But de Mont 2020 - 93

Arômes riches, « aérien », délicat, de fleurs, de cerises noires à parfaite maturité, de réglisse. Vin avec beaucoup d'ampleur, des tanins très fins et une explosion de fruits noirs en finale.

Condrieu Malleval 2022 - 89

Robe dorée, brillante. Arômes fins d'abricots, de miel d'acacia, de pain grillé... Le vin est concentré, harmonieux, avec une finale veloutée alliant gras et finesse.

ANTHONY PARET @

42520 Saint-Pierre de Boeuf

Tél. 04 74 87 12 09

Condrieu Lys de Volan 2021 - 92

Aromatique très agréable sur l'abricot, la pêche jaune... Bouche élégante, beurrée, fruitée, avec une très belle longueur en bouche et du tonus.

PARPETTE ET FILS @

69420 Ampuis - Tél. 06 59 84 16 78

Côte-Rôtie Montmain 2023 (39 €) - 92

Arômes de fruits noirs bien mûrs, frais. Le vin est concentré, juteux, long en bouche et les Côte-Rôtie à moins de 40 euros sont rares de nos jours.

DOMAINE PICHAT

69420 Ampuis - Tél. 06 03 67 78 63

Côte-Rôtie Champon's 2023 - 92

Arômes expressifs de fruits rouges et noirs, enrobés par un beau boisé. Beaucoup de densité en bouche, du fruit à revendre, de la vivacité et de la profondeur. Vin de garde !

Côte-Rôtie Löss 2023 - 91

Robe intense. Nez expressif, très floral : violettes, pivoines... Bouche soyeuse, dense, équilibrée. Le vin est en place, déjà plaisant à déguster avec du potentiel.

DOMAINE PRADELLE

26600 Chanas-Curson

Tél. 06 88 69 82 19

Crozes-Hermitage rouge

Hirondelle 2022 - 91

Robe intense, brillante. Arômes fruités, sur la cerise, la framboise, une touche florale...



Emmanuelle Verset.

DOMAINE A. ET E. VERSET

De père en fille

Emmanuelle Verset a perpétué la tradition familiale en créant en 2016 son exploitation sur 1,8 hectare de Cornas et 80 ares en Vin de France, viognier et syrah succédant ainsi à son père Alain. Le domaine s'est un peu agrandi ces dernières années et il compte aujourd'hui 2,2 hectares de Cornas, 1,6 de Vin de France, mais aussi 13 ares de Saint-Péray (100 % marsanne). Soixante-deux ares

supplémentaires de Saint-Péray ont été plantés en 2025. « L'exploitation n'est pas certifiée bio, mais nous travaillons humainement et intelligemment. Le domaine est en pleine expansion, aussi il faut assurer une production. Si l'année le permet, je fais du bio, sinon, je m'adapte », précise Emmanuelle Verset. En cuverie, le domaine produisait un seul cornas avant l'arrivée d'Emmanuelle et deux aujourd'hui : une superbe cuvée où sont assemblées cinq parcelles, dont deux vignes centenaires et la cuvée parcellaire La Geynale issue là aussi d'une vigne centenaire. En cuverie, un travail de fond est réalisé pour apporter plus de rondeur aux cornas : 100 % de vendange entière comme depuis toujours, mais davantage de remontages que de pigeages, contrôle des températures depuis 2017 et achat d'un pressoir pneumatique de 26 hectolitres, « qui permet d'affiner les tanins des rouges », explique la vigneronne.

07130 Cornas - Tél. 06 03 95 51 38

Cornas 2022 (31 €) - 93

Vinifié à 100% en vendange entière, ce Cornas exprime de superbes arômes de fruits noirs, d'épices, de fleurs... Le vin est plein, charnu, fruité à souhait, avec des tanins racés et une belle longueur. Du potentiel !

Cornas Signature 2022 (44 €) - 91

Issue d'une parcelle dans le lieu-dit La Geynale, cette belle cuvée révèle des arômes riches, « solaires ». Le vin est concentré, dense, encore un peu serré, mais le vin a du fond et un bon potentiel de garde.

Cornas Signature 2023 - 91

Dégusté en cours d'élevage, sur demi-muids de 400 litres, le vin est tout en finesse, long, harmonieux, avec un beau fruité noir et des notes florales.

Saint-Péray 2024 (18 €) - 89

Robe d'un doré léger. Nez frais, sur des notes de fruits blancs, d'agrumes. Le vin est concentré, gras, avec de beaux amers en finale.

Saint-Péray 2023 (18 €) - 89

Issue à 100% du cépage marsanne, cette cuvée exprime de beaux arômes frais de pêches, de lemon curd... Bouche pleine de fruit, croquante, fruitée et énergique.

Le vin est soyeux, enrobé, avec une belle matière, un fruité généreux et un bon équilibre.

Crozes-Hermitage rouge 2022 - 89

Arômes riches de cerises, de mûres, d'épices... Le style concentré du vin se confirme, avec une belle chair, des tanins enrobés et gourmands.

DOMAINE

DES REMIZIÈRES @

26600 Mercurol-Veaudes
Tél. 04 75 07 44 28

Crozes-Hermitage rouge cuvée Particulière 2023 - 92

Issue de vignes de 45 ans plantées sur argilo-calcaire, cette cuvée révèle un style tout en richesse, charnu, dense, relevé de notes de fruits noirs et de violettes.

Saint-Joseph rouge 2023 - 92

Robe intense. Arômes expressifs, charmeurs, typés, de violettes, de cerises, de poivre... Le vin est plein, charnu, gras et bien équilibré.

Hermitage rouge Emilie 2023 - 91

Issu à 80% de la partie granitique de la colline, ce beau vin est plein de générosité, de richesse, avec un fruité bien mûr, des tanins soyeux et une belle harmonie.

Crozes-Hermitage rouge

Christophe 2023 - 91

Robe violacée. Arômes fins de fruits noirs,

de fleurs... Le vin est sur la réserve, délicat, soyeux, long, avec de beaux tanins "sucrés" et du potentiel.

BENOÎT ROSEAU

42410 Pélussin - Tél. 06 20 80 46 57

Saint-Joseph rouge 2022 - 93

Nez riche, aux parfums de fruits noirs bien murs. Le vin est gourmand, juteux, avec la sensation de croquer des petits fruits noirs (cassis, myrtilles) et une finale soyeuse.

DOMAINE SAINT-CLAIR @

26600 Beaumont-Montoux
Tél. 06 86 81 83 58

Crozes-Hermitage rouge La Fée Enchantée 2023 - 92

Arômes fins de violettes, de fruits noirs, de moka... Belle longueur en bouche, avec de la matière, une explosion de fruits rouges bien murs, charnus et croquants.

Crozes-Hermitage blanc 2024 - 91

Issue à 100% de la marsanne, cette cuvée révèle de belles notes de poires, de fruits jaunes murs. En bouche, le vin allie richesse, gras et tension pour laisser une belle sensation d'équilibre.

CHRISTOPHE SEMASKA @

69420 Ampuis - Tél. 06 60 09 10 73

Côte-Rôtie

L'Elixir d'Ariane 2020 - 96

Produite les grandes années, cette cuvée révèle un nez précis, riche, intensément

fruité, aux notes de cassis, myrtilles. En bouche, le vin est soyeux, élégant, pulpeux, avec une finale veloutée et pure. « Un régal, très grande bouteille ! On touche à la perfection », conclut un dégustateur.

Côte-Rôtie

La Fleur de Montlys 2020 - 94

Cette cuvée révèle un nez élégant, sur des arômes de cassis, cerises, violettes. En bouche, c'est une explosion de fruits bien murs, allée à des tanins fins, patinés. La finale est riche, soyeuse et élégante.

Côte-Rôtie Lancement 2020 - 93

Ce vin tout en puissance exprime des arômes de mûres, de cassis... En bouche, un jus riche, complexe, des arômes de fruits compotés et des tanins racés. Beau potentiel !

DOMAINE DU TUNNEL @

07130 Saint-Péray
Tél. 06 81 07 31 89

Saint-Joseph rouge vigne de 1921 2022 - 96

Un vin sublime, coloré, aromatique sur des notes fines de violettes, de fruits noirs mûrs à point... Bouche pleine de richesse, de sucrosité, de gourmandise, longue et élégante.

Cornas Lieu-dit 2022 - 94

2022 est le premier millésime de cette cuvée à la robe intense, aux arômes de

fruits noirs, d'épices. Le vin est dense, charnu, gourmand, avec de beaux tanins « sucrés » et fins.

Saint-Péray Prestige 2023 - 93

80% de marsanne pour la cuvée Prestige du domaine aux arômes fruités mûrs, précis. Le vin est concentré, charnu, gourmand, avec un fruité « sucré », délicieux et frais.

Cornas Vin Noir 2022 - 93

Issue de vieilles vignes (80 à 100 ans), cette cuvée exprime des arômes profonds de fruits noirs, d'épices, de moka... Bouche riche, soyeuse, tendre, sensuelle et harmonieuse.

Saint-Joseph rouge 2023 - 91

Robe violacée, intense. Arômes fins de violettes, de cerises noires bien murs... Le vin est gourmand, croquant, plein de fruit et harmonieux.

Saint-Péray 2023 - 89

100% cépage marsanne pour cette cuvée aux arômes fruités expressifs, charmeurs. Le vin est délicieux, gourmand, gras et juteux.

DOMAINE VAU'RO'ZIER @

69420 Ampuis
Tél. 06 82 86 29 27

Côte-Rôtie 2023 - 93

Nez expressif de fruits bien murs : cassis, myrtilles, framboises... Le vin est complet : bien équilibrée, vif, charnu, avec du fond,

quelques notes épicés, une finale saline, élégante et du potentiel.

PIERRE-JEAN VILLA 🌿 @

42410 Chavanay - Tél. 06 73 52 03 36

Côte-Rôtie Fongean 2023 - 94

Issue de vieilles vignes de 80 ans, cette cuvée parcellaire exprime des arômes de fruits noirs, de violettes, d'épices... Le vin est plein, dense, long, racé, fin, avec une jolie finale crayeuse.

Côte-Rôtie Carmina 2023 - 93

Arômes fruités et floraux intenses, fins, frais, sur la cerise, la framboise, la violette, enrobés de notes de moka... Le vin est dense, velouté, tendre, long et élégant.

Saint-Joseph rouge Tildé 2023 - 93

Robe intense. Arômes typés de violettes, de roses, de fruits noirs, de boisé-régliissé... Le vin est plein, généreux, charnu, long, harmonieux, taillé pour la garde.

Saint-Joseph blanc

Marsanne 2023 - 92

Arômes riches, précis, d'abricots confits, de fleurs... Le vin est gras, plein, avec un fruité gourmand, juteux, le tout sans une once de lourdeur.

Crozes-Hermitage rouge

Accroche coeur 2023 - 92

Produite sur les galets roulés du Rhône, cette belle cuvée révèle un fruité mûr, fin. Le vin est dense, enrobé, soyeux et gourmand à souhait.

Saint-Joseph rouge Préface 2023 - 92

« Ce n'est pas le plus concentré des vins du domaine, mais j'adore ce fruit mûr, cette fraîcheur, cette délicatesse », commente une dégustatrice séduite par ce vin très immédiat et gourmand.

Condrieu (Pauline et Hugo) 2023 - 91

Arômes typés, fins, de pêches, d'abricots, de fleurs « sucrées »... Le vin est généreux, fruité à souhait, long et d'une belle fraîcheur en bouche.

FRANÇOIS VILLARD 🌿 @

42410 Saint-Michel-sur-Rhône

Tél. 04 74 56 83 60

Saint-Joseph rouge Mairlant 2023 - 94

Arômes concentrés, précis, de cerises, de liqueur de cassis... La bouche s'inscrit dans la continuité du nez, avec beaucoup de richesse, de chair, de générosité, des tanins racés et un beau potentiel.

Saint-Joseph blanc

Fruit d'Avilleran 2023 - 93

Cette magnifique cuvée 100% marsanne exprime des arômes de fleurs, de fruits jaunes, avec une touche exotique. Bouche concentrée, longue, juteuse, sur un joli fond salin très pur.

Saint-Péray Version longue 2023 - 93

100% marsanne et élevage long de 18 mois, pour cette superbe cuvée aux arômes de fruits jaunes, d'agrumes... On retrouve cette dualité en bouche, avec la richesse charnue, la tonicité, une note grillée et un bel équilibre.

Saint-Joseph blanc Mairlant 2023 - 93

Arômes bien ouverts, frais, de pêches, d'abricots, de pain grillé... Bouche riche, grasse, équilibrée par une belle minéralité-saline, le tout avec beaucoup de finesse.

Crozes-Hermitage blanc

Cour de Récré 2023 - 91

Arômes de fleurs, de fruits secs... Le vin est délicieux, plein de fruit, gourmand et frais.

Saint-Péray Version 2023 - 91

Robe dorée. Nez riche, précis, de pêches, de fleurs sucrées... Bouche grasse, charnue, juteuse et d'une belle longueur.

Saint-Joseph rouge

Poivre et Sol 2023 - 91

Arômes de fruits noirs, de violettes, d'épices... Le vin est charnu, dense, avec un fruité généreux, des tanins « sucrés » et une touche finement poivrée.

Saint-Joseph rouge Reflet 2023 - 91

Voilà un vin en finesse, avec de beaux arômes floraux, du fond, un fruité gourmand et un bel équilibre.

Condrieu

Le Grand Vallon 2023 - 89

Arômes de fleurs, de fruits jaunes... Bouche concentrée, charnue, enrobée, avec un fruité généreux et gourmand à souhait.

LES VINS DE VIENNE @

42410 Chavanay

Tél. 04 74 85 04 52

Condrieu Jeanraude 2023 - 93

Issue d'une sélection parcellaire, cette cuvée exprime des arômes abricotés charmeurs, délicats... Le vin est concentré, gras, fruité à souhait et plein d'énergie.

Condrieu La Chambrée 2023 - 91

Robe or-blanc, brillante. Arômes fins, abricotés, floraux... Le vin est tonique, juteux, avec du fond et un fond salin.

Côte-Rôtie Les Essartailles 2023 - 91

Issue d'un assemblage de parcelles sur la Côte Brune, cette cuvée exprime des arômes discrets, frais, de fruits noirs. Le vin est encore serré, mais dense, harmonieux, promis à une belle évolution.

Côte-Rôtie

Les Grandes Places 2023 - 91

Côte Brune pour cette cuvée aux arômes floraux, fruités, expressifs... Le vin est tendre, soyeux, tout en gardant une belle précision.

Crozes-Hermitage blanc

Maison Blanche 2023 - 91

Robe dorée, brillante. Arômes fins de fruits jaunes, de fleurs... Le vin est gourmand, généreux, tout en gardant beaucoup d'élégance et de précision.

Saint-Péray 2024 - 89

80% de marsanne dans cette cuvée au nez frais de pêches, d'agrumes... Le vin est croquant, avec un fruité agréable, gourmand et tonique.

Condrieu Poncin 2023 - 89

Produit dans la partie haute de l'appellation, ce Condrieu présente un profil tout en finesse, pur, frais et salin.

Vignes de Condrieu (© Christophe Grille/Inter Rhône).





CARNET D'ADRESSES

Passez l'été dans le vignoble



Domaine de Lorient, à Saint-Péray (07).

La Vallée du Rhône septentrionale est une terre d'histoire et de culture, où le patrimoine architectural et les paysages viticoles se mêlent. Des sites emblématiques jalonnent la région, offrant un véritable voyage à travers le temps : l'amphithéâtre antique de Vienne, le château de Tournon-sur-Rhône, les ruines du château de Crussol... Mais la région ne se limite pas à son patrimoine historique, elle est aussi une destination où le vin et la cuisine de terroir forment un art de vivre à part entière. Inscrite sur l'itinéraire de la « Vallée de la Gastronomie », elle se découvre notamment à travers les accords multiples entre produits et vins locaux.

Bars à vin, bonnes tables, événements estivaux, hébergements de charme ou activités oenotouristiques, ce carnet d'adresses vous propose de prolonger l'expérience, en explorant les multiples facettes de la Vallée du Rhône septentrionale... au-delà du verre.

Texte : Cécile de Blauwe

RESTAURANTS

Le Tournesol

Le cadre : Cette adresse, à deux pas du centre-ville de Tournon-sur-Rhône, accueille ses clients dans une salle mêlant pierres apparentes et bois naturel. L'ambiance y est chaleureuse et soignée, à l'image de l'accueil attentionné de Hea Jamet.

La table : En cuisine, Cyril Jamet propose des plats inventifs et colorés, construits autour de produits frais, souvent issus de petits producteurs. Le midi, une suggestion du marché (28 €) change au gré des emplettes. Le soir, place à des assiettes à partager.

La cave : Fin connaisseur, Cyril Jamet a bâti une solide et complète carte des vins, avec plus de 400 références. Une sélection qui met à l'honneur les appellations locales tout en s'ouvrant à d'autres régions.

**44 avenue Maréchal Foch, à Tournon-sur-Rhône (07)
Tél. 04 75 07 08 26.**



Les Gagères

Le cadre : Ouvert en janvier 2024, ce restaurant lumineux surplombe la salle de dégustation de la Maison Stéphan. Entièrement vitrée, la pièce offre une jolie vue sur les vignes environnantes. Matériaux bruts et ambiance raffinée, une adresse à la fois haut de gamme et chaleureuse, à l'image de l'accueil attentif de l'équipe.

La table : Le chef Yann Frenée travaille une cuisine bistronomique mêlant tradition rustique et créativité. Le midi, deux services à 29 € ; le soir, menu en trois temps à 44 €. Produits locaux et bio en majeure partie. Tout est pensé pour mettre en valeur le terroir sans ostentation.

La cave : La carte des vins reflète pleinement l'engagement du lieu : défense des terroirs, valorisation des vignerons artisans et ancrage local affirmé. Aux côtés des cuvées de la Maison Stéphan, on retrouve une sélection exigeante de vins de France et d'ailleurs, avec plus de 160 références, majoritairement locales. Les conseils sont précis, la carte pointue. Si certains flacons peuvent parfois faire grimper l'addition, la qualité est quant à elle indiscutable.

**1, ancienne route de Semons, à Tupin-et-Semons (69)
Tél. 07 86 80 26 53 - Ouvert du lundi au vendredi.**



Barr Avel

Le cadre : Ne vous laissez pas déstabiliser par l'emplacement du restaurant, en plein cœur de la zone artisanale de Saint-Péray. Derrière cette façade discrète se cache une belle surprise, une décoration tendance, qui crée une atmosphère à la fois branchée et décontractée. L'adresse tranche avec son environnement et mérite le détour.

La table : Aux commandes, Maxime Le Maux, ancien chef du restaurant La Ruche à Saint-Péray (Bib gourmand en 2020), qui signe une cuisine généreuse et contemporaine. À midi, place à des formules accessibles à partir de 19 €. Le soir, l'expérience se poursuit avec un menu, des plats à la carte ou des assiettes à partager.

La cave : Si la carte des vins reste courte, elle n'en est pas moins intéressante, avec de jolies références. Les vins au verre proviennent de producteurs locaux. Une sélection précise, qui accompagne avec justesse les plats du chef.

**Rue le Grand Mail
Saint-Péray (07)
Tél. 04 75 82 96 92.**



CAVISTES/BAR À VINS



Cloé Barjon, la gérante.

Clos & Vins

Ouvert en 2022 par Cloé Barjon, alors âgée de 21 ans, Clos & Vins est aujourd'hui devenu un repère pour les amateurs de bons flacons et de moments simples. L'accueil, porté par une belle énergie, donne le ton dans ce bar à vin dynamique, installé en bord de Rhône. Sur la terrasse ombragée, on profite d'une belle vue sur le fleuve. La carte des vins, encore courte, met l'accent sur des cuvées bien choisies, proposées à des prix très raisonnables. À l'écoute, l'équipe prend le temps de partager de bons conseils. Les planches sont quant à elles généreuses, à base de produits locaux. En plus d'être un bar à vins, l'établissement fait aussi caviste.

225, quai Jules Roche, à Serrières (07) - Tél. 07 48 16 78 32
Ouvert de mercredi à samedi.

Toque & Vins

À mi-chemin entre bar à vin tendance et adresse gastronomique, Toque & Vins s'est imposé comme une référence à Valence depuis son ouverture en 2021. Aux manettes : Thomas Albert en cuisine et Victoria Bancel, pour le vin et le service. Le repas se fait sous forme d'excellents tapas à partager. Côté vins, plus de 400 références soigneusement sélectionnées, entre belles découvertes françaises et coups de cœur venus d'ailleurs. Le conseil est toujours affûté. Pensez à réserver.

20, rue Dauphiné, à Valence (26)
Tél. 07 56 93 02 66
Ouvert du jeudi au lundi en soirée.



La Démarrante

Ouverte à l'été 2024, La Démarrante s'est rapidement imposée comme l'un des lieux les plus vivants de Saint-Péray. En face de l'église, ce bar à vin a déjà sa clientèle de fidèles. Les hôtes sont Jules Lièvre côté vin, avec plus de 200 références à la carte (dont un large choix en vins nature), et Roberta Santambro côté cuisine. Originaire de Milan, pâtissière de formation et pizaiola, elle a mis au point La Craquante, une pizza fine et croustillante. On s'installe en terrasse aux beaux jours. À l'intérieur, le rez-de-chaussée est un peu étroit mais l'étage offre

de grandes tablées. Pas de réservation possible sauf pour les groupes. Il vaut mieux venir tôt, car l'adresse est prisée. Tapas entre 4,5 € et 19 €, pizzas à partir de 13 €

8, rue Pasteur, à Saint-Péray (07) - Tél. 04 75 83 55 14
Ouvert du vendredi au mardi.

La Véraison

À la fois bar à vin, restaurant, caviste et épicerie fine, La Véraison rassemble tout ce que les épicuriens recherchent. L'ambiance est simple, chaleureuse et les options multiples. Il est possible de s'attabler autour d'une planche bien garnie ou d'opter pour une cuisine maison de saison, avec un menu du jour proposé à 18 €. Le tout dans un esprit de partage et de convivialité. Côté cave, le client choisit lui-même sa bouteille sur les étagères. L'offre est large, avec une belle sélection de vins de la région mais aussi des références de toute la France.

172, route Départementale, à Chavanay (42)
Tél. 06 72 86 39 62
Ouvert de mardi à samedi.

Le Bateau Ivre La Compagnie de l'Hermitage

Deux enseignes sœurs, une même passion : le vin. Installées côte à côte sur la place du Taurobole, avec vue sur la colline de l'Hermitage, elles forment une véritable institution locale.

Côté bar à vins (Le Bateau Ivre), l'ambiance est amicale, les planches, assez simples, accompagnent une carte impressionnante de plus de 500 références. La Vallée du Rhône y tient une place de choix. Tous les vins ne sont pas toujours disponibles à la dégustation, mais la sélection vaut le détour. Côté caviste (Compagnie de l'Hermitage), un grand choix également avec de grands noms qui trônent sur les étagères. L'accent est mis sur les vins de la région. Des dégustations sont possibles selon les arrivages.

7 et 8, place du Taurobole, à Tain-l'Hermitage (26).
Tél. 04 75 08 19 70.
Caviste : ouvert du lundi au samedi
Bar à vins : ouvert tous les soirs sauf le dimanche.

Maison des Vins & du Tourisme de Rhône Crussol

Inaugurée en 2022, cette maison des vins réunit 26 domaines et caves autour des trois crus du territoire : Saint-Péray, Cornas et Saint-Joseph. Les visiteurs peuvent apprécier les vins lors de dégustations personnalisées ou directement en libre-service grâce à un système Enomatic. Le lieu fait aussi la part belle à l'œnotourisme local : infos pratiques, idées de visites, itinéraires de randonnée...

2, rue de la République, à Saint-Péray (07)
Tél. 04 75 40 46 75 - Ouvert du mardi au samedi.

OÙ DORMIR ?



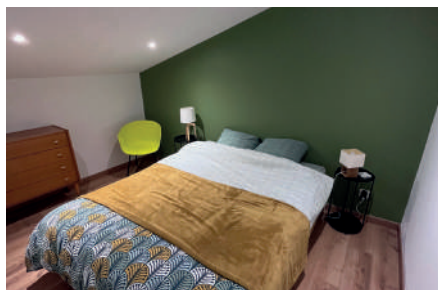
Domaine de Lorient

Dans une ferme vigneronne certifiée bio et restaurée avec goût, Laure Colombo et Dimitri Roulleau-Gallais accueillent les visiteurs dans deux hébergements indépendants, au cœur de la nature. Calme, vues sur les vignes, et départs de balades à portée de main.

Saint-Péray (07) - Tél. 06 12 97 00 84

Prix : 95 € la nuit

Capacité: 2 hébergements de 2 personnes chacun



Gîte des Louis

Ce tout nouvel hébergement, un appartement indépendant au cœur des vignes, est géré par Julien Devreton, vigneron du jeune Domaine des Louis à Crozes-Hermitage. Dégustation possible au domaine.

600, chemin Champs Ratiers, à Chanas-Curson (07)
Tél. 06 34 43 39 20 - Prix : 80 € la nuit (4 personnes).

Les Barras'k

Aménagés par Stéphane et Sandrine Robert au cœur du Domaine du Tunnel, ces deux chalets en bois offrent une parenthèse paisible au milieu des vignes. Vue imprenable sur le Château de Crussol et le Vercors.

Chemin du Tram Barras à Saint-Péray (07)

Tél. 04 75 80 04 66

Prix : 332 € la nuit en haute saison

Capacité : 2 hébergements de 2 personnes chacun.



Domaine Mirabel Charmis

Dans une bâtisse du XVII^e siècle rénovée en 2024, deux gîtes paisibles nichés au cœur des vignes. Une immersion en pleine nature, entre charme de l'ancien, démarche écoresponsable et cadre rural. Le lieu est tenu par Claire Léorat, sœur du vigneron du Domaine Mirabel Charmis.

1, chemin de Mirabel, à Charmes-sur-Rhône (07) - Tél. 06 82 11 31 50

Prix : 190 € (2 nuits - 4 pers.) / 750 € (2 nuits - 11 pers.)

Capacité totale : 14 personnes (2 gîtes).



Quelques dates à retenir cet été

Patrimoine, Jazz and Wine - J&W Big Band

Jeudi 19 juin 2025

Concert du département Jazz du Conservatoire de Vienne dans le parc du château de Montrosier. Un site chargé d'histoire, véritable havre de verdure à deux pas du centre-ville de Vienne. Sur scène, le JW Big Band, une formation de 17 musiciens, dont deux vignerons, qui mêlent swing, blues et groove dans un répertoire dynamique. Après le concert, une dégustation de vins vient prolonger l'expérience.

Parc du Château de Montrosier, Lycée Agrotec, à Vienne-Seyssuel (38)

Tél. 04 74 15 99 50 - Tarif unique : 10 €.



In Vino VeriJazz

Mercredi 23 juillet 2025

Il est difficile d'avoir un cadre plus exceptionnel que cette soirée, un concert de jazz au coucher du soleil, face aux ruines du château de Crussol. Chaque été, ce rendez-vous réunit amateurs de vin et de musique, avec vue panoramique sur le Vercors et la plaine valentinoise. Au programme : concert de musique jazz, 12 domaines viticoles présents, 6 foodtrucks aux saveurs locales et un bar à vin éphémère.

Site de Crussol, à Saint-Péray (07) - Tél. 04 75 40 46 75 - Entrée : 7 €.



Wine & Transat

Vendredi 4 juillet 2025

Installée au pied de la Tour de Mercurol, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage, cette soirée est devenue un rendez-vous estival incontournable. Organisée par La Nouvelle Garde, le collectif des jeunes vignerons de l'appellation, l'événement propose des bars à vin éphémères, food trucks locaux et musique pour une soirée conviviale, avec vue imprenable sur le vignoble environnant.

Tour de Mercurol, à Mercurol-Veaunes (26)

Tél. 04 69 67 46 75 - Entrée libre.



Di'Vin Clair de Lune

Jeudi 31 juillet 2025

Déguster au soleil couchant un verre de vins sur la terrasse du château de Tournon, face au Rhône et à la colline emblématique de l'Hermitage, c'est l'expérience proposée par cette soirée unique. Au total, six vignerons sont présents pour faire découvrir leurs cuvées, accompagnés d'un restaurateur local et d'une ambiance musicale live.

Château-musée, à Tournon-sur-Rhône (07)

Tél. 04 75 08 10 23

Tarif : 15 € (entrée et verre de dégustation inclus)

Sur réservation - places limitées.

ABONNEZ-VOUS À

BOURGOGNE

Aujourd'hui

Le magazine
de tous les terroirs

À partir de

49€* ou 69€*

*Abonnement un an France

*Abonnement un an étranger UE

Recevez 6 numéros de Bourgogne Aujourd'hui
comprenant 1 cahier Beaujolais Aujourd'hui,
1 cahier Crémants de Bourgogne,
ainsi qu'une nouveauté en 2025 :
1 cahier Vallée du Rhône Nord.



bourgogneaujourd'hui.com



L'abonnement à la version
numérique bilingue (français/
anglais) de Bourgogne Aujourd'hui
donne accès à tous les anciens
numéros du magazine en format
pdf, ainsi qu'à toutes les notes
de dégustation (40 000 vins environ
à ce jour).

Je choisis mon offre d'abonnement :

☐ Bourgogne Aujourd'hui Version Papier

FRANCE

☐ 1 an 49 € (6 n°)
☐ 2 ans 88 € (12 n°)

ÉTRANGER
(Frais de port compris)

☐ 1 an 69 € (6 n°)
☐ 2 ans 128 € (12 n°)

Possibilité d'une option « notes de dégustation »
avec simplement la version papier.

☐ 1 an + 20 €
☐ 2 ans + 37 €

☐ Bourgogne Aujourd'hui Version Numérique

(dont accès à tous les numéros, toutes les notes de dégustation et les articles
réservés aux abonnés)

FRANCE ET ÉTRANGER

☐ 1 an 59 € ☐ 2 ans 111 €

☐ Bourgogne Aujourd'hui Version Numérique + Papier

(dont accès à tous les numéros, toutes les notes de dégustation et les articles
réservés aux abonnés)

FRANCE

☐ 1 an 79 € ☐ 2 ans 140 €

ÉTRANGER
(Frais de port compris)

☐ 1 an 99 € ☐ 2 ans 180 €

Je choisis mon mode de paiement :

Attention :
Le paiement par carte bancaire n'est plus autorisé par voie papier.

- ☐ Chèque (français) à l'ordre de NS ESCRIVINS
- ☐ Site internet (www.bourgogneaujourd'hui.com)
- ☐ Virement Bancaire (demander RIB sur landre@nsecrivins.fr)

Total de la commande : €

Les coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement :

Nom :
Prénom :
Mail (obligatoire) :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Pays :

Ancien client ☐

Nouveau client ☐

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

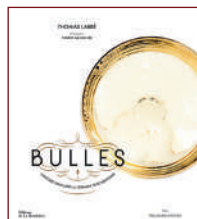
• Depuis l'étranger : sous enveloppe affranchie
au tarif en vigueur à :
Bourgogne Aujourd'hui
40, Route de Savigny 21200 BEAUNE



AU FIL DES PAGES...

Une sélection de livres sur le vin, la gastronomie...
Pour apprendre, pour découvrir, à feuilleter ou à dévorer.

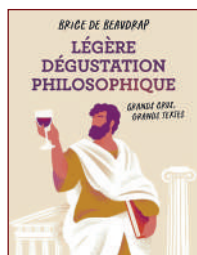
Rubrique réalisée en partenariat
avec l'Athenæum à Beaune - www.athenæum.com



Bulles, l'histoire singulière du Crémant de Bourgogne

Thomas Labbé, Éditions de La Martinière - 45 €

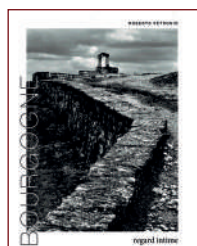
À l'occasion du cinquantième anniversaire de l'appellation Crémant de Bourgogne, l'historien Thomas Labbé retrace plus de deux siècles d'histoire des vins effervescents de Bourgogne. Fruit de trois ans de recherche, « Bulles » combine archives et iconographie pour raconter l'évolution du crémant, depuis les premières expérimentations au XVIII^e siècle jusqu'à sa reconnaissance officielle en 1975. L'ouvrage met en lumière le rôle longtemps méconnu de la Bourgogne dans l'histoire des vins mousseux, y compris dans des villages réputés pour leurs vins tranquilles comme Gevrey-Chambertin ou le Clos-de-Vougeot. Il explique aussi les raisons du recul progressif de cette production, avant sa redécouverte récente. Clair, richement illustré avec les photos de Thierry Gaudillère et bien documenté, ce livre s'adresse à un public curieux de patrimoine viticole, de culture et d'histoire.



Légère dégustation philosophique : Grands crus, grands textes

Brice de Beaudrap, Éditions Salvator - 15,90 €

Dans « Légère dégustation philosophique », Brice de Beaudrap propose une exploration originale du vin à travers le prisme de la philosophie. Composé de quarante-deux courts chapitres, l'ouvrage utilise des situations liées au vin, comme définir l'odeur d'un vin, lire une étiquette ou participer à une dégustation à l'aveugle pour amener des réflexions. L'auteur établit une analogie, une similitude entre l'expérience œnologique et une question philosophique. Chaque chapitre se clôture par de courts textes philosophiques sur ces concepts pour aller plus loin dans la réflexion. Ce livre prend ces expériences du quotidien pour interroger et comprendre le rapport qu'a le sujet avec ce qui l'entoure. Un ouvrage qui invite à savourer le vin comme une réflexion.



Bourgogne, regard intime

Roberto Petronio, Éditions Roberto Petronio - 40 €

Roberto Petronio, photographe et journaliste œnologique, dévoile une exploration artistique du vignoble bourguignon. À travers une série de photographies abstraites et subjectives, il capture des fragments de chemins, de murs et de végétation, traduisant ainsi le tempérament unique des crus de la Côte-d'Or. Ces images sont accompagnées de textes qui éclairent le caractère distinctif des climats bourguignons et retracent l'évolution du vignoble au cours des trente dernières années. L'ouvrage inclut également un CD de quatre morceaux de jazz composés par Franck Tortiller. Ce livre-CD, fruit d'une collaboration entre Petronio et Tortiller, rend hommage à la Bourgogne en mariant photographie, musique et vin, révélant l'évolution de ses crus et de ses paysages.

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

Août / Septembre 2025 • n°184

Dossier

SPÉCIAL MILLÉSIME 2024

Tout en finesse

Compte-tenu de la météo apocalyptique de l'année, il ne fallait pas attendre de miracles des 2024. Pour autant, les rouges pourront s'apprécier jeunes, sur le fruit et quelques vins blancs vont surprendre.

- VINS DE L'YONNE
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS

Les meilleurs vins
Les meilleurs producteurs

RENCONTRE

JEAN DUMONTET
sommelier

GASTRONOMIE

EN CUISINE AVEC
STÉPHANE DERBORD



Retrouvez

Bourgogne Aujourd'hui
et abonnez-vous sur Internet

www.bourgogneaujourd'hui.com



Couvert végétal à base de trèfles dans les vignes du domaine Verset, à Cornas (© Christophe Tupinier).



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

