

**Gerbelle & Maurange**

5<sup>e</sup> édition  
Toujours plus près  
du consommateur

LE GUIDE  
DES  
MEILLEURS  
VINS  
A PETITS PRIX  
2006

- Les 1 585 meilleures affaires à découvrir entre 2,50€ et 17€
- Toutes les adresses pour acheter vos bouteilles aux meilleurs prix
- Les 83 nouveaux talents de l'année à prix chocs !

**NOUVEAU**

**La sélection des 70 meilleurs vins étrangers en vente en France**



## 7,5 Domaine de la Croix Senaillet - 2003

Richard et Stéphane Martin.  
71960 Davayé.

T 03 85 35 82 83 / F 03 85 35 87 22  
domainelacroixsenaillet@club-internet.fr

6,70 €

Tout en étant gras, suave, sur des notes de miel et fruits blancs macérés, ce simple mâcon résiste bien à la forte maturité du millésime. Sa bouche est encore ferme et finement tannique.

## 7,5 Domaine Jean Manciat - 2004

Jean Manciat.

557, chemin des Gérards-Levigny, 71850 Charnay-lès-Mâcon.

T 03 85 34 35 50 / F 03 85 34 38 82

5,80 €

Un fruité fin (pêche blanche), une bouche dense, ferme avec un grain minéral. On souhaiterait qu'une majorité de mâcon blanc ait autant de personnalité. Il évoluera bien sur 3 ans.

## MÂCON-VILLAGES

Voir introduction Mâcon. Une sélection établie à moins de 7 €.

## 9 Champy - Uchizy 2004

Pierre Meurgey.

5, rue du Grenier-à-Sel, 21202 Beaune.

T 03 80 25 09 99 / F 03 80 25 09 95

6,74 €

www.champy.com

Nez réducteur de tabac brun froid, bouche dense, ferme, affirmant beaucoup de personnalité. Il sort du cadre des mâcons classiques du négoce et tutoie les chardonnay de race, concentré (vinifié sans fût) qui ont besoin d'aération en carafe. Son prix est tout à fait compétitif. Cette maison beaunoise est à découvrir ou à redécouvrir.

## 9 Domaine Fichet - Igé Château London 2004

Famille Fichet.

Le Martoret, 71960 Igé.

T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45

6,50 €

www.domaine-fichet.com

On monte dans l'intensité du fruité et des notes minérales. La bouche est mûre, avec un gras et une densité supérieure, typée mâcon de terroir. La finale est longue, possède encore de légers amers et garde toujours de l'élégance. Du beau travail. À boire sur cinq ans.

## 8,5 Domaine Fichet - Igé La Crepillonne 2004

Famille Fichet.

Le Martoret, 71960 Igé.

T 03 85 33 30 46 / F 03 85 33 44 45

5,50 €

www.domaine-fichet.com

Un chardonnay tonique, vif, moins gras que le London du même domaine mais toujours de belle longueur avec le même respect du raisin. Tous les vins du domaine sortent du lot des mâcons. À boire jeune. Prix remarquable.

## 8 Domaine Corinne et Thierry Drouin - Vieux Puits Bussière 2004

Thierry et Corinne Drouin

Le Grand Pré, 71960 Vergisson

T 03 85 35 84 36 / F 03 85 35 86 84  
corinneetthierrydrouin@wanadoo.fr

6,10 €

Un orage de grêle à fait chuter les rendements de ce village. La vendange a été bien triée car le vin est franc, net, dans la finesse du fruit. Sa finale est droite, vigoureuse. Il s'épanouira sur trois à quatre ans.

## 8 Domaine Nicolas Maillet - 2004

Nicolas Maillet.

La Cure, 71960 Verzé

T 03 85 33 46 76 / F 03 85 33 46 76

6,00 €

www.vins-nicolas-maillet.com

Un fruit expressif, une bouche bien en chair dotée d'une finale assez vive. On apprécie la précision du fruité.

## 7 Bouchard Aîné et Fils - Terroir de Bourgogne 2003

J.-C. Boisset.

4, boulevard Maréchal-Foch, 21200 Beaune.

T 03 80 24 24 00 / F 03 80 24 64 12  
magasin@bouchard-aine.fr

6,00 €

Ses notes grillées sont précises, expressives. Sa bouche a de la chair, une longueur moyenne, mais aucune lourdeur. Un chardonnay franc idéal sur les jambons persillés relevés.

## 7 Frédéric Trouillet - Solutré 2004

Frédéric Trouillet.

Les Cazazes, 71960 Solutré-Pouilly.

T 03 85 35 80 04 / F 03 85 35 86 03  
domaine.trouillet@wanadoo.fr

5,00 €

Un mâcon-villages du pied de la célèbre roche qui coule tout seul, avec finesse et élégance. Un chardonnay délié et désaltérant à boire jeune. Finale fruitée et nette.

## 7 Vignoble de Somméry - La Roche Vineuse 2003

Hervé Santé

71960 La Rocheneuse

T 03 85 37 80 57 / F 03 85 37 64 13  
domaine.sante@wanadoo.fr

4,20 €

Nuances de fruits noirs acidulés au nez et en bouche, complétées de notes d'humus. Il passe en puissance et tient en finale.

## 6,5 Domaine Duroure de Paulin - Fuissé 2004

Jean-Claude du Roure

71960 Fuissé

T 03 85 35 65 48 / F 03 85 35 68 50  
domaine.durourejc@wanadoo.fr

6,00 €

Fin, digeste, porté par un fruité nuancé, il est à boire jeune sur les poissons peu iodés et les volailles froides.

## MARANGES

Les amateurs rusés de Bourgogne se replient aujourd'hui judicieusement sur les petits crus "périphériques" de la Côte-d'Or, dont la jeune appellation Maranges (230 hectares de vignoble, AOC depuis 1989), située sur trois communes (Cheilly, Sampigny et Dezize), aux portes méridionales de la côte de Beaune. On y compte une poignée de bonnes caves qui travaillent de mieux en mieux des rouges solides et commencent à s'imposer avec des blancs à la texture rustique. Une sélection établie à moins de 9 €.

## 9 Domaine Maurice Charleux - Vieilles Vignes

Maurice Charleux.

1, Petite Rue, 71150 Dezize-les-Maranges.

T 03 85 91 15 15 / F 03 85 91 11 81

8,00 €

Encore marqué par les notes de torréfaction de l'élevage (25% de fûts neufs), il domine la dégustation d'une bouche impériale, serrée, droite, doté d'une remarquable profondeur. Un grand millésime de garde. Un rapport qualité/prix toujours louable.

## 8 Domaine des Rouges Queues - 2003

Isabelle et Jean-Yves Vantey

71150 sampigny les maranges

T 03 85 91 18 69 / F 03 85 91 18 69  
domaine-des-rougesqueues@wanadoo.fr

9,00 €

Une vendange très mûre fait exploser ses arômes confits au nez. La bouche est puissante, riche, suave, très chaleureuse. Il est bâti pour bien évoluer sur au moins 5 ans. À réserver pour les cuisines d'hiver.

## MARANGES PREMIER CRU

Voir introduction Maranges. Une sélection établie à moins de 10 €.