

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2005

32 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés

20<sup>1985
2005</sup> ans
la référence

DOM. DES CHENEVIÈRES

Les Poncemuegns 2002

0,7 ha 2 600 5 à 8 €

80% de la production de ce domaine familial de 26 ha sont exportés vers les pays anglo-saxons, États-Unis et Grande-Bretagne en tête. Souple et rond, un mâconnais de belle maturité comme le révèle sa couleur jaune d'or. Au nez et même en bouche, les fruits mûrs (coing), les fleurs blanches et les amandes grillées s'installent. On aurait aimé un peu plus de vivacité, mais l'équilibre est présent. A boire sur un fromage de chèvre local.

• Dom. des Chenevières.

71260 Saint-Maurice-de-Satonnay, tél. 03.85.33.31.27, fax 03.85.33.31.71 ☑ ☑ t.l.j. 9h-12h 14h-19h

CLOS DE MONT-RACHET 2002 *

5,92 ha 55 000 5 à 8 €

Le Clos de Mont-Rachet, dit le Mont Chauve, sur la commune de Savigny-sur-Croisne, est l'un des plus vieux vignobles exploités par les moines de Cluny. Son nom témoigne de l'aridité originelle du terroir. Or vert brillant et limpide, ce mâconnais offre un nez complexe de fruits frais et de fleurs blanches bien mariés aux notes grillées du fût. La bouche est parfaitement équilibrée ; l'attaque est serrée, la matière ronde et la finale marquée par le citron confit. Une bouteille à attendre un an ou deux.

• Cave des Vignerons de Buxy, La Buxynoise,

les Vignes de La Croix, BP 6, 71390 Buxy,

tél. 03.85.92.03.03, fax 03.85.92.08.06,

e-mail labuynoise@cave-buxy.fr

☑ ☑ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30; groupes sur r.-v.

DEMESSEY

Cruzille Les Avoeries Grande Cuvée 2002

n.c. n.c. 8 à 11 €

Magnifique propriété lovée dans un vallon du Mâconnais, le château de Messey est le siège de cette petite société de négoce. Elle propose un mâconnais-cruzillais issu de terroirs argilo-calcaires où le chardonnay aime à grandir. D'un or pâle presque cristallin, ce 2002 séduit par un nez intense et complexe mariant les fruits frais et secs. Tout aussi complexe, le palais est puissant et éclatant. Un vin plaisant, tout en fraîcheur.

• Marc Dumont, Ch. de Messey, 71700 Ozenay,

tél. 03.85.51.33.83, fax 03.85.51.33.82,

e-mail vin@demessey.com ☑ ☑ t.r.-v.

DOM. DES DEUX ROCHES 2002 **

n.c. 20 000 8 à 11 €

Le chai du domaine des Deux Roches, situé à Davayé, est un modèle du genre : vaste, moderne, il est équipé d'une cave à fûts où a séjourné quelque temps ce mâconnais-villages. Vétue d'un robe couleur soleil étincelante, cette cuvée possède un nez puissant, grillé et vanillé. Après une attaque soyeuse s'affirme une bouche volumineuse aux arômes de torréfaction, soutenue par une belle acidité mais encore dominée par le bois. Un vin qui doit digérer le fût, et que l'on pourra servir dans deux à cinq ans sur un poisson noble.

• Dom. des Deux Roches, 71960 Davayé,

tél. 03.85.35.86.51, fax 03.85.35.86.12,

☑ ☑ t.l.j. sf dim. 8h-11h30 13h30-17h30

GEORGES DUBOÛF 2002

n.c. 40 000 3 à 5 €

Dans diverses appellations, les sélections de Georges Dubouët sont régulièrement retenues dans le Guide. Cette

année, ce négociant de renommée internationale propose une cuvée de mâcon-villages à petit prix. Jaune d'or étincelant, ce vin offre un nez de bonne intensité rappelant les fleurs blanches et les fruits mûrs. Souple à la mise en bouche, il est équilibré et révèle en finale des saveurs de noisette lui conférant presque une sensation tannique.

• SA Les Vins Georges Dubouët, La Gare, 71570 Romanèche-Thorins, tél. 03.85.35.34.20,

fax 03.85.35.34.25, e-mail gdubouët@dubouët.com

☑ ☑ t.l.j. 9h-18h au Hameau-en-Beaujolais; f. 1^{er}-15 jan.

DOM. FERRAND Solutré-Pouilly 2002

0,4 ha 2 500 5 à 8 €

Très claire et brillante, cette cuvée développe de bons arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches. Souple, bien équilibrée, légèrement perlante, elle est représentative de l'appellation. A boire dès cet automne sur un fromage de chèvre.

• Nadine Ferrand, 71960 Solutré-Pouilly,

tél. 06.09.05.19.74, fax 03.85.35.88.01 ☑ ☑ t.r.-v.

DOM. FICHET Igé La Cra Cuvée Prestige 2002 *

1 ha 7 000 11 à 15 €

Le domaine Fichet, grâce à de nombreux efforts consentis ces dernières années aussi bien à la vigne qu'à la cave, est en passe de devenir une référence dans le Mâconnais. Issue d'un sol crayeux, élevée dix mois en fût, cette cuvée La Cra aux reflets or vert développe des arômes floraux (chèvre-feuille) et boisés (vanille, torréfaction). Derrière une attaque encore vive, on retrouve le fût, mêlé à la minéralité du terroir. Bel ensemble, plaisant à boire dès aujourd'hui mais qui supportera volontiers quelques années de vieillissement.

• Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé,

tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45,

e-mail contact@domaine-fichet.com ☑ ☑ t.r.-v.

DOM. DU GRAND PRÉ Solutré 2002

0,45 ha 4 000 3 à 5 €

Au pied de la Roche de Solutré, récemment classée Grand Site de France, se trouve le domaine du Grand Pré. Son 2002 possède une jolie robe or pâle à reflets verts et offre un nez peu intense de fleurs et d'herbe fraîche. La prise en bouche confirme sa discrétion aromatique. Un vin qui devrait s'ouvrir d'ici un an.

• Philippe Desroches,

lot. Le Grand-Pré, 71960 Solutré-Pouilly,

tél. 03.85.35.86.94, fax 03.85.35.86.62,

e-mail ph.desroches@wanadoo.fr ☑ ☑ t.r.-v.

CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS

Vinzelles 2003 **

18,62 ha 26 000 5 à 8 €

Au pied du symbolique rond-point de Vinzelles, sur lequel trônent fièrement des verres de vin soufflés par le regrettable et talentueux Alain Girel, se trouve la Cave des Grands Crus Blancs. Ce 2003 en est un bel ambassadeur. D'une couleur pâle qui révèle sa jeunesse, ce vin exhale des arômes complexes d'épices et de noisette. Après une attaque vive et presque mordante, il s'épanouit en bouche pour finir langoureusement sur des notes de fruits secs. Proche du coup de cœur, il est tellement plaisant qu'il mérite bien une petite place dans votre cave.

• Cave des Grands Crus Blancs, 71680 Vinzelles,

tél. 03.85.27.05.70, fax 03.85.27.05.71,

e-mail contact@cavevinzellesloche.com ☑ ☑ t.r.-v.

LAURENT HUET 2002

0,4 ha 3 500 3 à 5 €

Dix ans déjà que Laurent Huet conduit avec enthousiasme ce petit domaine de 3 ha à Clessé. Sa cave et son gîte rural, situés à 200 m de la petite église romane, sont une halte appréciée des épiciers. Il nous propose un mâconnais-villages comme l'On souhaiterait en trouver souvent : mûr et gouleyant. D'une couleur dorée intense à reflets orangés, ce vin s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et de fleurs séchées, puis apparaît le menthol, si rafraîchissant. Après une attaque suave, la bouche longue et vineuse développe des arômes de poire et de miel.

• Laurent Huet, La Croix de Fer, 71260 Clessé,

tél. 03.85.36.96.99, fax 03.85.36.98.87 ☑ ☑ t.r.-v.

LES VIGNERONS D'IGÉ Igé Vieilles Vignes 2003

2 ha 3 000 5 à 8 €

Proposé par les Vignerons d'Igé, union de producteurs regroupant 280 ha, ce mâconnais-villages a été vinifié par Gilles Charlot, l'excellent maître de chai. Facile à boire, ce 2003 se révèle vif et printanier. De jolis reflets éclairent le verre, d'où s'échappe une corbeille de fleurs et de fruits. La bouche donne bien la réplique au nez dans une tonalité minérale. Une bouteille à boire dans sa prime jeunesse.

• Cave des vigneron d'Igé, rue du Tacot, 71960 Igé,

tél. 03.85.33.33.56, fax 03.85.33.41.85,

e-mail lesvigneronsdige@lesvigneronsdige.com

☑ ☑ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

DOM. MARC JAMBON ET FILS

Pierreclos Cuvée Fût de chêne 2002 *

2 ha 6 000 5 à 8 €

Situé sur une croupe argilo-calcaire dominant le château de Pierreclos, ce domaine a donné un 2002 or pâle, au nez puissant et profond évoquant les fruits secs et les épices douces. L'attaque souple et très ronde, imprégnée de fruits mûrs, fait place à des saveurs vanillées et à une finale délicatement boisée. Une bonne bouteille à boire dès à présent accompagnée d'une volaille de Bresse à la crème.

• Dom. Marc Jambon et Fils, La Roche,

71960 Pierreclos, tél. 03.85.35.73.15, fax 03.85.35.75.62,

e-mail marc.jambon@wanadoo.fr ☑ ☑ t.r.-v.

DOM. LACHARME ET FILS

La Roche Vineuse Sélection de vieilles vignes

Elevé en fût de chêne 2002

1,1 ha 2 500 5 à 8 €

Située à 12 km de Cluny, à La Roche-Vineuse, cette exploitation familiale jouit d'une bonne notoriété. Pratiquant le labour intégral des vignes, elle propose toujours des vins à forte personnalité, où l'expression du terroir n'est pas un vain mot. Or dans le verre, ce mâconnais-villages a un bouquet intense mêlant les notes fruitées (agrumes) aux nuances minérales. Vive et racée, l'attaque débouche sur un palais puissant et long aux saveurs tropicales.

• Dom. Lacharme et Fils,

Le Pied du Mont, 71960 La Roche-Vineuse,

tél. 03.85.36.61.80, fax 03.85.37.77.02,

e-mail domlacharme@hotmail.com ☑ ☑ t.r.-v.

DOM. DE LALANDE

Chânes Les Serreudières 2002 *

n.c. 8 000 5 à 8 €

Encore une fois, Dominique Cornin revient en force avec un mâconnais-Chânes très réussi. Dès l'approche, l'or et le bronze accompagnent un nez très mûr de coing, de miel

et de fleurs blanches. La bouche est accomplie, avec une attaque nette et souple, une matière ample et équilibrée. Un vin à boire dès Noël prochain - pourquoi pas sur du foie gras. Une citation pour le mâconnais-Chaintre 2002, tendre et fruité, qui se placera avec succès à l'apéritif.

• Dominique Cornin, chem. du Roy-de-Croix, 71570 Chaintre, tél. 03.85.37.43.58, fax 03.85.37.43.58, e-mail dominique@cornin.net ☑ ☑ t.r.-v.

DOMAINES LANEYRIE Solutré 2002

0,6 ha 1 500 5 à 8 €

Jaune doré, voici un mâconnais au nez encore un peu fermé, mais cependant prometteur. Vineux dès l'attaque, le palais se révèle équilibré. Tout en relief, ce vin rustique a besoin d'un peu de temps pour se livrer. On le servira dans quelques mois sur une assiette de charcuterie.

• Domaines Edmond Laneyrie,

Le Bourg, 71960 Solutré-Pouilly,

tél. 03.85.35.87.26, fax 03.85.35.80.67 ☑ ☑ t.r.-v.

DOM. DE LANQUES

Péronne Les Berthelots 2002 *

2 ha 2 500 5 à 8 €

Cette propriété familiale s'est lancée en 2000 dans l'aventure de la vinification et de la commercialisation de son vin, alors que les raisins étaient auparavant livrés à la cave coopérative. Ce mâconnais-Péronne porte une magnifique robe à reflets dorés et verts. Ses arômes bien typiques de fruits et de fleurs sont à l'unisson d'une bouche franche, équilibrée et persistante. Du beau travail pour ce jeune domaine.

• GAEC Papillon, Dom. de Lanques,

Saint-Pierre-de-Lanques, 71260 Péronne,

tél. 03.85.23.95.70, fax 03.85.23.95.74,

e-mail earl.papillon@free.fr ☑ ☑ t.r.-v.

LOUIS LATOUR Lugny Les Genièvres 2002

80 ha 600 000 5 à 8 €

Née à Lugny en terres mâconnaises, cette cuvée a ensuite été élevée à Beaune par la prestigieuse maison de négoce Louis Latour. Or pâle limpide, elle possède de jolies jambes fines et langoureuses. Discrète au nez, c'est en bouche qu'elle s'affirme, notamment par son équilibre, sa matière dense et profonde. Valeur sûre à consommer sur une volaille rôtie.

• Maison Louis Latour, 18, rue des Tonneliers,

21204 Beaune, tél. 03.80.24.81.00, fax 03.80.22.36.21,

e-mail louislatour@louislatour.com

CH. DE LOCHE Loché 2001

n.c. 25 000 8 à 11 €

Issu de vignes appartenant au château de Loché et confié à la maison Missetrey de Nuits-Saint-Georges, ce 2001 revêtu d'or évoque au nez le chèvre-feuille, l'acacia et le miel. En bouche, on sent un tempérament encore fougueux : équilibré, de bonne tenue, ce vin est toujours frais malgré son âge. Bien conservé, il pourra néanmoins vieillir un à deux ans.

• Maison P. Missetrey,

6, rue de Chauv, BP 4, 21700 Nuits-Saint-Georges,

tél. 03.80.62.43.40, fax 03.80.62.68.02 ☑ ☑ t.r.-v.

CAVE DE LUGNY Péronne En Chassigny 2003 **

9 ha 60 000 5 à 8 €

Depuis 1994, date de la fusion avec la cave de Chardonnay sa voisine, la coopérative de Lugny forme une

