

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2007

L'EXPERTISE, LA RÉFÉRENCE

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 VINS SÉLECTIONNÉS
6 000 PRODUCTEURS

♦ Dom. Denuziller, Le Bourg, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03.85.35.80.77, fax 03.85.35.83.38
 ☑ Y A t.l.j. 8h-12h 13h-18h30

GEORGES DUBŒUF 2004

■ n.c. 60 000 ■ 3 à 5 €

À une dizaine de kilomètres au sud de Mâcon, mais déjà dans le Beaujolais, cette maison familiale de négociateur produit des vins exportés dans le monde entier. Ce mâcon-villages a retenu l'attention du jury par son caractère fruité mêlant la pêche, l'ananas et le citron jaune, par sa bouche équilibrée, tout en finesse, qui s'achève sur des notes de fleurs blanches délicates. Il se suffit à lui-même.

♦ Les Vins Georges Dubœuf, La Gare, 71570 Romanèche-Thorins, tél. 03.85.35.34.20, fax 03.85.35.34.25, e-mail gduboeuf@duboeuf.com
 ☑ Y A t.l.j. 9h-18h au Hameau-en-Beaujolais; f. 1^{er}-15 jan.

DOM. FICHET Igé Vieilles Vignes 2004

■ 0,5 ha 3 000 ■ 8 à 11 €

L'élevage de six mois en fût de chêne a apporté à ce vin une robe cristalline à reflets argentés et de plaisants parfums de beurre frais et d'ananas, associés à de séduisantes senteurs épicées. L'attaque en bouche, gourmande, s'estompe rapidement pour laisser la place à une structure légère à l'équilibre harmonieux. Cette bouteille, bien vinifiée, est typique d'un millésime généreux comme 2004. Elle pourra être gardée deux ou trois ans en cave avant d'être servie à l'apéritif avec de petits fromages de chèvre.

♦ Dom. Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45 ☑ Y A t.-v.

DOM. DE FUSSIACUS Fuisé 2004 *

■ 3 ha 23 000 ■ 5 à 8 €

Fils de vigneron, petit-fils de vigneron-tonnelier, Jean-Paul Paquet a succédé à son père en 1978 sur un domaine de 3 ha. Aujourd'hui, après diverses acquisitions, le vignoble compte 12 ha sur plusieurs appellations du Mâconnais. Cette cuvée séduit par sa couleur or jaune, profonde et son nez discret mais complexe de pêche, de fleur d'acacia et de silex. La bouche ample, souple en attaque, laisse une impression flatteuse grâce à sa longue finale acidulée. Frivole, elle accompagnera parfaitement une pêche de Saône (sandre, brochet).

♦ Jean-Paul Paquet, 71960 Fuisé, tél. 03.85.27.01.06, fax 03.85.27.01.07, e-mail fussiacus@wanadoo.fr ☑ Y A t.-v.

DOM. DE LA GENIÈRE La Roche-Vineuse 2003

■ 0,9 ha 3 800 ■ 11 à 15 €

Cette cuvée 2003, issue d'une sélection des plus vieilles vignes de chardonnay du domaine, a été élevée durant deux ans en fût de chêne. Ce long séjour sous bois lui a conféré une robe or paille très soutenue, des arômes puissants de fruits confits et des senteurs d'Orient. Opulent et riche, son palais possède un caractère affirmé, notamment par la présence d'arômes d'évolution. À boire dans l'année avec un poulet à la crème.

♦ 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 ☑ Y A t.-v.

DOM. GIROUD La Garde 2004 **

■ 2,8 ha 18 000 ■ 5 à 8 €

Situé à 10 km de Tournay, Uchizy est une charmante petite bourgade qui possède d'excellents terroirs à dominante calcaire. Ce domaine, créé de toutes pièces en 1990, y exploite aujourd'hui 14 ha de vignes. Son mâcon-villages La Garde sait se mettre en valeur avec une robe or vert et un nez puissant de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de fruits mûrs. Souple à l'attaque, d'une bonne constitution, il associe les arômes variétaux du chardonnay à des nuances plus surprenantes de coing, d'amandes grillées et de brioche. Un excellent vin à boire dès cet automne. Pourquoi pas sur un vol-au-vent? Une citation pour le mâcon-villages 2004 aux saveurs orientales (figues, dattes et épices).

♦ Dom. Giroud, Le Quart, 71700 Uchizy, tél. et fax 03.85.40.52.24, e-mail les-tilles@freesurf.fr ☑ Y A t.-v.

DOM. GONON 2004 *

■ 1,5 ha 8 000 ■ 5 à 8 €

En plein cœur de Vergisson, pittoresque village du Mâconnais, ce domaine commande un vignoble de 12 ha. Il a produit un vin jaune à reflets verts, brillant et limpide. Le chardonnay a laissé son empreinte dans les arômes intenses : pêche à chair blanche, citron et fleurs blanches. La bouche, à l'attaque progressive, est généreusement fruitée (poire williams) et fait preuve d'un bel équilibre entre acidité et rondeur. Tout contribue à donner à ce 2004 d'indéniables caractères de finesse et de pureté. Cette bouteille pourra accompagner un poisson d'eau douce.

♦ Dom. Gonon, En Caremément, 71960 Vergisson, tél. 03.85.37.78.42, fax 03.85.37.77.14, e-mail domgonon@aol.com ☑ Y A t.-v.

SYLVIE ET GILLES GUERRIN

Vergisson La Roche 2004 *

■ 0,5 ha 4 000 ■ 5 à 8 €

Coup de cœur dans la précédente édition du Guide pour le 2003, Sylvie et Gilles Guerrin persévèrent dans la recherche de la qualité, aidés en cela par un excellent terroir, la Roche, jouxtant les pouilly-fuisés. Ce 2004 est élégant dans sa robe or pâle aux reflets verts. Ses arômes intenses de fleurs blanches et de beurre frais rehaussés par de fines notes boisées annoncent une structure équilibrée, dans laquelle le bois se fond. Sa finale est plaisante, presque gouleyante. Un joli vin à servir dans un an, sur des escargots de Bourgogne.

♦ Gilles Guerrin, La Truche, 71960 Vergisson, tél. 03.85.35.80.38, fax 03.85.35.87.07 ☑ Y A t.-v.

NADINE ET MAURICE GUERRIN

Vergisson La Roche 2004 *

■ 0,8 ha 4 500 ■ 5 à 8 €

La Roche, lieu-dit emblématique du village de Vergisson, donne du pouilly-fuisé sur les parcelles les plus pentues, accrochées à la roche, mais également du mâcon sur les bas de coteau. Comme vous pouvez l'imaginer, le sol à dominante calcaire sur le haut devient plus argileux sur les parcelles du bas. Les vignes de chardonnay, plantées en 1984 par Maurice Guerrin, ont donné vingt ans après un breuvage à la couleur or vert, au nez tout en finesse de fleurs blanches et de fruit frais. Délicat au palais, il se révèle harmonieux, plein et rond, tandis que la finale s'étire longuement sur le fruit.

♦ Maurice Guerrin, Les Bruyères, 71960 Vergisson, tél. 03.85.35.80.25, fax 03.85.35.82.75 ☑ Y A t.-v.

DOM. GUILLOT-BROUX

Chardonnay Les Combettes 2004

■ 1,44 ha 7 000 ■ 11 à 15 €

Ayant pris le parti de travailler leurs vignes en culture biologique, dans un souci de préservation des terroirs et de l'environnement, les trois frères Guillot font figure de pionniers dans cette partie du Mâconnais où la presque totalité des parcelles de vignes est destinée à la coopérative locale. Ce 2004 a divisé le jury : pour les uns, il est l'expression même de son terroir et pour les autres, cette forte personnalité dérange. Un consensus est obtenu au moment de la mise en bouche : l'attaque est florale, des saveurs rappelant le pain grillé et le citron se succèdent dans un environnement de douceur et de finesse. Harmonie dans un environnement de douceur et de finesse. Harmonie dans un environnement de douceur et de finesse. Harmonie dans un environnement de douceur et de finesse. Harmonie dans un environnement de douceur et de finesse.

♦ GAEC du Dom. Guillot-Broux, Le Bourg, 71260 Cruzille, tél. et fax 03.85.33.29.74, e-mail domaine.guillotbroux@wanadoo.fr ☑ Y A t.l.j. 8h-12h 13h30-18h; sam. dim. sur t.-v. ☑ ☑ ☑ L. P., E. Guillot

PHILIPPE HÉBERT Loché 2004

■ 1,01 ha 8 000 ■ 15 à 23 €

Située au cœur de Beaune, la maison Philippe Hébert se consacre à l'élaboration de vins naturels ; elle figure d'ailleurs parmi les premières sociétés de négoce en Bourgogne à être certifiées Écocert. Les contrats d'achat de raisins signés avec les vignerons imposent le labourage des vignes et le respect de l'environnement et du sol (suppression des insecticides et des pesticides). Ce 2004, paré d'un bel or jaune, exhale d'intenses arômes de fruits confits, de pâte de coings et de mirabelle. Rondeur et volume s'imposent dès la mise en bouche, tandis que la finale alourdit l'ensemble. Un vin à marier à votre chapon de Noël.

♦ Maison Philippe Hébert, 1, pl. Saint-Jacques, BP 327, 21200 Beaune, tél. 03.80.22.62.58, fax 03.80.24.65.72, e-mail maison.philippe.hebert@wanadoo.fr ☑ Y A t.-v.

LAURENT HUET 2004

■ 0,4 ha 3 500 ■ 3 à 5 €

Issu des terroirs calcaires de Clessé, ce vin se présente drapé d'une étoile jaune d'or à reflets bronze. Discret à l'approche, il développe, après aération, un nez franc de fruits jaunes et d'agrumes. En bouche, il se montre structuré, gras et plein, tout en restant vif grâce à ses saveurs intenses d'ananas. Il demande deux à trois années de garde pour exprimer pleinement son potentiel aromatique. Associez-le alors à un fromage de chèvre mâconnais.

♦ Laurent Huet, rte de Germolles, 71260 Clessé, tél. 03.85.36.96.99, fax 03.85.36.98.87 ☑ Y A t.-v.

MARC JAMBON ET FILS

Pierreclos Cuvée Fût de Chêne 2004 ***

■ n.c. 6 500 ■ 5 à 8 €

Cette cuvée provient de vignes de chardonnay de trente-cinq ans et a été élevée en fût pendant douze mois. D'un très beau jaune canari, elle emplit le nez de douces nuances fruitées et grillées. Beaucoup de matière en bouche, où les notes de raisin gorgé de soleil s'associent à la noisette dans un équilibre parfait entre finesse et

puissance. Le terroir est ici magnifié par la vinification et l'élevage merveilleusement bien orchestrés. « De quoi faire revivre un poisson en sauce ! » conclut un juré. Un vin très proche du coup de cœur. Plus simple, mais fort bien travaillée, la cuvée classique Pierreclos 2004 est citée pour son fruit et sa vivacité, tout comme le mâcon Pierreclos rouge 2004 Élevé en fût.

♦ Dom. Marc Jambon et Fils, La Roche, 71960 Pierreclos, tél. 03.85.35.73.15, fax 03.85.35.75.62 ☑ Y A t.-v.

DOM. DE LANQUES

Péronne Cuvée Chrysalide 2004

■ 4 ha 6 000 ■ 5 à 8 €

Quoi de plus normal, quand on se nomme Monsieur Papillon, d'élaborer une cuvée résonnant au joli nom de Chrysalide ? Issu de terroir argilo-calcaire, ce vin à l'allure printanière par ses nombreux reflets verts évoque les fleurs blanches et les agrumes. La chair citronnée dès la mise en bouche fait preuve d'une bonne expression aromatique et d'une longueur rafraîchissante. Un bon mâcon-villages à déguster sur des huîtres. Signalons la création d'une étiquette vert ans très tendance, qui habille joliment cette bouteille.

♦ GAEC Papillon, Saint-Pierre-de-Lanques, 71260 Péronne, tél. et fax 03.85.23.95.70, e-mail earl.papillon@free.fr ☑ Y A t.l.j. 8h-12h 14h-18h ☑ ☑ ☑

DOM. LAROCLETTE Chaintré 2005

■ 0,3 ha 1 000 ■ 5 à 8 €

Seules mille bouteilles de ce joli 2005 ont été produites par ce domaine du Beaujolais. Sans être complexe, ce vin laisse le souvenir d'un ensemble agréable, notamment par ses notes d'agrumes. Franc, long et frais, il réclame quelques mois de vieillissement avant d'être servi sur une andouillette à la mâconnaise.

♦ Laurence et Daniel Larochette, Les Barbiers, 71570 Chânes, tél. et fax 03.85.37.17.45 ☑ Y A t.-v.

DOM. LAROCLETTE-MANCIAT Charnay 2005 *

■ 2,3 ha 20 000 ■ 5 à 8 €

C'est encore un vin issu des terroirs de Charnay-lès-Mâcon. Pourtant cette ville située aux portes de Mâcon est aujourd'hui très prisée par les acteurs du marché immobilier et ces parcelles plantées en vignes tentent désespérément de lutter contre l'urbanisation du lieu. A n'en pas douter, la qualité des vins produits sera un facteur décisif pour le maintien des vignes en place. Ce 2005 est un bel ambassadeur de ce terroir. Il possède une robe dorée, un nez flatteur et franc à dominante de fruits exotiques et une bouche agréable et savoureuse dans laquelle on distingue l'ananas frais. Un vin gourmand prêt à passer à table.

♦ Dom. Larochette-Manciat, rue du Lavoisier, 71570 Chaintré, tél. 03.85.35.61.50, fax 03.85.35.67.06, e-mail o-larochette@club-internet.fr ☑ Y A t.-v. ☑ ☑ O. et M.P. Larochette

CAVE DE LUGNY Péronne En Chassigny 2005 *

■ 8,5 ha 72 000 ■ 5 à 8 €

Cette cave, créée en 1926, est aujourd'hui la première coopérative de Bourgogne par son volume avec 1 417 ha récoltés. En pointe dans le domaine technique, elle conseille le vigneron qui est en contrat qualité. Ce 2005 offre un nez séduisant, mêlant les agrumes à une légère note minérale. La bouche est franche et fruitée, bien typée