



**OFFRE
PRIVILÈGE**
Abonnement 1 an au
Guide en ligne
sur hachette-vins.com
(voir à l'intérieur)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection **2015**

Le guide d'achat de référence
10 000 nouveaux vins retenus parmi
40 000 cuvées dégustées à l'aveugle ■
Notes et commentaires de dégustation
■ 2 000 bons rapports qualité/prix ■
500 coups de cœur à découvrir ■

www.hachette-vins.com

ronde dans son développement, la bouche est bien équilibrée. **2014-2016** **Y** fromage de chèvre sec

➔ Damien Martin, Les Gravières, 71960 Davayé, tél. 03 85 35 82 88, martin.denante@wanadoo.fr **V** **A** **T** t.l.j. 8h-19h, dim. sur r.-v.

Louis DORRY
Milly-Lamartine Les Collonges 2012 *

1800	11 à 15 €
------	-----------

Ce domaine a son siège dans un ancien prieuré des moines de Cluny, à proximité de l'église romane de Bussières. Louis Dorry a repris l'exploitation familiale en 2006, au départ à la retraite de son père. Cultivant un minuscule vignoble de 1,3 ha, il est par ailleurs commercial dans une société de vente de matériel vinicole. Le nez dévoile un panier de fruits frais (raisin, abricot, pêche blanche), agrémenté de notes empyreumatiques. Tapissée de saveurs torréfiées et fruitées, la bouche se révèle franche, tendue et longue; une vivacité qui laisse augurer un bon potentiel de garde. **2015-2019** **Y** escalope de veau à la crème

➔ Louis Dorry, Le Pneuré, 71960 Bussières, tél. 06 11 65 11 56, louispdorry@hotmail.com **V** **A** **T** r.-v.

NADINE FERRAND 2012 *

10 000	5 à 8 €
--------	---------

Incarnant la troisième génération de vignerons, Nadine Ferrand est depuis l'année 2000 à la tête d'une exploitation qu'elle a portée à plus de 10 ha. Sa fille Marine l'a rejointe en 2014. Un domaine régulier en qualité. D'une grande clarté, ce vin aux reflets or blanc offre un nez mûr d'abricot et de chèvre-feuille. Sa bouche, d'abord minérale, se fait ensuite riche et structurée, avant de déployer une longue finale acidulée. **2014-2017** **Y** blanquette de veau **Solutré-Pouilly 2012** (8 à 11 €; 2 200 b.): vif et fruité, à dominante de pêche, **2014-2017**

➔ Nadine Ferrand, 51, chemin du Voisinnet, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 06 09 05 19 74, ferrand.nadine@wanadoo.fr **V** **A** **T** r.-v.

DOM. DE LA FEUILLARDE Prissé 2012 **

5 000	5 à 8 €
-------	---------

Créé en 1934 par Jean-Marie Thomas, le domaine familial est aujourd'hui géré par Lucien Thomas, actif défenseur de l'appellation saint-véran. Les 20 ha du vignoble entourent la propriété située à Prissé, ancien bourg fortifié du Mâconnais.

Issue de gamays de cinquante ans, cette cuvée pourpre intense au nez explosif de fruits rouges sur fond de menthol se livre sans réserve. Adossé à une structure tannique fine, le palais se révèle plein, rond et raffiné. Ce vin offre tous les attraits d'un mâcon rouge. **2014-2017** **Y** grillades de bœuf

➔ Lucien Thomas, Dorn de la Feuillarde, 71960 Prissé, tél. 03 85 34 54 45, contact@domaine-feuillarde.com **V** **T** t.l.j. 8h-12h30 13h30-18h, dim. sur r.-v.

FICHET Igé La Cra 2012 *

4 000	15 à 20 €
-------	-----------

Domaine sorti de la cave coopérative par Francis Fichet en 1976. Ses fils Pierre-Yves et Olivier, aux commandes

depuis 1999, exploitent aujourd'hui 32 ha de vignes, à partir desquels ils produisent une quinzaine de cuvées différentes nées des quatre cépages de Bourgogne.

Nés sur les coteaux calcaires d'Igé, les raisins de cette cuvée ont bénéficié d'une belle maturité et d'un élevage bien ajusté en fût de chêne. En témoigne la large palette aromatique du nez: noix de coco, fleur blanche et céleri frais. Le palais se révèle ample, généreux et gourmand, étayé par une belle trame boisée. **2014-2019** **Y** blanquette de saumon

➔ EARL Pierre-Yves et Olivier Fichet, 651, rte d'Azé, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03 85 33 30 46, domaine-fichet@wanadoo.fr **V** **A** **T** r.-v.

DOM. OLIVIER FICHET
Burgy Les Verchères 2012 *

2 600	11 à 15 €
-------	-----------

Olivier Fichet a acquis en 2005 cette exploitation de 7 ha spécialisée dans la production de crémant de Bourgogne. L'ancien propriétaire continue de travailler les vignes et son successeur produit des vins exclusivement tranquilles.

Le nez marie harmonieusement des notes minérales de pierre à fusil, nuances d'abricot et de fruit de la Passion. Ces arômes se retrouvent en bouche, où richesse et rondeur s'équilibrent par la présence de notes acidulées. Un mâcon de repas. **2014-2017** **Y** saumon gravlax

➔ Dom. Olivier Fichet, Vignoble de Burgy, 71960 Igé, tél. 06 81 60 11 13, olivier.fichet@wanadoo.fr **V** **A** **T** r.-v.

YVES GIROUX & FILS 2012

3 600	5 à 8 €
-------	---------

Créé en 1973 par Yves Giroux, ce domaine a connu sa première succession en 2010. C'est aujourd'hui le fils aîné Sébastien qui préside aux destinées de ce vignoble de 6,8 ha.

Une vendange mécanique, une vinification avec les levures indigènes et un élevage de onze mois en cuve inox ont donné naissance à un vin brillant de couleur jaune paille. Le nez, très ouvert, rappelant les fruits mûrs et exotiques introduit une bouche à la fois riche et fraîche, aux tonalités exotiques (ananas), stimulée par une finale citronnée. **2014-2016** **Y** gratin de fruits de mer

➔ Dom. Yves Giroux et Fils, Les Molards, 71960 Fuissé, tél. 03 85 35 61 64, domaine.giroux@wanadoo.fr **V** **A** **T** r.-v.

DOM. GUEUGNON REMOND Prissé 2012 *

4 000	8 à 11 €
-------	----------

Établis à Charnay-lès-Mâcon, Véronique, la fille, et Jean-Christophe, le gendre, ont repris en 1997 ce domaine familial de 12 ha établi au bord de la voie Verte, endroit très couru des Mâconnais comme des touristes en quête de grand air.

Premier millésime pour ce mâcon Prissé issu de chardonnay de quarante ans, et une belle réussite. Des parfums de fruits secs et d'agrumes se mêlent harmonieusement dans une palette aromatique intense. Après une attaque ronde et souple, on distingue une trame acidulée qui relève la mâche fruitée de ce vin. **2014-2017** **Y** fromage de chèvre sec

➔ Dom. Gueugnon Remond, 117, chem. de la Cave, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 03 85 29 23 88, vins.gueugnonremond@free.fr **V** **A** **T** r.-v.

DOM. MARC JAMBON ET FILS
Pierreclos Cuvée Fût de chêne 2012 **

3 885	8 à 11 €
-------	----------

Présente à Pierreclos depuis 1750, la famille Jambon (aujourd'hui Marc et son fils Pierre-Antoine) conduit un domaine de 11,5 ha et signe de très belles cuvées avec une réelle constance.

Ce 2012 délivre d'intenses et engageantes senteurs de citron et de vanille agrémentées d'une touche de caramel. Le palais, élégant et généreux, développe des arômes gourmands de tarte au citron meringuée et s'étire dans une longue finale, stimulée par une fine fraîcheur et toujours ces accents citronnés. Un ensemble très harmonieux. **2015-2019** **Y** brochet au beurre blanc

➔ Dom. Marc Jambon et Fils, 38, imp. de la Roche, 71960 Pierreclos, tél. 03 85 35 73 15, domainemarcjambon@orange.fr **V** **A** **T** r.-v.

CAVE DES GRANDS VINS DE JULIÉNAS CHAINTRÉ
Fuissé 2013

1 389	5 à 8 €
-------	---------

Cette cave résulte de l'union, en 2013, des coopératives de Juliéna et de Chaintré, fondées respectivement en 1960 et en 1928, et situées à 6 km l'une de l'autre. La nouvelle structure compte 290 ha de vignes en Beaujolais et en Mâconnais. Pour autant, chaque cave garde sa structure de vinification et son identité propre.

Une vendange mécanique fin septembre et un élevage court de quatre mois en cuve ont donné un caractère frais et printanier à ce 2013. Pamplemousse et verveine forment le nez, et la bouche se révèle fraîche, équilibrée et citronnée. **2014-2016** **Y** dos de cabillaud aux agrumes

➔ Cave grands vins Juliéna-Chaintré, Le Clos-Reyssier, 69840 Juliéna, tél. 03 85 35 61 61, contactchaintré@julenachaintre.fr **V** **A** **T** r.-v.

ROGER LASSARAT Vergisson La Roche 2012

2 000	8 à 11 €
-------	----------

Roger Lassarat s'est installé en 1969 entre les roches de Vergisson et de Solutré, avec quelques ares de vignes. Il conduit aujourd'hui avec son fils Pierre-Henri un vignoble de 19 ha, dont 2 ha dans le Beaujolais en AOC moulin-à-vent, acquis avec son ami humoriste Laurent Gerra.

Ce mâcon en devenir livre un bouquet où le végétal et le fruit blanc se nuancent de touches grillées. La bouche, encore réservée, possède néanmoins les atouts pour bien évoluer: équilibre, matière et fraîcheur citronnée. **2016-2019** **Y** noix de Saint-Jacques au beurre de yuzu

➔ Roger Lassarat, 121, rue du Martelet, 71960 Vergisson, tél. 03 85 35 84 28, info@roger-lassarat.com **V** **A** **T** r.-v. **f** **C**

LES VIGNERONS DE MANCEY
Mancey Les Essentielles 2012

3 600	8 à 11 €
-------	----------

Fondée en 1929, la coopérative de Mancey est établie non loin de Tournus et de la Saône. Son terroir occupe

la pointe des collines du Mâconnais, où elle mène un important travail de sélection parcellaire.

Cette cuvée dévoile un joli nez de prune et de fruits blancs. Souple et ronde, la bouche déploie d'originaux arômes muscatés qui persistent jusqu'en finale. Un mâcon expressif. **2014-2016** **Y** friture de poisson

➔ Les Vignerons de Mancey, RN 6, En-Veloux, BP 100, 71700 Tournus, tél. 03 85 51 71 62, contact@cave-mancey.com **V** **A** **T** t.l.j. 8h30-12h30 13h30-19h

JEAN MANCIAT Charnay Les Crays 2012 **

1 300	8 à 11 €
-------	----------

Jean Manciat représente la troisième génération de vignerons sur ses terres familiales de Charnay-lès-Mâcon, banlieue proche de Mâcon. Autrefois destinés à la négoce locale, les vins issus du domaine (quelque 8,7 ha) sont aujourd'hui vendus directement, avec 50 % du volume exporté.

Le vin dévoile une large palette aromatique où l'on distingue les agrumes, le boisé et le beurre frais. L'attaque souple et soyeuse ouvre sur un palais riche et fruité, parfaitement équilibré, qui s'autorise même une petite fermeté plaisante et s'étire dans une longue finale épicée. Une réelle plénitude se dégage de ce mâcon né d'un élevage bien maîtrisé. **2014-2018** **Y** blanquette de veau **Charnay Franclieu 2012 *** (15 000 b.): un joli vin aromatique et complexe, sur les fleurs blanches, la craie, l'abricot et le genêt. **2014-2019**

➔ Jean Manciat, Levigny, 557, chemin des Gérards, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 03 85 34 35 50, dom.jeanmanciat@orange.fr **V** **A** **T** r.-v.

ÉVELYNE ET DOMINIQUE MERGEY
Fuissé Les Grandes Bruyères 2011

2 700	8 à 11 €
-------	----------

Évelyne Mergey est depuis 2005 à la tête d'un petit domaine de 3 ha. Elle a confié l'élaboration des vins à sa fille et à son gendre, du domaine Cheveau à Pouilly. Cette cuvée issue d'un élevage d'une année en fût de chêne présente un nez typique: citron, abricot et fleurs blanches. La bouche, sur l'ananas et les épices douces, est équilibrée et persistante, rehaussée en finale par une amertume plaisante. **2014-2016** **Y** tajine de poisson aux olives

➔ Évelyne Mergey, Le Bouteau, 71570 Leynes, tél. 03 85 23 80 87, d.mergey@gmail.com **V** **A** **T** r.-v. **f** **C**

JEAN-PIERRE MICHEL
M Terroir de Quintaine 2012 *

15 000	8 à 11 €
--------	----------

Ce vigneron exploite 8,5 ha à Quintaine, au cœur de l'AOC viré-cessé, sur des coteaux surplombant la vallée de la Saône à mi-chemin entre Mâcon et Tournus. Ses pratiques: labour des sols, récolte manuelle à maturité, vinifications longues, élevages longs sur lies fines.

Les atouts de cette cuvée? Une robe dorée limpide; un nez complexe de fruits exotiques et de noisette; une bouche riche, intense, moelleuse et vive à la fois. Un vin harmonieux. **2014-2017** **Y** andouillette au vin blanc

➔ Jean-Pierre Michel, pl. de Quintaine, 71260 Clessé, tél. 03 85 23 04 82, vinsjpMichel@orange.fr **V** **A** **T** r.-v.