

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

www.larvf.com

**GRANDS VINS
SUR INTERNET**

**10 microsites malins
pour acheter à prix canon**

SPÉCIAL MILLÉSIME 2011

**UNE ANNÉE RICHE
EN SURPRISES**

- LES 2 000 MEILLEURS VINS DE FRANCE NOTÉS
- NOS COUPS DE CŒUR

**FAUX
GRANDS CRUS**

**Un faussaire
de génie tombe
à New York**

En cadeau : un DropStop®

PARIS

10

à d

au S

de L



**SLOW FOOD
ET LE VIN**

**Le bien
boire selon
Carlo Petrini**

M 08279 - 562 S - F: 7,50 € - RD



S pécial 2011 EN BOURGOGNE : LE MÂCONNAIS

MÂCONNAIS Grandes réussites

de fruits exotiques. Beau fruit éclatant en bouche avec une bonne maîtrise du bois, finale saline. **16 €**

■ BRET BROTHERS Pouilly-Fuissé Climat En Carementrant

Le nez est dans une période de réserve, mais il promet une jolie expression de fruits avec une touche d'élevage. Vin ample et aromatique en bouche. **22,50 €**

■ DOMAINE GUFFENS-HEYNEN Mâcon-Pierreclos

Le Chavigne

Une cuvée d'une belle harmonie, même si le bois doit encore se fondre. Une belle énergie en bouche avec un côté fruits jaunes. **23 €**

■ DOMAINE GUFFENS-HEYNEN Pouilly-Fuissé Tris des Hauts des Vignes

Amande douce au nez. Ce vin livre une bouche souple et suave, à la structure légère. Fin de bouche salivante. **N. C.**

■ PIERRE VESSIGAUD Pouilly-Fuissé Vers Pouilly

Fumé et fruits mûrs au nez. Attaque sur le gras, milieu de bouche ample

et charnue, finale citronnée. Un vin complexe. **23 €**

■ DOMAINE DU CLOS DES ROCS Pouilly-Loché Clos des Roccs

Nez superbe de fruits exotiques avec un boisé noble, déjà bien intégré. La bouche est suave et gourmande, avec une belle tension. **14,90 €**

■ CHRISTOPHE CORDIER Saint-Véran Vieilles vignes

Une belle concentration florale et de fruits blancs. La bouche est précise, avec de la minéralité du début à la fin. Un vin complet et harmonieux. **18 €**

■ BRET BROTHERS Viré-Clessé La Verchère

Nez floral et fruité, structure très fine. Finale avec des notes de kumquat, légèrement acidulée. Classe et élégance. **15 €**

■ DOMAINE JACQUES ET NATHALIE SAUMAIZE Pouilly-Fuissé Les Courtelongs

Joli nez, floral et mangue. Bouche avec une touche d'élevage qui maintient la structure, belle finale salivante. **16 €**

■ DOMAINE THIBERT PÈRE ET FILS Saint-Véran Bois de Fée

Voici une cuvée au nez intense et parfumé sur un registre floral et de fruits jaunes. La bouche est opulente, une pointe de richesse, mais quelle vivacité en fin de bouche ! Une très belle énergie qui mérite de se fondre un peu. **17,50 €**

■ MAISON LORON Pouilly-Fuissé Les Vieux Murs

Aromatique sur le coing, la mirabelle. Un vin plaisant, doté d'une bouche simple, mais avec un bel équilibre. **12,50 €**

Réussites

■ MAISON VERGET Pouilly-Fuissé Les Combes

Nez grillé avec une belle expression de fruits jaunes, du relief et de la sapidité en bouche. **18,30 €**

■ RAPHAËL SALLET Mâcon-Uchizy Clos des Ravières

Nez subtil aux parfums d'anis et gingembre. La bouche est précise et tendue avec une belle ampleur. **8 €**

■ DOMAINE OLIVIER FICHET Mâcon-villages Terroir de Burgy

Registre de fleurs blanches au nez. Un vin léger en structure, mais intéressant dans son équilibre. **6,70 €**

■ DOMAINE FERRET-LORTON Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières

Pur, vif, encore fermé au niveau aromatique mais tendu, de belle allonge. Un plaisir immédiat. **24,50 €**

■ DOMAINE DE LA FEUILLADE Saint-Véran Tradition

Nez marqué par des notes d'infusion et de jasmin, sur une structure en dentelle. Fins arômes de fleurs en bouche, bel équilibre. Vin simple et gourmand. **7,60 €**

■ DOMAINE NADINE FERRAND Pouilly-Fuissé Lise Marie

Très fleurs blanches au nez. La bouche est démonstrative, ample et onctueuse. Un vin de constitution simple, mais efficace. **14 €**

■ BRET BROTHERS Saint-Véran En Combe

Joli vin, au fruité délicat. Une sensation ample. On ressent un milieu de bouche un peu plus faible et une finale agréable. **9,50 €**

NOTRE COUP DE CŒUR MÂCON-CRUZILLE

FAMILLE GUILLOT-BROUX

Domaine Guillot-Broux

De grands rouges et bientôt un vin préphylloxérique

Météo oblige, la famille Guillot-Broux a dû effectuer un gros travail de tri à la vendange. Un effort qui a payé ! Petits en rendements mais grands en qualité, les rouges sont d'une précision et d'une gourmandise absolues. Les blancs recèlent déjà un grand équilibre, avec un fruit épanoui. Certifié en agriculture biologique depuis 1991, le domaine compte des terroirs magnifiques exposés plein est : Genevrières, Perrières, Combettes. Les trois frères s'attaquent maintenant à des parcelles aujourd'hui sauvages, jamais replantées depuis l'attaque du phylloxéra. Encore quelques années de patience... C. F.



LA FAMILLE GUILLOT-BROUX. Patrice (à g.), Ludovic (au centre) et Emmanuel ont fait des étincelles en 2011.