

GUIDE



DUSSERT-GERBER

DES

VINS

2013

- **EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS :**
257 prix d'honneur, 149 prix d'excellence, 223 satisfaits,
176 lauréats, 41 espoirs
- **Les NOUVEAUX CLASSEMENTS,** les « coups de cœur » de l'année
en BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE, LAN-
GUEDOC, ALSACE, SUD-OUEST, PROVENCE...
- **Du plus grand au plus modeste,** les meilleurs rapports qualité-
prix-typicité, les crus authentiques face aux vins de mode
- **La vraie qualité des derniers millésimes et leur évolution**
- **1175 producteurs « triés sur le volet », 200 nouveaux...**

■ ALBIN MICHEL

Pour

Olivier Fichet,
avec qui je partage
l'amour du vin.

Amicalement.

A stylized handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal line that curves upwards and then loops back down to the right, with a small vertical stroke at the end.

intense, aux arômes de prune, très parfumé au palais (5,80 €, ce n'est pas cher). Le **Mâcon Igé blanc Vieilles Vignes 2009, 2010**, pur Chardonnay, est tout en bouche, un vin où la rondeur prédomine, au parfum de fleurs fraîches et d'agrumes (7,70 €). Très agréable, le **Mâcon-Igé rosé 2010**, Premier prix Saint Vincent Mâcon 2011, développe un nez de fruits frais et de violette, bien corsé mais tout en souplesse (5,20 €). Goûtez le **Bourgogne blanc 2009**, élevé en fûts, de bouche ronde et florale (7,95 €), et le **Bourgogne rouge 2008**, élevé également en fûts, médaille de Bronze aux concours des vignerons Indépendants 2011, au nez d'humus et de griotte, associe finesse et charpente, avec des tanins savoureux, très rond mais très fin également (7,95 €). Il y a encore le **Crémant de Bourgogne**, de mousse légère, fin et persistant, au nez dominé par les fruits mûrs et le chèvrefeuille (8,50 €). Hésiter serait une erreur.

DOMAINE FICHET

Pierre-Yves et Olivier Fichet
Le Martorêt
Tél. 03 85 44 31 04
Fax. 03 85 44 42 82
e-mail : olivier.fichet@wanadoo.fr
www.domaine-fichet.com

Ce Domaine est géré par deux frères Pierre-Yves et Olivier, qui s'attachent à exprimer le meilleur de leur terroir, par un travail rigoureux tant à la vigne qu'au chai.

Leur **Mâcon-Igé La Cra Prestige 2009**, pur Chardonnay, une cuvée vendangée à la limite de la surmaturation, vinification en fûts, un vin très savoureux de teinte délicatement dorée, aux notes discrètes de noix et de rose, qui allie fraîcheur et charpente, tout en arômes comme le **Mâcon-Igé Château London 2010**, pur Chardonnay, vinification en cuves avec un ajout de 8% en fûts de chêne correspondant à la plus vieille vigne plantée en 1920, au nez de tilleul et de pêche, est de bonne bouche, associant distinction et rondeur, soyeux et élégant. Le **Bourgogne Pinot Noir La Fraisière 2009**, vignes de 35 ans, vendanges manuelles, élevage en fûts dont 50% de fûts neufs, classique, ferme et épicé, de couleur profonde, structuré, ample, avec des tanins riches et qui se fondent bien. Joli **Mâcon rosé 2010**, médaille d'Or au concours des vins du Mâconnais et du Beaujolais Saint-Vincent 2011, franc et fruité comme on les aime, idéal sur une quiche. Goûtez aussi le **Bourgogne Pinot Noir Vignot 2009**, issu de vieilles vignes de 35 à 45 ans, élevage en fûts de chêne de 3 à 5 vins, au nez complexe et subtil dominé par la cerise confite et l'humus. Il y a aussi le **Domaine Olivier**

Fichet Mâcon-Burgy Les Verchères 2009, cinquième génération de vignerons. Mais, si la cuvée est issue de vieilles vignes plantées en 1966, élevages entièrement en fûts de chêne dont 20% de neufs. Le vin est corsé, aux tanins équilibrés, harmonieux, dominé par le cassis et les sous-bois. On n'hésite pas cette année.

MAGNY-LÈS-VILLERS

GLANTENET PÈRE ET FILS

Jean-François Glantenet
16, Rue de l'Aye
Tél. 03 80 62 91 61
Fax. 03 80 62 74 79
e-mail : domaine.glantenet@wanadoo.fr
www.glantenet.com
www.vinsdusiecle.com/domaine.glantenet

"Notre famille, précise-t-on, est installée en Bourgogne depuis le xv^e siècle et le Domaine viticole remonte au xviii^e siècle. Aujourd'hui, Jean-François Glantenet en charge de l'exploitation, s'occupe de 25 ha, répartis sur cinq communes. Dans un souci environnemental, les vignes sont conduites en "lutte raisonnée", avec une délimitation de parcelles sélectionnées, comme par exemple les vieilles vignes."

Belle valeur sûre avec ce **Hautes-Côtes-de-Nuits rouge 2009**, élevé en fûts de chêne, très représentatif des meilleures bouteilles de l'appellation, au nez d'humus et d'épices, associant richesse et finesse en bouche, un vin coloré et chamu. Le **Pernand-Vergelesses Sur Herbeaux rouge 2009**, un vin aux tanins fermes et fondus à la fois, dense et très parfumé (mière, humus), d'une finale intense.

MARSANNAY-LA-CÔTE

Créée en 1987, l'appellation Marsannay ouvre au nord les portes de la Côte-de-Nuits. Répartie sur les villages de Marsannay-la-Côte, Chenôve et Couchey. Les rouges sentent les fruits mûrs et les sous-bois, les blancs, le miel et les fruits secs, et les rosés, très fruités, allient charpente et suavité. Les bonnes vignes sont issues de sols calcaires et marneux, et les meilleurs crus sont à mi-pente.

DOMAINE CHARLES AUDOIN

Charles, Françoise et Cyril Audoin
7, rue de la Boulotte
Tél. 03 80 52 34 24
Fax. 03 80 58 74 34
e-mail : domaine.audoin@wanadoo.fr
www.vinsdusiecle.com/domainecharlesaudoin

Au sommet. Le domaine s'étend sur 14 ha, offrant une diversité de 14 appellations de Marsannay, Porte-d'Or de la Côte-de-Nuits, à Pommard, en

Côte-de-Beune. Cyril Audoin, représente la cinquième génération de vignerons. Mais, si la cuvée est issue de vieilles vignes plantées en 1966, élevages entièrement en fûts de chêne dont 20% de neufs. Le vin est corsé, aux tanins équilibrés, harmonieux, dominé par le cassis et les sous-bois. On n'hésite pas cette année.

"La nature nous a gâté ces dernières années, me raconte Cyril Audoin. Le millésime 2009 est vraiment exceptionnel dans son équilibre. Un très bel ensoleillement, du printemps jusqu'à la récolte qui a débuté le 13 septembre, un soleil que l'on retrouve dans les vins, une concentration de fruits mûrs, intense, des tanins soyeux, une maturité phénolique parfaite. La fraîcheur d'arômes est préservée par cet équilibre acidité-tanin. On a déjà envie de boire ce millésime 2009, même si tout est réuni pour en faire un beau millésime de garde. La gourmandise du Marsannay cuvée Marie Ragonneau invite au plaisir de déboucher quelques bouteilles, comme pour le Clos du Roy et Les Longeroies, à condition de les aérer en carafe. Il faudra tout de même un peu de patience avec Les Favières et Champ Salomon pour que s'exprime toute la finesse et la complexité de ces crus. Quant à notre Fixin, il est dans sa typicité minérale, racé avec ces notes de "pierre à fusil" caractéristique du terroir. Le Gevrey-Chambertin 2009 offre une parfaite harmonie entre puissance et élégance, tandis que dans notre Pommard, on retrouve ce coté charmeur des grands vins de la Côte de Beaune, pourvus d'une structure tanique caractéristique de l'appellation.

Concernant le millésime 2010, il fut plus tardif, avec des vendanges fin septembre. Une très belle arrière-saison et des rendements très faibles ont créé une belle surprise avec des couleurs profondes et une très bonne structure. Les trois semaines de beau temps ont apporté une excellente maturité. Pour les Marsannay blancs, le 2010 est sans conteste un très beau millésime, d'une grande précision, d'une fraîcheur d'arômes exemplaire avec des touches de fleurs blanches et de

fruits exotiques. Ronds et généreux, ils sont déjà fort appréciés, même si notre Marsannay Blanc Champ Salomon mérite quelques années en cave."

"Au Domaine, nous avons toujours voulu produire des vins authentiques, reflets de leur terroir, en respectant l'élégance naturelle de nos merveilleux cépages Pinot noir et Chardonnay, poursuit Marie-Françoise Audoin. Quand on rencontre une belle harmonie sur les vins avec des millésimes aussi différents que 2009 et 2010, on ne peut que se réjouir, remercier la nature qui a permis au Pinot noir cette parfaite adaptation à nos terroirs bourguignons et une reconnaissance mondiale de nos vins pour leur qualité constante. Nos climats de Bourgogne méritent bien un classement au patrimoine mondial de l'Unesco !"

Remarquable **Marsannay Les Longeroies 2009**, riche et parfumé en bouche, bien marqué par son terroir, avec ces notes subtiles de pruneau confit, alliant structure et velouté, ample et gras, de garde. Le **2008**, aux tanins soyeux et riches à la fois, dégage un bouquet intense de cassis et d'humus, un vin solide, très classique, typé comme nous les aimons. Le **2007**, médaille d'Argent Beaune 2010, charpenté, aux tanins fermes mais fondus, persistant en bouche, aux connotations de cerise et de sous-bois, mêle intensité et finesse. Tout en bouche, le **Marsannay rouge Au Champ Salomon 2009**, riche et persistant, au bouquet intense de cassis et d'humus, est un vin charnu, très parfumé, très fin, aux saveurs intenses à dominante de fruits mûrs au palais. Le **Marsannay Les Favières 2009**, de jolie robe grenat soutenu, est très classique, au nez intense et subtil à la fois (groseille, cerise, humus), aux tanins soyeux. Beau **Marsannay Clos du Roy rouge 2009**, parfumé, aux notes typiques de mûre, de belle structure, aux tanins soyeux mais bien présents, un vin généreux et souple. Le **Pommard 2009**, bouqueté (notes de myrtille et poivre), est un vin qui associe couleur et matière, de bouche fondue et riche. Goûtez aussi le **Gevrey-Chambertin 2009**, de couleur grenat intense, charpenté, de bouche puissante, au nez de fruits surmûris. Très séduisant **Marsannay blanc Au Champ Salomon 2010**, un vin où s'entremêlent des notes d'amande et de bruyère finement poivrées, de bouche savoureuse comme le **Marsannay rosé 2011**. Pas la moindre hésitation.

le 1^{er} hebdo du vin sur le Net :
www.vinvoxx.com
avec des recettes gourmandes, des dégustations, des reportages, sa Newsletter...