

Le Guide des Vins 2010

GAULT
MILLAU

6 000

meilleurs
vins de France

1 500

vins bio
et en biodynamie



Les meilleurs **grands crus**

Vins de producteurs - Bordeaux primeurs

La plus belle sélection

de cognacs et armagnacs

2006. Les vins sont toujours là et bien là, offrant des jus d'une rare concentration, épicés et lumineux à la fois, cherchant la maturité du fruit et l'intensité aromatique sans aucun maquillage. Ils sont sublimes, riches et opulents mais sans lourdeur aucune, à boire d'ici quelques années. On trouve un peu plus de fraîcheur sur la cuvée Hors-Classe Tournant de Pouilly et un rien de minéralité sur les Ménétrières. Les Perrières offre de belles notes d'orange confite, de coing et de cire. Le 2007 change de style avec plus de légèreté.

- ☞ Pouilly-Fuissé
2007 : 15/20 18,20€
- ☞ Pouilly-Fuissé « Hors Classe » Les Ménétrières
2006 : 17/20 30€
- ☞ Pouilly-Fuissé « Hors Classe » Tournant de Pouilly
2006 : 17/20 30€
- ☞ Pouilly-Fuissé « Tête de Cru » Le Clos
2006 : 17/20 24€
- ☞ Pouilly-Fuissé « Tête de Cru » les Perrières
2006 : 17/20 24€

Surface du vignoble : 18 ha (blancs)
Cépages blancs : Chardonnay (100%)
Age moyen des vignes : 45 ans
Vendange manuelle : 100%

Accès à la propriété : Prendre l'A 6, sortie Mâcon sud puis direction Vinzelles.

Où trouver les vins du domaine :
Caviste : Le Baricou, Courchevel (73). Restaurant : Le Jardin des Sens, Montpellier (34). El Bulli, Rosas (Espagne).

 **Domaine la Soufrandise**

✓/SC
Contact(s) : **Françoise et Nicolas Melin**
Le Bourg
71960 Fuissé
☎ 03 85 35 64 04 – ☎ 03 85 35 65 57
la-soufrandise@wanadoo.fr
Appellation principale : **Pouilly-Fuissé**

Françoise et Nicolas Melin continuent d'exploiter avec brio leur domaine de 6 hectares sur Pouilly-Fuissé. La conduite du domaine est simple : limitation des intrants et produits phytosanitaires, respect des sols, effeuillage et vendanges manuelles. Les vinifications se font dans le respect du raisin en limitant les manipulations, ce qui donne un Pouilly-Fuissé VV miellé et anisé alors que Clos Marie est plus sur les agrumes et la fraîcheur. Ce dernier peut être bu dès aujourd'hui. Le Mâcon le Ronté est très mûr, voire dans un style hors-pair avec des accents du Sud (fruits confits) mais il garde cette belle minéralité iodée des grands Mâcon-Fuissé.

- ☞ Mâcon-Fuissé le Ronté
2007 : 16/20 9€
- ☞ Pouilly-Fuissé Clos Marie
2007 : 16/20 11,50€
- ☞ Pouilly-Fuissé VV
2007 : 16,5/20 14€

Surface du vignoble : 6 ha (blancs)
Cépages blancs : Chardonnay (6ha)
Age moyen des vignes : 45 ans
Vendange manuelle : 100%

Accès à la propriété : Par l'A 6, sortie Mâcon-sud, puis direction Loché, gare TGV, puis Solutré - Fuissé.

Où trouver les vins du domaine :
Caviste : La Dernière Goutte, Paris (75). Restaurant : Le Terminus, Toumus (71).

 **Domaine Mathias**

  
Contact(s) : **Mathias Gilles**
Rue Saint-Vincent
71570 Chaintré
☎ 03 85 27 00 50 – ☎ 03 85 27 00 52
domaine-mathias@wanadoo.fr
www.domaine-mathias.fr
Appellation principale : **Pouilly-Fuissé**

Le Mâconnais, longtemps patrie des coopératives, regorge de petits producteurs dont les domaines se transmettent génération après génération.

C'est le cas du Domaine Mathias. Avec des vignes de plus de 40 ans, Béatrice et Gilles Mathias produisent des blancs et rouges typiques de leur appellation. Les blancs sont un réel plaisir, ils sont frais et croquants, et on trouve une très belle minéralité sur le Pouilly-Fuissé Tradition. Le Mâcon-Chaintré est citronné et un rien gras. En version rouge, même constat, le Mâcon-Chaintré est un vin qui rend heureux, simple, friand et plein de cerise fraîche qui éclate en bouche.

- ☞ Mâcon-Chaintré
2007 : 13/20 6,50€
- ☞ Pouilly-Fuissé Cuvée Tradition
2007 : 13,5/20 10,90€
- ☞ Pouilly-Fuissé les Plantes Vieilles
2007 : 13/20 11,60€
- ☞ Pouilly-Vinzelles
2007 : 13,5/20 8,10€
- ☞ Mâcon-Chaintré
2007 : 13/20 6,50€

Surface du vignoble : 10 ha (rouges : 1 ha - blancs : 9 ha)
Cépages rouges : Gamay
Cépages blancs : Chardonnay
Age moyen des vignes : 40 ans
Vendange mécanique : 90%
Vendange manuelle : 10%
Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : Sortie autoroute Mâcon-sud, direction Vinzelles.

Autres produits à la vente : Jus de raisin, marc de Bourgogne, confitures de vin, livres sur le vin, la cuisine et articles de cave.

 **Domaine Olivier Fichet**

  
Contact(s) : **Olivier Fichet**
Vignobles de Burgy
71960 Igé
☎ 03 85 33 30 46 – ☎ 03 85 33 44 45
olivier.fichet@wanadoo.fr
www.domaine-fichet.com

Appellation principale : **Mâcon Burgy**
Ce coin du Mâconnais est peuplé de chapelles romanes. Le vignoble de Burgy


a la sienne, autour de laquelle les vignes de gamay, pinot noir et chardonnay dominent la vallée de la Saône. Coincé entre les vignes de Pouilly-Fuissé et l'appellation Viré-Clessé, Olivier Fichet reste fidèle à son terroir et nous offre deux belles cuvées pour cette première année dans le guide. Les Verchères présente une belle profondeur, c'est un vin ample et généreux aux belles notes d'abricot et d'amande. Terroir de Burgy a, quant à lui, un caractère plus croquant.

- ☞ Mâcon Burgy les Verchères
2007 : 13/20 11,80€
- ☞ Mâcon-Villages Terroir de Burgy
2007 : 13/20 6,50€

Surface du vignoble : 7 ha (rouges : 1 ha - blancs : 6 ha)
Cépages rouges : Gamay (0,40ha) - Pinot noir (0,60ha)
Cépages blancs : Chardonnay (6ha)
Age moyen des vignes : 25-30 ans
Vendange mécanique : 50%
Vendange manuelle : 50%
Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : Direction Cluny puis La Roche Vineuse.

Le domaine vous conseille :
Restaurant : Le Gourmandin (Igé, 71960)
Hôtel : Château d'Igé (Igé, 71960)

 **Domaine Romanin**

 
Contact(s) : **Denis Vervier**
Le Bourg
71960 Fuissé
☎ 03 85 35 63 89 – ☎ 03 85 32 90 22
domaine.romanin@orange.fr
www.domaine-romanin.com

Appellation principale : **Pouilly-Fuissé**

Le vignoble de Pouilly-Fuissé a considérablement progressé ces dernières années. Géré par Denis Vervier, le Domaine Romanin a sa propre charte bio et investit régulièrement à la cave pour bénéficier des meilleures techniques. Pouilly-Fuissé présente différents terroirs, identifiés pour donner des cuvées différentes. Les vignes à l'âge plutôt avancé donnent des