

GERBELLE & MAURANGE

LE GUIDE  
des meilleurs vins  
à moins de 20 €  
2013



NOUVEAU !

100 cavistes incontournables pour bien acheter ses vins

- Une sélection originale et 100 % renouvelée
- Plus de 2000 bonnes affaires dans toute la France



Irancy est dans cette cuvée qui n'aura pas le temps de visiter votre cave.

Laurent et Marie Temynek • 03 86 33 86 24 • 15, rue de la Metairie, 89440 Massangis

**8,20 €** 14/20

### Caves Bailly Lapierre

Irancy 2010  
Vin rouge. Production : 45000 Bouteilles/an.

Rouge peau de cerise, le nez suit dans le côté Guignolet, une attaque fruitée et élégante relâche des tanins frais et digestes. Un Irancy à célébrer l'été prochain.

Roger Delalage • 03 86 53 76 55 • Bailly, 89530 Saint-Bris-le-Vineux • www.bailly-lapierre.fr

**8,60 €** 14/20

### Domaine Jean-Marc Brocard

Irancy Ica-Onna 2011  
Vin rouge. Production : 2000 Bouteilles/an.  
\* Labellisé Bio.

Rubis fier et lumineux, un parfum gourmand ouvert sur la cerise noire glisse lentement sur la langue et l'enveloppe d'une structure moelleuse. Il sera au top dans un an mais il se montre tellement plaisant maintenant que vous le libérez vite de sa prison de verre. Certifié Deme-ter.

Jean-Marc Brocard • 03 86 41 49 00 • 3, route de Chablis, 89800 Prehy • www.brocard.fr

## LADOIX

En entrant par le nord, c'est la première commune de la côte de Beaune, située à sept kilomètres de la ville du même nom. Une centaine d'hectares, dont une vingtaine en premier cru, produisent une majorité de rouges (85 %). Village peu visité, pas très poussé par le négoce, on y dénicher de jolies bouteilles de moyenne garde, dans des millésimes pas forcément récents. A propos des millésimes : 2009 est encore plus réussi que 2008, avec des pinots de bonne constitution qui surprendront sur sept à huit ans. 2010 offre des vins structurés, tendus et acides dans les finales. Une sélection établie à moins de 20 €.

**20,00 €** 16/20

### Domaine Chevalier Père et Fils

Ladoix Bois de Gréchiens 2010  
Vin blanc. Production : nc

Très équilibré entre le fruit et les notes suaves de l'élevage. Un chardonnay finement grillé, une délicatesse sur les agrumes, de belle tenue. A ne pas manquer.

Claude Chevalier • 03 80 26 46 30 • Hameau de Buisson, 21550 Ladoix-Serrigny • www.domaine-chevalier.fr

**16,00 €** 15/20

### Domaine Chevalier Père et Fils

Ladoix 2009  
Vin rouge. Production : nc

Nez de cerise, délicat, pinotant, déjà très charmeur. A boire dès maintenant sur les cuisines épicées.

Claude Chevalier • 03 80 26 46 30 • Hameau de Buisson, 21550 Ladoix-Serrigny • www.domaine-chevalier.fr

**17,00 €** 15/20

### Domaine Vincent Legou

Ladoix 2010  
Vin rouge. Production : 1000 Bouteilles/an.  
\* Labellisé Bio.

Franc, délicat, sans rusticité. Très bien fait pour un village, il termine sur un bon fruité net et généreux. Certifié Ecocert.

Vincent Legou • 06 09 94 29 17 • Hameau de Concour, 21700 Nuits-Saint-Georges • domaine.vincentlegou@gmail.com

**12,00 €** 14/20

### Domaine Bonnardot

Ladoix Les Ranches 2009  
Vin rouge. Production : 3200 Bouteilles/an.

Avec un style de tanins plus rustique et amer que les plus grands, il lui faut encore deux ans de bouteille pour se lisser.

Danièle Bonnardot • 03 80 62 91 27 • 1, rue de l'ancienne Cure, 21700 Villers-la-Faye • www.bonnardot.fr

## MÂCON-VILLAGES

Les vins blancs (chardonnay) issus des 26 communes de l'appellation (et récoltés sur 1 800 hectares) ont le droit de porter la mention « Villages » avec ou sans leur nom : Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé et Vinzelles. En comparaison des simples mâcons, rondeur et suavité les caractérisent, avec des notes très exotiques en 2009 et beaucoup de vins dilués. A propos des millésimes : la fin 2012 est le bon moment pour dénicher de bonnes affaires en bourgognes blancs. Les chardonnays se montrent riches mais bien équilibrés, d'une générosité sans lourdeur et sans pathos. Les fermentations alcooliques n'ont pas posé de problème majeur en 2010, ni en 2011. En 2009, année généreuse, certains producteurs ont choisi de bloquer ou de ne pas conduire à leur terme les fermentations malolactiques, afin de préserver la vivacité. Une sélection établie à moins de 10 €.

**6,70 €** 15/20

### Cave des Vignerons de Buxy

Mâcon-Villages Domaine du Moulin de Foulot 2010

Vin blanc. Production : 12000 Bouteilles/an.  
\* Labellisé Bio.

Une vraie expression de chardonnay, tramé, mûr, de bel équilibre, il termine brillamment sur une finale creuseuse. Bravo, super rapport qualité/prix ! Certifié Ecocert.

Rémy Marin • 03 85 92 03 03 • Les Vignes de la Croix, 71390 Buxy • www.vigneronsdebuxy.fr

**NOUVEAU TALENT** G&M

**8,50 €** 15/20

### Domaine Frantz Chagnoleau

Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras 2011  
Vin blanc. Production : 7500 Bouteilles/an.

\* Labellisé Bio.

Nez de sésame, bouche aussi portée par des notes grillées, c'est un chardonnay plein, de bon fond de vin (vendange manuelle, levure indigène). Domaine à suivre. Certifié Ecocert.

Frantz Chagnoleau • 06 80 65 13 19 • Le Carrage, 71960 Pierreclos • domaine.chagnoleau@orange.fr

**6,10 €** 15/20

### Domaine Maurice Lapalus et Fils

Mâcon-Villages Pierreclos Les Cras 2011  
Vin rouge. Production : 25000 Bouteilles/an.

Un gamay qui a du fond, de la minéralité avec une arrière-bouche sur les fruits noirs à noyaux et les épices. Sérieux et mûr pour un mâcon. Belle affaire.

Maurice Lapalus • 03 85 35 71 90 • Les Bruyères, 71960 Pierreclos • www.domaine-lapalus.com

**5,95 €** 15/20

### Vignerons des Terres Secrètes

Mâcon-Villages Pierreclos 2011  
Vin rouge. Production : nc

Brillant, tout en fruit et en tanins doux, cerise croquante, délicieux gamay de casse-croûte à boire dès cet hiver. Prix de rêve.

Xavier Migeot • 03 85 37 88 06 • Les Grandes Vignes, 71960 Prissé • www.terres-secretes.com

**6,30 €** 14,5/20

### Maison Loron

Mâcon-Villages Les Escudettes 2011  
Vin blanc. Production : 27000 Bouteilles/an.

Il flatte immédiatement par son beau fruité exotique, sa matière facile, coulante, sur des saveurs délicates de fruits blancs, miel et acacia. A boire jeune, un délice.

Xavier Barbet • 03 85 36 81 20 • 1846, route nationale 6, 71570 Pontanvaux • www.loron.fr

**6,50 €** 14,5/20

### Domaine Roger Luquet

Mâcon-Villages Les Mulots 2011  
Vin blanc. Production : 15000 Bouteilles/an.

Chardonnay vivant, frais, net et bien fait, carré, qui offre plus de fond que la moyenne, et d'avantage de précision dans ses arômes et ses saveurs.

Familles Luquet et Mathieu • 03 85 35 60 91 • Rue du Bourg, 71960 Fuissé • www.domaine-luquet.com

**10,00 €** 14,5/20

### Domaine Jean-Pierre Michel

Mâcon-Villages Terroir de Quintaine 2010  
Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

Nez fumé, riche, gras, un peu sucré sur des volutes exotiques (ananas, mangue), la fin de bouche est limite moelleuse. Bien typé par ce terroir solaire. Idéal servi frais sur la cuisine asiatique.

Michel Jean-Pierre • 03 85 23 04 82 • Place de Quintaine, 71260 Clessé • vinsjpmichel@orange.fr

**6,50 €** 14,5/20

### Cave du Père Tienne

Mâcon-Villages Milly-Lamartine 2009  
Vin rouge. Production : 25000 Bouteilles/an.

Coloré, extrait, il dégage des notes sauvages de prunelle plus que de cerise, portées par des tanins accrocheurs. C'est un rouge à l'ancienne, rustique, tout en sincérité qui vieillira très bien sur cinq ans. A boire sans urgence. Le 2011 (14/20) sent le terroir frais et la rafle.

Agnès et Eric Panay • 03 85 37 78 05 • Le Clos, 71960 Sologny • caveduperetienne.pagesperso-orange.fr

**5,70 €** 14/20

### Domaine Fichet

Mâcon-Villages La Crepillionne 2011  
Vin blanc. Production : 25000 Bouteilles/an.

Moderne, coulant, il passe bien, sans heurt, un bon chardonnay d'entrée de gamme, techniquement précis.

Oliver Fichet • 03 85 33 30 46 • Le Martoret, 71960 Igé • www.domaine-fichet.com

**7,00 €** 13,5/20

### Cave de Clessé

Mâcon-Villages Le Mont 2009  
Vin blanc. Production : 6000 Bouteilles/an.

Assez ferme, droit, serré, un chardonnay frais, bien fait, classique. Un peu amer sur la finale.

Antoine Granger • 03 85 36 93 88 • Route de la Vigne-Blanche, 71260 Clessé • www.vire-clesse.com