LE GUIDE HACHETTE DES VINS

36 000 VINS DÉGUSTÉS
DE CŒUR 2012 AOC VINS
10 000 VINS RETENUS
& BARS À VIN 1000 VINS
DE 5 € N°1 DES GUIDES
INDÉPENDANT GRANDS
hachette-vins.com
NOUVEAU DIVERSITÉ

CH. DE CHAINTRÉ Chaintré 2009
30 000 — 5 à 8 €

Jean-Paul Paquet, du domaine Fussiacus, a installé son fils Yannick en 2006 aux commandes du château de Chaintré, ancienne propriété du maire de la commune. Récolte manuelle, levures indigènes et élevage de cinq mois en cuve ont donné un vin teinté d'or blanc, aux arômes de coing, de poire et d'aubépine. Frais et agréable, ce 2009 d'accès facile pourra être apprécié sur une terrine de poisson.
Dom. Paquet et Fils, Les Granges, 71570 Chaintré, tél. 03.85.27.01.06, fax 03.85.27.01.07, fussiacus@wanadoo.fr
r.-v.

JACQUES CHARLET Chardonnay Vinifié en fût 2009 ★
10 000 — 5 à 8 €

Cépage blanc mythique, le chardonnay est né dans ce petit village typique du Mâconnais à quelques kilomètres de Tournus. Pour la petite histoire, son nom serait tiré du latin *Cardonnacum*, qui définit l'endroit où poussent les chardons. Un mâcon typé et de belle tenue que ce 2009 jaune d'or, à la fois intense et fin dans ses arômes complexes alliant la verveine, le thé et la noisette à des notes plus fruitées de mangue et de citron, le tout subtilement caressé par le beurre frais et la vanille. D'abord vif, le palais gagne rapidement du volume et livre des saveurs déjà rencontrées au nez. Cette admirable palette aromatique fera merveille dans un an ou deux sur un homard grillé.
Jacques Charlet, RN 6, 71570 La Chapelle-de-Guinchay, tél. 03.85.36.82.41, fax 03.85.33.83.19, vinloron@loron.fr
Xavier Barbet

DOM. DE CHERVIN Burgy 2007 ★★
13 740 — 8 à 11 €

Le grand-père Charles a acquis en 1919 le domaine, où son père était fermier. S'il est passé du cheval au tracteur, il a toujours labouré lui-même ses sols. Son fils Albert a fait de même et Bruno, le petit-fils, continue aujourd'hui, car pour avoir des vins vivants, il faut des sols vivants. La devise du domaine n'est-elle pas « Nous cultivons notre différence » ? Ce vin attire l'œil par sa robe rouge clair à reflets bruns. Puissant, le nez offre un bouquet composé de groseille et de rose. Ronde, pleine, dotée de tanins fins, la bouche est remarquable. « Quel plaisir ! », s'extasie le jury. À boire maintenant sur un filet de bœuf, tout simplement.
Dom. de Chervin, En Chervin, 71260 Burgy, tél. 03.85.33.22.07, goyard@orange.fr
r.-v.
Bruno Goyard

COLLIN-BOURISSET Milly-Lamartine 2010 ★★
14 000 — 5 à 8 €

Maison de négoce fondée en 1821. Toujours avant-gardiste, Collin-Bourisset est aujourd'hui implantée fortement sur les marchés lointains avec, notamment, un bureau en Chine depuis 2006, il est également très présent en Inde et en Australie. Ce négociant propose un 2010 de belle facture, de couleur lingot à reflets verts, au nez de chèvrefeuille et d'agrumes frais. Après une attaque délicate, le palais se révèle et dévoile une matière pleine de vie, partagée entre la pêche jaune et la pêche blanche. Un vin pur, qui tranche par son équilibre et son fruité « atomique ».
Collin-Bourisset, rue de la Gare, 71680 Crèches-sur-Saône, tél. 03.85.36.57.25, fax 03.85.37.15.38, bienvenue@collinbourisset.com
t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 14h-17h; f. août

DOM. DE LA COMBE DE BRAY Bray 2009 ★★
10 000 — 5 à 8 €

Le savoir-faire traditionnel d'Henri Lafarge transparaît dans ce vin : vendanges manuelles, vinification à l'ancienne sans foulage ni égrappage, élevage de dix mois en cuve et en fût de chêne. Ce 2009 d'un pourpre limpide et brillant a séduit le jury par son nez complexe de fruits rouges bien mûrs, qui met l'eau à la bouche. Pas de déception au palais : il attaque en fanfare, avec une matière ronde et opulente adossée à une structure tannique puissante. Le fruit poursuit son opération de charme jusqu'à la finale fraîche et savoureuse. À choisir pour des mets épicés.
EARL Dom. de la Combe de Bray, Henri Lafarge, Le Bourg, 71250 Bray, tél. 03.85.50.02.18, fax 03.85.50.05.37, henri.lafarge@wanadoo.fr
r.-v.

JEAN-MICHEL COMBIER Serrières 2009 ★
6 000 — - de 5 €

Un classique de l'appellation à petit prix. Paré d'une robe rouge carmin, il affiche une palette aromatique de bonne intensité associant les fruits rouges mûrs, comme la cerise et la framboise. Attaque ronde, tanins souples, matière équilibrée : le type même du mâcon rouge cultivé sur un sol de granite et obtenu après macération carbonique. Vin de plaisir, à boire sans attendre, sur de la charcuterie ou du fromage.
Jean-Michel Combier, Les Provenchères, 71960 Serrières, tél. 03.85.35.75.80, fax 03.85.35.79.67, jeanmichelcombier@orange.fr
r.-v.

CHRISTOPHE CORDIER Charnay Vieilles Vignes 2009 ★
14 000 — 11 à 15 €

Produit sur des sols argilo-calcaires, ce vin jaune d'or est avant tout boisé. Vanillé dès le premier nez, il laisse, après aération, échapper des parfums d'ananas, de litchi, agrémentés de quelques notes végétales. Autant d'arômes flatteurs que l'on retrouve dans une bouche elle aussi boisée, douce et généreuse. Comme bon nombre de 2009, il est à boire dès à présent.
Christophe Cordier, 71960 Fuissé, tél. 03.85.35.62.89, fax 03.85.35.64.01, domaine.cordier@wanadoo.fr
r.-v.

♥ **DOMINIQUE CORNIN** Villages Chaintré 2009 ★★
8 200 — 5 à 8 €

Née de chardonnay planté sur sol argilo-calcaire, cultivé en bio et cueilli manuellement, vinifiée par les mains expertes de Dominique Cornin, cette cuvée a décroché la première place décernée par le jury des coups de cœur. D'une teinte or pâle ciselée de reflets verts, elle laisse s'échapper des fragrances de petites fleurs blanches et de miel d'acacia, accompagnées de notes minérales puissantes. Le gras et la fraîcheur se fondent dans une matière dense pour communiquer une ampleur régulière. Des saveurs fruitées (pêche, pomme et poire) emplissent la bouche et persistent longuement. Un seul mot : superbe !
Dominique Cornin, Savy-le-Haut, 71570 Chaintré, tél. 06.09.93.15.33, dominique@cornin.net
r.-v.

DOM. COTEAUX DES MARGOTS Villages Grands Buys 2009 ★★
2 000 — 8 à 11 €

Jean-Luc Duroussay, installé depuis 1982 sur la propriété familiale, passe cette année l'ensemble de son vignoble, soit 14 ha, en « lutte raisonnée ». Dans ce 2009, des reflets vert clair parcourent la robe dorée. Le nez s'exprime d'abord timidement sur des notes florales rappelant l'acacia et le tilleul, avant de dévoiler des nuances plus originales, comme la fumée et la pierre à fusil. L'annonce en bouche se fait magistrale avec une explosion de fruits blancs, de fruits confits et d'agrumes, agrémentée d'une pointe de genièvre qui lui confère une plaisante astringence en finale, le tout bien enveloppé de gras. Un beau vin racé et puissant, à boire dans les cinq ans avec une pièce de veau aux chanterelles.
Dom. Coteaux des Margots, Les Margots, 71960 Pierreclos, tél. 06.25.56.23.08, domainecoteauxdesmargots@wanadoo.fr
r.-v.
Duroussay

DOM. DES DEUX ROCHES Villages Plants du carré 2009
60 000 — 8 à 11 €

La cuvée Plants du carré est issue de l'assemblage des quatre plus vieilles parcelles de mâcon du domaine. Récolté mécaniquement, vinifié pour partie (20 %) en fût de chêne pendant dix mois, ce 2009 se pare d'une robe brillante à reflets d'or. Il dévoile un nez subtil, minéral et nuancé d'agrumes ; la bouche ample et riche montre une grande persistance soulignée par une finale mentholée. Pour accompagner un poisson grillé.
Dom. des Deux Roches, La Cuette, 71960 Davayé, tél. 03.85.35.86.51, fax 03.85.35.86.12, info@collovrayterrier.com
r.-v.
Collovray et Terrier

GEORGES DUBŒUF Villages 2009
12 000 — 5 à 8 €

Numéro un en France pour la commercialisation des vins du Beaujolais et du Mâconnais, la société Dubœuf vinifie annuellement 165 000 hl, avec 400 viticulteurs et 20 caves coopératives sous contrat, soit l'équivalent de 30 millions de bouteilles. Ce mâcon-villages livre à l'aération des notes florales et fruitées, comme l'acacia, le chèvrefeuille, la poire et la pêche de vigne. La bouche est souple et séveuse ; guillerette, elle apporte un plaisir immédiat. Pour une friture de Saône.
SA Les Vins Georges Dubœuf, rue de Lancié, 71570 Romanèche-Thorins, tél. 03.85.35.34.25, fax 03.85.35.34.24, gduboeuf@duboeuf.com
t.l.j 10h-18h au Hameau du Vin

NADINE FERRAND 2009 ★
6 000 — 5 à 8 €

Sur un sol argilo-calcaire du jurassique, le vignoble de chardonnay planté en 1996 par Nadine Ferrand occupe de petits cirques pentus orientés est-sud-est et s'étage entre 250 et 300 m. Une récolte mécanique, une vinification traditionnelle et un court élevage de huit mois ont donné un vin harmonieux, prêt à boire. Son nez agréable de fruits frais, de fleurs blanches et d'abricot confit prélude à une bouche ronde, suave et gourmande. À servir dès aujourd'hui à l'apéritif avec des cubes de jambon persillé.
Nadine Ferrand, 51, chem. du Voisinet, 71850 Charnay-lès-Mâcon, tél. 06.09.05.19.74, fax 03.85.35.88.01, ferrand.nadine@wanadoo.fr
r.-v.

DOM. OLIVIER FICHET Burgy Les Verchères 2009 ★★
4 000 — 11 à 15 €

Gérant avec son frère du domaine familial à Igé, Olivier Fichet a acquis en 2005 ce vignoble de 7 ha à Burgy. Bien lui en a pris, puisque il a obtenu déjà deux coups de cœur sur trois millésimes présentés ! Jugée remarquable, cette cuvée se présente vêtue d'une parure d'or intense. Ses parfums fins et complexes évoquent les fleurs blanches, le fruit mûr et la minéralité. En bouche, elle affiche une fraîcheur étonnante et bienvenue pour un 2009. Harmonieuse et longue, la finale s'agrémente de notes exotiques et minérales. « On y revient ! », s'exclame un juré conquis, qui conseille de boire cette bouteille dans deux ans sur des crustacés.
Dom. Olivier Fichet, Vignoble de Burgy, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, olivier.fichet@wanadoo.fr
r.-v.

DOM. FICHET Igé La Cra 2009 ★
8 000 — 11 à 15 €

C'est en 1976 que Francis s'est retiré de la cave coopérative du village pour créer son propre domaine. En 1990, ses deux fils l'ont rejoint. Ils ont agrandi le domaine qui est passé de 11 à 25 ha, et augmenté ainsi le nombre de bouteilles produites, qui atteint aujourd'hui 150 000 cols. Cette cuvée vêtue d'or clair, se révèle florale puis fruitée. Riche et enveloppée, elle procure en bouche une sensation d'intensité et affiche un superbe équilibre. Une bouteille qui témoigne d'un travail particulièrement soigné.
Dom. Pierre-Yves et Olivier Fichet, Le Martoret, 71960 Igé, tél. 03.85.33.30.46, fax 03.85.33.44.45, olivier.fichet@wanadoo.fr
t.l.j. 8h-12h 13h-18h30; dim. sur r.-v.

MARIE-ODILE FRÉROT ET DANIEL DYON 2009 ★
3 700 — - de 5 €

Une vieille vigne de gamay de soixante-dix ans, cultivée en lutte raisonnée a donné naissance à ce joli 2009 à l'allure printanière. Rouge profond à reflets rubis, le vin laisse monter du verre de nombreux effluves fruités (cerise burlat et framboise) et floraux (pivoine et rose). Fraîche et structurée dès l'attaque, riche dans son développement, la bouche affiche une belle vivacité. Une gourmandise à boire dès aujourd'hui entre amis.
Marie-Odile Frérot et Daniel Dyon, Veneuze, 71240 Étrigny, tél. et fax 03.85.92.24.31, domainejonchey@orange.fr
r.-v.