

Régat

n° 52 - avril / mai 2013 ♦ 3,90 €  
TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE

# Régat

70

RECETTES  
GOURMANDES  
ET FRAÎCHES

## ENVIE de FRAISES

en gâteaux, en mousse,  
en coulis, en salade...

Petits légumes  
à croquer



Pâques tout  
chocolat

Une cuisine  
aux couleurs  
de l'Aveyron

TOP CHRONO  
L'agneau en  
5 cuissons

REV. 4,90 € / UK. 4,40 € / CH. 7,80 CHF / ESP. 5,50 € / ISL. 5,20 €  
IT. 5,30 € / HOLLAND. 5,50 € / NOR. 45,40 NOK / DEN. 4,40 DKK  
TOPS. 5,90 CPT / CANADA 9,90 \$ CA / STATES-UNIS 6,95 USD  
D. 6,95 € / TRIN. 7,50 TND / AND. 4,50 € / PRINTED IN ITALY

uni  
éditions



M 01664 - 52 - F - 3,90 € - RD

## Mâconnais

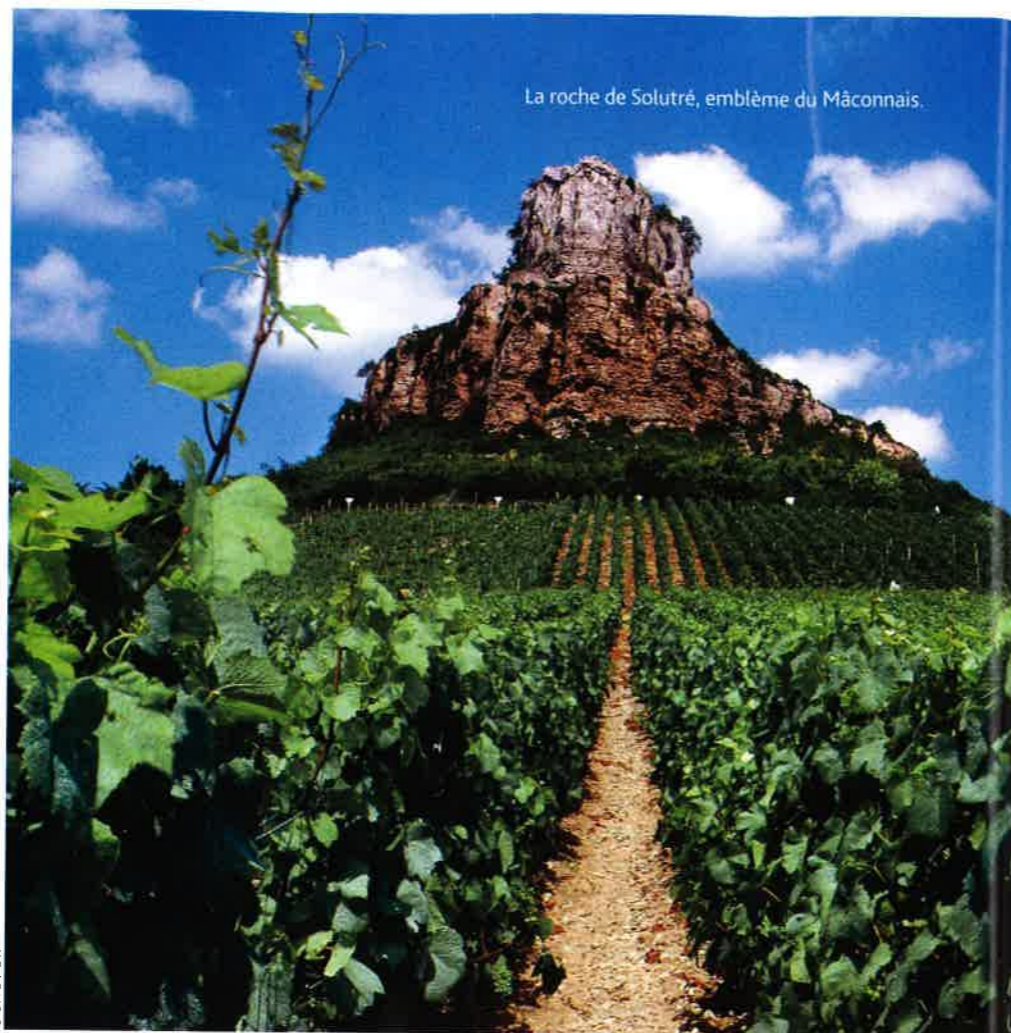
Cette grande région productrice de vin est la plus méridionale des vignobles de Bourgogne. En bonne voisine du Beaujolais, elle produit des vins rouges, mais ce sont surtout ses vins blancs qui sont réputés : saint-véran, pouilly-fuissé, viré-cessé, ainsi que pouilly-vinzelles et pouilly-loché. Le vignoble s'étend sur une large bande de 50 kilomètres. Il se découvre à pied par la voie verte, ou à vélo en suivant les panneaux en forme de grappes qui jalonnent la route. Les paysages façonnés par une succession de collines et les roches de Solutré et de Vergisson sont exceptionnels. Une bonne raison d'y aller au printemps ? Le 1<sup>er</sup> festival d'œnotourisme en France s'y déroulera du 19 au 21 avril ([www.vinestival.com](http://www.vinestival.com)). Pour en savoir plus : [www.bourgogne-du-sud.com](http://www.bourgogne-du-sud.com) et [www.macon-tourism.com](http://www.macon-tourism.com).

### Saint-véran

Saint Véran, évêque de Cavaillon au VI<sup>e</sup> siècle, a donné son nom au village Saint-Vérand qui a gagné un « d » en route. L'appellation a repris le nom original de ce saint. Pour des raisons historiques, elle est scindée en deux vignobles, de part et d'autre de celui de pouilly-fuissé. Toutes ses particularités sont à découvrir sur [www.crusaintveran.com](http://www.crusaintveran.com).

### Domaine Sophie Cinier Saint-véran, Climat À la Côte

Un nez subtil qui sent la poire. La bouche est ronde, tout en finesse, sur le fruit et la minéralité. Belle vivacité, des notes épicées et un élevage maîtrisé. Le tout forme un bel ensemble : un vin qui promet. 12,40 €.



La roche de Solutré, emblème du Mâconnais.



### Château de Beauregard Saint-véran Classique 2011

Sa robe est d'un beau jaune soutenu. Son nez est complexe, avec des notes de poire, de frangipane et de fruits exotiques. La bouche est ample, avec du gras et des notes boisées. Structuré et sapide, un vin de garde. 11 €.

### Domaine des Deux Roches Saint-véran Les Terres Noires 2011

Nez citronné et marqué par le bois. La bouche est ronde, minérale. Le bois est présent mais discret. Une finale fraîche et droite. 13,50 €.

### Domaine Carrette Saint-véran Les Mûres 2011

Le nez est en retrait par rapport à la bouche qui offre une belle présence. Ample, en relief avec le côté granuleux de la poire, elle est concentrée et persistante. Un beau vin à attendre pour que le tout s'équilibre. 7,40 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



### Pouilly-fuissé

L'appellation communale la plus importante de Bourgogne ne produit que du vin blanc. À 10 km à l'ouest de Mâcon, elle a les roches de Solutré et Vergisson pour emblèmes. Plus d'infos : [www.pouilly-fuisse.net](http://www.pouilly-fuisse.net).

### La Soufrandise Pouilly-fuissé 2011

Le nez est raffiné et floral. La bouche est fraîche, nette et minérale. Le tout forme un ensemble cohérent dans un style jeune et dynamique. 16 €.

### Domaine Saumaize Pouilly-fuissé La Maréchaude 2011

Un nez de fleurs blanches avec des notes toastées et beurrées. Un beau vin ample en bouche, avec des notes miellées de pollen et d'hydromel. Assez classique, il devrait garder ce profil subtil en vieillissant. 16 €.

### Collovray et Terrier Pouilly-fuissé Plénitude de Bonté 2011

Joli nez tout en délicatesse. La bouche est tonique et finement boisée, grasse, charnue et minérale. La finale est nette, très droite. Un vin qui a du peps. 22 €.

### Domaine Fichet Pouilly-fuissé Terroir de Fuissé 2011

Un nez expressif de verveine, de tilleul et d'eucalyptus. En bouche, c'est dense, fin, équilibré avec des notes épicées et boisées. La finale est longue et salivante, bien nette. Un bon potentiel de garde. 19,50 €.

### Domaine J. A. Ferret Pouilly-fuissé Les Perrières 2010

Le nez et la bouche offrent un très bel équilibre entre le fruit et les notes boisées. Ce vin a encore besoin d'un peu de temps pour s'exprimer pleinement mais il se déguste déjà bien. 24,50 €.

### Château des Rontets Pouilly-fuissé Les Birbettes 2010

Un bourgogne sudiste encore ferme et très minéral. Sa belle acidité, sa densité et sa longueur en bouche lui assurent un très bel avenir. 27 €.

### Viré-cessé

Cette AOC est née en 1999 de la fusion des vignobles des communes de Viré et Clessé, situées entre Tournus et Mâcon. Un guide des producteurs est disponible en ligne : [www.bourgogne-hautmaconnais.fr](http://www.bourgogne-hautmaconnais.fr).



### Chanson Viré-cessé 2011

Un nez citronné qui est marqué par l'élevage. Opulence en bouche avec de la personnalité et un bon équilibre entre la vivacité et les amers. Une finale tout en longueur. 14 €.

### Antonin Rodet Viré-cessé L'Épinet 2011

Une robe dorée, un nez expressif d'agrumes avec

### BUS ET APPROUVÉS À L'AVEUGLE

La dégustation des vins s'est déroulée par appellation à l'aveugle en trois séances entre le 4 et le 6 février. Au total, 128 vins ont été dégustés.

Les dégustateurs :  
Marie-Dominique Bradford ([troisfoisvins.com](http://troisfoisvins.com)),  
Kosta Anagnostopoulos (sommelier),  
Myriam Huet (œnologue),  
Hélène Piot (journaliste)  
et Suzanne Méthé (journaliste).

une pointe d'anis. La bouche est minérale, fraîche, bien souple. Ce vin bien équilibré présente un excellent rapport qualité/prix. 8,90 €.

### Gondard Perrin Viré-cessé Cuvée ancestrale 2010

Le nez est discret et en retrait par rapport à la bouche très opulente. Bel équilibre fruité avec une dominante poire. Les notes salines apportent un côté très salivant en finale. 10,20 €.

### Domaine Michel Viré-cessé Quintaine 2010

Un nez très expressif de poire et de notes boisées. En bouche, c'est très gras, ample et opulent. Un ensemble plutôt traditionnel mais très flatteur. 15 €.

