

BOURGOGNE  
CULTURE VINICOLE

VINS ET ART DE VIVRE

# BOURGOGNE

N°155

7€

AUJOURD'HUI

ÉVÈNEMENT

## POUILLY-FUISSÉ DES PREMIERS CRUS POUR L'HISTOIRE !

RENCONTRE

**Domaine Trapet**  
Le travail en famille

GUIDE D'ACHAT

*Gevrey-Chambertin*  
*2017-2018*  
*Bourgognes 2018*



## CAHIER SPÉCIAL BEAUJOLAIS

- Dégustation : Beaujolais et Beaujolais-Villages 2019, un grand millésime de plus !
- Domaine culte : Louis-Claude Desvignes et la cuvée les Impénitents
- Rencontre : Le Château de Poncié change de mains

N°155 Bimestriel - Belgique - 7€ - 10€ - 7€

L28623 - 155 - F - 7€ - RD

ISSN 1260-1063

55



LA DÉGUSTATION

DES CUVÉES ET DES HOMMES

Impossible de parler d'un groupement de vigneron, sans parler de leurs vins. Tout le monde devait apporter deux cuvées de son choix : un 2018 et un autre millésime, récent (2018, 2019) ou plus ancien.

Textes : Gilles Trimaille  
Photographies : Thierry Gaudillère



LES MEMBRES FONDATEURS

**Domaine des Vignes du Mayne (1)**  
Bourgogne rouge Cuvée Auguste 2019

Ce pinot noir fin, planté de 1954 à 1964 sur du calcaire à dalle nacrée, a subi une vinification semi-carbonique en grappes entières ; il offre dès le premier nez des arômes séducteurs de pivoine, de rose et de racines d'iris confirmés en bouche par une gourmandise folle !

**Jacques et Nathalie Saumaize (2)**  
Pouilly-Fuissé Les Courtelongs 2014

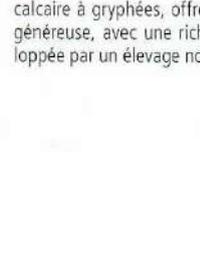
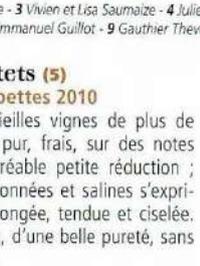
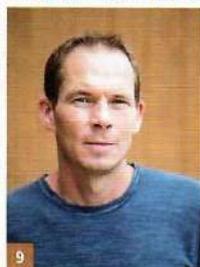
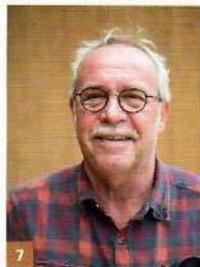
Les calcaires riches en limons et argiles apportent au vin un nez délicat, frais, pur, avec des notes mentholées et citronnées. La cuvée révèle un subtil équilibre entre le support aromatique et la minéralité ; un blanc d'une exquise finesse et d'une parfaite harmonie de structure, qui assure au vin une évolution remarquable.

**Domaine Saumaize-Michelin (3)**  
Pouilly-Fuissé Sur la Roche 2014

Avec cette cuvée, on entre dans l'élite des vins blancs de la Bourgogne et d'ailleurs, ce climat Sur la Roche est désormais classé en premier cru. Le nez associé de beaux arômes d'agrumes, de fleurs blanches à des notes minérales ; au palais, la tension minérale saline orchestre l'ensemble pour donner un vin frais, fin, long et d'une pureté cristalline. Cette cuvée, au potentiel de garde exceptionnel, sera à déguster les vingt prochaines années.

**Domaine Barraud (4)**  
Pouilly-Fuissé Les Châtaigniers 2012

Ce pouilly-fuissé offre un nez puissant, mûr, sur les fruits jaunes (pêche et mirabelle) avec une agréable nuance florale ; la bouche, riche, généreuse, révèle une ampleur et une persistance remarquables avec de délicieuses notes muscatées.



**Château des Rontets (5)**

**Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2010**

Cette cuvée, issue de vieilles vignes de plus de 60 ans, dévoile un nez pur, frais, sur des notes d'agrumes, avec une agréable petite réduction ; en bouche, les notes citronnées et salines s'expriment dans une trame allongée, tendue et ciselée. Vin dynamique, fringant, d'une belle pureté, sans aucune trace d'évolution.

**Les Héritiers du Comte Lafon (6)**

**Viré-Clessé 2017**

Ce viré-clessé exprime toute la palette aromatique d'un chardonnay tendre et mûr, avec des arômes de pain d'épices à l'orange, d'agrumes pressés et de frangipane. La bouche est grasse, juteuse, solaire ; un vin de plaisir à boire dès aujourd'hui.

**Olivier Merlin (7)**

**Pouilly-Fuissé Clos de France 2018**

Très récemment intégrées au domaine, les vignes du Clos de France, plantées entre 1965 et 1985 sur du calcaire à gryphées, offrent une bouche franche et généreuse, avec une richesse naturelle bien développée par un élevage noble.

**Domaine Guillot-Broux (8)**

**Mâcon-Cruzille blanc Clos de la Mollepierre 2017**

Ce chardonnay sur calcaire oolithique offre des arômes de menthol et de zestes d'agrumes, avec une fine et noble réduction grillée ; d'une belle persistance, la bouche équilibrée est agrémentée d'une touche saline en finale. Un vin pur, frais et délicat.

**Domaine de La Bongran Jean Thévenet (9)**

**Viré-Clessé Quintaine Cuvée Levroucée 2006**

Cette cuvée hors norme, produite deux à trois fois tous les dix ans, selon les aléas climatiques, offre un autre visage du chardonnay : le botrytis apporte une grande gourmandise, sur des arômes de mirabelle et de pêche au sirop, avec une finale pure et dynamique ; un équilibre incroyable entre la sucrosité fine et la fraîcheur, entre la richesse et la tension.

**Domaine de la Soufrandière (10)**

**Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2014**

Nous avons affaire ici à une expression d'un chardonnay haute couture, avec une remarquable intensité minérale. Le volume, la générosité et la persistance sont de premier ordre : un vin racé, de grande facture, prêt à affronter les années.



DOMAINES ET MAISONS



- 11 Peter Gierszewski.
- 12 Nicolas Delfaud.
- 13 Sébastien Boisseau.
- 14 Florent Dananchet.
- 15 Guillaume Trebignaud.
- 16 Sébastien Giroux.
- 17 Antoine Robert.
- 18 Xavier de Boissieu.
- 19 Laurent et Céline Tripoz.



## LES PETITS NOUVEAUX

### Domaine de Thalie (11)

#### Mâcon-Bray rouge Les Pierres Levées 2018

Peter Gierszewski, qui a créé son domaine en 2009, nous propose un gamay issu de vieilles vignes sur sols marneux, vinifié en grappes entières et élevé en demi-muids de 500 litres. Dès l'attaque, ce vin offre une bouche précise, fraîche, déliée, avec un jus aux arômes de sureau noir mêlé à des notes fumées et épicées. Un joli gamay qui ravira les amateurs de vins gourmands.

### Nicolas Delfaud (12)

#### Mâcon-Verzé blanc Le Bienheureux 2018

Ce jeune domaine, créé en 2015 sur les hauteurs de Verzé, exploite des vieilles vignes plantées en 1965. Il nous propose ici une belle expression du chardonnay mâconnais : rond, flatteur, sur des fruits jaunes bien mûrs, avec un bel équilibre.

### Delphine et Sébastien Boisseau (13)

#### Mâcon-Bray blanc Le Mouton Blanc 2018

Ce chardonnay issu d'un calcaire riche en fer, baptisé « calcaire foie de veau », offre un nez généreux et fin d'agrumes frais. La bouche est précise, pure, dotée d'un bel équilibre et d'une jolie finale saline ; un chardonnay qui conviendra à de nombreuses occasions.

### Domaine des Gandines (14)

#### Viré-Clessé Les Gandines 2018

Ce viré-clessé illustre une belle interprétation du chardonnay, toute en gourmandise. Il révèle un jus gras, large, sur des notes de mirabelle safranée, avec un bel équilibre entre la puissance et la fraîcheur.

### Domaine de La Sarazinière (15)

#### Bourgogne aligoté

##### Clos des Bruyères 2017

Cet aligoté, planté sur un sol acide, a été élevé dix-huit mois en cuves inox. Nez d'agrumes d'une grande fraîcheur, avec une trame légèrement mentholée et aérienne qui témoigne d'une réelle élégance.

### Domaine Giroux (16)

#### Pouilly-Fuissé

##### Vieilles Vignes 2015

Ce millésime solaire a nécessité vingt-quatre mois d'élevage ; aux notes épicées et grillées se mêlent des fruits doux et mûrs. Gourmande et dotée d'un bel équilibre, cette cuvée est déjà très agréable aujourd'hui.

### Domaine Robert-Denogent (17)

#### Pouilly-Fuissé

##### Vieilles Vignes La Croix 2017

Ce chardonnay planté sur un sol limoneux et schisteux donne ici un vin frais, tonique, pur et ciselé. La petite réduction alliée à la minéralité saline lui confère une certaine retenue et un évident potentiel de garde.

## LES ADHÉRENTS FIDÈLES

### Château de Lavernette (18)

#### Saint-Amour Le Châtelet 2018

Ce gamay offre sans détour un fruit croquant et plein de douceur. Tendre et rond à la fois, à la bouche juteuse aux notes de cerise fraîche, son accessibilité immédiate et sa fraîcheur donnent déjà beaucoup de plaisir.

### Céline et Laurent Tripoz (19)

#### Crémant de Bourgogne blanc brut cuvée Prestige

Issue pour l'essentiel du millésime 2016, voilà une cuvée de crémant de bouche et de repas. Belle robe dorée. Arômes de tarte aux pommes, de brioche... Le vin est assez consistant, assez gourmand, avec des bulles fines et un bon équilibre.

### Clos des Rocs Olivier Giroux (20)

#### Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole 2018

Olivier Giroux nous livre ici un chardonnay d'une belle fraîcheur, aux notes de citron mûr et d'amande douce ; l'élevage ajoute une jolie note grillée. L'ensemble est équilibré, frais, avec une délicate salinité finale qui en accentue la minéralité.

### Nicolat Maillet (21)

#### Mâcon-Verzé blanc Chemin Blanc 2017

La climatologie compliquée du millésime 2017 a mis à rude épreuve les nerfs de Nicolas Maillet mais au final, il nous propose un magnifique Chemin Blanc, aux arômes d'agrumes mûrs et de mirabelle fraîche, agrémentés d'épices douces. Un vin dense, encore serré, concentré, juteux, avec un évident potentiel de garde.

### Domaine Sainte-Barbe

#### Jean-Marie Chaland (22)

##### Viré-Clessé Clos du Buc Monopole 2018

Cette parcelle de très vieilles vignes de 90 ans a été achetée par le domaine en 2017. Généreux, frais, dynamique, ce chardonnay est doté de beaucoup de caractère, avec une texture charnue et du relief. À garder quelques années.



20 Olivier Giroux.  
 21 Nicolas Maillet.  
 22 Jean-Marie Chaland.  
 23 Gautier Roussille.  
 24 Denis Jeandeaup.  
 25 Caroline Gon et Frantz Chagnoleau.  
 26 Pierre Vessigaup.  
 27 Romain Cornin.  
 28 Bruno Goyard - Domaine de Chervin.

**Pierrette, Marc et Sophie Guillemot-Michel (23)**

**Viré-Clessé Quintaine 2017**

Ce domaine nous propose une expression très « nature » du chardonnay, sur des notes de pomme fraîche acidulée, avec une fine et noble réduction. Un vin cohérent, droit, frais et tonique.

**Denis Jeandeaup (24)**

**Viré-Clessé Or du Temps 2016**

Tout y est : le fruit, la maturité, la fraîcheur, la pureté, la jolie réduction et cette trame minérale et saline absolument impeccable qui relance le vin sur de beaux amers. Un beau potentiel de garde.

**Domaine Frantz Chagnoleau (25)**

**Saint-Véran La Roche 2014**

Frantz Chagnoleau considère qu'il n'a rien fait de mieux depuis le millésime 2014. Arômes de fleurs et d'agrumes frais, portés par une légère réduction grillée ; la noblesse du millésime et la fraîcheur minérale et saline du calcaire donne à cette cuvée une race et une pureté qui lui assurent un avenir serein.

**Domaine Vessigaup (26)**

**Pouilly-Fuissé Vers Pouilly 2017**

Un ensemble aromatique qui exprime une belle harmonie où se mêlent les fleurs blanches, la poire et

la pêche ; bouche gourmande et dynamique, avec un joli grain salin en finale. Vin pur, frais, qui séduit par sa finesse.

**Dominique Cornin (27)**

**Pouilly-Fuissé Les Plessys 2017**

Ce lieu-dit revendiqué seulement depuis 2011 n'a pas pu être classé dans les premiers crus malgré ses grandes qualités. Après vingt-quatre mois d'élevage, ce beau chardonnay révèle des arômes floraux teintés de délicats agrumes. Le fruit s'épanouit dans un jus désaltérant, charnu, à la salinité affirmée.

**2018,**  
 un millésime  
 de plaisir !

En 2018, les vignerons étaient heureux ; ils avaient rentré du vin dans les caves ! Mais, dans un millésime aussi généreux, ils ont dû faire face à deux risques majeurs : celui d'une dilution des vins et celui d'une maturité insuffisante, due à la surcharge des ceps. L'autre risque important, avec ces dernières années caniculaires, était aussi de basculer vers des vins lourds, massifs et alcoolés. Force est de reconnaître que, dans la bonne vingtaine d'échantillons du millésime 2018 proposés à la dégustation par les vignerons artisans de Bourgogne du Sud, nous n'avons pas retrouvé ces divers écueils : les vignerons, qui composent cette association, ont été soucieux de maîtriser les

rendements et ils ont été très attentifs au choix du meilleur moment pour récolter chaque parcelle : le résultat est éloquent : ce millésime 2018 a permis de produire des vins ronds, frais, équilibrés avec des fruités juteux, tout en possédant une belle énergie, de la fraîcheur et souvent, sur les meilleurs terroirs, une fine et belle salinité, marque de la minéralité naturelle de certains crus. Dans l'ensemble, les vins sont déjà très friands, croquants, pleins d'agrumes mûrs, très séducteurs et prêts à boire ; nous avons également remarqué quelques cuvées plus ambitieuses, qui ont apparemment bénéficié d'un élevage plus long en fûts, et qui possèdent un réel potentiel de garde.