

HORS-SÉRIE
SPÉCIAL VINS

Cuisine et Vins

DE FRANCE

**GUIDE
D'ACHAT**

280
BOUTEILLES

Notre sélection
par région

ŒNOTOURISME

Coups de cœur et étapes insolites
pour découvrir les vignobles

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13924 - 28 H - F - 4,90 € - RD



LES FOIRES AUX VINS

164 pépites dénichées
pour vous

MERCUREY, LE BEL OUBLIÉ

C'EST LA PLUS GRANDE APPELLATION DE BOURGOGNE ET POURTANT SES VINS NE SONT PAS LES MIEUX COTÉS. UNE AUBAINE POUR LES AMATEURS DE GRANDS PINOTS NOIRS ET DE CHARDONNAYS QUI NE VEULENT PAS SE RUINER.

Par Béatrice Delamotte



Il suffit de faire une dizaine de kilomètres depuis Chalon-sur-Saône pour baigner dans un paysage de douces collines et de vallées verdoyantes. Vous êtes à Mercurey, au cœur de la côte chalonnaise. C'est ici que se trouve la plus importante appellation de Bourgogne. Avec quelque 650 ha de vignes, Mercurey produit des rouges robustes et fruités et une minorité de blancs, ronds et charnus. Grâce à un important travail de redécoupage des climats, l'appellation est passée de cinq clos historiques – Clos du Roy, Des Voyens, Des Montaigus, Marcilly et Fourneaux – classés en Premiers Crus, à une trentaine de climats dans cette catégorie. En parallèle, une appellation « Villages » coexiste, avec une offre assez disparate, mais une belle finesse pour certains. Les vignes, réparties entre les communes de Mercurey, de Bourg Bassot et de Saint-Martin-sous-Montaigu, bénéficient de terroirs du Jurassique moyen et supérieur. Ces sols calcaires et pierreux sont parfaits pour le pinot noir et lui procurent un style profond, puissant et riche. Quant aux blancs, qui ne représentent que 10 % de l'appellation, ils sont souvent opulents, mais certains vigneronns savent aller chercher la fraîcheur dans des climats particuliers. Suivez le guide !

**MERCUREY
PREMIER CRU,
Domaine
du Meix Foulot,
Les Saumonts
2019, 24 €.**

Rondeur, poudré, fruit et épices, on trouve tout ce qu'on aime dans les arômes de ce vin. La cerise et la framboise jouent sur le fruit, tandis que la violette embaume. La bouche est toute en délicatesse, avec un fruit éclatant, une trame serrée et une finale soyeuse. Whaaa!



**MERCUREY
Domaine
Laurent Dufouleur,
Château Mi-Pont
2019, 22 €.**

Nez puissant et délicat à la fois, qui hésite entre gourmandise des notes fruitées et suavité des arômes floraux, soulignés par une pincée d'épices douces et un nuage de fumé. La bouche, elle, a clairement fait le choix du fruit, brillant, juteux et diaboliquement précis. Une matière ciselée, qui s'étire à l'infini dans une finale satinée. Magnifique.



**MERCUREY
PREMIER CRU
Maison
Camille Giroud,
Clos Voyens
2018, 35 €.**

Nez très séducteur, sur des notes de framboise écrasée, de confiture de fraise et de bonbon à la violette. La bouche est incroyablement suave, toujours aussi charmeuse, avec un fruit rond et tendre, une matière comme une broderie à l'ancienne, délicate. Superbe.



**MERCUREY
Moillard,
Bois Vilain
2019, 13,90 €.**

Les épices dominent ici, entre poivre blanc fumé, graines de coriandre avant de laisser place à une explosion d'arômes floraux intenses. On retrouve la violette, mais aussi la pivoine, la glycine. La bouche s'équilibre autour d'une trame acidulée, bien dessinée et qui s'étire dans une finale soyeuse, très précise.



**MERCUREY
PREMIER CRU
Domaine Danjean
Berthou, Les Velley
2018, 18,50 €.**

Nez soyeux et fruité, qui dégage de la gaieté et du jus. Les épices douces viennent en contrepoint pour relancer le tout. Bouche très suave, entre acidité du fruit et tendresse de la matière. On retrouve la trame épicée qui vient souligner une grande pureté.



**MERCUREY
PREMIER CRU
Domaine
Theulot Juillot,
Les Champs Martin
2019, 22,50 €.**

La cerise et la framboise composent un nez tout en gourmandise, délicieux et joyeux. La bouche, puissante, se fait caresse avec une matière intense, éclatante presque tonitruante. On retrouve la légère sucrosité des fruits rouges et noirs bien mûrs, soulignés par une légère touche d'épices, mais surtout une grande fraîcheur qui s'étire dans une finale longue, sur de jolis amers.

**MERCUREY
PREMIER CRU
Domaine Pillot,
Clos des Montaignes
2018, 18,50 €.**

La puissance des épices douces (safran, poivre, laurier) et le croquant du fruit composent un nez assez magique. La bouche est suave, avec une trame acidulée salivante, un fruit très brillant. Le tout est éclatant, sur la cerise et la mûre avec une matière soyeuse, délicate.



**MERCUREY
Domaine
Patrick Guillot,
Les Chavances,
Vieilles vignes
2019, 15,50 €.**

Nez tout doux, confortable avec sa rondeur, sa suavité et ses notes florales intenses (violette, rose). On sent encore un léger boisé, mais pas désagréable. Jus de mûre en bouche, sur une matière juteuse, brillante avec des notes fruitées intenses. Là encore, la rondeur et la gourmandise sont de sortie. C'est mignon tout plein.



**MERCUREY
François Raquillet,
Vignes des
Chazeaux,
Suzanne 2019, 22 €.**

Nez de petits fruits rouges confiturés, twistés par des notes plus acidulées de cassis et de myrtille avant une large pincée de poivre noir. Bouche puissante, sur un fruit intense, des épices bien présentes (poivre de Timut) et une finale tendue. Un gros gars encore un peu timide.

