

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE  
larvf.com

**Bordeaux primeurs 2020**  
Un millésime exceptionnel  
en 186 cuvées

**Banc-test**  
Les meilleurs  
verres pour  
déguster  
le **pinot noir**

**BOURGOGNE**  
Comment  
stopper  
la flambée du  
prix des vignes ?

**Plongeon**  
Les Chinois  
boivent moins  
de vin que prévu !





# LA BOURGOGNE

## La gourmandise des villages à prix d'ami

La Bourgogne ne produit pas que des cuvées aux prix extravagants. Elle nous livre ici un autre visage, avec de passionnantes surprises.

JEAN-EMMANUEL SIMOND, ROBERTO PETRONIO  
ET CHRISTIAN MARTRAY

**A**vec deux grands millésimes qui se sont succédé, 2018 et 2019, la Bourgogne nous tend les bras avec de belles surprises, depuis le Chablisien jusqu'au Mâconnais, tout en restant raisonnable en termes de prix. L'occasion de faire de très belles affaires. Les vignobles de Chablis et du Grand Auxerrois foisonnent de découvertes passionnantes

pour les amateurs curieux. En blanc, si quelques 2020 arrivent déjà sur le marché, on privilégiera les 2019, mûrs mais lumineux, et les meilleurs 2018, plutôt destinés au vieillissement. Chablis et Petit Chablis s'imposent naturellement, mais les vignobles des Côtes d'Auxerre, de Chitry, de Tonnerre et de Vézelay sont riches en excellents vins. Les sauvignons de Saint-Bris méritent également le détour. N'oubliez pas les rouges ! À Irancy en particulier, mais aussi à Épineuil, en Côtes d'Auxerre ou à Coulanges-la-Vineuse, de superbes vins vous attendent.

Si la Bourgogne agace avec les prix extravagants atteints par certains de ces vins, il est réjouissant de balayer les préjugés en dénichant en Côte de Nuits de superbes vins à des

prix encore doux. Il faudra regarder en Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages et Côte de Beaune-Villages pour trouver les meilleures affaires. À Fixin, Gevrey, Nuits ou Beaune, des villages à prix d'ami sont encore disponibles, mais il ne faudra pas trop tarder.

### LE TALENT DES VIGNERONS À LA PORTÉE DE TOUS

Parmi ces vigneron de talent qui modèrent leurs prix, les frères Muzard proposent, du simple bourgogne au santenay, des vins abordables et merveilleux. Paul et Margaux Dujardin nous ont épatés avec leur premier millésime de monthélie, tout comme la jeune Aurore Bachelet avec son maranges.

Du côté de la Côte chalonaise et du Mâconnais, on retrouve comme dans les régions plus septentrionales le très beau millésime 2019, ainsi que quelques 2018 et 2017. Le Mâconnais muscle son jeu avec l'arrivée toute proche des Premiers crus. Certains se sont distingués brillamment, croisons les doigts pour que les prix se maintiennent, la qualité est en tout cas à saluer. Cependant, trop de blancs pâtissent d'un excès de boisé, d'où l'absence ici de certains domaines. La Côte chalonaise a dévoilé des 2019 remarquables, avec des fruits scintillants et des équilibres dignes des plus grands vins de Bourgogne. ●



### Les 3 plus belles affaires

● Bourgogne Épineuil Sagara 2019

Marc Cameron, 10 €

● Mâcon-Pierreclos Cuvée Margot 2019

Coteaux des Margots 950 €

● Bourgogne aligoté 2019, P. et M. Jacqueson

9 €



Fabrice Masse vinifie pas moins d'une quarantaine de cuvées.

Domaine Masse, à Barizey

## Il élabore avec le même soin aligoté et givrés

**A**dossée aux terroirs de Givry, la famille Masse est établie depuis 200 ans à Barizey, dans la Vallée des Vaux, en Côte chalonaise. Fabrice est issu de cette famille vigneronne bien connue : son oncle Roland fut régisseur des Hospices de Beaune pendant près de quinze ans. À la tête du domaine, Fabrice n'a pas le temps de s'ennuyer, il vinifie quarante vins issus de quinze AOP bourguignonnes réparties sur 20 hectares de vignes en propriété et 20 hectares en négoce. Il porte la même attention à chaque cépage, à chaque appellation, fier d'élever le niveau de qualité de son aligoté comme de ses givrés. Tous ses vins passent en fûts car Fabrice aime bien leur apporter un peu de structure. C. M.

Un joli jus plein, juteux, souple en tanins, déjà prêt à boire. 27 €

**92,5/100**

**DOMAINE DE VILLAINÉ**

● *Les Montots 2019*

Concentré, coulis de framboises, séduisant ; le cœur de bouche est juteux, support boisé bien souligné, mais le jus rivalise et avec un peu de temps, va s'affiner. 21,50 €

**92/100**

**LES HÉRITIERS SAINT-GENYS**

● *1<sup>er</sup> cru Clos Marcellin 2018*

Minéral, un chardonnay peu boisé étonnement ; la bouche dévoile un vin cohérent, profond, frais et très équilibré. 28,50 €

**91/100**

**ALINE BEAUNÉ**

● *1<sup>er</sup> cru Chazelle 2019*

Mûr et frais, fin boisé noble. Trame de vin suave, fine acidité naturelle, bel équilibre et bon potentiel. 27 €

**91/100**

**DOMAINE DE LA MADONE**

● *2018*

Frais, floral fin, note boisée présente. La bouche est assez riche, elle s'appuie sur un élevage luxueux. L'ensemble va se fondre dans les prochaines années. 13 €

**GIVRY**

Prix maximum fixé à 30 €

**93/100**

**DOMAINE LAURENT MOUTON**

● *1<sup>er</sup> cru Clos Charlé 2019*

Extrait, coulis de framboises : un ensemble mûr, serré, puissant, au boisé intégré. Ce vin reste cependant frais et demanderait une carafe ou du temps, deux à cinq ans. 19 €

**92/100**

**CHANSON PÈRE & FILS**

● *2018*

Nez mûr, pinot d'aspect léger et infusé. La bouche est suave. Elle exprime finesse et élégance. Tanins très fins et doux. Prêt à boire. 23,55 €

**92/100**

**DOMAINE MASSE**

● *1<sup>er</sup> cru En Choué 2019*

Concentré, très mûr, un bel élevage, toasté fin ; bouche ample et racée, un jus qui trace, qui va loin en persistance. 18 €

**91/100**

**CELLIER AUX MOINES**

● *Le Petit Clos du Cellier 2018*

Profond, abondant en fruits noirs, boisé fin. La bouche est charnue, avec des tanins fins. Un ensemble déjà bien équilibré. Il va bien évoluer. 25 €

**MERCUREY**

Prix maximum fixé à 30 €

**95/100**

**DOMAINE JEANNIN-NALTET**

● *1<sup>er</sup> cru Clos des Grands Voyens Cuvée Jeanne 2019*

Pinot pur, très élégant, floral, bel élevage, quelle pureté ! La bouche est sublime, avec une finale sur la rose. 27 €

**95/100**

**DOMAINE THEULOT-JUILLOT**

● *1<sup>er</sup> cru Les Croichots 2019*

Mûr, note fumée de l'élevage, très précis, un fruit dense et rassemblé. Un jus parfait, tanins enrobés, bel élevage, saveurs de framboise, frais et velouté. 21,50 €

**94,5/100**

**DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET**

● *Vignes des Châteaux Cuvée Suzanne 2019*

Mûr et précis, bel éclat, dominé par les parfums de fruits ; bouche superbe, concentrée avec une belle fraîcheur. Le paragon du pinot noir ! 22 €

**93,5/100**

**DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET**

● *Vieilles vignes 2019*

Très aromatique, framboisé comme un coulis, concentré, mûr, un boisé fin ; la bouche est superbe. Jus dense, tanins enrobés, c'est un très beau village. 21 €

**93/100**

**DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET**

● *La Brigadière 2019*

Chardonnay au profil frais et boisé dans les arômes, un brin toasté. La bouche bénéficie d'énergie et d'une acidité qui l'épaule. L'ensemble est d'un grand niveau pour un village. 21 €

**93/100**

**DOMAINE TUPINIER-BAUTISTA**

● *1<sup>er</sup> cru Les Vellées 2019*

Nez très pur pour ce pinot mûr, finement boisé, peu extrait.

**91/100**

**DOMAINE LAURENT DUFOULEUR**

● *1<sup>er</sup> cru Les Combins 2019*

Empreinte de pinot fin, notes de framboise sauvage, élevage soigné ; bouche très suave, au galbe riche mais raffiné. 19,50 €

**91/100**

**PETIT JACQUESON**

● *1<sup>er</sup> cru Les Champs Martin 2019*

Pinot frais et fin, sobre en boisé ; la bouche s'avère souple, fluide, juteuse et déjà très accessible. 25 €

**90/100**

**ALBERT BICHOT**

● *Domaine Adélie Les Champs-Michaux 2018*

Mûr, belle minéralité, élevage boisé un peu luxueux. En bouche, c'est un jus très pur, concentré, persistant. Patienter cinq ans pour en profiter pleinement. 28,30 €

**90/100**

**CHÂTEAU D'ÉTROYES**

● *Les Palissières 2019*

Minéral, touche coco lactone de l'élevage, l'ensemble est frais. La bouche est dense, son élevage appuyé. Souhaitons qu'il se fonde avec le temps. 20,70 €