

Les Dégustations Bourgogne

Bourgogne et Bourgogne Côte chalonaise

Créée en 1990, l'appellation Bourgogne Côte chalonaise s'étend sur 44 communes du nord de la Saône-et-Loire (475 hectares). Le pinot noir représente ici 75 % de l'encépagement, le dernier quart est dédié au chardonnay. Les sols sont composés de sédiments marins, de grès argileux du Trias, de calcaires et de marnes du Jurassique. Conduits avec des rendements modérés, les rouges offrent ici des vins de grande gourmandise. Les blancs sont fins, ciselés, très appétents.

92/100 DOMAINE DE VILLAINÉ

● Bourgogne Côte chalonaise
La Digoine 2020

Monopole récolté sur le secteur de Bouzeron. Nez de pinot à point, avec des notes de fruits à noyau, l'élevage est bien intégré. La bouche dévoile un jus corsé, plein et charnu. Il gagnera à passer un hiver en cave. L'ensemble est très harmonieux et fait honneur à l'appellation.

23 € // Bouteilles/an : 6 900

90-91/100 VINCENT & JEAN-PIERRE CHARTON

● Bourgogne Derrière Sazenay 2020
Vin issu d'une vigne âgée de 60 ans. Nez de pinot mûr, frais et précis, parfumé comme un coulis de framboise, au boisé très fin. La bouche est généreuse en fruit, très charnue et ample. Ses tanins sont bien enrobés. Il se dégusterait jeune, sur cinq ans.

12,50 € // Bouteilles/an : 4 700

90/100 VINCENT & JEAN-PIERRE CHARTON

● Bourgogne
Champ de Perdrix 2020
Ce pinot exprime un profil mûr, avec des notes de cerises

Château de Chamilly, à Chamilly Leurs vins sont délicieux et pas chers



Les vins d'Arnaud et Xavier Desfontaine jouissent d'une belle réputation.

Le château de Chamilly se distingue ici avec des 2020 issus de trois appellations du Chalonais : Bouzeron et Montagny 1^{er} cru en blanc, Mercurey 1^{er} cru Les Puillettes en rouge. À la tête du domaine, Arnaud et Xavier Desfontaine restent optimistes et sereins pour l'avenir. « Nous avons eu une année 2021 difficile, avec 65 % de perte à cause du gel, il a fallu s'adapter. En revanche, 2022 a dépassé nos attentes, éclipçant la belle récolte de 2018. La propriété est répartie sur 30 hectares, en conversion bio jusqu'en 2024. On ne fait pas des vins très chers, il nous faut une récolte pleine pour être capable de rester en bio et assurer la pérennité du domaine. C'est tout à fait possible, si la nature nous aide un peu, bien sûr », confesse Arnaud Desfontaine. C. M.

au sirop et un boisé sobre. La bouche est gracieuse, très juteuse, les tanins déjà souples. Une bouteille dont la fraîcheur et la gourmandise seront appréciées sur trois ans.

12,50 € // Bouteilles/an : 5 800

90/100 DOMAINE DE LA RENARDE

● Bourgogne Les Corbaisons 2021
Les arômes évoquent des fruits mûrs. Un vin fidèle au millésime, peu extrait et sobre en boisé. Sa bouche est tendre, dotée d'un fil acidulé léger, l'ensemble est frais et jovial. Un pinot plaisant, à croquer sans attendre.

13,40 € // Bouteilles/an : 2 380

89/100 LAURENT COGNARD & CO

● Bourgogne Château de Buxy 2021
Peu extrait et franc, ce pinot fin, au joli grain se livre en toute simplicité. Digeste et sapide, il est peu boisé. Parfait pour découvrir le millésime et la Bourgogne.

13 € // Bouteilles/an : 6 500

89/100 DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ

● Bourgogne Côte chalonaise 2021
Fines notes de dragée, feuille de menthe et touche d'agrumes pour ce blanc ciselé, un peu comprimé par ses sulfites, jeunesse oblige. À suivre.

11 € // Bouteilles/an : 4 000

89/100 DOMAINE LAURENT & ROMAIN PILLOT

● Bourgogne 2020

Ce pinot séduit par son fruit coulant, frais et juteux. Plus en place en bouche qu'au nez. Ses tanins fins et l'absence de boisé participent grandement à sa gourmandise.

9,50 € // Bouteilles/an : 5 000

Bouzeron

L'appellation couvre 58 hectares et ne recense aucun Premier cru. Particularité : les vins proviennent exclusivement des hauts de coteaux aux sols composés de marne blanche à dominante calcaire. Le cépage aligoté cultivé ici est nommé doré : sa peau est plus fine. Il a la capacité à bien évoluer dans le temps.

92/100 DOMAINE DE VILLAINÉ

● 2020

Nez pur, aux notes d'embruns. La bouche est précise, ciselée, épurée, sans artifice boisé. C'est un aligoté noble, minéral, fin et vivifiant. Déjà ouvert, il gagnera à vieillir pour s'épanouir sur une décennie. Il confirme sa suprématie et son potentiel supérieur au sein de l'appellation.

22 € // Bouteilles/an : 65 000

90-91/100 CHÂTEAU DE CHAMILLY

● Les Bouchines 2020

C'est un aligoté maîtrisé, pur, tout en tension, à peine boisé par un foudre. Il monte en puissance et gagnera à passer un hiver de plus en cave.

15 € // Bouteilles/an : 7 000

89-90/100 DOMAINE LAURENT DUFOULEUR

● 2020

Vignes âgées de 50 ans. Le nez minéral, coquillé, avec une note d'anis étoilé précède une bouche fine libérant une belle tension acidulée. Sec et vif,

Les Dégustations La Côte chalonnaise

91/100 DOMAINE DU CELLIERAUX MOINES

● Les Margotons 2020

Arômes exprimant fraîcheur et retenue. La bouche se montre pure, le boisé est bien géré. L'ensemble est équilibré.

Il faudra une paire d'années pour profiter de ce jus cristallin de bonne facture.

30 € // Bouteilles/an : 2 500

91/100 LES HÉRITIERS SAINT-GENYS

● 1^{er} cru Clos Marcilly
Cuvée Clovis 2020

Une cuvée rare issue d'une parcelle de deux hectares. Vin à la trame concentrée, au boisé marqué, un peu sur la retenue dans ses arômes. La texture est juteuse et fraîche, les tanins souples et enrobés. À déguster maintenant ou patienter cinq ans et plus.

48 € // Bouteilles/an : 4 300

91/100 PHILIPPE ET FABIENNE MENAND

● 1^{er} cru Clos des Combins 2020

Notes de blé, florales et de boisé fin. Au palais, la trame du vin est généreuse, sans lourdeur, le boisé impose sa présence apportant des saveurs de bâton de réglisse en finale. À découvrir.

28 € // Bouteilles/an : 3 000

91/100 ALBERT SOUNIT

● Vieilles Vignes 2020

Pinot mûr et extrait : fruits noirs confiturés, bois toasté. La bouche est serrée, la trame marquée par son élevage. Ce vin demande du temps pour se déployer mais il est déjà prometteur.

28,50 € // Bouteilles/an : 5 460

90-91/100 CHÂTEAU D'ÉTROYES

● 1^{er} cru Le Clos l'Évêque 2020

Pinot fin, mûr et frais dans les arômes (framboise), au boisé noble et fin. La bouche exprime cette finesse, avec

un jus élégant, racé et épuré. À garder cinq ans et plus.
27,80 € // Bouteilles/an : 7 100

90-91/100 CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

● 1^{er} cru Les Puillels 2020

Ce pinot exprime un fruit juteux et frais, avec un boisé sobre. La bouche se montre équilibrée, peu extraite, fraîche, tout en longueur et en précision. Une bouteille de bonne garde, cinq à dix ans pour les plus patients.

28 € // Bouteilles/an : 26 000

90-91/100 DOMAINE FAIVELEY

● Clos Rochette 2020

Frais, fin, ce blanc est tranchant, précis, épuré. Son jus est bien élevé, son boisé noble, il

épaule sans dominer. Attendre deux ans pour que cette bouteille puisse s'affiner.
23 € // Bouteilles/an : 33 500

90/100 DANJEAN-BERTHOUX

● Les Chavances 2020

Le nez dévoile une belle maturité, la fraîcheur d'un pinot noir bien conduit, avec un support boisé adapté. La bouche est suave, les tanins présents mais fins. L'ensemble se goûte déjà bien aujourd'hui. Un mercurey sincère et jovial à savourer sur cinq ans.

18 € // Bouteilles/an : 2 280

90/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT

● Simplement 2020

Cette bouteille est une com-

pilation de jeunes vignes du domaine. Un pinot profond, solide, aux tanins enrobés, qui montre une maturité haute sans les épaules et l'énergie pour le soutenir. Idéal pour faire connaissance avec l'appellation sur un beau millésime.
19,80 € // Bouteilles/an : 3 000

90/100 DOMAINE LAURENT DUFOULEUR

● 1^{er} cru Les Crêts 2019

Pinot fin, peu extrait, typé 2019, rappelant la fraise et la framboise, au boisé sobre. La trame du vin s'exprime en finesse, avec un style digeste. À déguster sur trois à cinq ans.
22,50 € // Bouteilles/an : 2 000

89/100 SEGUIN-MANUEL

● Vieilles Vignes 2021

Réduction à l'ouverture puis montent les notes de beurre noisette, de minéral fin et de boisé sobre. La bouche développe un jus mûr ponctué de quelques touches amères en finale. Un ensemble accessible pour un 2021.

35,60 € // Bouteilles/an : 3 000

88-89/100 DOMAINE LAURENT DUFOULEUR

● Vigne de Maillonge 2020

Belle maturité de chardonnay, fine note minérale, de beurre frais et de chêne fin. C'est un jus mûr, au boisé prégnant, qui mériterait un peu de vivacité et d'énergie en bouche pour amener de la fraîcheur.

17,50 € // Bouteilles/an : 2 400

88-89/100 MAISON ALBERT BICHOT

● 1^{er} cru Champs Martin
Domaine Adélie 2020

Le boisé très luxueux s'exprime dès l'entame de la dégustation, le fruit est en retrait. Au palais, le jus est noble, profond, mûr et frais. Il digère son élevage et offre de belles saveurs de mélisse et des notes fumées. Patientez deux à cinq ans.

41 € // Bouteilles/an : 3 000

Premiers crus de Mercurey Un redécoupage sous haute tension



L'idée d'une révision des Premiers crus de Mercurey a été lancée en 2008.

Cela fait quinze ans que le dossier d'une extension des Premiers crus à Mercurey est sur la table. Sans grand résultat pour le moment. Une liste de climats a bien été proposée par des vignerons de l'appellation. Mais l'ODG n'a jusque-là pas tranché. Peut-être refroidi par l'Inao qui pour instruire le dossier doit tout remettre à plat, opérer des études de sols qui engendreraient un redécoupage des crus. Ce qui inquiète certains vignerons. Car si 30 hectares pourraient être classés, une dizaine d'autres devraient être rétrogradés. Et pourtant, cela semble justifié. Notre dégustation l'atteste avec des cuvées villages (Les Chazeaux par exemple) mieux notées que des Premiers crus. 2023 verra peut-être l'aboutissement du dossier, le nouveau patron de l'ODG, Loïc de Suremain, étant décidé à le mener à son terme. C. M.