

La Bourgogne sud

Thème un peu bâtard ;-)

Au delà de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuit, on trouve la côte chalonnaise puis le Mâconnais et enfin le Beaujolais (toujours rattaché géographiquement à la Bourgogne, même si on change de cépages (gamay), on a toujours des terroirs marno-calcaires comme en Bourgogne)

Appellations du secteur choisies :

- Givry (500 ha, 1/3 en premier cru et 2/3 en village) : on peut donc trouver des Bourgogne génériques, des appellations village et des premiers crus.
- Mâcon
- Pouilly-Fuissé (700 ha) appellation la plus qualitative ici ; une des plus belles de Bourgogne.

ROUGE

Givry 1^{er} cru Crausot, François Lumpp, 2009

Cépage pinot noir

Domaine historique de la région, Lumpp a donné leurs lettres de noblesse à ce terroir (avec Joblot)

Elevage bois en fûts un peu vieux. Elevage traditionnel de Bourgogne (pièce de 228 L). Fermentation malo-lactique aussi en pièce. Egrappage.

- MILLÉSIME : 2009, mûr, solaire, riche et opulent, plutôt à rouge. Donne des vins riches et puissants
- NEZ : fruits du pinot noir et quelques arômes d'élevage
- BOUCHE : joli jus, raisin bien mûr. Arômes de cerise kirschée, et petit goût boisé non dérangeant. Petite pointe d'acidité, alcool et petite amertume en final. Vin pas encore fondu, belle énergie et belle fraîcheur. Tannins bien enrobés mais présents. Vin que l'on peut boire jeune ; garde possible encore 5 ans, mais à boire plutôt sur le croquant.

20€

Givry 1^{er} cru Clos Jus, François Lumpp, 2008 en magnum

Cépage pinot noir.

Un des deux plus beaux terroirs de Givry (avec la Servoisine). Sud, sud-est, un peu de pente, calcaire pour une pointe de minéralité et de fraîcheur, et des tannins très fins. Ces vins mettent plus de temps pour se fondre (3 à 4 ans de plus que Crausot)

Un peu de fût neuf pour l'élevage (10 à 20 %).

Chêne pour une bonne micro-oxygénation ; chauffe du fût plus ou moins marquée pour donner les arômes torréfiés. Dans les années 90, on a fait beaucoup de vins de démonstration, de dégustation pour être primé, donc vins très marqués (fût neuf, fût neuf renouvelé au bout de 6 mois chez certains ...) puis tendance inverse dans les années 2000 pour des vins moins marqués et moins construits, mieux intégrés.

- MILLÉSIME : 2008, garde plus longue envisageable. Acidité et tension, finesse.
- NEZ : légèrement toasté, un peu terreux, grande élégance
- BOUCHE : des fruits plus noirs (griotte plus acide), du chocolat, des tannins plus marqués mais plus fins, encore alcool et amertume en fin de bouche. Une acidité qui laisse augurer un bel avenir ; il est un peu jeune aujourd'hui, nerveux et tendu. Effet millésime et effet terroir.

60 €

Mâcon village (Quintaine), Guillemot-Michel, 2008

Cépage chardonnay

Bio depuis 30 ans ; il font une cuvée avec 6 ha. Pas de sélection de terroir pour une cuvée d'exception. Mais c'est toujours une cuvée formidable parce que le travail est très soigné. Elevage en cuve.

- MILLÉSIME : 2008, d'acidité et de très grande maturité, ce qui n'est pas contradictoire. Maturation lente. Très grand millésime pour les blancs en Bourgogne surtout.
- NEZ : pamplemousse et lychee, coing, ananas, mangue, pointe de miel. Très mûr ! Mais aussi acide. On pourrait au nez penser à un chenin.
- BOUCHE : acidité mûre, rétro sur les agrumes. Côté enveloppant et tendu. Belle nervosité. 14 ou 15 caudalies. Le millésime 2010 ressemble à ce 2008.

20 €

Mâcon Pierreclos, en crazy, Domaine Guffens-Heynen, 2007

Cépage chardonnay

Belge installé à Mâcon il y a 30 ans, qui a le premier réveillé cette appellation. Vigneron très côté, légende vivante de Mâcon. Vins très recherchés, assez difficiles à trouver.

Terroir très pentu, en crazy (jeunes vignes, raisins de qualité insuffisante pour rentrer dans une cuvée Pierreclos) 8 mois sur lies, bâtonnage selon les millésimes, élevage en fût très maîtrisé.

- MILLÉSIME : 2007 est aussi un joli millésime, mais plutôt frais en Bourgogne. Donne des vins plutôt sur l'acidité et la minéralité
- NEZ : brioche beurrée toastée. On ressent plus le chardonnay classique. Du gras.
- BOUCHE : charpentée, attaque sur le gras puis acidité et tension, minéralité.

25-30 €

Mâcon Pierreclos, Domaine Guffens-Heynen, 2004

Cépage chardonnay

Même terroir. Calcaire, même ère géologique que petit Chablis (oxfordien), qui donne tension minérale et salinité

- MILLÉSIME : 2004. Pas exceptionnel.
- NEZ : du gras, du beurre, pain grillé. Acidité presque iodée en fin de nez. Côté salin (millésime et calcaire)
- BOUCHE : puissance, trame acide, grillé, côté salin. On retrouve la patte du vigneron. On n'est pas encore dans la phase d'évolution tertiaire, il peut encore vieillir et évoluer (on perdrait le grillé au profit de la minéralité)

50 €

Pouilly-Fuissé, les Perrières, tête de cru, Domaine Ferret, 2003

Cépage chardonnay

Domaine historique ; bouteille mythique de ce type d'appellation, qui doit énormément à la famille Ferret. La veuve Ferret a eu un peu de mal dans les années 90, ce qui a donné des vins moyens et aléatoires. Domaine racheté en début années 2000 et depuis, très beau travail. On n'a plus de hiérarchie officielle, mais une hiérarchie officieuse des terroirs, celui-ci est l'un des meilleurs.

Tête de cru est une mention personnelle du vigneron.

- MILLÉSIME : 2003, chaleur et canicule. Pas de très bonne garde.
- NEZ : fumé en premier nez, puis mangue
- BOUCHE : on retrouve le fumé, mais bouche large, beurrée, avec des amers. Ce vin a commencé à travailler. On a une pointe oxydative due à l'évolution. Vin de table qui appelle crème et champignon...

35-40 €

Pouilly-Fuissé, Domaine Guffens-Heynen, 2003

Cépage chardonnay

Approche moderne bourguignonne classique

- MILLÉSIME : 2003, idem
- NEZ : un peu fermé. Légèrement fumé, beurre frais. (On aurait pu passer en carafe, mais dans ce cas, on risque de moins sentir les différences entre ces vins)
- BOUCHE : tension et minéralité sur le gras, fumé en bouche, qui fait penser à l'équilibre d'un grand Côte de Beaune. Très bel équilibre en bouche.

50 €

Pouilly-Fuissé, la Côte, Domaine Guffens-Heynen, 2002

Cépage chardonnay

- MILLÉSIME : 2002, a priori plus facile à vinifier
- NEZ : beurre et brioche, pruneau ou prune mûre au premier nez puis iodé et salin ensuite.
- BOUCHE : très complexe, très fine, pointe oxydative confite. Sous-bois, acidité, finale saline et iodée en rétro (élément le plus caractéristique d'un grand terroir de Pouilly-Fuissé, ce qui amène une confusion possible avec un grand Chablis)

60-70 €

Prix indicatifs sur des millésimes récents