



Association

# De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 10 mars 2023

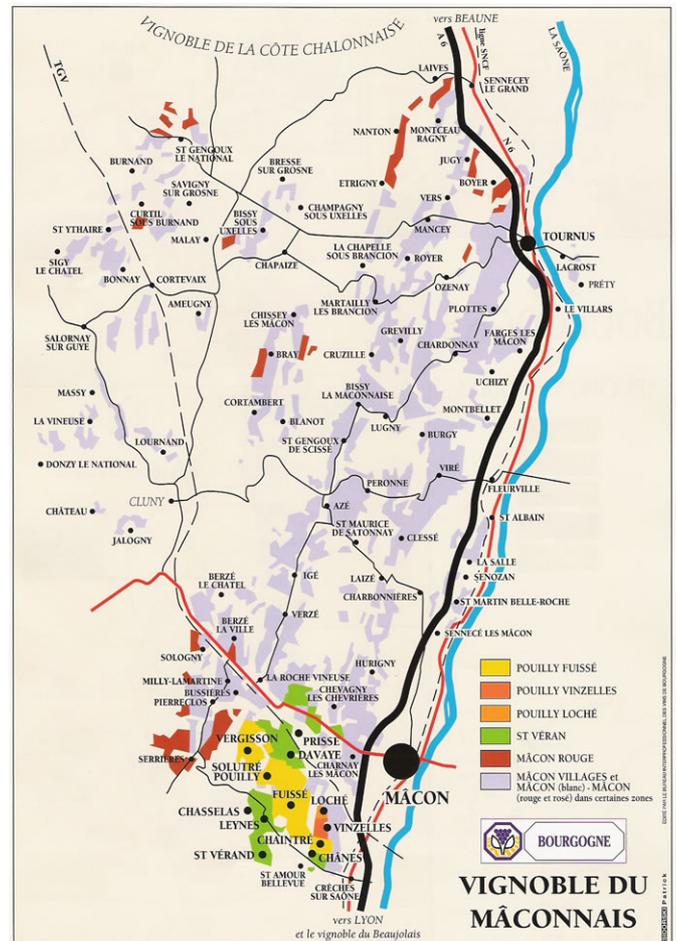
L'Hôtel Particulier - Valenciennes

## MÂCONNAIS (2)

Région limitrophe du Beaujolais, le Mâconnais est préservé de l'explosion des prix observée en Bourgogne.

Le seul cépage blanc autorisé est le chardonnay. On cultive aussi le pinot noir et le gamay pour réaliser quelques vins rouges et rosés.

Depuis 2021, un classement de 20 premiers crus est en place.



### **POUILLY-FUISSÉ. Les châtaigniers Vieilles Vignes 2019. Domaine Barraud.**

Millésime exceptionnel, mais avec très peu de production.

Sud de Mâcon. Domaine très connu. Les vins sont toujours sans faille. Classé en premier cru en 2021.

Nez : Poire. Chèvrefeuille.

Bouche : Droit, pur, avec une petite salinité en finale.

### **VIRÉ-CLESSÉ. Quintaine 2016. Domaine Guillemot-Michel**

Nord de Mâcon. Domaine travaillant en biodynamie et produisant des vins d'une grande régularité.

Nez : Gras. Beurré (beurre citronné).

Bouche : Rond et ample. Finale très saline, citronnée.

### **VIRÉ-CLESSÉ. Quintaine 2015. Domaine Guillemot-Michel**

Nez : Oxydatif (vin très peu soufré : un carafage permettrait de l'atténuer). Caramel. Hydromel.

Bouche : Grande longueur. Plus difficile d'accès que le précédent. En revanche, sera magnifié par la gastronomie.

## MACÔN-PIERRECLOS. Le Chavigne 2012. Domaine Guffens-Heynen

*Vigneron Belge légendaire qui a œuvré pour faire connaître les vins de sa région. Les vins sont élevés en fûts (vieux) durant 2 ans (très long pour la région).*

Nez : Réduction. Oignon. Pierre à fusil.

Bouche : Droit, tranchant. Très minéral. Longueur portée par une acidité tartrique. Finale citronnée.

## POUILLY-FUISSÉ. Les Perrières 2011. Tête de cru. Domaine Ferret

*Domaine historique de la région. Sol caillouteux (petites pierres) donnant le nom des « Perrières ».*

*Millésime d'évolution rapide.*

Nez : On retrouve le nez classique du chardonnay (Gras, beurré, citronné).

Bouche : De l'élégance et de la finesse. Peu de puissance en revanche (millésime de demi-corps). Finale mûre mais avec de l'acidité.

## MACÔN-PIERRECLOS. Tri de Chavigne 2010. Domaine Guffens-Heynen

*Vendange réalisée en deux passes avec un tri des grappes.*

Nez : Minéral. Pierre à fusil (on reconnaît là la patte du vigneron).

Bouche : On retrouve les caractéristiques du Chavigne 2012 mais avec une plus grande finesse. Beaucoup d'élégance. Très harmonieux.

## MACÔN-PIERRECLOS 2004. Domaine Guffens-Heynen

Bouche : Aucune oxydation malgré ses 20 ans ! Un magnifique équilibre. L'âge à « calmé » le vin.

## VIRÉ-CLESSÉ. Quintaine. Cuvée E.J. Thévenet 2005. Domaine Bongran

*Vin **levrouté** (tradition historique dans la région) : récolté en début d'apparition du botrytis, donnant un vin avec 25 g/L de sucre. Il est vinifié comme un blanc sec : la fermentation est poussée au maximum pour consommer les sucres (alors qu'on l'arrête par effet de température lorsqu'on réalise un vin liquoreux).*

Un vin magnifique avec encore 20 ans de garde...

