

Guidé d'achat
Quadrimestriel

V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES

Aankoopgids
Viermaandelijks

Automne 2020 **N°94** Herfst 2020

Vaud
(La Côte & Lavaux)

•
Pouilly-Fumé

•
Côte
Chalonnaise

•
Accords
gourmands

•
Wijn en gerecht

LA CÔTE CHALONNAISE

AU CŒUR DE PAYSAGES RYTHMÉS PAR LES COLLINES ET LES PARCELLES DE VIGNES

Entre la Côte de Beaune, au nord, et les monts du Mâconnais, au sud, la Côte Chalonnaise étire ses vignes sur 25 km de long et 7 km de large. Ici, au cœur de paysages rythmés par les collines, les parcelles de vignes ont trouvé leur place de prédilection sur les coteaux orientés sud-est. Depuis mille ans, les ceps poussent dans des sols similaires à ceux de la Côte de Beaune, toute proche. Jouissant d'étés chauds et d'automnes secs, les raisins mûrissent facilement.



Sur ces terres, on cultive plusieurs cépages, même si le Chardonnay et le Pinot Noir dominent. Exception dans ce décor, le hameau de Bouzeron donne toutes ses lettres de noblesse à l'Aligoté, avec la seule appellation Village produite entièrement à partir de ce très ancien cépage: le Bouzeron.

Rully

Située sur les communes de Rully et de Chagny, cette appellation reconnue en 1939 produit des vins blancs et rouges en Villages et Premiers Crus. Ces derniers sont au nombre de 23. Les nuances entre les vins proviennent des terroirs mais aussi des expositions et altitudes, ici assez variées. La superficie en production avoisine les

370 ha et les rouges représentent 2/3 des vins. Présentant du relief et de la structure, ces crus très fruités (cassis, mûre, bigarreaux) peuvent se conserver quelques années (3 à 6 ans). Le rully blanc excelle en arômes floraux, d'agrumes et de fruits secs. Vif mais rond en bouche, il offre finesse et subtilité aromatique et se conserve de 2 à 8 ans.

Mercurey

Située au cœur même de la Côte chalonnaise, sur une superficie en production de près de 650 ha (80% de rouges), Mercurey est une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne et la plus grande de la région chalonnaise. Elle compte 32 "climats" classés en Premiers Crus. De nombreux spécialistes considèrent les vins rouges de Mercurey comme les meilleurs de la zone. Empreints de mâche et de structure, ils allient distinction et concentration et peuvent aussi bien se montrer tendres et charnus, sur des tonalités de fruits rouges, que robustes et

tanniques, avec une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Les meilleurs d'entre eux n'ont rien à envier à leurs voisins de la Côte de Beaune et peuvent se conserver jusqu'à 6 ans et davantage dans les meilleurs millésimes. Les blancs, plus rares, se montrent savoureux et gras.

Givry

Située à 6 km au sud de Mercurey, sur un terroir qui entoure une petite bourgade fortifiée typiquement bourguignonne, l'AOC Givry jouit d'une renommée historique. Produit sur les communes de Givry, Dracy-le-Fort et Jambles, le vin préféré d'Henri IV est surtout un cru rouge marqué par la violette, la fraise et la mûre, avec des variations réglissées et épicées. La

solide constitution tannique qui marque sa jeunesse appelle un peu de patience; il faut attendre 2 à 3 ans pour que la rondeur apparaisse. L'appellation, reconnue en 1946, comprend 300 hectares en production, dont 55 ha seulement sont consacrés au vin blanc. Les climats classés en Premier Cru sont au nombre de 26.

Montagny

L'aire d'appellation Montagny, reconnue dès 1936, déroule ses coteaux aux doux reliefs et exposés au sud et au sud-est, juste au-dessous de Givry et Mercurey. On n'y produit que du vin blanc, issu du seul cépage chardonnay, sur le territoire de 4 communes. Le Mâconnais n'est plus très loin... Racés, ces crus offrent un bouquet évoquant l'acacia, le chèvrefeuille, l'aubépine et la violette. En bouche, ils se montrent racés et tendus. Par leur style tranchant et ciselé, avec des nuances parfois iodées, ils démontrent une certaine parenté avec leurs cousins chablisiens. Les fruits à chair blanche s'imposent, souvent associés à une minéralité bien présente. Pouvant se conserver 5 à 6 ans, les vins se déclinent en appellation Villages et Premier Cru (51 climats représentant les 2/3 de l'appellation).

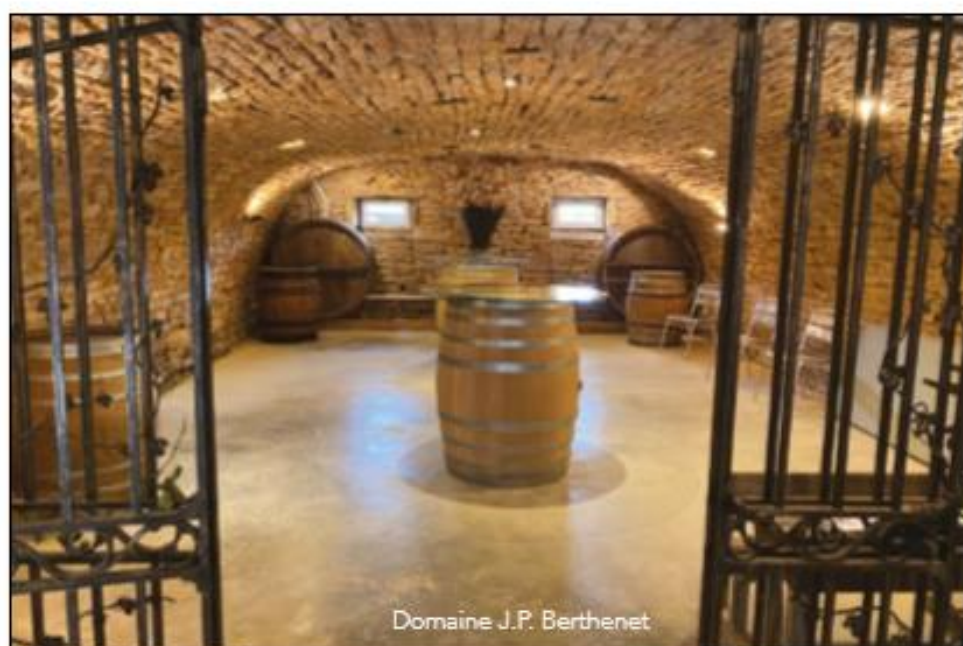


© Photo: Antoine Martel

La Côte Chalonnaise est très vraisemblablement le berceau géographique du Crémant de Bourgogne.

En 1822, des négociants de Chalon-sur-Saône, propriétaires à Rully et Mercurey, invitent sur leurs domaines un jeune champenois. Le vin blanc de Bourgogne effervescent va naître. A Nuits-Saint-Georges, d'autres propriétaires se lancent dans l'aventure. Tout au long du 19ème siècle, puis au 20ème, cette production va évoluer et prendre du galon, jusqu'à obtenir l'AOC Crémant de Bourgogne en 1975.

A l'ouest de Chagny, de l'autre côté du canal du Centre, se trouve le vignoble du Couchois. Au sud des Hautes Côtes de Beaune, ce terroir viticole est niché entre 200 et 300 mètres d'altitude. Là, six communes viticoles produisent des vins de caractère, dont la qualité est reconnue depuis l'an 2000 par l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois et largement confirmée dans notre dossier de dégustation!...



Domaine J.P. Berthenet



CÔTE CHALONNAISE

IN HET HART VAN DE LANDSCHAPPEN OP HET RITME VAN DE HEUVELS EN DE WIJNGAARDEN

Tussen de Côte de Beaune ten noorden en de flanken van de Mâconnais ten zuiden, strekken de wijngaarden van de Côte Chalonnaise zich op 25 km lengte over 7 km breed uit. Deze landschappen waar de heuvels met regelmaat tevoorschijn komen, hebben de percelen hun plaats van voorliefde op de zuidoostelijk georiënteerde hellingen gevonden. Al 1000 jaar groeien de wijnstokken in de nabijgelegen, met de Côte de Beaune vergelijkbare bodems. Wegens de hete zomers en droge herfst rijpen de druiven hier gemakkelijk.

Hier teelt men verschillende druivenrassen, zelfs al zijn de Chardonnay en de Pinot Noir heer en meester. Eén uitzondering in dit decorum is het gehucht Bouzeron die haar edelbrieven aan de Aligoté toewijdt, met de enige "appellation Village" volledig geproduceerd uit deze zeer oude druivensoort: de Bouzeron.



Rully

Deze appellation, gelegen in de gemeenten Rully en Chagny, werd in 1939 erkend en produceert witte en rode wijnen in Villages en Premiers Cru's. Van deze laatste zijn er 23. De nuances tussen de wijnen zijn afkomstig van de ondergronden (bruin met een licht kleiachtige textuur voor de Pinot Noir, kleikalk voor de Chardonnay), maar ook van de blootstelling en de hoogte, die hier nogal variëren.

Mercurey

Mercurey, gelegen in het hart van de

Côte Chalonnaise, op een oppervlakte in productie van meer dan 650 ha (80% rode wijnen), is een van de belangrijkste appellations van Bourgogne en de grootste van de streek van Chalon. Ze telt 32 "climats", geklasseerd als Premiers Cru's. Veel specialisten beschouwen de rode wijnen van Mercurey als de beste van de zone. Deze mondvullende en gestructureerde wijnen paren distinctie aan concentratie en kunnen zowel zacht en vlezig zijn, met toetsen van rode vruchten, als robuust en tannisch, met een minerale stevigheid in hun eerste jeugd. De witte wijnen, die zeldzamer zijn, zijn smakelijk en taai.

Givry

De AOC Givry, 6 km ten zuiden Mercurey, op een ondergrond dat een klein typisch Bourgondisch versterkt stadje omringt, geniet van een historische faam. De favoriete wijn van Hendrik IV, geproduceerd in de gemeenten Givry, Dracy-le-Fort en Jambles, is vooral een rode cru gekenmerkt door een smaak van viooltjes, aardbeien en braambessen, met variaties van zoethout en kruiden.

Montagny

De zone van de appellation Montagny, erkend sinds 1936, ontvouwt zijn zacht glooiende hellingen met een zuidelijke en zuidoostelijke blootstelling net onder Givry en Mercurey.

Men produceert er enkel witte wijn, uit één druivensoort, de Chardonnay, op het grondgebied van 4 gemeenten. De Mâconnais is niet veraf... Deze raszuivere cru's bieden een bouquet dat doet denken aan acacia, kamperfoelie, meidoorn en viooltjes. In de mond zijn deze cru's raszuiver en gespannen. Met hun scherpe en geciseleerde stijl, met soms gejodeerde nuances, vertonen ze een zekere verwantschap met hun neven van de Chablis. De wijnen, die 5 à 6 jaar bewaard kunnen worden, vallen uiteen in appellations Villages en Premier Cru's (51 climats, goed voor 2/3 van de appellation).

16,5/20 ★★★★★



Domaine du Beauregard

10,50 €

Somptueuse robe profonde, rubis grenat intense. Le bouquet est étoffé. Les effluves fruités sont associés à de délicates notes de boisé fin (eucalyptus, moka) et d'épices douces dans un ensemble très séduisant qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée parfaitement construite possédant bien des atouts: de la chair, du gras, un fruité croquant, des tanins de fruits d'une grande élégance et une finale longue et salivante sur une délicate acidité prometteuse d'une belle évolution. Un grand vin de gastronomie.

2020/2023

Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

www.domainedubeauregard.fr
domainedubeauregard@gmail.com

16,5/20 ★★★



Château de Couches - "Clos Marguerite"

13,20 €

Splendide robe concentrée rubis grenat intense et éclatante. Le bouquet prometteur est ouvert et complexe. Il associe une belle corbeille de fruits rouges à des effluves minéraux (terre, encre...) et des épices douces. Un boisé fin se dévoile à l'aération. Cette cuvée qui fait honneur à l'appellation est travaillée en finesse. De la densité, du gras et des tanins d'une grande élégance sont les principaux atouts d'une cuvée ambitieuse où le fruit a été parfaitement respecté. La finale est longue et suave, prometteuse d'un bel avenir. Une réussite.

2020/2024

Cherche Distributeur(s)

www.cavedemazenay.com
contact@cavedemazenay.com

15,5/20 ★★★



Domaine Royet - "Expression"

12,00 €

Robe cerise assez concentrée au disque ouvert. Assez expressif, le bouquet velouté offre un joli panier de fruits rouges (confiture quatre fruits) enveloppé d'un boisé noble extrêmement douceux nullement envahissant. Une friandise olfactive ! La bouche tient les promesses du nez. Suave et gourmande, elle jouit d'un fruité intact. On apprécie l'élégance d'un ensemble bien construit, qui associe concentration de matière, finesse de texture et suavité. La finale, longiligne et gourmande, voit ses tanins patinés par un élevage mesuré. Un bel exercice de style.

2020/2023

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-royet.com
scev.domaine.royet@wanadoo.fr

15/20 ★★★



Château de Couches - "Les Parisiennes"

12,50 €

Robe cerise intense, brillante et limpide. Le bouquet est assez expressif, aérien et suave sur les fruits rouges confiturés et la confiserie. Un ensemble douceux très charmeur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée juteuse, fruitée à souhait. On apprécie sa concentration, son équilibre gras/acidité et ses tanins de fruits élégants et prometteurs d'une belle évolution. La finale est longiligne et vigoureuse sur de délicats amers rafraichissants.

2020/2022

Cherche Distributeur(s)

www.cavedemazenay.com
contact@cavedemazenay.com

16/20

★★★

Château de Couches - "Clos Marguerite" 2018

12,80 €



Jolie robe pâle à doré, limpide et brillante. Expressif et extrêmement charmeur par ses senteurs pâtisseries (biscuit vanillé, frangipane, tarte aux poires et amandes), le bouquet invite à la dégustation. Fumée, légèrement minérale, confirmant la prégnance des saveurs de petits fruits secs et relevée par de beaux amers, cette bouche racée et étoffée associe opulence et finesse. On apprécie sa richesse et son gras, l'acidité bienvenue en finale apportant la touche de vivacité nécessaire à l'équilibre. Un cru ambitieux, digne représentant de son appellation.

Cherche Distributeur(s)

www.cavedemazenay.com
contact@cavedemazenay.com

15,5/20

★★★

Domaine du Beauregard - "Les Anges" 2018

10,00 €



Robe scintillante, jaune sable à nuances bouton d'or. L'empreinte de l'élevage marque encore un bouquet dominé par d'agréables senteurs de petits fruits secs, toast et biscuit vanillé. Un bel exercice de vinification a donné naissance à cette cuvée ample et salivante, dotée d'un beau gras qui trouve son équilibre dans une acidité bien présente. L'association des saveurs de fruits blancs mûrs et de fines touches fumées se révèle harmonieuse et la finale séduit par sa persistance. Un cru bien construit.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

www.domainedubeauregard.fr
domainedubeauregard@gmail.com

15/20

★★★

Domaine Royet - "Fût de Chêne" 2019

7,90 €



Superbe robe jaune pâle à reflets verdâtres, lumineuse et limpide. Le premier nez trahit l'empreinte d'un élevage maîtrisé (boisé fin, vanille, noisette). Ensuite, l'expression de fruit frais se livre davantage (poire pomme). Tout est ici nuance et délicatesse. La bouche révèle une texture fine et la maturité fruitée trouve son équilibre dans une acidité bien présente, de l'attaque à la finale. Un vin aérien et convivial, proposant un beau gras et de l'enveloppement.

Cherche Distributeur(s)

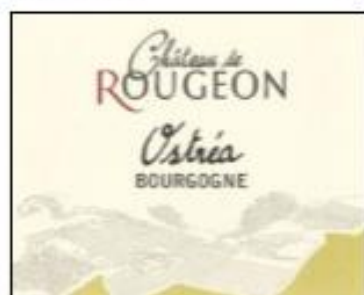
www.domaine-royet.com
scev.domaine.royet@wanadoo.fr

14,5/20

★★

Château de Rougeon - "Ostrea" 2018

11,90 €



Très belle robe jaune doré de grand éclat. Les dégustateurs apprécient la finesse et la vivacité de bouquet de ce vin généreux en effluves de fruits blancs, agrumes et amande fraîche. La bouche confirme par son profil élancé et ciselé la sensation de fraîcheur du bouquet.

De fines saveurs d'agrumes s'associent aux petits fruits secs dans un ensemble agréablement concentré, ponctué d'une finale relevée par une fine amertume.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Couthuin

www.chateauderougeon.com
contact@chateauderougeon.com

Conversion