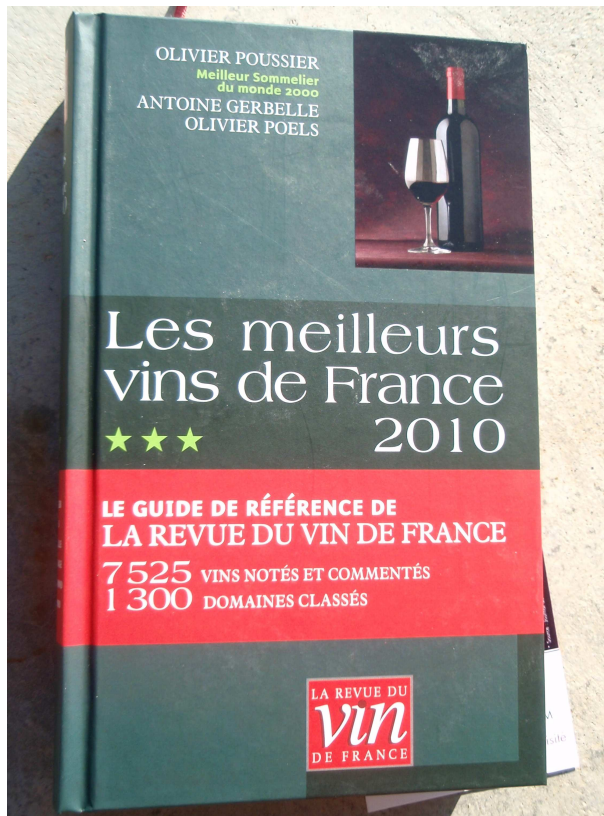


REVUE DE PRESSE 2009



NOUVEAU DOMAINE

■ Domaine Nicolas Maillet

MÂCON-VILLAGES

Cet ancien domaine familial embouteille sa production depuis 1999 seulement. Nicolas Maillet, qui a pris la succession de son père, a donc décidé de quitter la cave coopérative et de lancer sa propre production. Il a désormais trouvé sa vitesse de croisière et, s'appuyant sur de très vieilles vignes situées sur de beaux coteaux argilo-calcaires, il produit de forts belles cuvées expressives.

Les vins : la gamme démarre avec un joli Aligoté aux fines notes de citron. Le mâcon-villages est franc et droit, affichant sa vocation apéritive. Le verzé Le Chemin Blanc, très savoureux, possède une jolie structure sur des notes de fruits blancs.

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2007 | 11,50 € 14,5 |
| <input type="checkbox"/> Mâcon-Verzé 2007 | 9 € 14 |
| <input type="checkbox"/> Mâcon-Villages 2007 | 8 € 13,5 |

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

2007 Domaine Nicolas Maillet Macon Verze

Light yellow-gold. Precise, high-pitched nose offers lemon, lime, fresh ginger and salty minerals. Incisive and pure, with finely etched citrus and green apple flavors and vivid minerality. Reminds me of a top-drawer Chablis for its energy, citrus expression and tanginess. Lucid and quite long on the aftertaste.

90

2007 Domaine Nicolas Maillet Macon Verze Le Chemin Blanc

Pale yellow. Suave aromas of candied lemon, white flowers, dusty minerals and nutmeg. Lithe, refreshing citrus and orchard fruit flavors gain weight with air, picking up notes of melon and floral honey. Finishes with excellent clarity and a strong echo of honeysuckle. As fresh as the basic bottling, but this possesses more depth and power.

91

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

OFFERT !
La carte des millésimes

LA FORTE VIN ÉDITION 2009

Les vins médaillés
sont-ils meilleurs que les autres ?

BOURGOGNE
De Mercrey à Pouilly-Fuissé
100 grandes bouteilles à prix canon !

Cahors
Le vin noir fait sa mue

Palmer, Margaux...
Visitez les plus beaux châteaux du Médoc

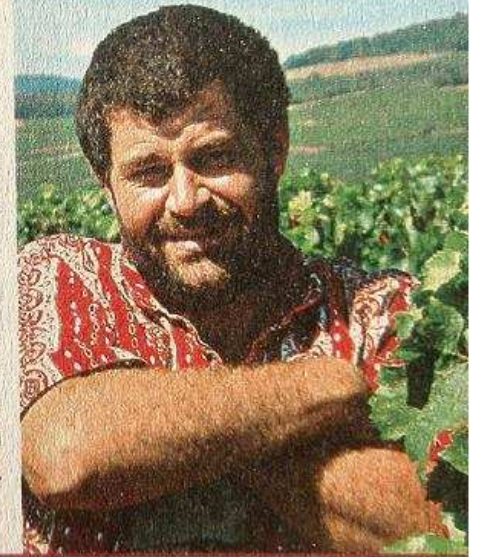
Álvaro Palacios
Grand d'Espagne

Vins et fromages
Réinventons les accords !

M 08279 - S.S. F. 5,90 €

DOMAINE NICOLAS MAILLET À VERZÉ RUSTIQUE ET DOUÉ

L'homme est diplômé (études supérieures en œnologie et agronomie), expérimenté (vinificateurs aux États-Unis, Argentine, Espagne...), et n'en reste pas moins rustique dans son verbe. En parlant « pinard », en appelant à « boire des canons », Nicolas Maillet montre son attachement à l'univers rugueux du Mâconnais. Sur Verzé, où il cultive 5 ha, il explore la voie de longs élevages en cuve, sans bois. Dans chaque terroir isolé, ses chardonnays fermentent lentement sur lies, plus de dix mois. Légèrement souffrés, ils ont parfois de petites montées d'acidité volatile, « c'est le prix à payer, on est sur le cordeau ». Quand tout se passe bien, cette prise de risque offre un fond et une complexité uniques à ses vins en bouteilles. Ses 2005 s'ouvrent à plein, généreux et brillants.



NICOLAS MAILLET VERS LE BIO

Comme beaucoup d'autres, mais pas tout à fait comme les autres, Nicolas Maillet se met à la viticulture biologique (depuis le millésime 2008). Il en profite pour lancer un appel aux chercheurs : "Nous travaillons avec des doses très réduites, mais cela me gêne quand même d'être toujours obligé d'utiliser le cuivre qui est un stérilisateur des sols." Le cuivre restant en effet incontournable pour lutter efficacement contre le mildiou. Des questions, Nicolas s'en pose également pour ses vins et lance un autre appel : "Beaucoup de recherches sont faites sur le fût de chêne, mais rien sur la vinification et l'élevage en cuve ; je suis pourtant persuadé que l'on peut faire de grands vins blancs en cuve", assure Nicolas, qui le prouve d'ailleurs chaque année en produisant en cuve de magnifiques mâcon Verzé blancs. À noter enfin que N. Maillet va bientôt devenir régisseur d'un domaine de 3 hectares en pouilly-fuissé, le Château du Clos, à Pouilly. Dans l'accord, il récupérera une partie de la récolte et commercialisera donc du pouilly-fuissé à partir du millésime 2010.

71960 Verzé - Tél./Fax 03 85 33 46 76 - www.vins-nicolas-maillet.com

MÂCON VERZÉ BLANC LE CHEMIN BLANC (11,50 €) - 16

Arômes discrets et complexes de fruits mûrs, d'épices, d'agrumes... Le vin est dense, équilibré, pur ; il va juste demander un peu de temps pour s'ouvrir.

MÂCON VERZÉ BLANC (9 €) - 15,5

Nez floral, pur et fin. Le vin est riche, intense, marqué par un beau fruité mûr, tout en conservant un équilibre parfait !

MÂCON-VILLAGES BLANC (8 €) - 15,5

Le domaine a produit 9 000 bouteilles de cette belle cuvée au nez de fruits blancs et jaunes, à la bouche fraîche, croquante, fruitée et harmonieuse.

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

NUMÉRO DOUBLE
**BOURGOGNE
BEAUJOLAIS**

Dégustation
**LES 50
MEILLEURES
BOUTEILLES
DE 5 À 12 €**

MÂCON
Verzé, Igé
Azé, Lugny...
2007

COMPRENDRE LE VIGNOBLE,
DÉGUSTER LES VINS,
DORMIR CHEZ LE VIGNERON...

Nos bons plans pour l'été

11 02509 - S.S. F. 6,00 € (R)