

REVUE DE PRESSE

DOMAINE NICOLAS MAILLET

La Cure • 71960 Verzé
Tél. 03 85 33 46 76 • Fax : 03 85 33 46 76
vinsnicolasmillet@orange.fr
www.vins-nicolas-millet.com

Visite : sur rendez-vous.

Trentenaire truculent, Nicolas Millet élève tous ces vins en cuve, et cela réussit bien car avec le recul, on peut goûter des vins de quelques années qui évoluent parfaitement. Ici, on privilégie avant tout la fraîcheur avec des cuvées délicieusement lampantes dans les deux couleurs.

MÂCON-VILLAGES 2008

Blanc | 2010 à 2013 | 8 € **13,5/20**
Nez en légère surmaturité, bouche fraîche et bien équilibrée. Plus coulant, le 2007 est parfait aujourd'hui.

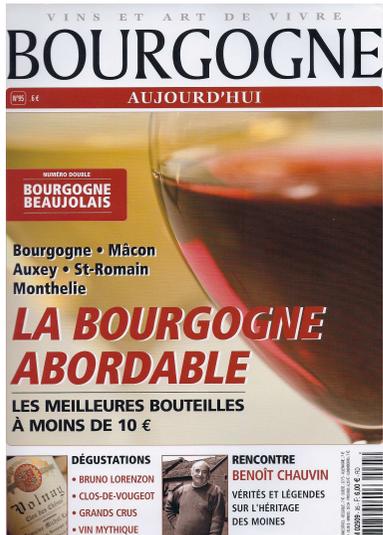
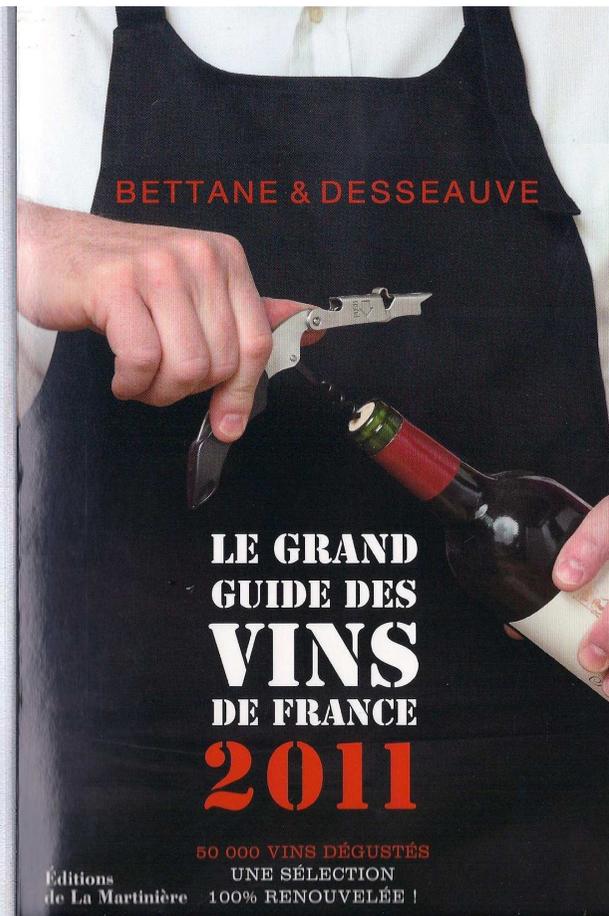
MÂCON-VILLAGES MÂCON-VERZÉ 2008

Blanc | 2010 à 2013 | 9 € **14,5/20**
Vin bien tendu, long et complexe qui a une vraie personnalité.

MÂCON-VILLAGES MÂCON-VERZÉ

LE CHEMIN BLANC 2008

Blanc | 2010 à 2015 | 12 € **15/20**
Vin encore fermé, structuré par une tension insinuante, beau potentiel, le 2007 citronné se révèle aujourd'hui une très belle bouteille à la fois élégante et puissante.



NICOLAS MAILLET @

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon verzé blanc le Chemin Blanc 2008 (12 €) - 17

Nez très aromatique marqué par des notes d'agrumes et de tilleul. La bouche est pure, nette et dynamique, avec une belle longueur.

Mâcon-villages blanc 2008 (8 €) - 15,5

"Du pur plaisir en bouteille", lance un dégustateur. Joli vin qui allie la fraîcheur à la longueur, avec des arômes de fruits jaunes.

Mâcon verzé rouge 2008 (7 €) - 15,5

Des notes florales et un boisé léger se révèlent au nez. La bouche est acidulée, avec une finale fraîche.

2010

Domaine Nicolas Maillet



Contact **Nicolas Maillet**

71960 Verzé - T. 03 85 33 46 76

vinsnicolasmaillet@orange.fr

www.vins-nicolas-maillet.com

Attention, domaine à suivre de très près... Exploitant 5,50 hectares, dont 4 hectares de chardonnay et 0,60 hectare d'aligoté, sur les coteaux du petit village de Verzé, en Saône-et-Loire, Nicolas Maillet a la tête bien faite et bien pleine (ingénieur en agriculture, œnologue). Il a beaucoup voyagé avant de reprendre, en 1999, les vignes qui étaient dans le giron familial depuis quatre générations. Agées de 50 ans en moyenne, celles-ci sont plus que centenaires parfois. Travaillant en bio, Nicolas Maillet pratique des labours réguliers.

Surface du vignoble : 5.50 ha (1 ha rouge) (4.50 ha blanc)
• Gamay (0.50 ha), Pinot noir (0.50 ha), Chardonnay (3.90 ha), Aligoté (0.60 ha) • Age moyen des vignes : 45 ans
• Vendange manuelle : 100 %.

Domaine Nicolas Maillet



Descriptif complet du domaine dans l'appellation

Mâcon-Verzé Voir page 562

Domaine Nicolas Maillet sec ♥

2008 | 14/20 | 7€



Cet aligoté 2008 aux nuances de fruits tropicaux et de fleurs blanches est délicieux. La bouche affiche juste ce qu'il faut de fraîcheur pour trancher une densité de matière rarement atteinte avec un aligoté. Bravo !

GaultMillau

Les meilleurs
VINS
de France

2011

9 000 vins notés et commentés
2 000 vins bio et en biodynamie

— Trouver le meilleur, toujours —

Domaine Nicolas Maillet Le Chemin Blanc sec

2008 | 16/20 | 12€



Superbe concentration pour cette cuvée Chemin Blanc qui suggère un panier de fruits exotiques : carambole, passion. La bouche est longue, fraîche, à la finale ciselée. A boire sans attendre, à moins que vous ne lui résistiez.

Où trouver les vins du domaine...

CAVISTE La Halle Aux Vins (87100 Limoges)

RESTAURANT L'Arnsbourg (57230 Baerenthal)

Domaine Nicolas Maillet

2008 | 13.5/20 | 7€



Du croquant, de la fraîcheur sur ce vin plutôt délicat sans recherche de puissance inutile. C'est très bien fait, sur la cerise et les épices, avec une bouche en demi-corps s'étirant vers le cassis.

Domaine Nicolas Maillet sec

2008 | 15/20 | 9€



Ce vin annonce des raisins de haute maturité par un bouquet complexe de fruits jaunes et d'ananas. Riche en bouche et un peu chaleureux, il gagne en fraîcheur grâce à une trame minérale élancée qui apporte du panache à l'ensemble.