

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

N°101 6 € AUJOURD'HUI

NUMÉRO DOUBLE
BOURGOGNE BEAUJOLAIS

SPÉCIAL MÂCONS
EXIGEZ LE MEILLEUR !
80 magnifiques bouteilles de 6 à 10 €
Nos bonnes adresses dans le vignoble : dormir, se restaurer, produits de bouche...

GUIDE D'ACHAT 2009
BONNES AFFAIRES
MERCUREY - GIVRY - RULLY
MONTAGNY - BOUZERON
BOURGOGNES

DOSSIER BIO
LA BOURGOGNE SE MET AU VERT

PIYUJ BMSSTREJ - DDM - 6,9 € - BELGIQUE : 7 € - UK : 7 €
IMPACT : 6,95 € - CH 12 FS - CM 10,95 Sca - 0 - 17 €
NICOLAS 859 59 - PUIS : 990,00

L 19623 - 101 - F. 6,00 € - RD



DÉGUSTATIONS / APPELLATION



Incontournable

NICOLAS MAILLET

Nicolas Maillat a fait un véritable choix de vie. Ingénieur agronome et un diplôme national d'œnologue en poche, le jeune viticulteur aurait pu aspirer à des responsabilités techniques dans l'une des importantes structures de production de la région ou d'ailleurs. Son choix s'est pourtant porté vers un challenge, sans doute plus délicat. Il s'est installé sur les 3,5 hectares familiaux, jusqu'alors confiés à la cave coopérative, avec l'idée de développer son exploitation. Ainsi est né en 1999, le Domaine Nicolas Maillat. Et comme il n'est pas dans la nature du jeune viticulteur de faire les choses à moitié, il est passé en bio en 2007. Aujourd'hui, Nicolas Maillat exploite 5,5 hectares et procède également à des achats de raisins pour compléter sa gamme (mâcon-villages). Élevés en cuves et issus de rendements bien maîtrisés, ses vins sont remarquables de profondeur et de précision. À découvrir absolument, si ce n'est déjà fait.

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2009 (13 €) - 18

Le nez est charmeur, bien typé d'un millésime de soleil. Les fruits jaunes, les épices, s'expriment généreusement. La bouche est gourmande et délicate à la fois. Du grand art.

Mâcon-Verzé rouge 2009 (7,50 €) - 15,5

Avec ses notes de coulis de fruits rouges, d'épices douces et de cerise noire, le nez annonce une certaine suavité. La bouche est en effet gourmande mais ne manque pas non plus de tonicité.

Mâcon-Verzé 2009 - 15

Mâcon-Igé 2009 (10 €) - 15

DEUX EXPERTS  UN GRAND GUIDE

LE GUIDE BETTANE & DESSEAUME DES VINS DE FRANCE

SÉLECTIF ET INDÉPENDANT
COMPLÈT ET FIABLE

Éditions
de La Martinière



DOMAINE NICOLAS MAILLET



La Cure • 71960 Verzé

Tél. 03 85 33 46 76 • Fax : 03 85 33 46 76

vinsnicolasmaillet@orange.fr

www.vins-nicolas-maillet.com

Visite : sur rendez-vous.

Trentenaire truculent, Nicolas Maillet élève tous ses 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 qui ont du style. Les blancs 2009 sont sortis en tête de nos dégustations par leur fraîcheur et leur cohérence. Excellents rapports qualité-prix.

MÂCON-VILLAGES 2009

Blanc | 2011 à 2013

14,5/20

Pour une cuvée de base c'est joliment réalisé, on en apprécie la longueur et la fraîcheur abricotée et poivrée.

MÂCON-VILLAGES IGÉ 2009



Blanc | 2011 à 2015

15,5/20

Nez d'aubépine, bouche florale avec de l'ampleur et cette fraîcheur épicée qui pousse à retendre le verre. Il faut oser le magnum.

MÂCON-VILLAGES VERZÉ 2009

Blanc | 2011 à 2016

16/20

On est dans un registre plus minéral, avec de l'intensité en bouche, des rondeurs et une jolie fin saline.

MÂCON-VILLAGES VERZÉ LE CHEMIN BLANC 2009

Blanc | 2011 à 2018

16,5/20

Beaucoup de précision dans le profil du vin, avec une cohérence et une continuité entre le nez et la bouche, sur des nuances de compote de pêches blanches et de poivre blanc. La trame est longue et tendue.

Antoine Gerbelle • Olivier Poussier • Olivier Poels
Meilleur Sommelier
du monde 2000

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2012



7532 vins notés - 1300 domaines classés

■ 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 des cuvées expressives.

Les vins : un aligoté 2009 rond et tendre ; une pointe de carbonique supplante l'acidité, apportant un tonus supplémentaire. En 2009, nous préférons le mâcon-verzé, certes moins riche et opulent que le mâcon-igé, mais la trame digeste du premier s'avère bien plus agréable. Si le Igé est concentré, on peut lui reprocher une légère chaleur sur la fin de bouche. Le Chemin Blanc est tout aussi riche, mais la trame minérale contraste sur le gras et en résulte un ensemble bien plus harmonieux.

<input type="checkbox"/> Bourgogne Aligoté 2009	13
<input type="checkbox"/> Mâcon-Igé 2009	14
<input type="checkbox"/> Mâcon-Verzé 2009	14,5
<input type="checkbox"/> Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2009	15,5

Rouge : 1 hectare.

Pinot noir 56 %, Gamay 44 %

Blanc : 4,5 hectares.

Aligoté 13 %, Chardonnay 87 %

Production moyenne : n.c

Gault & Millau

Trouver le meilleur, toujours

Domaine Nicolas Maillet Aligoté, 2009, blanc

15,5
20

♥ Coup de cœur €4 Bon rapport qualité-prix



Encore une fois nous sommes bluffés par cet aligoté, qui tutoie de très près les grands blancs de Bourgogne. Très mûr, voire exotique, le cépage est ici transcendé ; on se perd, au nez, dans un panier d'abricots, de fruits tropicaux, avec une touche d'amande. La dimension en bouche est juste saisissante, on n'en croit pas ses papilles. Excellent !

Nez : fruité, boisé
Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Aligoté
Millésime : 2009
Autres millésimes : 2008

Cépages : Aligoté 100 %
Mode de production : En conversion
Mode d'élevage : Cuve

Volume d'alcool : 13%
Température de service : 10 à 12°C
Garde : Entre 4 et 8 ans

Domaine Nicolas Maillet Mâcon-Verzé le Chemin Blanc, 2009, blanc

17
20

♥ Coup de cœur €4 Bon rapport qualité-prix



Cette année encore nous sommes éblouis par cette cuvée, d'une complexité hors normes dans la région. Très concentré autour d'enivrants parfums de pêches de vignes et de raisins presque botrytisés, de fleurs blanches, ce vin puissant et savoureux est fabuleusement équilibré par son acidulé, son relief minéral.

Nez : fruité, boisé, floral
Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Mâcon-Verzé
Millésime : 2009
Autres millésimes : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %
Mode de production : En conversion
Mode d'élevage : Cuve

Volume d'alcool : 13.5%
Température de service : 10 à 12°C
Garde : Plus de 8 ans

Domaine Nicolas Maillet Mâcon-Verzé, 2009, blanc

16
20

€4 Bon rapport qualité-prix



Superbe équilibre pour cette cuvée qui a tout pris du millésime, sans tomber dans l'excès de matière. Le minéral à fleur de peau égaie une matière riche et suave ; de beaux amers minéraux font durer une farandole de fruits du verger sur une longue persistance.

Nez : fruité, boisé
Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Mâcon-Verzé
Millésime : 2009
Autres millésimes : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %
Mode de production : En conversion
Mode d'élevage : Cuve

Volume d'alcool : 13%
Température de service : 10 à 12°C
Garde : Entre 4 et 8 ans

Domaine Nicolas Maillet Mâcon-Verzé, 2009, rouge

14,5
20

€4 Bon rapport qualité-prix



Nourri d'épices et de fruits noirs compotés, ce gamay joue dans la cour des "bodybuildés" du millésime et prend presque des airs rhodaniens. Il en découle une matière dense et serrée, quelques tanins fermes et une finale puissante sur les épices douces.

Nez : fruité, épicé
Bouche : Rouge velouté, charnu

Appellation : Mâcon-Verzé
Millésime : 2009
Autres millésimes : 2008

Cépages : Gamay 100 %
Mode de production : En conversion
Mode d'élevage : Fût ancien

Volume d'alcool : 13%
Température de service : 15 à 17°C
Garde : Entre 4 et 8 ans