

REVUE DE PRESSE 2015



BOURGOGNE AUJOURD'HUI

Septembre 2014

NICOLAS MAILLET

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Bourgogne aligoté - 16,5

Nez puissant et charmeur autour des agrumes et des fruits confits. La bouche est dans le même esprit, avec une fraîcheur agréable en finale.

NICOLAS MAILLET

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon Verzé blanc Le Chemin Blanc 2012 - 18

Au fil du temps, cette cuvée est devenue un des vins « culte » du Mâconnais. 2012 ne déroge pas à la règle... Robe d'un doré étincelant. Arômes complexes et riches de fleurs, de fruits et d'épices... En bouche, le vin est opulent, concentré, mais aussi pur et tendu par une minéralité très fine. La grande classe !

Mâcon Verzé blanc 2012 - 17

Robe dorée, brillante. Arômes élégants de fleurs « sucrées » et de fruits bien mûrs. La bouche est concentrée, opulente, fruitée à souhait et très pure.

Mâcon Igé blanc 2012 - 15,5

Arômes expressifs, flatteurs, de fruits jaunes bien mûrs. En bouche, le vin est riche, gourmand, croquant, frais, déjà très agréable à déguster aujourd'hui.

Mâcon-villages blanc 2012 - 15

Mâcon rouge 2012 - 14,5

NOUVEAU !
LES VINS
AU MEILLEUR
RAPPORT
QUALITÉ / PRIX

OFFERT !
ACCÈS PREMIUM À
www.bettanedesseauve.com

GUIDE DES VINS

bettane +
desseauve
2015

Flammarion

ALSACE

BEAUJOLAIS

BORDEAUX

BOURGOGNE

CHABLIS ET VIGNOBLES DE L'YONNE CÔTES D

DOMAINE NICOLAS MAILLET



LE DOMAINE : Truculent et charismatique, cet ingénieur agronome et œnologue a forgé sa réputation dans la région par son approche du bio, auquel il a récemment converti son vignoble. Il développe par ailleurs une activité de négoce florissante, qui lui permet de proposer un pouilly-fuissé, alors que le cœur de son domaine familial est à Verzé, terroir intéressant qu'il se trouve un peu seul à défendre... Adeptes de vinifications en cuves sur des matières dépouillées, avec des fermentations à basse température très prolongées, c'est logiquement qu'il arrive à des vins d'une grande gourmandise et transparence de saveurs, des jus flatteurs dont on se délectera sans attendre.

LES VINS : Il ne nous a pas été donné de déguster toute la gamme, dont des rouges confidentiels, mais nous avons tout de même eu la chance de goûter à l'aligoté, toujours aussi exceptionnel tant du point de vue de la région que du cépage. Le mâcon-igé est particulièrement tendre et avenant, le verzé « simple » est plus fluide, moins construit mais désaltérant, le chemin-blanc s'affirmant une fois encore d'une gourmandise absolue, sans se départir d'un vrai potentiel. Le pouilly-fuissé, en 2011, est quant à lui plus anecdotique.

COUP DE CŒUR

■ **Mâcon-Villages Le Chemin Blanc 2012** | Sec | 2014>19 | env. 19 € 15/20

Littéralement entêtant avec ses arômes de confiture d'orange, de compote de pêche à la gousse de vanille, une pointe de papaye et de mangue. Évidemment flatteur en bouche, mais son attaque juteuse, sa structure serrée et sa finale saline promettent un développement encore plus intéressant.

■ **Bourgogne aligoté 2012** | Sec | 2014>16 | env. 11 €

15/20

■ **Mâcon-Villages 2012** | Sec | 2014>15 | env. 11 €

14/20

291, route d'Igé, 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.

Mâconnais 2012 from the Vignerons Artisans group

Speed-dating – Mâcon-style. Wines tasted in the Mâconnais 22 May, 2014.

I've been pretty critical of the 2012 white vintage in the Mâconnais. It's full and it's concentrated but it's also largely lacking in acidity and the energy that this acidity brings. I've previously written that a smaller number of producers were able to overcome this default-vintage-style and deliver wine of both energy and interest – but I'm not really doing my job if I don't suggest which wines to buy!

I've found something of a shorthand for getting good bottles and it's by focusing on one group of growers who have formed their own group. The thing that they all have in common is their approach to sustainable work in the vines. The producers did surprise me though, by opening a few reds too. I chose to leave them in the notes for your interest – even the ones made from gamay! I haven't isolated 'exceptional wines' for this particular report, because in the context of the vintage, almost everything here is of a high (recomendable) quality.

This group is called the Vignerons Artisans ([link](#)), and they work with an organic approach, ploughing their soils, trying to maximise the reflection of their terroirs. In the northern part of the Mâconnais you are just as likely to be served a red as a white wine – but, as mentioned, it's not always clear if it will be made with gamay or pinot!

Here is a domaine that farms about 7 hectares between Mâcon and Cluny. Organic (Ecocert) they have always 'worked' their soils, and produce about 80% white wine that's aged in tank, fermenting at low (15°C) temperature for 6-8 months. The soils are mostly east-facing and chalky.

2012 Mâcon-Verzé

Bottled July, 2013.

Ripe, but not too ripe core of fruit on the nose, overlaid with high tones. Lovely acid-attack. Some minerality and nice length. Super!

2012 Mâcon-Verzé (Chenin Blanc)

From a west-facing slope of 80 year-old vines.

Oof – this is a very different aromatic; more floral and perhaps a little mineral too. Again, there's a fine leading-edge of acidity and a growing concentration of flavour. Good mineral length.

Bill Nanson

Burgundy-Report

