

Domaine Nicolas Maillet, Verzé



Nicolas Maillet

Le domaine :

L'histoire de Nicolas Maillet est finalement assez classique, à ses débuts ; fils et petit-fils de viticulteur, il reprend l'activité du domaine familial en 1999, après avoir obtenu un diplôme d'ingénieur agronome, puis le diplôme national d'œnologie à Montpellier. Dans la foulée, il effectue des stages dans différentes propriétés à travers le monde. C'est à son retour qu'il va s'écarter du chemin traditionnel de la viticulture locale. Avec son père, il va tout d'abord sortir ses vins de la coopérative afin de reprendre l'activité en cave particulière, comme elle était pratiquée avant 1928. Avec quelques hectares à ses débuts, il augmente progressivement la taille du domaine pour atteindre environ sept hectares en 2013. Ensuite, il prend le contre pied des méthodes « conventionnelles » de culture de la vigne, orientant le domaine vers l'agriculture biologique labélisée (Ecocert) depuis le millésime 2008. Et il faut reconnaître que sur le secteur de Verzé, il est bien l'un des seuls vigneron à avoir choisi cette voie. Enfin, il s'inspire des méthodes de vinifications du domaine Jean Thevenet, incontournable vigneron du mâconnais, pour produire des vins longuement vinifiés en réduction et exempt de tout élevage sous bois.

Au domaine, la conduite de la vigne se pratique en « taille à queue du mâconnais » ou « arcure mâconnaise », typique de la région et essentiellement pratiquée sur les chardonnays. Il s'agit d'un dérivé de la taille en guyot simple mais avec une souche constituée - en fonction de sa vigueur - d'un long bois de huit à douze yeux et un ou deux coursons de rappel à deux yeux. Au cours des travaux d'hiver, le long bois subit une arcure autour du second fil porteur, puis cette dernière est liée sur le fil inférieur. L'année suivante, le nouveau long bois est formé depuis l'un des deux coursons de la souche, généralement sur le plus éloigné du bois précédent. Ce mode de taille limite les phénomènes d'acrotonie auquel le chardonnay est particulièrement sensible. Il permet également une bonne aération des grappes et une maîtrise de la vigueur de la vigne.



Sols argilo-calcaire franchement labourés.

Les vignes sont rognées et les rameaux maintenus par deux fils pour ne pas retomber entre les rangs. Le vignoble est planté à une densité de 11'000 pieds/hectares (0.75 x 1.2 mètres). Les traitements se font donc dans le respect de l'agriculture biologique, notamment via l'utilisation de soufre et cuivre. Certaines parcelles en agriculture conventionnelle étant très proches de celle de Nicolas Maillet, il arrive que ce dernier traite également les cinq premiers rangs de son voisin afin de limiter l'impact de la chimie sur son propre vignoble. Les vignes sont cavallonnées à l'hiver et décaillonnées au printemps. Le rang est travaillé au piochon ou depuis peu, à l'aide du cheval. Les sols les plus lourds peuvent être enherbés dans l'inter-rang.

La vendange se fait manuellement et les baies sont transportées en caisses de 35 Kgs. Il peut y avoir deux passages (voir plus) à la vendange, pour ne ramasser que des raisins en parfaite maturité lorsque celle-ci est hétérogène (comme sur les jeunes vignes par exemple). A leur arrivée en cave, les grappes sont longuement et soigneusement pressurées (trois heures environ) puis encuvées pour une durée de deux à trois jours avant fermentation alcoolique. C'est une phase très délicate, car il faut se prémunir de tout départ en fermentation avant de pouvoir effectuer un débourage très clair sur le moût. En effet, Nicolas Maillet recherche ici à ce que la vinification se déroule en jus clair, sur des lies fines. Après débourage, la fermentation alcoolique débute donc, entièrement via levures indigènes. Les vinifications se déroulent en cuve close et à basse température. Ainsi, elles peuvent se prolonger pendant plusieurs mois, aucune intervention n'étant effectuée. La fermentation malolactique se déroule de la même manière, parfois avant la fin totale de la fermentation alcoolique. Les cuves demandent ainsi une surveillance accrue afin de contrôler les risques de montée en acidité volatile. Au besoin, le vigneron peut toutefois effectuer un léger sulfitage s'il le juge nécessaire, ou pratiquer une micro-oxygénation de manière à aérer un peu le moût. Au bout de neuf à onze mois (en fonction des crus), les vins peuvent être mis directement en bouteilles depuis la cuve, ou subir une légère filtration sur terre lâche. Le soufre est réajusté de manière à réaliser des mises avec 20 mg/l de So2 libre. Les vins ne connaissent donc pas d'élevage à proprement parler, et ne passent pas en bois, fait rare notamment pour le chardonnay de Bourgogne.



On distingue bien ici le long bois arqué et les deux coursons à deux baguettes dont une (probablement celle située à l'extrême gauche) servira de long bois l'année prochaine.

Vins et terroirs :

- **Bourgogne Aligoté :** L'aligoté du domaine est issu d'une parcelle de vieilles vignes d'un seul tenant (55 ans de moyenne) située sur la commune d'Igé. Sols assez riches et lourds qui nécessitent un enherbement intégral.
- **Mâcon-Villages blanc :** Le « simple » Mâcon-Villages est issu d'achat de raisins. Ces derniers sont sélectionnés chez des vignerons du mâconnais (majoritairement de la commune de Viré) et travaillant avec la même philosophie que le domaine. Les vins sont vinifiés par Nicolas Maillet.

- **Mâcon-Igé et Mâcon-Verzé blanc** : Deux Mâcon-Villages revendiquent le nom de la commune dont ils sont issus. L'**Igé** provient d'une parcelle exposée à l'est, avec des vignes d'environ 45 ans d'âge. Le **Verzé** est un assemblage de parcelles à l'exposition favorable (majoritairement à l'est), avec un âge des vignes approchant la cinquantaine d'années.
- **Mâcon-Verzé blanc « Le chemin blanc »** : La grande cuvée du domaine est issue d'une parcelle de vieilles vignes en coteau (80 ans en moyenne), située sur la commune de Verzé et exposée à l'ouest, tournant en sud. Sols argilo-calcaire (comme sur l'ensemble de l'appellation), avec une présence accrue de calcaire sur le haut de la parcelle.
- **Pouilly-Fuissé** : Vin de négoce dont l'origine a changé depuis le millésime 2012 ; les raisins proviennent aujourd'hui de la commune de Viré. C'est le seul blanc à être vinifié de manière traditionnelle, puis à être élevé en fût de chêne.
- **Bourgogne rouge et Mâcon-Verzé rouge** : Les deux vins rouges du domaine sont entièrement élevés en cuve. Le bourgogne générique est un pinot noir tandis que le Mâcon-Verzé est un gamay vinifié en macération carbonique pendant une dizaine de jours environ. Il s'agit de vins assez « simples » et très accessibles.



Nos dernières dégustations :

- **Bourgogne Aligoté :**

Juin 2013 : **Aligoté 2011** : joli nez de miel et d'infusion (camomille, tilleul) ; bouche riche mais fraîche, relativement dense, avec de l'éclat, salivante. On notera un léger caractère lactique à l'aération, seulement. **Bien**

- **Mâcon-Villages blanc :**

Juin 2013 : **Mâcon-Villages 2011** : nez un peu pincé, « amer », tendu, qui contraste avec une bouche assez grasse et puissante, dotée d'un caractère salivant allié à un gras important. Finale vive. **Assez bien+**

Mars 2012 : **Mâcon-Villages 2010** : joli nez, très franc et dégagé, évoquant les agrumes avec des notes citronnées et de pamplemousse, puis évoluant sur les fleurs blanches et la pêche. En bouche, l'attaque est vive, puis la matière se développe avec rondeur dans un volume contenu et épuré, bien équilibré entre maturité et acidité enrobée. Fin de bouche salivante, tenue par des très fins amers. Bonne longueur sur les arômes perçus au nez. **Très Bien**

- **Mâcon-Igé blanc :**

Juin 2013 : **Igé 2011** : nez riche et très « chardonnay » de fougère, pâte d'amande, un peu fumé ; le vin est opulent, il délivre une sensation de (fausse) sucrosité malgré la légère présence de gaz carbonique, allonge miellée, grasse, enveloppante. Fond de verre à peine lactique. Un vin généreux. **Bien**

Nov. 2011 : **Igé 2009** : nez de miel, de poire, c'est très mûr. La bouche est riche, de bel équilibre, gourmande même si elle manque un poil de tension au regard du style habituel du domaine. Sans doute la marque du millésime. **Bien +**

- **Mâcon-Verzé blanc :**

Juin 2013 : **Verzé 2011** : superbe nez dégagé de miel d'acacia et de citron confit, floral (chèvrefeuille) ; vin riche mais ciselé, enveloppé, doté d'un grand naturel d'expression et possédant de sacrées qualités de fraîcheur. Très difficile à cracher. Coup de cœur. **Très bien**

Mars 2012 : **Verzé 2010** : nez de fruits blancs (poire, pêche) et floral, c'est pur, avec une touche réglissée à l'aération. La bouche est pleine, possédant un joli gras et un superbe équilibre. Le vin est gourmand, avec une belle tension, et explose de fruit. Belle longueur finale. **Très Bien**

Juillet 2013 : **Verzé 2008** : joli nez bien ouvert, sur la poire et les agrumes confit, complétées par des notes truffées typiques du millésime. La bouche est ample dès l'attaque, le vin est plein, complet, avec une matière de bonne densité et une acidité vive, salivante et rafraîchissante. Belle aromatique autour de la poire et de la truffe. On peut boire. **Très Bien**

- **Mâcon-Verzé blanc « Le chemin blanc » :**

Juin 2013 : **Chemin Blanc 2011** : nez serré, droit, encore « tendu », mais s'ouvrant doucement sur les agrumes ; bouche glissante et relativement enveloppée, dotée d'une réelle réserve de puissance dans la saveur et le déroulement, à la fois grasse et tendue, moins avancée que le simple Mâcon-Verzé à ce stade mais très prometteuse. **Très bien**

Nov. 2011 : **Chemin Blanc 2010** : nez mûr de poire, de réglisse, de pêche. La bouche est pleine, elle conjugue vivacité et maturité avec beaucoup de pureté et une réelle gourmandise. Belle longueur finale salivante. **Très Bien**

- **Pouilly-Fuissé :**

Juin 2013 : **Pouilly-Fuissé 2011** : élevage présent sans être outrancier, assez fondu ; sucrosité du fût sur l'attaque, un peu d'amertume de bois également, mais cette dernière relève le caractère gras du vin. L'ensemble est davantage dans le style régional connu que dans l'esprit des autres cuvées. Honorable mais moins original que les autres 2011. **Bien**

Nov. 2011 : **Pouilly-Fuissé 2010** : nez beurré, fumé, sur les fruits blancs mûrs. La bouche est grasse, riche, de gros volume avec une acidité très bien intégrée pour soutenir la matière. Equilibrée est le terme qui vient à l'esprit. Longue finale. **Très Bien**

- **Bourgogne rouge :**

Juin 2013 : **Bourgogne 2011** : le vin « pinote » sur la groseille avec un très joli nez éclatant, la bouche est sapide, fraîche, et finit délicieusement rustique, sur la réglisse. Un vin juste, sans orgueil déplacé. **Bien**

Nov. 2011 : **Bourgogne 2010** : nez de cassis, floral, de cerise. La bouche possède un fruit croquant, des tanins légers mais fins, un volume raisonnable mais de la gourmandise. C'est bon. **Bien**

- **Mâcon-Verzé rouge :**

Juin 2013 : **Verzé rouge 2011** : nez fumé, épicé, poivré, qui n'est pas sans rappeler certains pineau d'aunis avec son beau végétal ; le vin est fin, délicat, son tanin est mûr et son allonge parfumée, style très franc. **Bien+**

Nov. 2011 : **Verzé rouge 2010** : nez de framboise, de grenadine. Bouche légère, poivrée, fine, peu structurée mais mûre. A boire pour la soif. **Bien**



Au cœur du Mâconnais, Nicolas Maillet fait aujourd'hui partie des vigneron incontournables. Pratiquement inconnu il y a encore quelques années, il a su rapidement se faire un nom dans une région vivant incessamment dans l'ombre de la Côte d'Or. Il faut dire que Nicolas a le verbe facile et un caractère assez bouillonnant. Mais derrière celui qui qualifie volontiers ses vins de « canons », il y a un vigneron bien plus réfléchi qu'il n'y paraît, un vigneron qui ose, prend des risques, essaye et sort des usages communément pratiqués ici. Il en résulte des vins certes très accessibles, faciles à boire sans prise de tête entre copains, mais des vins gourmands, opulents, aromatiquement très riches et qui, de plus, sont capables, pour les meilleures cuvées, de tenir tête au temps qui passe. Mais avec son amour de la vigne, du vin et des terroirs, nous sommes convaincus que Nicolas Maillet est capable d'aller encore plus loin et de faire de ses « canons », de véritables « crus » dans le sens le plus noble du terme...

Domaine Nicolas Maillet

Nicolas et Aline Maillet

La Cure, Route d'Igé

71960 VERZE

03 85 33 46 76

06 79 49 38 74

vinsnicolasmillet@orange.fr

<http://www.vins-nicolas-millet.com/>