

REVUE DE PRESSE 2017

NICOLAS MAILLET 

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76



MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

Maçon Verzé blanc

Le Chemin Blanc 2014 - 18

En cette période post-olympique, on peut parler de Nicolas Maillet comme d'un habitué à la plus haute marche du podium. Son Chemin Blanc est à nouveau une merveille, au nez riche et discret, d'agrumes, de fleurs, d'épices... Le vin est dense, raffiné, tendu par une minéralité fine, long et harmonieux.

Maçon Verzé blanc 2014 - 17

Arômes doux, de fruits jaunes, de mandarine, avec une touche de poivre blanc... Le vin est dense, gras, et tendu par une minéralité fine et pure. Superbe harmonie !

Maçon Igé blanc 2014 - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes doux et précis de sucre d'orge, de mandarines... Le vin est dense, croquant, pur, avec une belle finale saline.

Maçon-villages blanc 2014 - 15,5

Suite fin de la série pour le domaine avec ce mâcon-villages au nez parfumé de notes de fruits jaunes et de fleurs sucrées. Le vin est gras, généreux, gourmand, parfait à déguster aujourd'hui.

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

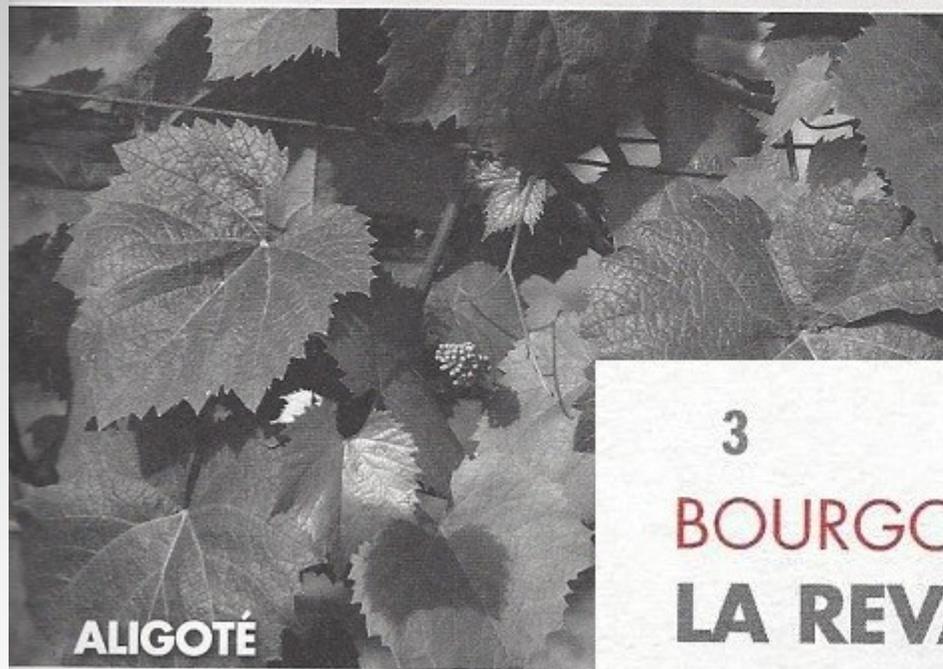
Septembre 2016

LE ROUGE ET LE BLANC DECEMBRE 2016

LeRouge&leBlanc

Depuis 1983

revue trimestrielle libre de toute publicité



HIVER **N°123**
2016
2017
DÉC
JAN
FÉV

3

BOURGOGNE ALIGOTÉ
LA REVANCHE DE L'ALIGOTÉ ?

LE ROUGE ET LE BLANC DECEMBRE 2016

Domaine Nicolas Maillet

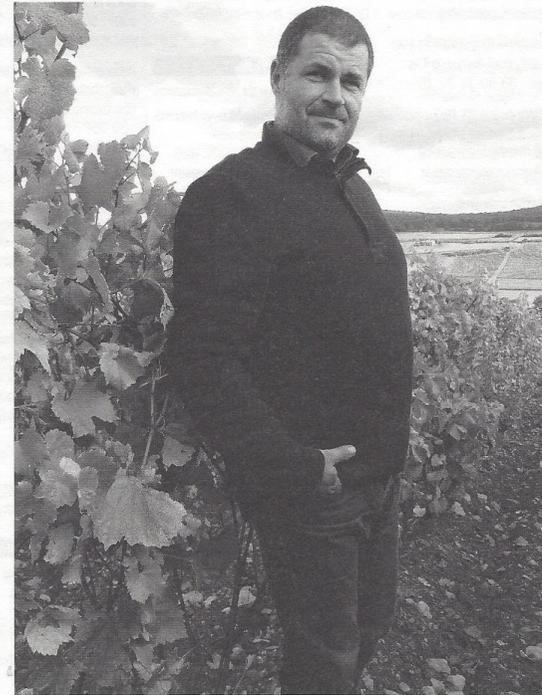
Ce Mâconnais (voir portrait page 48) est aujourd'hui à la tête de 7 ha (dont 4,5 ha en fermage) répartis en 15 parcelles dans les communes de Verzé et d'Igé. Gérard, son père, professeur d'économie, décida un beau jour de changer de vie, en apprenant le vin, passion vers laquelle il entraîna son fils. Les premières vendanges et vinifications se déroulent en 1999. Les levures exogènes, par crainte de rater le premier millésime, ne sont utilisées qu'une seule fois. Très vite, les vignes sont cultivées de façon naturelle. Elles sont converties en bio en 2008, et en biodynamie en 2013, grâce aux formations effectuées auprès de Pierre Masson et de Dominique Massenet, et aux conseils avisés de Marc Guillemot. « *Je ne fais pas de vin par idéologie, mais pour produire un type de vin qui me plaît. Je recherche la fraîcheur, les notes florales et les arômes de fruits frais, et non ceux de la compote de pomme !* », précise-t-il. Ainsi, le soufre n'est pas proscrit, et, après une baisse significative au fil des ans, il reste dans des limites plus que raisonnables, aux alentours de 40 mg/l. Parallèlement, il a développé une toute petite activité de négoce, à hauteur d'un hectare, en achetant des raisins auprès de viticulteurs bio. Ses vins, précis et sapides, ont, à l'image du personnage, un caractère bien trempé. Son aligoté, dans trois millésimes différents, a démontré plus qu'un savoir-faire, un trait de génie.

POR
TRAIT

Nicolas Maillet frappe les trois coups

Nicolas Maillet, Mâconnais de pure souche, est un quadragénaire qui sait ce qu'il veut et où il va. Les trois millésimes de son aligoté que nous avons goûtés ont enthousiasmé les dégustateurs du R&B pourtant peu enclins à l'indulgence.

Nicolas Maillet est tel qu'il y a sept ans (R&B n° 95). Volubile, le gaillard aux yeux verts est toujours aussi franc et spontané. « *Je ne suis pas dans les grands circuits de distribution, car il faudrait que je sois à la fois à Paris et dans mes vignes. Mon métier, c'est paysan ! Mes vignes ont besoin de moi à des moments précis, quels que soient le jour et l'heure !* », martèle-t-il. Il suffit de parcourir son vignoble pour observer le paysan-artiste. Nicolas, nous l'avions déjà souligné en son temps, est un jardinier, mais pas n'importe lequel : il excelle dans l'art topiaire. Ses vignes sont bichonnées tout au long de l'année. En 2016, compte tenu des caprices du temps, il les a traitées quinze fois en appliquant les préceptes biodynamiques (silice, bouse de corne), mais en utilisant aussi du soufre et du cuivre, ce dont il s'excuse presque. « *Si j'étais à l'aise financièrement, j'abandonnerais peut-être tout traitement durant une année entière. Ainsi, la vigne se défendrait seule, quitte à ne pas produire de récolte. Ce n'est pas une affirmation, juste une question que je me pose* », avoue-t-il. Peu avant les vendanges, il ne dort plus,



car pour lui la date de la cueillette est capitale. Heureusement, il commence à prendre conscience de la qualité de ses vins. « *Je suis un anxieux, un pas sûr de moi. J'ai le doute perpétuel. Ma fierté ne supporterait pas que je fasse des vins moyens. Mais, cela fait quatre ou cinq ans que je m'aperçois que mes vins sont bons et qu'ils vieillissent bien. Il faut dire que je n'ai fait que dix-huit récoltes depuis mes débuts. Auparavant, avec mon père on faisait du raisin pour la coopérative, pas du vin !* », explique-t-il. Depuis quelque temps, il effectue lui-même ses greffes à l'aide de greffons judicieusement choisis et issus de ses vieilles vignes en massales. Plus généralement, il regrette la sous-exploitation des beaux terroirs de Verzé où 80 % des raisins sont destinés à la cave coopérative. Altruiste, il essaye d'attirer des jeunes vignerons dans sa commune. Il donne également un peu de son temps en tant que coprésident de l'association « *Les Artisans-Vignerons de Bourgogne Sud* », dont le but est de défendre et de faire connaître le Mâconnais. « *Quand on parcourt la Côte de Beaune, on se dit que nous, les Mâconnais, à certains endroits, on aurait semé du maïs !* », plaisante-t-il.

« *Le pays de Chalon et celui de Mâcon possèdent, sans doute, plus d'un vignoble réputé (...), mais n'offrent aucun ensemble comparable à l'extraordinaire concentration de crus de haute noblesse qui distingue la côte de Nuits et de Beaune. Rien, dans la façon dont la nature a réparti ses dons sur le terrain, n'appellait cette inégalité, qui, du point de vue de la géographie physique, est une anomalie.* » Roger Dion, Métropoles et vignobles en Gaule romaine. L'exemple bourguignon

PAR JEAN-MARC GATTERON

Il partage avec deux autres amis vignerons, Sébastien Boisseau et Frantz Chagnoleau, un projet réjouissant : planter dès 2017 du savagnin, du savagnin rose, des pinots (blanc et gris) avec des bois prélevés sur des vignes centenaires. Il conclut : « *Le vin, ce n'est que de l'émotion, de la sensibilité et de la fragilité.* » Voilà résumés les sentiments profonds de ce vigneron authentique jusqu'au bout des doigts. Pour l'heure, il s'appête à partir quelques jours cueillir des olives chez un ami oléiculteur au Portugal. Paysan jusqu'au bout ! ■

SAÔNE-ET-LOIRE

Bourgogne Aligoté

Nicolas Maillet

Deux parcelles à Igé, l'une de 0,30 ha en massale, plantée en 1930 en haut de coteau, la seconde de 0,20 ha issue de clones, plantée plus bas en 1979. Sol argilo-calcaire. Vendanges le 18 septembre. Fermentations (8 à 10 mois) et élevage en cuve émaillée. 50 mg/l de SO² total.

14,5/20

Premier nez crémeux qui se complexifie à l'air : fleurs blanches, miel, anis, fruits confits et exotiques. Bouche bien construite, ronde, polie, fraîche et tendue. Beaucoup d'élégance. Longue finale poivrée. « *Assurément un grand vigneron* », s'exclame un dégustateur. Vin sapide, énergique et racé.

Millésime 2012

SAÔNE-ET-LOIRE

Bourgogne Aligoté

Nicolas Maillet

Deux parcelles à Igé, l'une de 0,30 ha en massale, plantée en 1930 en haut de coteau, la seconde de 0,20 ha issue de clones, plantée plus bas en 1979. Sol argilo-calcaire. Vendanges le 24 septembre. Fermentations (8 à 10 mois) et élevage en cuve émaillée. 45 mg/l de SO² total.

14/20

Un vin qui fait l'unanimité. Robe dorée. Nez mûr et confit (gelée de coing), avec des notes florales (lys). Légère oxydation raffinée. Bouche mûre et pleine, avec une touche saline. Bel équilibre. Pureté agréable en finale (miel et sucre d'orge). Beaux amers (café). Vin savoureux avec du relief.

LE ROUGE ET LE BLANC DECEMBRE 2016

DEGUSTATION

SAÔNE-ET-LOIRE

Bourgogne Aligoté

Nicolas Maillet

15/20

Aération nécessaire. Nez de sous-bois avec une touche grillée et des notes presque exotiques. Pointe de gaz. Du gras et de la douceur. Epicé et assez salin. Bouche plus vivante que le nez, avec une tension qui dynamise la matière. « *Un côté riesling* », observe un dégustateur. Belle finale aromatique sur des amers de peau. Vin savoureux et charmeur qu'un dégustateur associerait avec un turbot à la sauce hollandaise.