

REVUE DE PRESSE 2018



LES VINS DU MÂCONNAIS DE L'ANNÉE

Les vins au sommet de la qualité ou particulièrement remarquables, ceux qui nous ont émus, qui se sont révélés, qui confirment, qui sont une parfaite expression de leur terroir ou à l'inverse qui surprennent ainsi que ceux que les dégustateurs de B+D vont mettre dans leur cave personnelle.

MÂCON-VERZÉ 2015 (DOMAINE NICOLAS MAILLET)

SEC | ROUGE | 2017>2021 | ENV. 14 €
16/20

Un léger parfum de violette, il paraît simple en attaque et sa complexité se révèle en milieu de bouche, pour laisser une impression de gourmandise. Dans la franchise et la longueur.

BOURGOGNE

DOMAINE NICOLAS MAILLET



Installé en 1999, Nicolas Maillet, ingénieur agronome et œnologue, fait référence dans le Mâconnais pour la conduite de son vignoble certifié bio avec des pratiques de la biodynamie. Le cœur de son domaine est à Verzé, avec des vignes âgées en moyenne de 50 ans, sur les quatre cépages bourguignons. Sans aucune levure exogène, les fermentations et les élevages se font uniquement en cuves, pour la plus pure expression du terroir. Les vins ont de la franchise, du caractère, gourmands et pleins de saveurs avec une sérieuse capacité de vieillissement. En regardant ses vignes magnifiques, tous les vignerons de la vallée de Verzé devraient s'inspirer de ses pratiques agricoles, évitant ces sols tristement jaunés et appauvris par les désherbants, rendant l'air irrespirable les jours de traitement.

■ Bourgogne 2015 Sec 2017>22 env.15 €	15,5/20
■ Bourgogne aligoté 2015 Sec 2017>20 env.13 €	16/20
■ Mâcon-Igé 2015 Sec 2018>20 env.14 €	15/20
■ Mâcon-Verzé 2015 Sec 2017>21 env.14 €	16/20
■ Mâcon-Verzé 2015 Sec 2018>20 env.14 €	15,5/20
■ Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2015 Sec 2018>23 env.20 €	15,5/20
■ Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2012 Sec 2014>19 env.20 €	15/20
■ Pouilly-Fuissé 2014 Sec 2019>22 env.22 €	15/20

2018
LE NUMÉRO UN DES GUIDES D'AUTEURS

2018

ÉDITION
2018

UNE SÉLECTION
EXCLUSIVE ET INÉDITE

LE CLASSEMENT DE RÉFÉRENCE
DES MEILLEURS DOMAINES ET VINS DE FRANCE.

- Une présentation détaillée de chaque domaine
- Les vins notés et commentés par des experts indépendants
- Les coordonnées et toutes les infos pratiques
- Les coups de cœur de nos dégustateurs
- Les cartes mises à jour du vignoble
- Les prix des vins
- Les meilleurs cavistes et sites internet



LES AUTEURS

(de gauche à droite) Jean-Emmanuel Simond, Olivier Poels, Philippe Mauraing, Alexis Goujard, Pierre Citerne, Caroline Furstoss, Roberto Petronio, Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde) et Christian Martray sont tous membres du comité de dégustation de La Revue du vin de France. Leur jugement et leur indépendance sont unanimement reconnus.

La Revue du vin de France : depuis 1927, la référence dans l'expertise des grands vins.

25 €

www.larvf.com
La Revue du vin de France
@LaRVF_mag et @LaRVF_guide

LE GUIDE
DES
MEILLEURS
VINS DE
FRANCE

Olivier Poussier
Meilleur sommelier du monde 2008
Olivier Poels
Pierre Citerne
Caroline Furstoss
Roberto Petronio
Jean-Emmanuel Simond
Alexis Goujard
Romain Illis
Meilleur sommelier de France 2012
Christian Martray
Philippe Mauraing
Pierre Vila Palloja

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

PALMARÈS 100 % RENOUELÉ

Les 1 200 meilleurs domaines de France
7 650 vins notés et commentés
Nos vignerons coups de cœur
Les meilleures affaires du vignoble

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

NICOLAS MAILLET

Cet ancien domaine familial embouteille sa production depuis 1999. Nicolas Maillet, qui a pris la succession de son père, a quitté la cave coopérative et lancé ses propres cuvées sur le village de Verzé. Il propose une gamme de vins très purs, séduisants, dont la particularité est de se passer de tout artifice boisé. Le domaine (certifié en bio depuis 2008) propose également un délicieux gamay sur argilo-calcaire, en Mâcon-Verzé rouge.

Les vins : l'avantage d'un cépage au support acide comme l'aligoté est qu'il se comporte bien dans les millésimes solaires. Le 2015 se montre donc mûr, avec un bon équilibre, parsemé de fleurs des champs et de peau de mandarine,

pour un relief aromatique frais. La pureté de la bouche, cristalline et suave à la fois, sera appréciée à l'apéritif. Le mâcon-igé est finement beurré, droit, doté d'une trame de vin frais, désaltérant. Le Chemin Blanc reste fidèle à son style, précis et pur, porté par des notes d'agrumes. Le style de bouche est très digeste, finalement peu influencé par le millésime. Sec, athlétique, c'est une vieille vigne qui plaît et étonne par son équilibre et sa grande sapidité. Le mâcon-verzé rouge est un magnifique gamay sur argilo-calcaire, tout scintillant, au fruit précis, juteux, empreint de cerise Morello. Et quel soyeux de bouche !

☞ Bourgogne Aligoté 2015	13 € 14,5
☞ Mâcon-Igé 2015	14 € 15
☞ Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2015	19,50 € 16,5
☞ Mâcon-Verzé 2015	13 € 16

Le coup de ♥

☞ Mâcon-Verzé 2015	14 € 15
--------------------	---------

Ce vin doré et énergique, aux notes d'orgeat et d'herbes sèches, maintient une belle vivacité dans le millésime 2015 : il s'enrobe légèrement, ce qui lui donne une certaine suavité. Une cuvée impeccable qui fait saliver au moment de l'apéritif, accompagnée d'une petite friture ou de gambas en tempura.

Rouge : 0,8 hectare.
Gamay noir à jus blanc 100 %
Blanc : 6,7 hectares.
Chardonnay 90 %, Aligoté 10 %
Production moyenne : 60 000 bt/an

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

Septembre 2017

Mâcon Verzé rouge 2015 - 18

Nez de fruits noirs, avec des notes de pivoine et de chocolat. La bouche est souple, avec des tanins veloutés et une très belle finale épicée.

Mâcon Verzé blanc Le Chemin Blanc 2015 - 17,5

Nez doux et flatteur sur les fruits jaunes, avec des notes florales et épicées. Beaucoup de richesse en bouche avec beaucoup de longueur et une finale sapide.

Mâcon Verzé blanc 2015 - 17

Nez frais avec une belle maturité et de la puissance. La bouche est charnue, nette, longue, précise ; superbe !

Mâcon-villages blanc 2015 - 16

Notes d'agrumes confits au nez. En bouche le vin est net et frais, avec une jolie longueur pour un village.

Mâcon Igé blanc 2015 - 15,5

Nez frais avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est cohérente, avec du volume et de la vivacité en finale.

Incontournable

NICOLAS MAILLET 

Carton plein pour Nicolas Maillet avec cinq vins présentés, tous sélectionnés. À la tête d'un domaine de sept hectares conduit d'abord en bio puis en biodynamie depuis cinq ans, le vigneron se souvient d'un millésime 2015 où il a fait chaud ! « Il a fallu s'adapter dans les vignes pour conserver de la fraîcheur dans les vins. Avec la biodynamie, j'ai aujourd'hui des sols vivants, équilibrés. J'ai pu maintenir de l'acidité dans les jus et éviter d'avoir des vins trop lourds. Je recherche la pureté. Pour faire de bons vins, il faut de beaux raisins, et pour ça il faut être paysan ; c'est un art ! ». Les vendanges ont commencé tout début septembre. « Le choix de la date de départ est de plus en plus compliqué. Toutes les parcelles sont vendangées à la main et les blancs sont élevés en cuves en fer émaillé ; ils ne voient pas le bois. Les rouges sont égrappés à 50 % et on prend le temps pour la vinification. Les vins sont élevés sous bois, sans fût neuf ».