

REVUE DE PRESSE 2019



DOMAINE NICOLAS MAILLET

★★★★★

Vignoble de sept hectares mené en biodynamie pour une production de vins de caractère, gourmands et plein de saveurs.

■ Mâcon-Igé 2016 Sec 2018>23 env. 14,50 € ★	15/20
■ Mâcon-Verzé 2016 Sec 2018>22 env. 14,50 € ★	15,5/20
■ Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2016 Sec 2018>21 env. 20 € ★	16/20
■ Pouilly-Fuissé 2015 Sec 2018>22 env. 22 €	15/20

291, route d'Igé, 71960 Verzé • Tél. 03 85 33 46 76 et 06 79 49 38 74 •
vinsnicolasmillet@orange.fr • www.vins-nicolas-maillet.com • Visite : du lundi au
samedi sur rendez vous.

2019

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

6 500 VINS SÉLECTIONNÉS
L'INVENTAIRE COMPLET DES CUVÉES BIO
ET BIODYNAMIQUES

NICOLAS MAILLET

Cet ancien domaine familial embouteille sa production depuis 1999. Nicolas Maillet poursuit avec une grande régularité l'œuvre de son père, en se concentrant principalement sur ses vieilles vignes du 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 toujours un délicieux gamay sur argilo-calcaire, en Mâcon-Verzé rouge.

Les vins : le pouilly, issu d'achats de raisins, une expérience qui ne sera pas renouvelée, ne déroge presque pas du style maison, toujours bien calé et sûr, avec un arc aromatique autour de la poire et l'ananas, une bouche tendre qui privilégie l'accessibilité immédiate et durable du chardonnay. Le duo de mâcon-verzé livre deux profils bien distincts : le mâcon-verzé offre la tendresse d'un chardonnay bien mûr, un profil

charnu et acidulé, de fins amers finaux. Parfait pour l'apéritif. Le Chemin Blanc est plus enrobé et juteux, l'acidité y est plus fine, agrémentée de douces saveurs de mandarine. Le mâcon-igé est marqué par des notes d'orgeat. Ce chardonnay est juste en maturité, sapide, tendu avec élégance ; surtout, il désaltère. L'aligoté est parmi les plus mûrs que l'on puisse croiser. La bouche reste toutefois fraîche, salivante et tonique sous de fins amers. À croquer dès maintenant, pour le plaisir.

☞ Bourgogne Aligoté 2016	13 € 15
☞ Mâcon-Igé 2016	14 € 15
☞ Mâcon-Verzé 2016	14 € 15,5
☞ Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2016	20 € 16
☞ Pouilly-Fuissé 2014	22 € 16,5

Le coup de ♥

☞ Mâcon-Verzé 2016	14 € 16,5
--------------------	-----------

Voilà le gamay comme nous l'apprécions tant ! Coloré, d'une impeccable fraîcheur, on croque dans le fruit qui offre un véritable jus de cerise, dans un style toujours très soyeux et fin.

Rouge : 0,8 hectare.

Gamay noir à jus blanc 50 %, Pinot noir 50 %

Blanc : 6,7 hectares.

Chardonnay 87 %, Aligoté 13 %

Production moyenne : 60 000 bt/an

NICOLAS MAILLET ♣

BOURGOGNE

BOURGOGNE AUJOURD'HUI

Septembre 2018

NICOLAS MAILLET

71960 Verzé - Tél. 03 85 33 46 76

Mâcon Verzé blanc Le Chemin Blanc 2016 - 17,5

Arômes fins, raffinés, purs, d'agrumes, de fleurs sucrées, d'épices... Superbe volume en bouche, avec du gras, un fruité charnu, « solaire », généreux ; la finale minérale tend bien ce mâcon Verzé qui a tout d'un grand vin de garde. Il est vrai que le vigneron n'est pas un inconnu...

Mâcon Verzé rouge 2016 - 17

Robe intense. Arômes fruités, riches et frais, complétés de notes épicées et florales. Bouche gourmande, juteuse, équilibrée, avec la sucrosité du fruit mûr et un bel équilibre.

Mâcon Verzé blanc 2016 - 16,5

Nez sur les fruits jaunes, les fruits exotiques : pêches, ananas... Le vin est gras, concentré, avec un fruité charnu et une finale pure. Un mâcon riche et précis !

Mâcon-villages blanc 2016 - 15

Mâcon Igé blanc 2016 - 15

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION :

Bourgogne Aligoté (12,50 €) - 18

Grande richesse au nez sur les fruits jaunes bien mûrs et très expressif. La bouche est superbe, avec un côté généreux et une texture douce. La finale est fraîche et dynamique pour un ensemble parfaitement équilibré.



BOURGOGNE AUJOURD'HUI - N°141 **15**

> NICOLAS MAILLET

71960 Verzé

Tél. 03 85 33 46 76



Nicolas Maillet.

Vigneron habitué de nos pages, Nicolas Maillet apporte autant de soin à son Bourgogne Aligoté qu'à ses cuvées de Mâcon. « Pour faire de bons vins, il faut de beaux raisins, et pour ça il faut être un paysan ; c'est un art », a l'habitude de dire l'homme, à la tête d'un domaine de 7 hectares, conduit en biodynamie. Sa parcelle de Bourgogne Aligoté est située sur la commune de Verzé. Il s'agit d'une vieille vigne, âgée d'une cinquantaine d'années. Elevé intégralement en cuve, le vin a impressionné les dégustateurs par sa richesse. Il témoigne parfaitement de l'esprit du millésime et du caractère du cépage.