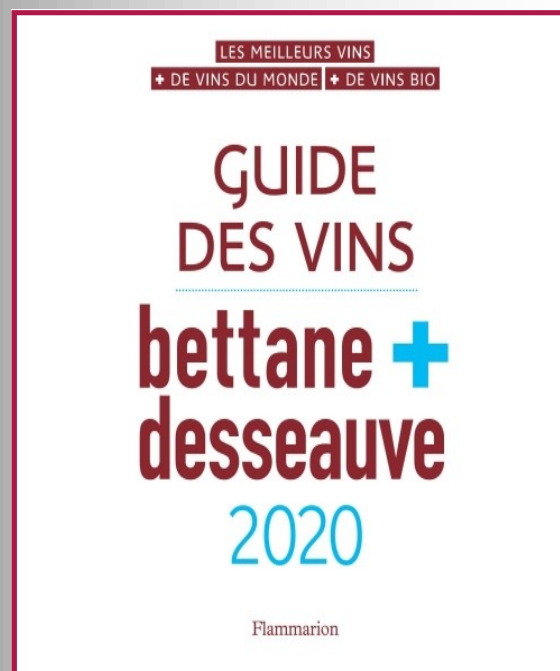


# REVUE DE PRESSE 2020



## DOMAINE NICOLAS MAILLET

★★★★★

Installé en 1999, Nicolas Maillet, ingénieur agronome et œnologue, fait référence dans le Mâconnais pour la conduite de son vignoble de 7,5 hectares certifiés 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 cuve, pour la plus pure expression du terroir. Les vins ont de la franchise et du caractère ; ils sont gourmands et pleins de saveurs, dotés d'une sérieuse capacité de vieillissement. En regardant ces vignes magnifiques, tous les vignerons de la vallée de Verzé devraient s'inspirer de ces pratiques agricoles. Une adresse modèle.

🍷 Bourgogne aligoté 2017   Sec   2020>25   14,50 €	16
🍷 Mâcon-Igé 2017   Sec   2020>24   14,50 €	16
🍷 Mâcon-Verzé 2017   Sec   2020>24   14,50 €	16
🍷 Mâcon-Verzé 2017   Sec   2021>24   14 €	17
🍷 Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2017   Sec   2020>25   19,50 €	17
🍷 Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2013   Sec   2020>25   NC	16,5
🍷 Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2012   Sec   2021>24   NC	16
🍷 Mâcon-Villages 2017   Sec   2020>25   12 €	15,5

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.



LE GUIDE  
DES MEILLEURS  
**VINS**  
DE FRANCE

6 258 vins à découvrir  
60 nouveaux domaines  
**LES PLUS BELLES CUVÉES  
BIO ET BIODYNAMIQUES**





**Pratique :** constituez  
votre cave idéale

## NICOLAS MAILLET

Ce 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 (certifiés bio depuis 2008) très purs, séduisants, dont la particularité est de se passer de tout artifice boisé. Le domaine nous régale encore cette année de son délicieux gamay sur argilo-calcaire, un mâcon-verzé rouge.

Les vins : l'aligoté est croquant et salin, digeste et savoureux, avec des notes florales et d'ananas frais au nez. Il est facile à aborder, sans fard ni artifice boisé. Le mâcon-igé conserve son caractère frais et acidulé. Un chardonnay de plaisir immédiat, fin et précis. Tendru et acidulé, rappelant l'agrumes, Le Chemin Blanc séduit par son caractère salivant, ses fins amers. Il vieillira bien. Parsemé de notes de poire et d'amande, ample et suave, le mâcon-verzé se destine dès aujourd'hui à des accords à table. Le mâcon-

verzé rouge, gamay exquis, juteux et soyeux, élevé en fût et en cuve, est des plus gourmands. À nouveau un succès !

 Bourgogne Aligoté 2017	14,50 €	15
 Mâcon-Igé 2017	14,50 €	15
 Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2017	20 €	16
 Mâcon-Verzé 2017	14 €	16,5

### Le coup de ♥

 Mâcon-Verzé 2017	14,50 €	16
--	---------	----

### Rouge : 0,8 hectare.

Gamay noir à jus blanc 100 %  
Achat de raisins.

### Blanc : 6,7 hectares.

Chardonnay 89 %, Aligoté 11 %  
Achat de raisins.

**Production moyenne :** 60 000 bt/an

## NICOLAS MAILLET ♣

291, route d'Igé, 71960 Verzé

03 85 33 46 76 ●

www.vins-nicolas-maillet.com ● Vente et  
visites : au domaine sur rendez-vous.

**Propriétaire :** Nicolas Maillet