



MAISON DES VINS. Dégustation commentée des meilleurs vins de la sélection de printemps.

Huit nectars à découvrir

Chaque sélection donne l'occasion de découvrir des vins qui sortent du lot. Cette fois-ci, il y en a eu huit, un crémant, quatre blancs et trois rouges.

➔ Crémant blanc de blancs « Terroirs de fleurs »

Parmi les quatre cuvées de crémant de la Maison Delorme, « Terroirs de fleurs » est la cuvée dédiée à l'apéritif. Élevé 13 mois sur lattes, c'est un crémant pur, incisif, aux arômes floraux délicats, d'un parfait équilibre. C'est la sixième fois que la Maison Delorme se distingue parmi les meilleures notes de la sélection.

➔ André Delorme
17,36/20, 7,90 €.

➔ Bourgogne aligoté 2011

Ce domaine spécialiste des montagny signe un bourgogne aligoté aux reflets verts, au nez citronné, au gras suffisant pour la table. En bouche, cette cuvée issue de vieilles vignes sur Montagny s'exprime dans un registre mentholé plein de charme. Superbe rapport qualité/prix.

➔ Domaine Feuillat-Juillot,
16,40/20, 6,60 €.



Huit vins ont été présentés lors de cette dégustation des meilleures notes. Photo Grégory Jacob

➔ Bouzeron 2009

Regardez la note : les 19/20 sont rares, et l'on comprend l'enthousiasme du jury devant ce bouzeron assez atypique, marqué par le fin boisé de l'unique fût inclus dans l'assemblage. Le millésime lui apporte le gras et la concentration, et le talent du vigneron fait le reste : nez d'agrumes et de caramel au lait, bouche sapide évoluant vers une finale fraîche. Aligoté de gastronomie.

➔ Domaine du Cellier
aux Moines 19/20, 11 €.

➔ Montagny 2011 « Buissonier »

Encore une note qui flirte

avec les sommets, et ce vin ne vous ruinera pas ! Rapport qualité/prix exceptionnel pour ce montagny issu de l'assemblage de différents terroirs de coteaux. Ses arômes évoquent la banane, le bonbon anglais. En bouche, il se montre chaleureux, sur des notes exotiques évoquant la maturité. Élevé entièrement en cuves inox.

➔ Cave des Vignerons de Buxy, 19,60/20, 6,95 €.

➔ Rully blanc 2010

Un rully 100 % plaisir au nez expressif de fruits secs, de pralin, issu de l'assemblage de trois secteurs, élevé longuement en cuves. On

peut profiter dès maintenant de son côté charmeur, mais il s'agit d'un 2010, possédant l'équilibre des vins du millésime. Au vieillissement (4/5 ans maxi) il évoluera sur des notes miellées.

➔ Domaine Michel Briday,
16,90/20, 12,10 €.

➔ Bourgogne rouge 2009

C'est le moment de profiter des derniers 2009 ! Ce « simple » bourgogne, issu d'une parcelle argileuse donnant de petits rendements a été élevé 12 mois en fûts dont 20 % neufs. Fruité, au nez discrètement grillé et terminant sur des saveurs réglis-

sées, il est parfait à boire maintenant.

➔ Domaine Bernollin,
16,60/20, 11,75 €

➔ Givry rouge 2011 cuvée Alice

Alice est la deuxième fille du producteur de ce givry au nez intense de fruits rouges et de bourgeon de cassis, vinifié pour la garde (petits rendements, vendanges manuelles triées, 18 jours de cuvaison et 14 mois d'élevage en fûts de un à trois vins). Le fruit s'exprime, mais quelques années de patience lui permettront de gagner en complexité et d'arrondir ses tanins.

➔ Domaine Pelletier-Hibon,
17,28/20, 11 €.

➔ Mercurey 1^{er} cru rouge « Clos l'Évêque » 2010

Un mercurey 1^{er} cru à ce prix, voilà une affaire à ne pas manquer ! Robe rouge sombre, nez intense mêlant la framboise et le boisé/fumé de l'élevage (25 % de fûts neufs), matière concentrée et tanins robustes. On peut commencer à le boire mais il est taillé pour se conserver cinq à dix ans.

➔ Domaine de la Perrière,
17,47/20, 13,50 €