

# BOURGOGNE

N°119 6,50 €

AUJOURD'HUI

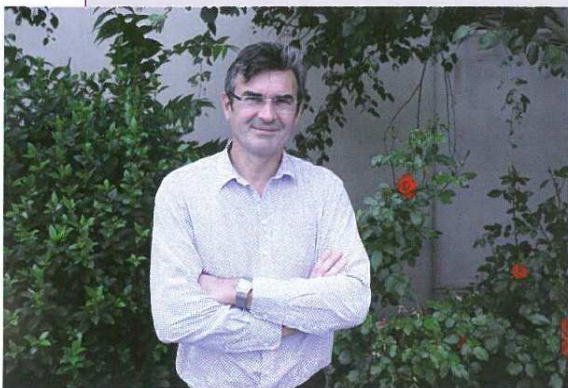
MONDIAL DES PINOTS 2014

## GRANDE MÉDAILLE OR POUR LA BOURGOGNE

L'édition 2014 du Mondial des Pinots est marquée par la Bourgogne par la « grande médaille d'or » obtenue par la cave des Vignerons de Buxy pour son givry premier cru rouge Clos Marceaux monopole 2012. Nous continuons également de regretter le faible nombre d'échantillons présentés par les Bourguignons, mais selon la formule consacrée : les absents ont toujours tort.

### Prix Bourgogne Aujourd'hui

#### Cave Les Vignerons de Buxy (Buxy - 71)



Alain Pierre, directeur technique de la cave.

Pour son Clos Morceaux 2011, l'entreprise avait déjà obtenu une médaille, en argent celle-là, lors du Mondial des Pinots 2013. Et cette fois c'est le « grand or » qui tombe dans l'escarcelle de la cave pour le millésime 2012 lors de cette édition 2014 du Mondial des Pinots. Le résultat est d'une certaine manière « sans appel » pour la cave Les Vignerons de Buxy fondée en 1931, qui compte aujourd'hui 150 adhérents-exploitants, avec un total de 1 200 hectares en production, pour l'essentiel dans la région de la côte chalonaise (71). La cave commercialise 7 millions de bouteilles par an et une soixantaine de vins différents, des appellations régionales mâcon ou bourgogne aux premiers crus. Elle est l'opérateur central du cru blanc montagny dont elle exploite à elle seule 200 hectares, mais elle compte également 30 hectares à

Mercrey, 20 à Givry et 15 à Rully. Le givry premier cru rouge Clos Marceaux monopole est l'illustration de la politique de la cave qui est de mettre en avant certains domaines, en l'occurrence Laborbe-Juillot, pour des raisons qui tiennent à la qualité des terroirs ou encore à la personnalité du vigneron. Le Clos Marceaux couvre 2,95 hectares. La pente est assez plate et le terroir argilo-sableux. Il se caractérise par sa précocité et sa régularité dans la qualité. « C'est souvent l'une des premières parcelles vendangées et quel que soit le millésime, on sait que les raisins seront bien mûrs ce qui bien sûr un énorme avantage pour un vinificateur », explique Alain Pierre, le directeur technique, arrivé à la cave en 1989. 2012 est un millésime exceptionnel en côte chalonaise et la maturité a atteint un niveau très élevé dans le Clos Marceaux : 13,5 degrés avec des raisins parfaitement sains. Les macérations ont duré près de 3 semaines et l'élevage un peu plus d'un an en fût de chêne. Il en résulte un vin très riche, dense et soyeux. Comme pour chaque millésime, le vin a été mis en cave pendant un an environ après la mise en bouteille et il sera mis en vente au caveau de la cave à partir de la fin 2014. Le prix du Clos Marceaux est également un facteur important : moins de 15 euros TTC départ-cave. Cela démontre qu'il n'est pas indispensable de payer une fortune pour s'offrir un excellent vin rouge de Bourgogne.

71390 Buxy - Tél. 03 85 92 03 03  
[www.vigneronsdebuxy.fr](http://www.vigneronsdebuxy.fr)

Givry premier cru rouge Clos Marceaux monopole - 92,6/100 (grand or)

