

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

15<sup>ÈME</sup>  
ÉDITION

**GERBELLE & MAURANGE**

# LES BONNES AFFAIRES DU VIN 2016



**2000 VINS GOURMANDS ET ACCESSIBLES**

## GIVRY PREMIER CRU

Belle représentativité des Premiers crus dans le millésime 2012 mais avec des niveaux très inégaux ; le très bon côtoie les vins dilués et sans expression de terroir. Vous pourrez dans l'ensemble apprécier les 2012 dans les cinq années qui viennent. A propos des millésimes : Voir Givry. Une sélection établie à moins de 20 euros.

**14,80 €** **14,5/20**

### Cave des Vignerons de Buxy

Givry Premier Cru Clos Marceaux 2012  
Vin **rouge**. Production : **9550** Bouteilles/an.

Cette cuvée monopolistique en robe de soie rouge se drape dans un boisé fin. Vineux avec des tanins digestes, il vous donnera du plaisir en mangeant.

## BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

En Saône-et-Loire, l'appellation régionale de Bourgogne s'étend sur 44 communes des cantons de Buxy, Chagny, Givry et Mont-Saint-Vincent. Environ 470 hectares de chardonnay et pinot noir y sont cultivés, à destination des vins rouges pour les trois-quarts. La production est très hétérogène, avec des pinots qui peuvent se montrer mûrs et puissants mais aussi rustiques dans leurs tanins. Les amateurs les plus vigilants seront récompensés par de belles affaires. A propos des millésimes : en chardonnay, les 2013 proposent des jus qui marient l'élégance aromatique à une saveur extrêmement digeste grâce à une acidité bien intégrée. Plus serrés en matière, les rouges retenus font déjà des bons partenaires de table qui ne passeront pas par la cave. Une sélection établie à moins de 13 euros.

**8,50 €** **14/20**

### Cave des Vignerons de Buxy

Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis 2014  
Vin **rouge**. Production : **33300** Bouteilles/an.

Sous un jus carmin franc, la mûre et la myrtille se battent dans un duel à mort pour le nez. Aussi épais que massive, sa structure est celle d'un vin de garde. Un bon 2011 qui sera à son meilleur dans deux ans.

## MONTAGNY PREMIER CRU

Ultime cru de la côte chalonnaise, ses 300 hectares sont dédiés aux blancs. Ils offrent un bon compromis entre la rondeur mâconnaise et la profondeur des vins de la côte de Beaune. Plus de la moitié de l'appellation Montagny est en Premier cru (199 hectares sur 300), avec 51 climats. A propos des millésimes : dans cette micro-sélection, on regrettera l'absence d'échantillons des producteurs indépendants de l'appellation qui limite la vision de cette belle appellation. Une sélection établie à moins de 9 euros.

**8,60 €** **15/20**

### Cave des Vignerons de Buxy

Montagny Premier Cru Buissonnier 2012  
Vin **blanc**. Production : **49430** Bouteilles/an.

Limpide et brillant à la fois, ce premier cru d'assemblage s'ouvre sur un parfum d'aubépine et de fleurs de ronces. Son entrée ample et fraîche libère un boisé fin. Harmonieux, il vous fera passer de l'été à l'automne en douceur.