

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Le guide d'achat de référence
10 000 nouveaux vins retenus
parmi 40 000 vins dégustés à
l'aveugle - Notes et commentaires de
dégustation - Bonnes affaires et coups
de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

GIVRY

Superficie : 270 hl
Production : 12 580 hl (80 % rouge)

À 6 km au sud de Mercurey, cette petite bourgade typiquement bourguignonne est riche en onuments historiques. Le givry rouge, la production principale, aurait été le vin préféré d'Henri IV. Mais le blanc intéresse aussi. L'appellation s'étend principalement sur la commune de Givry, mais « déborde » aussi légèrement sur Jambles et Dracy-le-Fort.

DOM. LABORDE JUILLOT

Clos Marceaux Monopole 2014

■ 1^{er} cru | 20 000 |  | 11 à 15 €

Créée durant la crise de 1929, la cave des Vignerons de Buxy poursuit son développement. Cette coopérative a su rassembler et valoriser les producteurs d'un même terroir et les impliquer dans son fonctionnement.

Situé à Poncey (hameau de Givry), ce domaine est entré dans le giron de la Cave des Vignerons de Buxy en 2007. Alain Pierre, l'œnologue de la «coop», signe un vin au bouquet complexe (fruits rouges, vanille, havane) et à la bouche fraîche et bien équilibrée. Un ensemble harmonieux à garder quelques années en cave. ❧ 2018-2021
‡ œufs en meurette

MONTAGNY

Superficie : 310 ha / Production : 17 000 hl

Entièrement vouée aux blancs, Montagny est l'appellation la plus méridionale de la Côte chalonaise et annonce déjà le Mâconnais. Ses vins peuvent être produits sur quatre communes: Montagny, Buxy, Saint-Vallerin et Jully-lès-Buxy. Plusieurs 1^{ers} crus (les Coères, les Burnins, les Platières...) sont délimités sur la commune de Montagny. Assez subtils, avec des arômes d'agrumes et une touche de minéralité, de bonne garde, les montagny mériteraient d'être mieux connus.

VIGNERONS DE BUXY Millebuis 2014 ★★

■ | 100 000 |  | 8 à 11 €

Créée durant la crise de 1929, la cave des Vignerons de Buxy poursuit son développement. Cette coopérative a su rassembler et valoriser les producteurs d'un même terroir et les impliquer dans son fonctionnement.

Élevé sur lies fines en cuve Inox thermorégulée afin de révéler l'éclat aromatique du chardonnay, ce vin a conquis le jury. D'un bel or clair, limpide et brillant, il exhale des parfums de chèvrefeuille mariés à des notes de raisin frais et de pomme. Une subtilité aromatique se dégage aussi du palais, rond, tendre, riche, sans lourdeur, épaulé par une fine acidité et prolongé par des notes persistantes d'épices douces et d'agrumes. ❧ 2017-2020 ‡ jambon persillé