Le Mâconnais
Voyage du 5 et 6 novembre 2005

13 participants sous un soleil radieux qui ne nous a pas quittés. Les couleurs de l'automne enchantaient le paysage et laissaient envisager un week-end romantique pour les quelques membres qui avaient fait le déplacement en couple. Pour les autres, une rencontre n'était pas exclue. C'était sans compter sur l'excellent programme concocté par André Valognes, qui n'a laissé guère de place à autre chose qu'à la dégustation : sept propriétaires sur trois appellations : Mâcon (M), Saint Véran (SV) et Pouilly (P)

.

GENERALITES

MALO OR NOT MALO ?

Lors du premier voyage, les commentaires tournaient autour de l'acidité et on se rappelle la propension de certains des participants à se prendre pour un ph-mètre. Lors de ce voyage, les discussions ont tourné sur la date des vendanges et le choix de réaliser ou non la fermentation malo-lactique. Les difficultés de l'élevage du millésime 2003 en sont la cause. La concentration en sucre a été rapidement élevée en 2003, autorisant ainsi des vendanges dès la mi-août. Les raisins n'étaient pourtant pas complètement murs et ceux (n=1 ou 2 sur toute cette appellation très morcelée !) qui ont vendangé en septembre ont eu probablement raison. D'autre part, l'acidité des 2003 est d'autant plus inférieure à la normale que la récolte a été précoce. Pour atténuer ce manque, beaucoup de vignerons ont arrêté précocement la fermentation malo-lactique. Cet arrêt permet de maintenir un niveau d'acidité élevé et d'empêcher le développement du gras du vin. Ce choix a donc été bien adapté à ce millésime riche en fruit et pauvre en acidité. Lorsque l'acidité est élevée et les vins peu fruités, il est important de laisser les fermentations malo-lactiques s'achever complètement.

Globalement, l'accueil a été très bon et le discours des vignerons (homme comme femme) a été très enrichissant. Ces appellations baignent dans la qualité et les propriétaires abandonnent la vente des raisins au négoce au profit de la vente directe ou par l'intermédiaire de caviste des vins qu'ils ont eux même conçus. Les vins de premier prix sont élevés en cuve et sont mis en bouteille directement ou après un passage en foudre. Les vins haut de gamme sont élevés sur lie en barrique de 225 litres habituellement. Ils sont très peu filtrés.

MÂCON VERSUS BEAUNE

En comparaison avec les vins blancs de la région de Beaune, les vins du mâconnais sont moins gras et plus fins. Ils ont plus de nervosité et plus de fraîcheur. L'explication revient au terroir calcaire (mais il y en a à Meursault) et à la vinification où les fermentations malo-lactiques ne sont pas poussées jusqu'au bout. Néanmoins, il me semble que la qualité intrinsèque des deux appellations est comparable en terme de longueur et de complexité. Les prix sont cependant nettement plus abordables dans le vignoble de Pouilly et de Macon où les vins les plus haut de gamme coûtent entre 12 et 22 €, ce qui est presque dérisoire par rapport aux tarifs des vins de Beaune.

Pour ne pas lasser le lecteur et pour faciliter la comparaison, nous avons choisi de résumer les informations techniques sur un tableau, même si le nombre d'informations collectées a diminué avec le temps (lenteur de l'idéation et de l'écriture).

LES DOMAINES

	Personnel	**Sols**	**Superficie**	**Rendement moyen 2004**	**Vendange**	**Fut / cuve**	**% fut neuf**
Domaine des deux roches	12 ETP	Argilo-calcaire	20 h SV 16 h M	40 à 70 hl/h	Mécanique	Cuve M Fut P	20 %
Château de Fuissé	14 ETP	Calcaire Et argilo-calcaire	30 h	40 hl/h	Manuelle	PF en fut	20 %
Valette	4 ou 5		14 h	30 hl/h	Manuelle	100% fut	33 %
Châtaigneraie Laborier	2	Terroir difficile	5 h	40 à 50 hl/h	Manuelle	PF en fut	
Thibert père & fils	6	Argilo-calcaire		50 à 60 hl/h	Mécanique	M et SV cuve PF en fûts	33 %
Pollier	3				Mécanique	C > F	
André Besson			15 h	50 à 60 hl/h 45 en 2005		Fût > C	0 %

LES MILLESIMES

	Temps	Début vendange	Rendement moyen	Caractéristique
2002	Eté pluvieux, septembre radieux	26 septembre	Normal	Typique
2003	Sec et chaud jusque fin Août	26 août	- 30%	Fruité et court
2004	Chaud et humide	26 septembre	+ 10 à 15 %	Equilibré
2005	Chaud et assez sec	17 septembre	-15 %	**The millésime**

A titre indicatif, dans les années 80, les vendanges se faisaient en octobre

Samedi 5 novembre

Beau temps tout baigne

.

Domaine des Deux Roches

Monsieur Thériet
71960 Davayé
Tél : 03 85 35 86 51
Fax : 03 85 35 86 12
« Ce domaine est l'une des grandes signatures de l'appellation. » (Guide Hachette)
Possède également un vignoble du coté de Limoux, pas très loin de Carcassonne (nous n'avons pas goûté).
Le style général est : faire un vin fruité et équilibré. En conséquence, la cuvaison est plutôt courte et les vins sont gardés en cuve ou en barrique (20% de fut neuf).

Mâcon village 2004
Cultivés sur des sols profonds. Sur le fruit au nez et en bouche. Final marqué par la fraîcheur sans acidité. Vin friant.

St Véran 2004 Tradition
Vin fin et très bien équilibré. Tout à fait typique de l'appellation.
Fruité pêche et notes d'agrume typique du cépage. Pas de minéralité et pas de gras mais possède néanmoins une certaine structure.

♥ St Véran les Terres Noires 2004
Sous-sol calcaire avec un élevage en fut pour 1/3.
Même typicité aromatique que le précédant mais plus de structure et donc un vin plus long.
Bel équilibre.

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2004
Vin boisé. Nez effacé. En bouche des arômes floraux et un vin dont l'intensité va crescendo.

♥♥♥ St Véran Vieilles Vignes 2004
Vin excellent, typique de l'appellation St Véran.
Complet sur tous les arômes et belle persistance. Dominante florale (aubépine et acacia).
A recommander pour les amateurs de St Véran.

St Véran les Cras 2002
Vendange manuelle et un an de barrique. Sur un terroir calcaire et caillouteux.
Vin profond et gras avec une belle persistance. Il apparaît un peu fermé à la dégustation

Mâcon Pierreclos 2003
Vin rouge. Gamay élevé en fut de plusieurs vins.
Dégustation difficile après les blancs plus structurés.

Château de Fuissé

Jean-Jacques Vincent
71960 Fuissé
Tél : 03 85 35 61 44
Fax : 03 85 35 67 34
e.mail : contact@château-fuisse.fr
Les origines de cette propriété remontent à 1852 et ceci explique la grande superficie en terroir réputé. Chacun de ces terroirs est différent et a été individualisé, même si la dénomination « premier » ou « grand cru » n'existe pas, du moins pour l'instant. Certains terroirs sont argileux comme les brûlés et donnent des vins riches et opulents. Les Combettes est un terroir calcaire où les vins sont fins et minéraux. Les Clos ont un terroir argilo-calcaire et donnent des vins équilibrés.
C'est une entreprise familiale
Culture raisonnée avec utilisation du phénomène de confusion sexuelle.
L'habitude du vignoble est de bloquer les fermentations malo-lactiques dans certaines cuves pour garder la fraîcheur et l'acidité.

Bourgogne blanc pour le négoce 2004
Sympa et on passe à autre chose.

♥ St Véran 2001
Le terroir est caillouteux. Du fait du millésime, il a été au bout des fermentations.
Vin plutôt minéral (renforcé par le millésime).
Nez effacé. En bouche, le vin va crescendo avec un final rempli d'élégance malgré sa vivacité.

Château Fuissé 2002
Assemblage de terroir, vignes de 30 ans. 70 % de barrique.
Nez plus expressif sur le fruit. En bouche, de la rondeur avec un vin plutôt flatteur. Il apparaît plus travaillé que le PF du vignoble des deux roches. Final discrètement boisé et belle longueur.

♥♥♥ Château Fuissé vieilles vignes 2002
Assemblage de raisins provenant des parcelles spéciales (façon premier cru) avec un encépagement de vieilles vignes (>30ans).
Vin très floral et très long.
Grande complexité et final minéral. Du grand grand vin.
Vin à garder au minimum 5 ans avant d'être dégusté.

Les Combettes 2003
Très floral et minéral.
Apparaît moins long que le précédent (effet millésime probable) Beaucoup de finesse.
L'acidité n'est pas perçue en bouche.

Déjeuner

Restaurant « Au Pouilly Fuissé »

Dominique & Eric Point
Au Bourg 71960 Fuissé
Tél/fax : 03 85 35 6068

Vignoble Gérard Valette

Verchères 71570 Chaintré
Tél : 03 85 35 62 97
Fax : 03 85 35 68 02
Une découverte de notre premier voyage en Mâconnais.
Le principe général est de laisser le vin s'élever tout seul car la culture est tellement signée qu'il n'y a plus qu'à suivre la nature. Pendant la vendange, le raisin est bichonné pour éviter les fermentations précoces avant le pressurage.
Donc, pas de pompage, pas de remontage (le vin a assez de matières), pas de souffre (il est sain), pas de bâtonnage (cela fait partir le CO2), pas de contrôle de température (la barrique le fait toute seule), pas de levurage (il suffit d'attendre l'action des levures naturelles). Pas de filtration sur les élevages longs (les lies digèrent les tannins et se déposent à la longue). Ainsi la cuvaison des 99 a duré 60 mois et la plus courte 24 mois ! Un simple décantage suffit avant la mise en bouteilles. En revanche, la lunaison est un facteur important qui détermine en partie la date des mises en bouteilles.
La narration de la date des vendanges 2003 est un morceau d'anthologie qui vaut le voyage. Ma prose ne représente qu'un babillage comparé à la verve de M. Valette. A la mi-août, les analyses montraient déjà un sucre potentiel pour 15° d'alcool. Enorme, se sont dit la plupart des vignerons. Débutons la vendange. Les plus anxieux ont même demandé une dérogation pour vendanger juste après le 15. Cette agitation n'a pas gagné la cave de M. Valette qui postulait que la floraison ayant eu lieu en temps normal, il n'y avait aucune raison pour penser que le raisin était mûr avant septembre et que ce degré potentiel d'alcool n'était qu'un phénomène de concentration lié à la sécheresse. Une pluie fin août a permis une réhydratation des raisins, un abaissement des concentrations de sucre momentané. M. Valette a pu vendanger mi-septembre, avec une semaine d'avance sur le calendrier prévisionnel basé sur la date de floraison de la vigne.
Le lecteur qui n'a assisté ni à cette présentation ni à celle d'il y a huit ans (a eu tort mais…) peut s'imaginer que la position de M. Valette est marginale et qu'il est loin de faire l'unanimité auprès de ses collègues. Néanmoins, les mêmes lecteurs malchanceux ou moins opportunistes ne peuvent s'imaginer le coté grandiose de cette dégustation (ceci exprimé en toute modération bien entendu).

Ces vins doivent être carafés et comme ils s'ouvrent difficilement ils nécessitent du temps avant d'être dégustés

♥♥ Mâcon Chaintré Vieilles Vignes 2002
Vignes de 50 à 60 ans.
Le nez est effacé (pas de levurage !)
Vin fin et très homogène. Grande longueur en bouche.
En milieu de dégustation, le vin s'est complètement ouvert et démontre une belle complexité et une grande longueur pour un « simple Mâcon ».

♥♥ Mâcon Chaintré Jeunes Vignes 2003
Nez toujours effacé. En bouche, ce vin est très aromatique avec une dominante florale.
Présence de sucre résiduel. Le degré potentiel est 15°5 avec une grande acidité non perceptible.
Vin très agréable et complexe.

♥♥♥ Macon Chaintré Vieilles Vignes 2003
Nez toujours effacé. (4 à 5 g de sucre résiduel).
En bouche : exceptionnel. Grande intensité et complexité aromatique.
Plus fruité avec des notes de fruits exotiques.

♥♥♥ Pouilly Fuissé 2001
28 mois d'élevage. Vignoble essentiellement sur Chaintré sur quatre parcelles.
Nez toujours effacé. En bouche, la dominante est minérale et promet un potentiel évolutif certain.
Grande rémanence

♥♥♥♥ Pouilly Fuissé Clos Reyssié réserve particulière 2000
28 mois d'élevage et 11 mois en fût.
Décalquant d'intensité, de complexité et de finesse avec toujours un nez effacé.
72 heures après, je ne suis pas sûr de m'en être remis.

Il aurait fallu attendre encore un bon quart d'heure mais le devoir nous appelant, la cérémonie habituelle de clôture a débuté : remise du magnum, signature du livre d'or sous le crépitement des flashs, récolte des tarifs et au revoir avec la larme à l'œil et attention à la poutre en sortant pour les grands et attention à la poignée de la porte pour les petits.

Domaine Chataigneraie-Laborier

Joëlle et Gilles Morat
Les Bruyères 71960 Vergisson
Tél : 03 85 35 62 97
Fax : 03 85 35 82 42
e.mail : gil.morat@wanadoo.fr
Ils sont mentionnés sur un site www.rougeetblanc.org
Jeune couple ayant repris récemment l'exploitation familiale. Ils en ont profité pour arrêter progressivement la vente au négoce pour la remplacer par la vente directe. Les principes retenus sont ceux qui caractérisent les producteurs que l'on apprécie : culture raisonnée, faible rendement, vinification respectant la personnalité du cépage et surtout du terroir.

Globalement, ces vins sont très accessibles à une dégustation simple entre amis, sans trop se prendre la tête ou le chou selon qu'on est un garçon ou une fille.

Saint Véran 2004
Vinification en cuve.
Nez flatteur sur le fruit blanc. Pas de défaut.

♥♥ Pouilly Fuissé Bélemnites 2004
Ce nom provient d'un joli calamar fossilisé dans ce qui fut les rives d'une ancienne mer de l'ère secondaire.
Elevage en fûts.
Nez sur le fruit. En bouche, le vin est très plaisant et bien équilibré. Notes agrumes et rondeur en final.

♥♥ Pouilly Fuissé La Roche 2004
Sur un sol pierreux avec de faible rendement surtout pour le millésime 2003.
Elevage en fûts
Nez discret. Très minéral en bouche sans acidité perceptible. Promet un bon vieillissement.
Bel équilibre global.

Pouilly Fuissé la Roche 2003
Vendange le 18 août : nul n'est parfait !
Vin très rond et un peu boisé. Présente déjà des arômes de maturité à type d'abricot sec et de noisette.
Pas ou peu de minéralité avec une simple fraîcheur en fin de bouche

Pouilly Fuissé La Roche 2002
Plus ouvert.
Très typique de l'appellation avec une belle structure.

Pouilly Fuissé 2002 sans libellé particulier
Vin simple, moins sophistiqué que les autres
Complet et bien équilibré

Pouilly Fuissé 2005.
270 g de sucre pour un potentiel d'alcool de 13°

Pouilly Fuissé 2005 en fût neuf.
Plus riche et déjà marqué par le bois.

Restaurant Pierre

Isabelle et Christian Gaulin
7-9 rue Dufour 71000 Mâcon
Tél : 03 85 38 14 23
Fax : 03 85 39 84 04
e.mail : contact@restaurant-pierre.com Site Web : www.restaurant-pierre.com
Bon accueil, bonne chair et ambiance feutrée pour un groupe déjà bien atteint par le surmenage gustatif.

La discussion a porté sur des sujets très techniques comme le ramassage des étrilles en baie du Mont st Michel, l'aspect morphologique des différentes pattes de crabe en fonction de la couleur de leur carapace et même la façon de cuire le crabe mou. N'ayant pas pris de notes et n'ayant rien retenu de consistant, ceux qui se passionnent pour ces sujets au cœur de l'actualité sont priés de questionner les spécialistes qui s'identifieront d'eux même (je ne cite pas de nom car ce débat a été contradictoire et je ne veux pas prendre parti).

Viré Clessé 2003 de Chez Merlin à la Roche Vineuse
Très fruité, à la limite exubérant
Un peu court mais bien agréable sur le homard avec les petits légumes juste cuit comme il faut

Volnay premier cru Rossignol Changarnier 2000
Nez effacé. En bouche, il est très élégant avec de la finesse qui lui permet de s'accorder parfaitement avec le ris de veau.

Domaine de la Bongran de Chez Thévenet que tout le monde connaît
Typique du producteur. On aurait pu s'attendre chez lui à plus de sucre et de fruit. Mais peut être a t-il récolté en septembre.

Hôtel :

Le Beaujolais
88, Place de La République
01750 Saint Laurent sur Saône

Dimanche 6 novembre

Toujours le beau temps.

Domaine Thibert Père et Fils

Le Bourg 71960 Fuissé
Tél : 03 85 27 02 66
Fax : 03 85 35 66 21
e.mail : domthibe@wanadoo.fr
Mâcon-Prissé : « En Chailloux »…Cuvée Vignes Blanches 2003 :
« Ici aussi, la jeune génération marque son empreinte avec des cuvées qui gagnent chaque année en gras et en complexité. » RVF sept. 2005- Raoul Salama

Lors du premier voyage, nous avions raté cette adresse car le vigneron n'était pas disponible. Ce jour, nous fûmes accueillis par Mme Thibert, jeune femme sympathique et très professionnelle. Il s'agit d'une propriété familiale : M. Thibert a pris sa retraite et ce sont deux de ses héritiers qui ont pris la suite.
Le vignoble contient beaucoup de vieilles vignes, surtout sur l'appellation Pouilly Fuissé. A partir du millésime 2005, 100% de la récolte sera élevé en fûts. Ils sont en train de vendre de magnifiques foudres en chêne ; pour ceux que ça intéresse, il est possible de les démonter puis de les remonter chez soi pour se prendre pour Diogène en pensant très fort que la vie est belle.
Culture raisonnée avec enherbement. Seule, l'appellation Vignes Blanches est récoltée à la main.

Vinification pendant 7 mois en barrique.

Mâcon Prissé 2004
Nez fruité. Final acidulé et court
Sol limoneux

Mâcon Fuissé 2004
Argilo-calcaire
Nez sur le fruit, plus de structure mais dominante pêche blanche.

Saint Véran 2004
Vin bien équilibré avec du fruit et de la rondeur.
Manque de structure en comparaison avec les autres St Véran goûtés la veille.

♥ Pouilly Fuissé 2004
50 hecto/hectare avec des vignes d'environ 45 ans.
Toujours équilibré. Belle expression avec de la finesse et de la complexité.
Pas de notes boisées mais c'est le dernier millésime à avoir été élevé partiellement en foudres.

Pouilly Fuissé 2004 Vieilles Vignes.
Les vignes ont environ 75 ans.
Le nez est sur le fruit et les fleurs. En bouche le vin est ample et bien équilibré. La longueur est tout à fait respectable.

♥♥♥ Pouilly Fuissé 2004 Vignes Blanches
Ce nom provient de la couleur des sols.
Bel équilibre pour ce vin très structuré et d'une longueur impressionnante et tout en finesse.

♥♥ Pouilly Fuissé 2004 vignes de la côte
Nez effacé mais vin plus structuré.
La bouche est plus sur les fruits murs du fait d'une récolte plus tardive.
L'élevage est fait dans des fûts neufs à 100%. Le vin n'est pourtant pas boisé en bouche et ceci témoigne bien de la grande concentration de ce vin.
La longueur de ce vin est également impressionnante.

Pouilly Fuissé 2004 Ménétrière 2003
Ce vin n'est pas à la vente en France mais est strictement réservé aux américains.
Il est plus fruité mais moins long que les précédents.

Domaine Daniel Pollier

Daniel Pollier
Bourg 71960 Fuissé
Tél : 03 85 35 66 85
06 80 66 50 16
Présentation et vins globalement décevants.
Le prix est attractif mais l'impression générale est celle de vins racoleurs, sur le fruit (levurage probable)

St Véran 2004
Vin agréable sur le fruit mais réellement très court.

Pouilly Fuissé vieilles vignes 2004
Les vignes ont entre 50 et 75 ans
Vin flatteur et équilibré sur le fruit.
Peu de structure et finale courte sur le fruit.

Pouilly Fuissé Les perrières 2003
Terrain caillouteux comme son nom l'indique. Equivaut à un premier cru.
50% fût et 50% cuve
Nez un peu agrume. En bouche, le vin est plus structuré.
La persistance est moyenne avec une note agrume marquée.

Pouilly Fuissé vieilles vignes 1999
Nez douteux évoquant les égouts.
Trop de matières organiques et pas assez de minéralité donnent ce type de résultats.

Déjeuner

Restaurant « Au Pouilly Fuissé »

Dominique & Eric Point
Au Bourg 71960 Fuissé
Tél/fax : 03 85 35 6068
Macon Solutré 2004 bien sur un saumon frais et fumé en compote avec un peu de salade composée et le Mâcon Pierreclos du domaine des deux pierres qui est bien passé sur des joues de cochons confites dans du cassis et du vin rouge.

Domaine de Pouilly

André Besson et Vincent Besson (fils)
71960 Solutré Pouilly
Tél : 03 85 35 81 36
Fax : 03 85 35 81 42
La nouvelle génération montante ……

Une grande lassitude s'est emparée de votre serviteur et la lecture des notes clairsemées qu'il a prises pendant la dégustation révèle un flou certain. Dommage parce que l'impression d'ensemble de la présentation et des vins est excellente.
Nous sommes accueillis par un homme jeune, séduisant et au parler choisi, le fils de la maison. Il nous expose clairement la richesse des terroirs de son domaine et les méthodes très classiques de vinification (l'opposé de M. Valette !). Elevage des Mâcons et des St Véran en cuve inox et élevage des Pouilly Fuissé en fûts (jamais neufs).

Macon Solutré 2002
Vigne en altitude au-dessus de Pouilly (une exception pour un Mâcon).
Robe jaune prononcé. Nez et bouche marqués par des arômes vieux marc. Les raisins étaient très murs.
Belle concentration pour un Mâcon.

St Véran 2001
Nez effacé et robe foncée.
Beaucoup de rondeur et un peu de gras pour un vin court et lui aussi marqué par une maturité précoce.

♥♥♥ St Véran 2004
Nez prononcé sur le fruit blanc
Vin bien équilibré sur une dominante fruitée avec un final très agréable.

Pouilly Fuissé 2002
Nez toujours sur le fruit très mur (presque abricot).
Quelques notes confites témoignent d'une vendange en pleine maturité. Les raisins ont un peu botrytisé mais un vent sec de l'est a séché les baies pour redonner un état sanitaire parfait.

Pouilly Fuissé prestige 2003
C'est le vin haut de gamme de ce producteur. Il est issu de trois parcelles dont celle des clos près du château de Fuissé.
Vin fruité pêche blanche. Un peu court pour une telle cuvée.

♥♥ Pouilly Fuissé prestige 2004
Plus classique.
Le nez est discret. En bouche le vin est très agréable avec du gras et de la rondeur. La finale acidulée lui donne beaucoup d'élégance.

Pouilly Fuissé prestige magnum 1997
Belle robe .
Des arômes de toast grillé .
Bien équilibré avec de la fraîcheur en bouche et une finale très ronde .
Disponible en 2007 au prix de 40 € (le Magnum)