



## Voyage Macon les 11 et 12 novembre 2017

13 participants pour ce sympathique voyage sous un temps très pluvieux.

**ATTENTION, ATTENTION, vous les amateurs de Chardonnay de Bourgogne : la possibilité de se fournir en vins blancs de la région de Beaune est restreinte de par les événements climatiques des dernières années. Vous avez la possibilité de remplir votre cave avec les blancs de la région de Mâcon avant que leurs prix montent à leur tour lorsqu'apparaîtra la nouvelle classification nommant des premiers crus.**

Nous avons beaucoup goûté de millésime 2015, millésime solaire dont le potentiel de garde sera limité. En revanche les 2014 sont plus profonds et se conserveront mieux. 2016 sera une année de garde.

### Domaine Thevenet à Clessé

Reçus par M. Thévenet lui-même ; le style de cette maison est de vendanger en pleine maturité. Les vins sont donc plus aromatiques (voire exubérants) et l'acidité est peu perçue en bouche. Nous avons pu discuter sur des points d'actualité.

- La mode des vins naturels aboutit à des produits avec défaut : typiquement urine de souris. Il est donc conseillé d'éviter de tester ces produits par ailleurs plutôt onéreux.
- Le choix de M. Thévenet est de ne pas utiliser de levures exogènes. Moyennant quoi, la présence de levures endogènes dépend de la culture des vignes, de la qualité de la vendange et des conditions de la fermentation, dont la présence de SO<sub>2</sub>. Ces levures exogènes peuvent fabriquer des molécules pouvant donner des goûts particuliers : banane par exemple. Certaines produisent elles-mêmes du SO<sub>2</sub>.
- Il existe de nombreuses variétés de Chardonnay et il est important de favoriser le développement de ces hybrides qui donnent un meilleur équilibre au vin.
- Le plus important est le terroir qui va donner la typicité du vin.

La superficie de plantation du vignoble est de 20 hectares en culture bio sans biodynamie.

L'appellation BIO requiert une certification pour éviter les allégations mensongères. De plus, la rémanence de certaines actions est parfois importante : l'ajout de potasse a été généralisé il y a quelques années avec une augmentation du pH et une baisse de la concentration en acide tartrique, deux facteurs qui diminuent la capacité de conservation du vin.

Le rendement moyen est de 40 hectos par hectare avec de grosses variations selon le millésime : 20 en 2012, 30 en 2013 et 50 en 2014 par exemple. La taille des vignes utilise une technique particulière afin de contrôler le rendement. Le choix a été fait du vieillissement en cuve acier émaillé car les fûts actuels modifient trop le goût du vin sans pour autant apporter de bénéfices pour le vin.

### ♥ Cuvée Emilian Gilet 2014

Du nom d'un ancêtre de M. Thévenet. Sol calcaire sur Viré et sur Quintaine. Nez floral très expressif. Bouche sur le fruit avec du gras et un final élégant.

### ♥♥♥ Domaine de la Bongran 2012

Terroir complètement différent sur Quintaine, Bongran veut dire bons grains. Le nez est moins présent que le précédent mais la bouche est plus ample et plus complexe. Le final est très intéressant pour ce vin épanoui avec des arômes de fruits très murs et une belle minéralité qui lui donne tout son équilibre.

### ♥♥ Domaine de la Bongran levroulé 2006

La vendange a été effectuée alors que le botrytis avait atteint partiellement les grains. M. Thévenet n'en fait que rarement car les automnes secs que nous connaissons sont peu propices au développement de cette pourriture noble. Fort heureusement pour lui, l'INAO vient de lui donner raison et il est désormais possible de lui garder son AOC Viré-Clessé alors qu'il a du sucre résiduel.

Vin excellent, très expressif. Les notes confites dominent mais la minéralité lui donne un final intense et élégant. Le gras est présent en bouche. Ce vin étonnera vos amis !

### ♥♥ Cuvée botrytis 2006

90% de pourriture noble et passage de 1<sup>er</sup> tri. Ce vin est liquoreux et n'est plus typique de l'appellation. Le gras est encore présent en bouche.

## Déjeuner à l'Auberge des Chasseurs à Clessé

Très bon restaurant avec une excellente cuisine et un service généreux. Jambon persillé, filet de sandre sauce au Viré-Clessé et vacherin glacé au cassis.

## Domaine des Deux Roches à Davayé

La maison Collovray –Terrier possède deux vignobles : l'un sur l'AOC Saint-Véran et l'autre près de Carcassonne – Limoux.

Pour la petite histoire, il n'y a pas de 1<sup>er</sup> cru dans le Mâconnais parce que les allemands, pendant la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale, réquisitionnaient spécifiquement ces bouteilles. La démarche de créer des AOC 1<sup>er</sup> crus est aboutie et ces nouvelles AOC verront le jour l'année prochaine. Il faudra s'attendre à une élévation des prix probablement.

45 hectares avec vendanges manuelles pour les vins haut de gamme. Presque tous les vins passent en fûts mais seuls les grands vins fermentent en fût. La cave est très jolie avec une source passant au travers : spectaculaire !

### Saint-Véran «Tradition» 2015

100% cuve inox. Nez plaisant et vin bien équilibré en bouche.

### ♥ Saint-Véran «Terres noires» 2015

40% passe en fût. Belle structure avec un final agréable.

### ♥♥ Saint-Véran «Pommard Carette» 2014

100% en fût. Le millésime 2014 est bien différent du 2015 et cet effet marque la comparaison avec le vin précédent. Plutôt austère au début, le vin s'ouvre progressivement et se révèle avec une très belle minéralité. Après 20 minutes, le vin devient plus ample et les notes de gras sont généreuses.

### ♥ Saint-Véran «Côte-Rôtie» 2015

Plus de rondeur que le précédent pour ce vin bien équilibré et généreux.

### ♥♥ Saint-Véran «Les Cras» 2015

A passé 24 mois en fût pour ce vin issu d'un terroir très pentu. Vin excellent très présent au nez et en bouche avec un final élégant. Très belle complexité aromatique.

### ♥♥ Pouilly Fuissé 2015

Très bel équilibre avec un final particulièrement long.

En fin de dégustation le service d'un Mâcon rouge (cépage Gamay) fut inutile tellement les blancs restaient en bouche.

## Dîner au restaurant Pierre à Mâcon

Ravioles de queues de langoustines au pistou avec Viré Clessé «Terroir de Pommetin» du Domaine des Tourterelles.

Tournedos Charolais au foie gras poêlé sauce périgourdine avec Givry 1er cru «Clos Salomon» de Gardin Perroto.

Soufflé chaud au Grand Marnier.

## Domaine Thibert père et fils à Fuissé

En fait, la fille (ou la sœur) nous a reçu chaleureusement. Curieux qu'elle ne figure pas dans le nom officiel de cette jolie propriété !

29 hectares (95% chardonnay et 5% gamay), la majorité des vignes sont en fermage. Ils ne sont propriétaires que d'un peu plus de 1 hectare. Ces vignes sont réparties sur plusieurs AOC avec une majorité en Pouilly-Fuissé. Il s'agit d'une propriété familiale créée en 1990 par M. Thibert père. C'est désormais le fils et la fille (+ un oncle) qui sont aux manettes.

Vignoble en culture raisonnée après deux échecs du bio en 2007 et 2008. La question se pose de savoir comment on peut faire du bio avec un climat incertain et des risques de maladie élevés. D'ailleurs beaucoup de vignerons arrêtent le bio sur cette appellation. Les vendanges sont manuelles sauf pour les mâcons. Taille à 6 à 8 bourgeons qui assure des rendements corrects mais irréguliers comme dans toute l'appellation.

Les installations sont récentes (2015) avec un matériel ultra-moderne. Tous les vins passent en cuve une journée puis séjournent en barriques qui sont changées tous les 2 ou 3 ans. Le choix du tonnelier a été délicat et s'est porté finalement sur un voisin proche. C'est celui dont le boisé marquait le moins les vins ; d'ailleurs, le nombre de barriques utilisées diminue régulièrement.

Les vins restent en barrique 10 à 14 mois. Les manipulations du vin sont réalisées sous azote pour limiter l'oxydation. Ils sont très peu sulfités et Mme Thibert condamne les vins naturels comme beaucoup.

### ♥♥♥ **Mâcon-Verzé 2016**

Cette AOC est en cours d'enregistrement. Coteau argilo-calcaire bien exposé. Nez sur le fruit et une belle fraîcheur en bouche pour finir avec élégance. S'ouvre bien dans le verre.

### ♥♥ **Saint-Véran «Champ Rond» 2015**

Sur le sud de l'AOC ; sera bientôt un 1<sup>er</sup> cru. Nez bien expressif. La bouche se révèle ample et ronde. Très belle longueur.

### ♥♥♥ **Saint-Véran «Bois de Fée» 2014**

Nez splendide et très belle structure en bouche. Final à peine boisé. Vin à carafer pour qu'il révèle toute sa structure. C'est un vin de garde.

### ♥♥♥ **Pouilly-Vinzelles «Les Longeays» 2015**

Mis en bouteille sans filtration car les fermentations ont été complètes. 8% de fûts neufs

Très belle structure ; mérite un peu de patience pour s'ouvrir. Dès lors, ce vin devient complexe et équilibré avec un finale d'une rare élégance.

### ♥♥ **Pouilly-Fuissé «Les Cras» 2013**

Millésime réputé difficile car pluvieux et moins solaire que 2015. Terroir calcaire

Vin harmonieux mais très en puissance

### ♥♥ **Pouilly-Fuissé «Vignes Blanches» 2013**

Robe plus jaune. Sensation d'un vin plus austère. Beaux arômes avec un vin globalement très minéral. Du gras en milieu de bouche et une belle longueur.

### ♥♥♥♥ **Pouilly-Fuissé «Vignes Blanches» 2012**

Nez un peu réduit. En bouche, ce vin est exceptionnel de qualité avec des arômes intenses, du gras et une belle puissance. Le final est puissant sans être lourd. Un vin à ne pas rater !

## **Déjeuner au bistrot L'Ô des Vignes à Fuissé.**

Excellent pot au feu et tarte aux pommes.

Deux vins ont été servis : un Pouilly-Fuissé de chez Denogent remarquable et un Pouilly de Chaintré de chez Valette. Ce dernier est atypique avec des arômes pamplemousse franchement dérangeants. Nous avons déjà eu des déboires avec ce vigneron et mieux vaut éviter ce producteur.

## **Visite du site de l'Abbaye de Cluny**

Avec un guide qui a retenu notre attention pendant plus de deux heures malgré un temps exécrable.