

BOURGOGNE

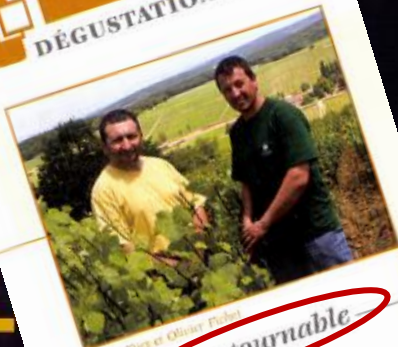
N°125 6,50 €

AUJOURD'HUI

SUPPLÉMENT

BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

DÉGUSTATIONS / APPELS



Pierre-Yves et Olivier Fichet

Incontournable

DOMAINE FICHET

Pierre-Yves et Olivier Fichet exploitent aujourd'hui un domaine de 35 hectares, dont 24 consacrés au cépage chardonnay, décliné en différentes cuvées de mâcon-villages, mâcon-burguy et mâcon-igé. Les vignes sont labourées ou enterrées pour limiter leur vigueur, et le travail d'effeuillage permet d'éviter le recours à la lutte chimique contre la pourriture. Les cuvées de haut de gamme, mâcon-igé, sont vinifiées et élevées à 100% en fûts de chêne. Convaincus que leurs terroirs du nord, mais n'ont rien à envier à la Bourgogne du sud, Pierre-Yves et Olivier viennent de défricher et de planter 3 ha de chardonnay sur des coteaux pentus et caillouteux de la commune d'Igé. Ils produisent aussi, lorsque l'année s'y prête, une étonnante cuvée de vendanges tardives sous l'égide de la Quinessence d'Igé. Le 2013 est une année gourmande ultrant 14° d'alcool pour 120 grammes de sucres résiduels.

89530 Saint-Bris le Vineux - Tél. 03 86 53 35 15
Mâcon Igé blanc La Cra 2014 (15,80 €) - 17
 Arômes d'épices, d'agrumes, avec une note boisée-vanillée noble. En bouche, on sent un vin « ambitieux » avec un bel élevage, de la densité, du gras, mais aussi beaucoup de finesse. Bon potentiel de garde !

Mâcon Igé blanc Terroir de la Cra 2013 (15,80 €) - 16,5
 Cette cuvée « phare » du domaine vieillit aussi bien et longtemps qu'un beau cru du Mâconnais. Arômes complexes et riches de fruits, de fleurs, avec une discrète note boisée-vanillée. Le vin est plein, ample, frais, long en bouche.

Mâcon Burguy blanc Les Verchères 2014 (14,25 €) - 16
 Le domaine exploite dans ce climat 1 hectare d'une vieille vigne plantée en 1966. Arômes frais, riche, sur les agrumes amers. En bouche, le vin est rond, suave, riche et tonique.

Mâcon Igé blanc Château London 2013 (8,50 €) - 16
 9 parcelles d'âges différents (plantations entre 1920 et 1995) sont assemblées pour produire cette cuvée toujours de très bon niveau. Le 2013 exprime des arômes de fleurs sucrées, de fruits jaunes... Le vin est gourmand, avec des saveurs de pêches jaunes et une note musquée.

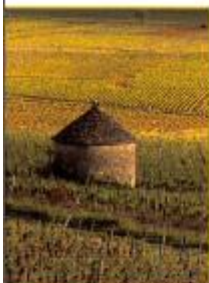
Mâcon Igé rouge Mont de Pierre 2014 (6,50 €) - 15,5
 Belle robe grenat. Arômes fruités riche et frais : framboise, cerise... En bouche, le vin est plein de fruit, croquant... Un gamay délicieux à déguster dès aujourd'hui.

Mâcon Burguy blanc Les Verchères 2013 (14,25 €) - 14,5
Mâcon Burguy blanc Les 3 Terroirs 2014 (6,75 €) - 13,5

200 b

2010

Un millési



APPEL D'OFFRE BEAUJOLAIS CHORE

- 2012 - rares e
- Le Clos a se dévoil

DOSSIER

LES FUTURES
« STARS »
DU VIGNOBLE !

MÉLIE BERTHAUT
MAINE BERTHAUT (FIXIN)



N°125 BOURGOGNE AUJOURD'HUI - N°125
 04 13 15 - 04 13 15 3 140 - 0 1 3 14 0 1 7 € - 14 0 1 7 €
 REG. 330 001 - PARIS - 1800177

L 18623 - 125 - F - 6,50 € - RD

