

# Pouilly-Vinzelles

## Les Quarts font sa réputation

Plus vaste climat de l'appellation, "Les Quarts" donnent des vins aussi rares que savoureux.

Délimitée en 1931, l'aire d'appellation Pouilly-Vinzelles n'a été reconnue qu'en avril 1940. À la veille de la guerre... Sur un coteau orienté au levant entre 200 et 250 m d'altitude, ses 50 ha touchent le Pouilly-Fuissé par le village de Chaintré. Ses roches du Jurassique à dominante argilo-calcaire mais ferrugineuses varient entre sommet et bas de côte. On regrettera que certains producteurs la vendent encore sans nom de climat.

### CLIMAT LES QUARTS

Ses 12,28 ha représentant le quart de l'appellation, il en a gardé le nom. Son exposition idéale se nourrit d'un sol riche en oxyde de fer. Un clocheton permet de le repérer dans le coteau de Vinzelles. Le principal propriétaire de ce climat est la famille Bret (La Soufrandière), chef de file du renouveau de ce cru aussi rare que savoureux.

15/20

#### ■ LA SOUFRANDIÈRE

Les Quarts 2010

Arômes brillants mariant miel et épices douces aux agrumes confites. Texture vaporeuse et sensuelle comme un voile de mousseline sur la langue. Une référence. **N. C.**

**2013 (17,5/20).** Cette cuvée millerandée est issue de ceps de plus de 80 ans. Elle offre une note de frangipane tiède avec une attaque ferme sur un tanin sec qui serre le cœur de bouche pour mieux s'allonger sur la minéralité. **env. 36 € (cavistes)**

DOMAINE THIBERT

FUISSÉ

### CHRISTOPHE ET SANDRINE THIBERT

## Un régal dans les trois AOC

L'histoire de cette famille vigneronne de Fuissé débute en 1967 avec une vigne de Pouilly en location. Arrivé au domaine en 1990, Christophe commence aussitôt la mise en bouteilles, à 22 ans. Aujourd'hui, lui et sa sœur Sandrine veillent sur 29,50 ha. Ils font partie des rares vigneronnes à exploiter les trois AOC de Pouilly. Avec un égal bonheur, comme l'illustre notre dégustation dans laquelle un vin de chaque Pouilly figure en bonne place. Après une tentative bio entre 2007 et 2008, la réalité économique et physique d'un vaste domaine a eu raison de leurs convictions, mais ils en ont conservé le travail du labour. L'élevage varie entre 6 et 15 % de fûts neufs (et demi-muids en 2015) en fonction des millésimes. « *En matière de vin, rien n'est jamais figé* », affirme Christophe. Rien, sauf l'exigence de qualité. **G. B.**



SANDRINE ET CHRISTOPHE THIBERT. Leur seule et unique exigence : la qualité !

**2006 (17/20).** Arômes de brioche à la frangipane. La matière ronde enveloppe la langue dans un tour de bouche gourmand. Une bouteille à cueillir maintenant. **N. C.**

15/20

#### ■ DOMAINE TROUILLET

Les Quarts 2012

Il se pare de jolis arômes de citronnelle et offre un tranchant

sec comme une lame. Il évoque un riesling dont la minéralité tient le palais en haleine. Il sera encore meilleur dans deux ans. **10 €**

### CLIMAT LES LONGEAYS

Ses 6,80 ha prolongent le coteau de Chaintré en AOC Pouilly-Fuissé. Si son aromatique ressemble à son voisin, le caractère sec et salivant, parfois iodé, de sa finale le distingue d'emblée. Les 4,10 ha des Bois Préaux pourraient le rejoindre sous son nom, à moins que ce bas de coteau ne soit revendiqué sous Les Quarts, plus grand et plus réputé.

18/20

#### ■ DOMAINE THIBERT

Les Longeays 2013

Parfum de miel de fleurs frais. Une entrée riche et sensuelle qui enrobe la langue avant une tension active à la finale salivante XXL. **20 €**

16,5/20

#### ■ DOMAINE SOPHIE CINIER

Les Longeays 2013

Pollen de fleur, miel d'acacia. Attaque ronde et fruitée, trame acidulée salivante. **env. 35 € (cavistes)**

16,5/20

#### ■ LA SOUFRANDIÈRE

Les Longeays 2011

Les petites fleurs jaunes entrent dans une bouche compacte qui se délie comme un sabayon de nectarine. La finale sèche, presque austère, lui confère des allures de grand chablis. **32 €**

# Pouilly-Fuissé

## La plus étendue et la plus illustre

À l'ombre des roches de Vergisson et de Solutré, ses terroirs sont d'une grande typicité.

Classé Grand site de France en 2013, le secteur Solutré-Pouilly-Vergisson englobe trois des quatre communes qui composent son AOC. Avec le village "solaire" de Chaintré qui fait frontière commune avec le Beaujolais, on retrouve sur ses 770 ha les bancs de calcaires à entroques de la Côte d'Or. Pieds, coteaux et versants entre 200 et 300 m, dominés par les glorieuses roches de Solutré et de Vergisson, forment un puzzle 3D de vignes aux différentes expositions. À l'instar des premiers crus de Chablis, le secteur revendique une vingtaine de climats porte-drapeaux qui regrouperont différents lieux-dits. Pour plus de clarté, nous avons choisi de découper l'appellation Fuissé en quatre secteurs.

### 1 - Terroir de Vergisson

Cet écrin de vignes calé entre sa Roche et celle de Solutré bénéficie d'un climat singulier où le froid des vents alterne avec la chaleur renvoyée par les masses rocheuses. Trois climats porte-drapeaux se distinguent par une forte typicité dont la minéralité est la dominante.

#### CLIMAT SUR LA ROCHE

Exposition est/sud-est, 330 à 425 m. Des sols pentus argileux à limoneux argileux, caillouteux et peu profonds (40 cm à 1 m), issus de calcaires durs à chailles ou à entroques et Polypiers. Un terroir magistral qui donne des vins épurés et cristallins à qui sait les travailler.

17,5/20

#### ■ DOMAINE DES VIEILLES PIERRES

La Roche 2013

Parfum capiteux entre lys et

magnolia ; bouche pure portée par une saveur florale envoûtante. 16 €

16,5/20

#### ■ MAISON VERGET

La Roche 2013

Doté d'un caractère crayeux à la tension calcaire nette et au caractère iodé salivant. Une juste expression du lieu. 26,10 €

DOMAINE CHEVEAU

SOLUTRÉ

### NICOLAS, AURÉLIE ET JULIEN CHEVEAU

## 60 % de leurs 110 000 bouteilles sont exportées

Nicolas Cheveau, 37 ans, épaulé par son épouse Aurélie, et son frère Julien exploitent ce domaine familial fondé par le grand-père André en 1950, qui avait débuté par 6 hectares en métayage. La propriété compte aujourd'hui 16 hectares de vignes réparties sur 40 parcelles, dont 6,5 hectares sur Pouilly-Fuissé, en majorité dans le hameau de Pouilly (dont les très réussis Bouthières et Vers Cras 2012). En 1999, leur père Michel faisait 4 000 bouteilles, ils en ont produit 110 000 en 2014. Si les vins sont majoritairement exportés (60 %), ils restent bourguignons dans leur style. Pas de collage, mais une filtration sur terre. Et à partir du millésime 2013, les élevages ont été allongés, même sur les mâcons-villages. Les Cheveau se démarquent encore en ne vendangeant pas à la machine (sauf en 2013). **G. B.**



NICOLAS (À G.), AURÉLIE ET JULIEN CHEVEAU. Ils sont trois mais roulent en 2 CV !

T. Lemblin

DOMAINE CORNIN

CHAINTRÉ

## DOMINIQUE ET ROMAIN CORNIN

### Le duo de référence

Avant de laisser une place à son fils Romain (1987) sur les 11 hectares du domaine, Dominique (1959) avait commencé par sortir de la coopération en 1993. Il a vendu sa machine à vendanger en 1998, le bio est arrivé en 2009. Au retour de Romain en novembre 2011, il lui laisse la main sur les vinifications pour mieux se consacrer à la vigne. À la manière d'un impressionniste, il fait évoluer par touches les vins de leurs 38 parcelles comme autant de tableaux, rééquilibrant l'élevage en fûts ici, touchant à la filtration là. Déjà connus des amateurs, leurs chardonnays (dont un superbe beaujolais blanc) gagnent en précision en 2011. Chez les Cornin, la minéralité du pouilly se tient dans le cœur de bouche, pas dans la finale. Discrètement, ce duo va devenir une référence. **G. B.**



DOMINIQUE (ASSIS) ET ROMAIN CORNIN. Le père est en charge de la vigne, le fils des vinifications.

17/20

#### ■ PIERRE VESSIGAUD

Vers Pouilly 2011

On a l'impression que ce pouilly a mis son costume à paillettes ! Le boisé est accompagné d'arômes floraux. Son élevage fait de lui un vin chic à la finale réglissée. **28 €**

18/20

#### ■ DOMAINE J. A. FERRET

Tournant de Pouilly 2011

Le jus est gourmand, le fond est dans son extrait sec, dense et carré comme un rouge. Un porte-drapeau pour le cru. **env. 50 € (cavistes)**

16/20

#### ■ DOMAINE DES PONCETYS

En Champs Roux 2012

Du floral en bouquet, de quoi vous

faire tomber amoureux de cette terre par cette saveur complexe qui papillonne sur les papilles ! **N. C.**

CLIMATS  
LA FRÉRIE,  
AU VIGNERAIS

Exposition est/sud-est/sud, 270 à 380 m. Dépôt caillouteux de pente, argile résiduelle profonde sans calcaire et sans cailloux. Dommage que peu de producteurs revendiquent ces climats.

16,5/20

#### ■ VINS AUVIGUE

La Frérie 2013

Porté par un fruité vanillé enrobant et très crémeux, il développe un jus savoureux né de l'argile. **14 €**

16/20

#### ■ DOMAINE DENUZILLER

La Frérie 2011

Au parfum du lys répond la douceur du pollen qui habite une bouche délicatement gourmande. **N. C.**

16/20

#### ■ DAVID FAGOT

Les Vignerais 2013

Plein en attaque, il offre son énergie une fois le tour de bouche terminé. Le boisé fondu rend le vin déjà plaisant. Un canon de Pouilly. **14 €**

### 3 - Terroir de Fuissé

Dans cette partie, le vignoble forme un amphithéâtre qui se casse sur le mamelon du hameau de Pouilly, rattaché à la commune en 1613. Les vins offrent un profil fruité et floral et peuvent se montrer gras comme minéraux.

CLIMAT  
VERS CRAS

Nombreuses orientations, 240 à 260 m. À cheval sur Fuissé et Solutré-Pouilly, ce climat est formé de plateaux bruns calcaires avec un

15/20

■ **DOMAINE J. A. FERRET**

Les Perrières 2011

L'enveloppe racée portée par le bois se tient dans une sève monumentale. Un sérieux client pour la garde. env. 37 € (cavistes)

**CLIMAT  
LES RONTETS**

**N**ord/nord-est, 350 à 370 m. Les calcaires du Bathonien et du Bajocien se plaisent dans cet emplacement froid et haut. Heureusement pour l'appellation, l'unique producteur du lieu est aussi sérieux que ses vins.

18/20

■ **CHÂTEAU DES RONTETS**

Les Birbettes 2013

Un brise-cailloux ! Porté par la minéralité sous-jacente, son jus séveux rappelle l'expression sèche d'un bâtard. 35 €

17,5/20

■ **CHÂTEAU DES RONTETS**

Clos Varambon 2011

Frais et net par son arôme de silex frotté, il est riche d'un tanin sec bluffant. Il donne une vision spirituelle du pouilly : à la fois dépouillé et riche. env. 21 € (cavistes)

**4 - Terroir de Chaintré**

La commune la plus au sud de l'AOC est un millefeuille géologique du Bajocien et de l'Argovien qui apportent, combinés à un ensoleillement important, une maturité précoce. Ce sont souvent des pouillys plus généreux, voire opulents, dotés d'une vraie finesse.

**CLIMAT  
LE CLOS REYSSIER**

**E**st/sud-est, 200 à 270 m. L'argile résiduelle des alluvions du lit majeur de la vallée se combine aux calcaires à entroques pour livrer des vins d'abord riches puis profonds.

16/20

■ **DOMAINE CORNIN**

Clos Reyssié 2013

Un or à la brillance ultime se drape dans un jus savoureux et effilé, puis finit dans une allonge de mousquetaire. 20,40 €

2011 (18/20). Fleurs de rocailles et de murets ; bouche à la trace fine et élégante qui délivre une expression minérale unique. N. C.

14/20

■ **PERRATON FRÈRES**

Clos Reissier 2013

Belle pâleur évanescence par ses arômes floraux. Digeste et élégant, il croque le plaisir. 13 €

**CLIMATS LE CLOS  
DE MONSIEUR NOLY,  
MAISON DU VILLARD,  
LES CHEVRIÈRES,  
LES ROBÉES**

**S**ud-ouest/est, 250 à 300 m. Sol caillouteux sur marnes et banc rocheux calcaire entre 70 cm et 1 m sur Les Robées et Les Chevières. Argiles profondes à chailles sur Le Clos de Monsieur Noly. Pour des vins expressifs, meilleurs après trois ans de cave.

18/20

■ **CHÂTEAU DE LAVERNETTE**

Maison du Villard 2013

Or vert brillant, parfum élégant sur une texture juteuse qui croque la nectarine jusqu'au noyau. 17,15 €

2012 (17/20). Issue de ce climat, la cuvée JJ de Boissieu est onctueuse par nature. Cette bouteille prouve que le chardonnay a trouvé ici une terre d'exception. L'élevage est complet, le fond du vin digne des premiers crus de Meursault. N. C.

17/20

■ **DOMAINE CORNIN**

Les Chevières 2011

L'or vert tendre libère des senteurs printanières qui font vagabonder

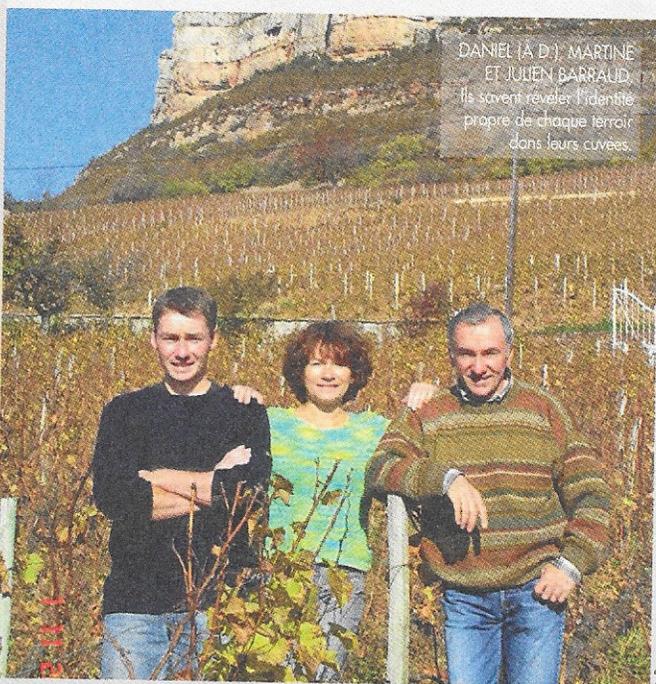
DOMAINE BARRAUD

VERGISSON

**DANIEL, MARTINE ET JULIEN BARRAUD**

**Les métronomes de Pouilly**

**D**epuis 2006, Julien travaille dans la droite ligne de ses parents Daniel et Martine, installés en 1982. Sa sœur Anaïs vient de les rejoindre sur 11 hectares de climats quasiment tous localisés sur Vergisson où le caractère "froid" du village niché entre les roches de Solutré et de Vergisson fait, après quelques années de cave, des merveilles. Ils ont passé les élevages de 10 à 14 mois et, depuis 2005, foudres et demi-muids côtoient les fûts. Si leurs pouillys ne sont pas les plus flatteurs jeunes, leur capacité à révéler l'identité gustative de chaque terroir, précoce (Les Crays) ou tardif (En Buland), même dans les petites années, est leur signature. Pour Daniel, qui a mis le labour au cœur de son travail, « la certification en bio appartient à mes enfants ». Le message est passé. G. B.



DANIEL (À D.), MARTINE ET JULIEN BARRAUD. Ils savent révéler l'identité propre de chaque terroir dans leurs cuvées.

l'esprit. La matière délicate laisse la bouche nette. La dimension du cru est au sommet. env. 30 € (cavistes) 2013 (17,5/20). Aubépine et églantine volent dans le verre. Jus large, souple, porté par une saveur de pêche jaune à la longueur salivante. N. C.

16,5/20

■ **FABRICE LAROCLETTE**

Les Robées 2013

Sa matière tutoie le minéral comme le floral (chèvrefeuille). À encaver d'urgence. env. 20 € (cavistes)

15/20

■ **DOMAINE CÉDRIC & PATRICE MARTIN**

Clos de Monsieur Noly 2013

Doré doux au nez de crème fraîche, fruité savoureux à la finale épicée sur le poivre vert. Un peu d'élevage l'aurait bonifié. N. C.