

DOMAINE DES DEUX ROCHES @

71960 Davayé - Tél. 03 85 35 86 51

Mâcon-villages Plants Carrés 2009 - 16

De la maturité, de l'intensité, avec de jolies notes de mirabelle au nez, mais aussi de la fraîcheur (avec une bonne acidité en bouche), voilà un vin complet et plaisant.

Mâcon-Chardonnay Grand Va 2009 - 15**CORINNE ET THIERRY DROUIN**

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 36

Mâcon-Bussières 2009 - 14,5**DOMAINE DE L'ÉCHELETTE**

71700 La Chapelle-sous-Brancion - Tél. 03 85 51 10 34

Mâcon-Cruzilles 2009 (5 €) - 16

"Un beau vin, tout en élégance", conclut un dégustateur. La bouche est vive, pleine d'énergie. Le nez lui aussi s'exprime sur un registre de fraîcheur (herbe coupée) et de vanille.

P. FERRAUD ET FILS

69220 Belleville - Tél. 04 74 06 47 60

Mâcon-Fuissé 2009 (9,14 €) - 15**DOMAINE DE LA FEUILLARDE**

71960 Prissé - Tél. 03 85 34 54 45

Mâcon-Prissé rouge 2009 (6 €) - 16,5

Dès les premiers arômes, la profondeur et la complexité de ce vin s'annoncent nettement au-dessus de la moyenne. En bouche, les tanins sont présents mais d'une bonne finesse. Une très belle matière.

DOMAINE DE LA GARENNE71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 21 61 - www.domaines-devillard.com**Mâcon-Azé 2009 - 15****DOMAINE LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON**

71960 Milly-Lamartine - Tél. 03 85 37 78 09

Mâcon-Bussières Le Monsard - 15,5

Un vin profond, dense, finement soutenu par une finale minérale. Le nez présente de belles notes de pêche, de prune, avec une touche de miel d'acacia. L'ensemble ne manque pas de caractère.

Mâcon-Milly-Lamartine - 15**Mâcon-Milly-Lamartine Clos du Four - 14,5****MAURICE LAPALUS ET FILS**

71960 Pierreclos - Tél. 03 85 35 71 90

Mâcon-Pierreclos rouge Les Crus 2010 (6,10 €) - 15**MAISON LORON ET FILS @**

71570 Pontaneveaux - Tél. 03 85 36 82 41

Mâcon-villages La Crochette 2010 (6,25 €) - 16

Le nez se déploie sur des notes de fruits exotiques (ananas). La bouche est dense, ample mais sans aucune lourdeur. Une finale longue complète agréablement la dégustation de ce vin complet.

Mâcon-villages Escudettes 2010 (6,25 €) - 15,5

Des arômes de fruits blancs (pêche, poire) montent au nez. La bouche offre du croquant, un beau volume. L'équilibre est là également.

Mâcon-villages Château de la Tour Penet 2010 (7,10 €) - 15,5

Une palette aromatique sur les fruits exotiques (ananas, litchi), mais aussi la poire se déploie. La bouche est profonde avec une pointe acidulée en finale qui lui assure de la longueur.

Mâcon-Loché 2010 (7,10 €) - 14,5

Olivier Fichet

Valeur sûre**PIERRE YVES ET OLIVIER FICHET**

Le Domaine Fichet fait partie, depuis de nombreuses années maintenant, des locomotives du Mâconnais. Dès 1976, Francis Fichet décidait de mettre en bouteilles sa production. Le domaine s'étend aujourd'hui sur trente-deux hectares, sous la houlette de ses deux fils, Olivier et Pierre-Yves. Il n'y a pas de "systématisme" dans leur approche, mais un itinéraire technique adapté à chaque cuvée. Le mâcon-Igé Château London est par exemple vinifié en cuves, tandis que Les Verchères ou La Cra sont entièrement élaborés en fûts. La Cra constitue sans doute le terroir le plus remarquable du domaine. Installé sur un plateau sur un sol très crayeux, il s'apparente à un superbe solarium. Les vignes restent bien saines et les raisins ne manquent jamais de maturité. Une cuvée de caractère et de garde.

71960 Igé - Tél. 03 85 33 30 46

Mâcon-Burgy Les Verchères 2010 - 16,5

"Un vin riche et tonique à la fois", note un dégustateur. Autant dire que l'équilibre entre le moelleux et l'acidité est atteint. Des notes de fruits à pleine maturité montent au nez. Beaucoup de plaisir.

Mâcon-Igé rouge La Montpellièrre 2009 (5,50 €) - 16

Avec un peu d'aération, ce vin développe une belle complexité sur des arômes de fruits noirs. La bouche dégage une belle énergie, de la fraîcheur. Un mâcon rouge très plaisant.

Mâcon-Burgy Les Verchères 2009 (12,50 €) - 15,5

Le nez est flatteur sur des notes de fruits jaunes et une élégante touche florale. La bouche est riche, soutenue par une bonne fraîcheur. Un bel équilibre.

Mâcon-Igé La Cra 2009 (14,25 €) - 15**Mâcon-Igé La Cra 2010 - 15****Mâcon rosé 2010 - 14,5****LES DÉGUSTATEURS**

Denis Couvert (amateur), Laurent Gotti (*Aujourd'hui*), Bernard Grosjean (caviste), Amanda Regan (journaliste - Australie), Didier Saint-Vignes (courtier), Georges Trimaille (amateur), Gilles Trimaille (amateur), Christophe Tupinier (*Bourgogne Aujourd'hui*).