

Maison des vins : les tops de l'été

La Maison des vins de la Côte chalonaise sort sa nouvelle carte ce samedi à Chalon-sur-Saône. 144 vins ont été choisis lors de la dernière sélection, qui a eu lieu parmi les 210 échantillons proposés. Parmi eux, sept vins se sont distingués. Dégustation commentée de ce millésime estival.

■ Crémant rosé brut : cave de Bissey

Un crémant faiblement dosé, juteux, au nez de fruits rouges frais et aux saveurs de bonbon. Une gourmandise, élevée 18 mois, issue d'un assemblage de pinot noir, d'aligoté et de gamay.

Note : 17,50/20

■ Bourgogne aligoté 2018 : Domaine de L'Ecette

Gourmand, sur des notes épicées et légèrement toastées (bien que vinifié et élevé en cuve), un aligoté de gastronomie rond, souple, issu d'une vendange bien mûre.

Note : 17,95/20

■ Bouzeron "Les 3" 2018 : Domaine Chanzy

Fruité, minéral, fin et précis, il se distingue par ses notes intenses et typées de pierre à fusil. Cette belle entrée de gamme est issue de l'assemblage de plusieurs parcelles, bénéficiant de trois expositions différentes (d'où son nom, "Les 3").

Note : 15,90/20



Sept vins sont sortis du lot pour cette sélection printemps/été. Photo JSL/Grégory JACOB

■ Montagny 1^{er} cru "Cuvée Louis" 2019 : Domaine Feuillat-Juillot

Issu d'une vigne de 85 ans dans le 1^{er} cru Mont-Cuchot, ce superbe montagny a été vinifié et élevé en fûts neufs. Pourtant, le boisé ne domine pas et il s'exprime dans un bel équilibre entre gourmandise et minéralité.

Note : 17,10/20

■ Rully blanc 2020 : Domaine Jacqueson

On ne présente plus ce domaine de référence à Rully, dont le « simple » rully village vaut le détour : tension, plénitude, gourmandise et maturité du raisin. Assemblage de deux parcelles (fromanges et la bar-

re), il a été élevé avec 15 % de fûts neufs.

Note : 16,75/20

■ Bourgogne Côte chalonaise rouge 2020 : Domaine Lagarde

Ce nouveau domaine, basé à Rosey, est à suivre ! Pour son deuxième millésime, il a produit un vin tout en fruit, issu de vieilles vignes de la commune de Chenôves. De la matière, des tanins mûrs, et un superbe rapport qualité/prix.

Note : 16,60/20

■ Givry 1^{er} cru rouge "En Veau" : Domaine Deliance

Déjà remarqué pour son 2018, le domaine récidive avec

ce 2019 tout en finesse et élégance, au nez distingué de rose fanée et de moka. En bouche, du soyeux et de la gourmandise. La parcelle d'un demi-hectare est exposée plein est, et le vin a été élevé un an avec 60 % de bois neuf.

Note : 17,90/20

■ Mercey 1^{er} cru rouge "Clos des Grands Voyens" 2020 : Domaine Jeannin-Naltet

En quelques années, le domaine Jeannin-Naltet est devenu une référence à Mercey. Ce premier cru monopole a tout d'un grand bourgogne : un nez envoûtant de cassis et de pivoine, un toucher de bouche soyeux, une grande concentra-

Gilles Platret : « On ne laissera pas tomber le restaurant »

Jeudi soir, en fin de réunion de conseil municipal à Chalon-sur-Saône, Cécile Lamalle, du groupe d'opposition Chaque jour Chalon a posé une question à Gilles Platret au sujet du devenir du restaurant de la Maison des vins, fermé suite au départ à la retraite du restaurateur Jean-Pierre Dauvergne. Le maire a tenu à rassurer : « On ne laissera pas tomber le restaurant. On travaille depuis décembre avec l'association de la Maison des vins, afin de préparer la suite qui sera un projet sur la restauration. On est en train de définir la grande philosophie d'actions (produits locaux, vins de la Côte chalonaise) et plus que ça. Il y a également des enjeux liés à la convention d'occupation. Il y aura des travaux à faire, surtout au niveau de l'isolation. Il est temps aussi que quelqu'un vienne avec un projet et investisse. Je rassure tout le monde. On va lancer les études et on poursuit le travail avec les associations. Nous allons continuer la valorisation de ce pôle d'attractivité. »

G. F.

tion (25 hl/ha) et les tanins mûrs d'un grand millésime. Attention, élevage long : il ne sera en vente qu'en juillet.

Note : 17,60/20