

→ CH. DE CHAMIREY, Chamirey, 71640 Mercurey, tél. 03 85 45 21 61, contact@chateaudechamirey.com
 V A t.l.j. sf dim. 10h-19h (avr.-nov.); 9h-18h (déc.-mars)
 4 3 → Devillard

VINCENT ET JEAN-PIERRE CHARTON
 Vieilles Vignes 2015

■	10000		11 à 15 €
---	-------	--	-----------

Un domaine créé en 1960, conduit depuis 2011 par la troisième génération. Vincent Chartron exploite aujourd'hui un vignoble de 10 ha.

Des vieilles vignes de soixante ans sont à l'origine de ce vin aux parfums complexes de fruits rouges, de cassis, de fumée et de chocolat noir. La bouche présente une belle rondeur, des tanins mûrs et une plaisante finale fruitée. À boire dans sa jeunesse. 2017-2020 ↓ bavette grillée

→ VINCENT ET JEAN-PIERRE CHARTON, 29, Grande-Rue, 71640 Mercurey, tél. 06 32 07 11 73, jean-pierre-charton@wanadoo.fr V A t.l.j. 8h-12h 13h30-18h

DANJEAN-BERTHOUX Les Chavances 2015 ★

■	4250		11 à 15 €
---	------	--	-----------

Blotti au pied du célèbre mont Avril, le petit village bourguignon de Jambles développe sa vocation viticole ainsi que l'élevage de la célèbre race bovine charolaise. Pascal Danjean y élabore ses vins depuis 1993, à la tête aujourd'hui de 11,6 ha de vignes.

Cette cuvée issue d'un sol incroyablement calcaire respire la minéralité du terroir mariée à des notes plus douces de cerise, de violette et de cannelle. Une attaque épanouie, au fruité intense, laisse place à une bouche riche et chaleureuse typique du millésime 2015, étirée dans une longue finale mûre et réglissée. 2018-2022 ↓ civet de marccassin

→ DANJEAN-BERTHOUX, Le Moulin-Neuf, 45, rte de Saint-Désert, 71640 Jambles, tél. 03 85 44 54 74, danjean.berthoux@wanadoo.fr V A t.l.j. 8h-12h 13h30-19h

DOM. DE L'EUROPE Les Chazeaux 2015 ★★

■	5000		11 à 15 €
---	------	--	-----------

Chantal Côte et Guy Cinquin conduisent depuis 1994 un petit domaine de 3 ha à Mercurey. «Observer et écouter la nature, s'imprégner de la terre et de l'air, et devenir leurs humbles serveurs», telle est leur devise.

D'un seyant grenat limpide et brillant, ce 2015 présente un nez complexe de cassis, de vanille et de menthe fraîche. La bouche, très équilibrée, offre de belles sensations : de la rondeur, du fruit, des tanins veloutés et fondus, un boisé bien intégré. 2018-2024 ↓ paleron en sauce

→ GUY ET CHANTAL CINQUIN, Dom. de l'Europe, 7, rue du Clos-Rond, 71640 Mercurey, tél. 06 08 04 28 12, cote.cinquin@wanadoo.fr V A t.l.j. 8h-20h 4 3

DOM. DE L'ÉVÊCHÉ Les Ormeaux 2014

■	3000		11 à 15 €
---	------	--	-----------

Sylvie et Vincent Joussier sont installés depuis 1985 sur ce domaine de 13 ha auparavant planté en

fruitiers. Bien qu'encore très jeunes, les deux enfants du couple participent déjà à l'aventure viticole familiale.

Ce vin exhale des senteurs généreuses fruits noirs très mûrs, avec quelques effluves de tabac brun. Des impressions que l'on retrouve dans une bouche tout aussi généreuse, ronde et discrètement boisée. 2018-2022 ↓ bœuf bourguignon

→ EARL VINCENT JOUSSIER, 6, rue de l'Évêché, 71640 Saint-Denis-de-Vaux, tél. 03 85 44 30 43, vincentjoussier@cegetel.net V A t.l.j. 8h-19h; dim. sur r.-v.; f. 15-31 août 4 3

JEAN-CHARLES FAGOT
 Le Clos l'Évêque 2015 ★★

■	1 ^{er} cru	1200		15 à 20 €
---	---------------------	------	--	-----------

Installé entre Chagny et Puligny-Montrachet, Jean-Charles Fagot est à la tête de 4 ha de vignes. Il s'est fait négociant pour étoffer sa carte des vins et restaurateur en ouvrant en 1998 l'Auberge du Vieux Vignerons, où il propose une cuisine du terroir.

Ce 2015 d'un seyant grenat brillant a été élevé douze mois en fût, mais il n'en garde que d'infimes notes fumées dans un environnement fruité (cassis et framboise). Le mariage réussi du bois et du fruit rouge se poursuit dans un palais équilibré et long, aux tanins fermes et fins, relevé par une belle finale épicée. 2019-2023 ↓ tajine d'agneau

→ JEAN-CHARLES FAGOT, rte de Beaune, 21190 Corpeau, tél. 03 80 21 30 24, jeancharlesfagot@free.fr V A t.l.j. r.-v.

GOUFFIER Les Bussières 2015

■	2000		15 à 20 €
---	------	--	-----------

Ayant appartenu à la famille Gouffier pendant plus de deux cents ans, ce petit domaine de 5,5 ha a été repris en 2012 par Frédéric Gueugneau, ancien directeur administratif de la cave coopérative La Chablienne, qui a créé en parallèle une activité de négoce destinée à l'achat de vendanges sur pied.

Ce 2015 plaisant déploie une olfaction intense et de bonne complexité : iode, agrumes, abricot, fougère. La bouche séduit par son attaque souple, sa matière généreuse et ses arômes de champignon frais et d'amande amère. 2017-2021 ↓ terrine de lapin aux noisettes

→ FRÉDÉRIC GUEUGNEAU, 11, Grande-Rue, 71150 Fontaines, tél. 06 47 00 01 04, vins.gouffier@gmail.com V A t.l.j. r.-v.
 → Frédéric Gueugneau

DOM. JEANNIN-NALTET
 Le Clos l'Évêque 2015 ★★

■	1 ^{er} cru	4400		15 à 20 €
---	---------------------	------	--	-----------



Après une carrière de dix ans en tant qu'ingénieur en optimisation industrielle et après une formation à la «Viti» de Beaune, Benoît Eschard, neveu de Thierry Jeannin-

Naltet, a repris les rênes en 2013 de ce domaine familial de 8,6 ha créé en 1858.

Ce 1^{er} cru rubis étincelant dévoile un nez riche et puissant de petits fruits rouges agrémentés de nuances de caramel. La bouche se révèle dense, soyeuse, ronde et concentrée, avec du fond et beaucoup de fraîcheur, ce qui n'était pas évident dans ce millésime chaud et solaire. Une grande réussite. 2019-2024 ↓ civet de lapin ■ 1^{er} cru Clos des Grands Voyens 2015 (15 à 20 €; 14 000 b.) : vin cité.

→ DOM. JEANNIN-NALTET, 4, rue de Jamproyes, 71640 Mercurey, tél. 03 85 45 13 83, domaine@jeannin-naltet.fr V A t.l.j. r.-v. → Benoît Eschard

DOM. MICHEL JUILLOT
 Les Vignes de Maillonge 2014 ★

■	22000		15 à 20 €
---	-------	--	-----------

Fondé par Louis Juillot, développé par son fils Michel et conduit depuis la fin des années 1990 par son petit-fils Laurent, ce domaine emblématique de la Côte chalonnaise couvre 31 ha essentiellement en AOC mercurey, avec des parcelles en Côte de Beaune.

Du verre, s'échappent de nombreux arômes de griotte et de framboise. Après une attaque fraîche et équilibrée, la bouche retrouve avec persistance ces notes fruitées, épaulée par un boisé bien intégré et des tanins fondus. Un mercurey aimable, facile d'accès. 2017-2021 ↓ poulet rôti

→ DOM. MICHEL JUILLOT, 59, Grande-Rue, BP 10, 71640 Mercurey, tél. 03 85 98 99 89, infos@domaine-michel-juillot.fr V A t.l.j. r.-v.

DOM. LOUIS MAX Les Caudroyes 2015

■	17000		20 à 30 €
---	-------	--	-----------

Maison de négoce fondée en 1859 par Evgueni-Louis Max, émigré de Géorgie. Depuis 2007, elle est la propriété de Philippe Bardet, un amateur de vin genevois qui a confié en 2014 à David Duband, célèbre vigneron de la Côte de Nuits, la responsabilité de la vinification et de l'élevage des vins de la maison. Elle dispose, en plus de ses achats de raisins, d'un vignoble en propre de 20 ha à Mercurey et de 165 ha dans les Corbières. Sur les flacons, des étiquettes reconnaissables entre toutes, dessinées par Pierre Le Tan.

Des chardonnays de cinquante ans plantés sur un terroir marno-calcaire ont donné naissance à cette cuvée de bonne intensité aromatique, ouvert sur les fleurs blanches, le miel et le citron. Vivacité et rondeur caractérisent la bouche, bien équilibrée et de bonne longueur. 2017-2020 ↓ terrine de foie gras

→ LOUIS MAX, 6, rue de Chauv, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03 80 62 43 00, louismax@louis-max.fr V A t.l.j. r.-v.

DOM. DU MEIX FOULOT 2015 ★

■	6000		15 à 20 €
---	------	--	-----------

En 1996, Agnès Dewe-de Launay, après quatre années passées aux États-Unis, a repris ce domaine de 20 ha à la suite de son père Paul; un domaine dans sa famille depuis plus de deux siècles.

Ce blanc séduit d'emblée par son bouquet épanoui de fruits mûrs et de fleurs blanches mâtiné d'une touche

de vanille. Gras et plein, le palais monte en puissance et affirme sans complexe une belle personnalité minérale. 2017-2021 ↓ cuisses de grenouilles

→ DOM. DU MEIX-FOULOT, 11, rue du Clos-du-Roi, Touches, 71640 Mercurey, tél. 03 85 45 13 92, meixfoulo@club.fr V A t.l.j. r.-v.
 → Agnès Dewé de Launay

DOM. MENAND Les Champs Martin 2015

■	1 ^{er} cru	4000		20 à 30 €
---	---------------------	------	--	-----------

Installé en 1997 sur le domaine familial, Philippe Menand oriente rapidement son vignoble vers la culture biologique, puis la vinification biologique sans intrants. La certification est acquise pour ses 6 ha de vignes.

Ce 2015 à la robe profonde offre un nez discret composé de notes fumées, de cassis et de griotte. La bouche est bien faite, équilibrée, riche sans lourdeur, épaulée par un boisé bien maîtrisé. 2018-2022 ↓ poulet aux cépes ■ 1^{er} cru Les Croichots 2015 (20 à 30 €; 1500 b.) 3 : vin cité.

→ DOM. MENAND, 8, rue des Combins, 71640 Mercurey, tél. 03 85 45 19 19, domaine-menand@orange.fr V A t.l.j. r.-v.

CH. DE MERCEY En Sazenay 2014

■	1 ^{er} cru	7900		15 à 20 €
---	---------------------	------	--	-----------

Fondée en 1875, la maison Antonin Rodet, négoce établi en Côte chalonnaise, propose une vaste gamme de vins de toute la Bourgogne. Elle possède aussi les Ch. de Mercey (45 ha au sud de la Côte de Beaune et en Côte chalonnaise) et Ch. de Rully (32 ha en rully). Depuis 2010, elle appartient au groupe Boisset.

Au nez, des arômes de mûre, de bigarreau et de cassis. La bouche confirme le bouquet et se montre à la fois fine et généreuse, même si les tanins accrochent encore un peu dans une finale dominée par le poivre noir et la vanille. 2018-2022 ↓ pintade aux champignons

→ CH. DE MERCEY, 55, Grande-Rue, 71640 Mercurey, tél. 03 85 98 12 12, contact@rodet.com V A t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-17h (18h en été) → FGV Boisset

DOM. DE LA MONETTE Les Obus 2015

■	1870		11 à 15 €
---	------	--	-----------

Depuis sa reprise en 2008 par Roelof Ligtmans et Marlon Steine, couple de Néerlandais tombés sous le charme de la Bourgogne, ce vignoble de 6 ha est conduit en bio (certification en 2013).

Ce mercurey dévoile un premier nez citronné, suivi de notes florales et grillées. La bouche est bien équilibrée, fraîche, souple, soulignée par une jolie finale sur l'amande et le caramel. 2017-2021 ↓ comté fruité

→ LIGTMANS, 15, rue du Château, 71640 Mercurey, tél. 03 85 98 07 99, vigneron@domainedelamonette.fr V A t.l.j. r.-v.

DOM. PIGNERET FILS 2015 ★★

■	1860		8 à 11 €
---	------	--	----------

Installés du côté de Givry (en 2001), les frères Éric et Joseph Pigneret, quatrièmes du nom à conduire

BOURGOGNE