

**HORS-SÉRIE**

www.cuisineetvinsdefrance.com

# Cuisine et Vins

Septembre - Octobre 2019 4,90 €

DE FRANCE

LES VINS  
**des monastères**

**CHÂTEAU TALBOT**  
à la table d'un Grand Cru

**CAVES DE PALACES**  
VISITE GUIDÉE

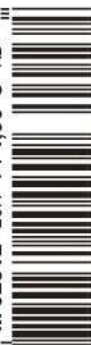
**+ DE 400**  
**BOUTEILLES**  
**SÉLECTIONNÉES**

  
**Foires**  
**aux vins**  
LES BELLES  
BOUTEILLES  
EN MAGASINS  
ET SUR LES SITES  
DE VENTE

**DANS LES VIGNES**

DÉCOUVREZ NOTRE **SÉLECTION 2019**  
DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

M 02312 - 26H - F. 4,90 € - RD



# En régions

LES BOUTEILLES,  
COUPS DE COUR  
ET VIGNERONS DE L'ANNÉE



Sélections et dégustations :  
Jean-Luc Barde, Guillaume Baroin, Frédérique Cailloce, Karine Valentin

Repérer le producteur qui débute, balbutiant dans le désir de bien faire, retrouver les classiques de toujours, apprendre à goûter dans les replis d'un sol, rencontrer ces hommes de l'art et de la nature, ces néo-vignerons ou vieilles familles, sur les chemins viticoles qui mènent tous à l'expression naturelle d'un terroir... C'est ce qui a conduit les dégustateurs à vous présenter cette sélection.



REPÈRES

CLIMAT: CONTINENTAL

CÉPAGE: PINOT NOIR,  
CHARDONNAY, ALIGOTÉ

BONS MILLÉSIMÉS:  
2010, 2012, 2016, 2017, 2018



# BOURGOGNE

74

**On ne se lasse jamais des pinots noirs et des chardonnays bourguignons. C'est en Côte d'or qu'ils sont au mieux, sans oublier les vignobles qui chapeautent la Côte, l'Yonne et le Chablisien et ceux du Mâconnais, au sud, qui la termine. C'est là que se font les bonnes affaires.**

TEXTES GUILLAUME BAROIN

*L'église Sainte-Claire  
à Préhy dans le vignoble  
de Chablis.*

**BOURGOGNE-CHITRY  
DOMAINE OLIVIER  
MORIN, Constance  
2017 11€**

Pour une fois le nom de cette cuvée n'est pas lié à un prénom d'enfant, mais à l'esprit du vin qui l'habite. Née sur un pur sol kimméridgien et vinifiée en cuve inox, elle met en valeur un nez de poire verte. Sa texture juteuse est gorgée d'énergie. Un véritable réveille-matin pour les papilles.

—  
2, chemin de Vaudu, 89530 Chitry-le-Fort. 03 86 41 47 20. chitry@olivier-morin.fr 03 86 41 47 20



**BOURGOGNE ALIGOTÉ  
DOMAINE FRANÇOIS  
CARILLON 2017 11€**

Si François Carillon est reconnu pour ses pulignys « hors classe », il chérit son aligoté comme un nouveau-né. Ce poupon millésime 2017 affiche un regard doré et sa peau respire le zeste d'agrumes et la fleur d'aubépine. Un gras savoureux forme son corps enrobant avant que son sol fasse parler le sel.

—  
2-3, place de l'église 21190 Puligny-Montrachet. 03 80 21 00 80. contact@francois-carillon.com



**Coup de cœur**

**MÂCON-CHARDONNAY  
CHÂTEAU DE MESSEY,  
Les Crêts 2017 12 €**

Après avoir converti en bio les vins du domaine des Poncétys, Frédéric Servais fait de même dans le Nord mâconnais dans un havre de paix verdoyant. Fermez les yeux. Les petites fleurs des sentiers habitent le nez avec délicatesse. Le fruit rond roule en bouche avec énergie. Le silence qui suit est celui d'une joie intérieure.

—  
71700 Ozenay. 03 85 51 33 83. contact@demessey.com

**BOUZERON  
MAISON CHANZY,  
Les Trois 2017 12,75 €**

Plus grand propriétaire de l'appellation Bouzeron, ce producteur célèbre les 20 ans de sa création avec une cuvée phare qui en fait la synthèse. Le jus couleur lingot distille des senteurs de groseilles à maquereau posées sur une pure sapidité. Avec sa finale iodée, il escortera harmonieusement une bourriche de Marennes d'Oléron.

—  
6, rue de la Fontaine 71150 Bouzeron. 03 85 87 23 69. domaine@chanzy.com



**BOURGOGNE-CÔTE-  
D'AUXERRE  
DOMAINE GOISOT,  
Le Court Vit 2017 15 €**

Plantée il y a dix ans en rouge et en blanc, cette nouvelle cuvée trouve la famille Goisot au sommet de son art. Au nez on trouvera dans ce chardonnay des épices (cannelle, muscade), mais aussi du pollen. Sa chair gourmande est pleine de vie. Tout le charme de l'Yonne dans une bouteille.

—  
30, rue Bienvenu Martin, 89530 Saint-Bris-le-Vineux. 03 86 53 35 15. goisot@hotmail.com



75



**CÔTE-DE-NUITS  
Alexandre Vernet  
DOMAINE  
HOFFMANN-JAYER**

C'est une belle histoire de vin que celle qui a donné naissance à ce domaine. André Hoffmann, helvète amoureux des vins de Bourgogne apprécie autant le vigneron Gilles Jayer que sa production vineuse. Avant de partir voir les vignes du seigneur et sans descendant, Gilles lui cède ses 10,5 ha. Pris par ses multiples activités (dont deux autres domaines viticoles), son successeur confie les clés au trentenaire Alexandre Vernet. Passé par différents domaines bourguignons comme chef de culture ou de cave, ce vigneron « couteau-suisse » pérennise l'esprit du domaine avec des vins 100 % de fûts neufs tout en faisant de nouveaux choix pour ce premier millésime 2017 : réduction du soufre et essai de vendanges entières. S'il n'envisage pas de passer en bio, il prend le chemin de la Haute Valeur Environnementale. De l'aligoté (11 €) au hautes-côtes-de-nuits blanc (24,50 €) en passant par les nuits-saint Georges Premier Cru, Les Damodes (99 €), tout est recommandable.

—  
1, rue du meix grenot, 21700 Magny-les-Villers. 03 80 62 9179. domaine@hoffmann-jayer.com



**MONTHELIE  
DOMAINE DUBUET-  
MONTHÉLIE,  
Les Longènes 2017 15 €**

C'est le type d'adresse qu'on se donne entre initié(e)s... David porte le nom du village par sa mère. Le chiffre 8 l'accompagne : 8 ha, huit vins blancs et huit rouges, dont celui-là. Une gorgée de pinot noir ouvert sur le cassis, qui prend de la chair en s'aérant dans le verre. Un ballon de rouge collectif.

—  
1, rue Bonne-Femme 21190 Monthelie. 03 80 21 26 22. david.dubuet@orange.fr