



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

POUILLY-FUISSÉ, POUILLY-LOCHÉ, POUILLY-VINZELLES, SAINT-VÉРАН, VIRÉ-CLESSÉ, VILLAGES BLANCS 2018

RÉSULTATS

2018 MILLÉSIME « CLASSIQUE » ?

Commençons par un remerciement aux producteurs des crus du Mâconnais qui jusqu'à ce jour n'avaient encore jamais présenté autant d'échantillons à nos dégustations. Ils ont eu raison parce que les résultats sont finalement convaincants, assez homogènes d'un cru à l'autre et ce malgré le double écueil de 2018 : les rendements généreux et la canicule ; deux paramètres rarement annonciateurs de grands millésimes en chardonnay, en Bourgogne.

A la lecture des résultats, on voit d'ailleurs bien que rares sont les domaines à faire un sans-faute, y compris chez les habitués vigneron de référence. Ceci démontre bien qu'en fonction des terroirs et surtout du matériel végétal, les rendements ont pu surprendre même les meilleurs et déraiper au-delà des limites du raisonnable, avec à la clef des phénomènes de dilution que l'on retrouve chez tout le monde ou presque.

Au final, les crus du Mâconnais 2018 n'ont globalement pas la générosité classique des vins de la région. Le soleil a souvent marqué les arômes de notes de fruits jaunes, d'épices, parfois de fruits exotiques, mais les bouches restent fraîches dans bien des cas. Au final, 2018 aurait-il dans les crus du Mâconnais des allures de millésime « classique » ? C'est presque le cas, même si 2014, 2012 et 2010 sont sur une autre planète...

Pouilly-Fuissé : 215 vins présentés
134 vins sélectionnés - 62,5% de réussite.

Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles :
31 vins présentés - 17 vins sélectionnés
55% de réussite (75% en Pouilly-Vinzelles).

Saint-Véran : 114 vins présentés
68 vins sélectionnés - 59,5% de réussite.

Viré-Clessé : 53 vins présentés
35 vins sélectionnés - 66% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ cave.

Pouilly-Fuissé : 16 à 45 €.

Pouilly-Loché et Vinzelles : 15 à 25 €.

Saint-Véran : 10 à 27 €.

Viré-clessé : 10 à 29 €.

MARCEL COUTURIER 🌿

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Pouilly-fuissé Clos Reysié (21 €) - 16,5

Issue de vignes de plus de 80 ans, ce Pouilly exprime des arômes d'ananas frais, d'anis, d'iode... En bouche, le vin est bien équilibré entre fruité, gourmandise et minéralité, le tout avec une bonne longueur.

Pouilly-fuissé Les Scellés (20 €) - 15,5

Arômes expressifs, riches, de fleurs sucrées, de fruits bien mûrs... De la matière, du gras en bouche, un fruité gourmand et un bon équilibre.

Saint-véran La Cour des Bois (14 €) - 14,5