



Mercrey, montagny des appellations qui méritent le détour

Loin des standards et des appellations prestigieuses qui font de la Bourgogne une terre de vins assez chers, il existe quelques appellations moins « médiatiques » qui présentent d'excellents rapports qualité/prix. Faisons connaissance avec deux vins à découvrir.

par Philippe de Cantenac

Château de Santenay mercrey Vieilles vignes

Le Château de Santenay compte parmi les domaines les plus emblématiques de la Bourgogne. Sur l'un des coteaux du village de Santenay, se dresse ainsi une majestueuse demeure seigneuriale qui appartenait autrefois à Philippe le Hardi (1342-1404), duc de Bourgogne et fils du roi de France Jean le Bon. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 98 hectares et s'affirme comme l'un des plus importants de la grande Bourgogne. Le mercrey rouge Vieilles Vignes 2012 du Château de Santenay est issu d'une sélection très qualitative de plantes de pinot noir. Les sols de Mercrey sont riches en argiles rouges avec une présence de calcaire marquée. Les bonnes pratiques culturales permettent à la propriété d'être certifiée HVE (hautes pratiques environnementales) et Terra Vitis. Après sept jours en pré-fermentation à froid, la fermentation contrôlée dure douze à quatorze jours. Pigeage et remontage permettent une extraction douce et poussée. Le mercrey rouge Vieilles Vignes 2012 du Château de Santenay présente une belle robe brillante et sombre. Le nez de cette cuvée est très ouvert, il dévoile des notes fraîches de fruits rouges. La bouche se révèle ample et grasse, équilibrée. La mûre et la cerise se fondent dans un boisé discret et délicat.

Notre sélection : mercrey rouge Vieilles Vignes 2012 du Château de Santenay. Prix : 15,80 €.

Garde : ce mercrey est à boire dès à présent.

Accords mets-vin : des viandes blanches...



Chanson montagny Premier Cru 2013

Le Domaine Chanson, important par sa taille (45 hectares) et par la diversité de ses terroirs, figure parmi les grands domaines situés en Côte de Beaune. Il faut cependant souligner que Gilles DE COURCEL, qui préside aux destinées de Chanson, et Jean-Pierre CONFURON, en charge des vinifications, n'hésitent pas à franchir les limites de la Côte-d'Or pour découvrir des terroirs particuliers et mettre en œuvre le savoir-faire de Chanson sur d'autres appellations de Bourgogne et notamment de Saône-et-Loire. Montagny est une appellation située au cœur de la Côte chalonnaise. Les 52 climats classés en premiers crus, dont la plupart de tailles trop faibles, sont généralement assemblés entre eux. Le millésime 2013 a un rendu tout à fait exceptionnel sur ce montagny Premier Cru 2013. D'une belle couleur or pâle, il dévoile des parfums de chèvre-feuille et de fleurs d'acacias rehaussées par des notes citronnées. En bouche, le vin se révèle bien équilibré, onctueux, précis sur une trame dense et serrée. La fin de bouche est longue et tout en fraîcheur, avec une légère pointe de minéralité.

Notre sélection : Chanson montagny Premier Cru 2013. Prix : 20 €.

Garde : entre trois et cinq ans.

Accords mets-vin : des poissons cuits à la vapeur ou une paella de fruits de mer.



En bref

Roussette de Savoie 2012 Jean-François Quenard

La Savoie est devenue au fil de ces dernières années une terre de bons vins. La roussette de Savoie issue du cépage altesse en est un vibrant exemple. Ce vin affiche une douceur et un fruité qui tranchent avec l'habitude ancestrale des vins de Savoie, acides et vifs. Certes, on retrouve toujours un peu de fraîcheur et de vivacité dans le vin, mais le fruit est là, bien présent, et la bouche ronde divulgue ses fragrances de fruits gourmands. La roussette de Jean-François QUENARD est un vin à découvrir pour cet hiver.

Notre sélection : Roussette de Savoie 2012 Jean-François QUENARD.

Le Villard, 73800 Chignin.
Tél. : 04 79 28 08 29.
Prix : 13,50 €.

Garde : à boire sur son fruit dans sa jeunesse.

Accords mets-vin : apéritif, poisson, fromage sec.

