

REVUE DE PRESSE 2017



DOMAINE NICOLAS MAILLET

★ ★ ★ ★ ★ 🍀

LE DOMAINE : Truculent et charismatique, cet ingénieur agronome et œnologue a forgé sa réputation dans la région par son approche du bio. Il a converti son vignoble de 7 hectares en 2008. Il développe par ailleurs une activité de négoce florissante, qui lui permet de proposer un pouilly-fuissé alors que le cœur de son domaine familial est à Verzé, terroir intéressant qu'il se trouve un peu seul à défendre. Adeptes de vinifications en cuve sur des matières dépouillées, avec des fermentations à basse température très prolongées, c'est logiquement qu'il arrive à des vins d'une grande gourmandise et transparence de saveurs, des jus flatteurs dont on se délectera sans attendre.

LES VINS : Le millésime 2014 offre des blancs issus de raisins à pleine maturité, ronds et sérieux.

■ Mâcon-Igé 2014 Sec 2016>18 entre 14 et 16 €	14/20
■ Mâcon-Verzé 2014 Sec 2016>19 entre 14 et 16 €	14/20
■ Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2014 Sec 2016>19 entre 20 et 22 €	15/20

291, route d'Igé, 71960 Verzé • Tél. 03 85 33 46 76 et 06 79 49 38 74 • vinsnicolasmaillet@orange.fr • www.vins-nicolas-maillet.com • Visite : du lundi au samedi sur rendez vous.

NEDESSEAUVE.COM 433

2017

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

NUMÉRO 1 DES GUIDES D'AUTEURS

Le classement des 1 120 meilleurs domaines
6 592 vins notés et commentés

Nouveautés 2017

Les vignerons stars, 1 636 coups de cœur,
une sélection de bons vins à moins de 15 €

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

NOUVELLE
FORMULE
+ 130 PAGES

NICOLAS MAILLET

Cet ancien domaine familial embouteille sa production depuis 1999. Nicolas Maillet, qui a pris la succession de son père, a quitté la cave coopérative et lancé sa propre production sur le village de Verzé. Depuis 2008, le vignoble est certifié bio. Il propose une gamme de vins très purs, séduisants, dont la particularité est d'être exempte de tout artifice boisé. Le domaine propose également un délicieux gamay sur argilo-calcaire, en Mâcon-Verzé rouge.

Les vins : entre agrumes et kumquat, le bourgogne aligoté nous offre un profil d'arômes très fins ; croquant, mûr, très bien vinifié, il est déjà prêt à boire. Les mâcons illustrent à merveille les terroirs très calcaires et méconnus, de Verzé et Igé. La minéralité y est tactile. Le mâcon-verzé Le Chemin Blanc domine logiquement la gamme avec ses ceps de 80 ans. Le mâcon-igé est effilé, vif, croquant et cristallin, idéal en apéritif ou en entame de repas. Le mâcon-verzé montre une belle énergie dans le verre, une vivacité bienvenue et des arômes fins de chlorophylle. Les amateurs de gamay apprécieront le mâcon-verzé rouge, frais, fringant. Ce vin d'une légèreté incroyable présente une robe bien colorée et un jus gourmand, marqué par une empreinte de cerise rouge délicieuse.

Coup(s) de ♥ de l'année

☞ Mâcon-Verzé Le Chemin
Blanc 2014 20 € 16,5

Une robe dorée et brillante habille ce vin précis, frais, aux puissantes notes d'agrumes. La bouche offre une structure plus enveloppée mais pas de gras ostentatoire. Voici un vin plutôt athlétique, sec et pur, qui affiche une grande élégance dans un style cristallin. Issu d'une vieille vigne, il est exceptionnel.

☞ Bourgogne Aligoté 2014 12 € 14

☞ Mâcon-Igé 2014 15 € 15

☞ Mâcon-Verzé 2014 15 € 15

Rouge : 0,7 hectare(s).

Gamay noir à jus blanc 100 %

Blanc : 6,3 hectare(s).

Chardonnay 90 %, Aligoté 10 %

Production moyenne : 60 000 bt/an