

REVUE DES VINS DE FRANCE

SPECIAL MILLESIME 2007

MAI 2008

MÂCONNAIS (219 vins dégustés)

Notre appréciation sur le millésime en Mâconnais ne concerne que les vins blancs, car sur les 219 échantillons collectés, nous n'avons recensé, en tout et pour tout, que deux rouges ! Comme pour le reste de la Bourgogne, l'élément déterminant fut la date des vendanges. Vu l'état sanitaire des chardonnays et leur teneur en sucre, on pouvait, et même on se devait de patienter au moins jusqu'à la mi-septembre pour atteindre une maturité satisfaisante. Ceux qui ont vendangé tôt ont produit des vins déportés sur l'acidité et manquant de gras (susceptibles cependant de constituer des bases intéressantes pour les crémants). Les plus patients et les plus habiles ont vinifié de très belles cuvées dont la longévité surprendra. Ne cachons pas une certaine déception quant à la production 2007 de plusieurs caves coopératives, notamment les plus grosses structures. Connaissant leur importance dans le Mâconnais (60 % de la récolte en volume), on pouvait s'attendre à davantage d'exemplarité. Côté portefeuille, les cours sont fermes et des hausses de l'ordre de 10 % sont à craindre.

Vins notés entre 20 et 18 sur 20

Domaine des Deux Roches Saint-véran Les Cras

Une cuvée de référence pour ce domaine incontournable en Saint-Véran. Du gras, du volume, un boisé intense.

19,45 €



www.lacvf.com

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Enquête
Mieux comprendre les terroirs français

Enfin des bordeaux abordables !
Notre sélection inédite

Espagne
Le nouvel âge d'or

Les 1600 plus grands vins du millésime 2007

NUMÉRO SPÉCIAL
272 pages

Les bonnes surprises du Millésime 2007

■ Nos coups de cœur
■ Nos conseils

■ Tous les prix
■ Toutes les adresses

Les meilleurs vins de France dans chaque appellation

DOMAINE DES
DEUX ROCHES

COLLOVRAY ET TERRIER

DOMAINE
ANTUGNAC