



# POUILLY-FUISSÉ, POUILLY-LOCHÉ, POUILLY-VINZELLES, SAINT-VÉРАН, VIRÉ-CLESSÉ, villages blancs 2013

## RÉSULTATS SOLIDES !

Les pourcentages de réussite sont peut-être en baisse par rapport à 2012, mais toujours est-il qu'avec au global plus des deux-tiers de vins sélectionnés, on peut quand même parler de résultats solides... et bien suffisants pour faire pâlir d'envie bien des appellations plus réputées et plus chères. Et pourtant, 2013 n'était pas un millésime facile, vendangé tard, fin septembre-début octobre. Il a fallu aller vite dans la mesure où de fortes pluies tombées dans les premiers jours d'octobre ont contribué à dégrader l'état sanitaire des raisins à la vitesse de l'éclair. Dans certains secteurs, il y avait le feu, même si l'on sait que le chardonnay supporte bien mieux le botrytis que le pinot noir. Toujours est-il que vendangés trop tôt, les raisins n'étaient pas mûrs et

trop tard, l'état sanitaire s'était donc dégradé avec le risque de produire des vins pâteux, lourds. Un choix précis de la date de vendange et la rigueur dans les pressurages ont été essentiels pour produire des vins équilibrés. Bref, 2013 est un millésime de vigneron sérieux et cela tombe bien car ils sont nombreux dans les crus du Mâconnais.

**Pouilly-fuissé** : 152 vins présentés  
107 sélectionnés - 70,5% de réussite.

**Pouilly-loché et pouilly-vinzelles** : 24 vins présentés - 13 sélectionnés - 54% de réussite.

**Saint-véran** : 75 vins présentés  
51 sélectionnés - 68% de réussite.

**Viré-ilessé** : 48 vins présentés  
28 sélectionnés - 58,5% de réussite.

### NOTATION SUR 20


Les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont faites avec le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.


#### Notation :

**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. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : [ecrivin@ecrivin.fr](mailto:ecrivin@ecrivin.fr)

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

### LES PRIX

Fauchettes de prix TTC départ-cave.

Pouilly-fuissé : 15 à 40 €.

Pouilly-loché, Pouilly-Vinzelles,

Saint-véran, viré-ilessé : 8 à 22 €.

#### FRANÇOIS ET SYLVIE BOURDON @

71960 Jolure-Pouilly - Tél. 03 85 35 01 44

##### **Pouilly-fuissé (14 €) - 15,5**

Sans faire de bruit, le domaine produit de bons vins, à l'image de sa cuvée « classique » élevée en cuve. Le vin est gourmand, riche, avec des saveurs orangées et un bon équilibre.

##### **Saint-véran (9,50 €) - 15,5**

Robe ouvert. Arômes frais, d'épices, de fleurs... Le vin est concentré, gras, avec un fruité croquant, frais, très agréable.