Une dégustation de Guillaume Baroin, Philippe Maurange, Roberto Petronio et Olivier Poels.

BOURGOGNES BLANCS LES 156 MEILLEURS VILLAGES 2010

Parmi les vins blancs de Bourgogne, beaucoup de premiers et de grands crus sont inaccessibles. Pas de panique, il y a aussi les appellations villages. Nos dégustateurs ont fait le tri dans le millésime 2010, dénichant des vins d'un très bon rapport qualité/prix, disponibles à la vente.

es vignerons bourguignons se souviendront longtemps du millésime 2010. Un printemps qui avait engendré coulure et millerandage, hypothéquant les rendements, un été déficitaire en terme d'ensoleillement et, heureusement, une superbe arrière-saison qui permit aux raisins de mûrir finalement dans des conditions favorables. Si l'état sanitaire était loin d'être parfait, nécessitant un tri important, les raisins mûrs offraient un profil intéressant, tout en conservant un niveau d'acidité élevé.

Il nous a ainsi semblé intéressant de faire un point complet sur la production des blancs 2010 en bouteilles depuis peu et disponibles à la vente. Notre choix s'est porté sur le cœur de la gamme, généralement la plus représentative du niveau de qualité d'un vigneron et d'un millésime. De Chablis à Mâcon, nous avons donc dégusté pas moins de 800 vins des appellations villages de chaque commune. Les 156 meilleures cuvées ont été retenues.

Une belle fraîcheur

Lors de notre première analyse de ce millésime 2010, publiée dans La RVF de juin dernier, nous avions déjà pointé la belle fraîcheur et l'éclat des vins blancs qui, après un millésime 2009 riche et rond, retrouvent un caractère plus typiquement bourguignon, équilibré et digeste. Les petits rendements ont concentré les jus, l'acidité confère de l'équilibre et souvent un côté très sapide aux finales, ce qui n'est pas sans

SANTENAY

i ses thermes sont fermés, le vin coule toujours dans les veines du village. Les 30 ha de blancs en appellation village (174 ha en rouges) sont principalement situés à mi-coteaux et sur les hauteurs. Les 2010 sont d'un excellent niveau. Puissance et tension sont au rendez-vous du plaisir comme de la conservation. 16 échantillons présentés. G. B.

15,5/20

■ DOMAINE ROGER BELLAND Comme Dessus

Élégant et profond, une texture séduisante et une fraîcheur de garde.

Bouteilles/an: 2 000

évoquer les 2008, avec peut-être un peu plus de chair en bouche. Accessibles dès aujourd'hui, la plupart de ces vins devraient bien évoluer et pourront être conservés quelques années.

Des prix accessibles

Derrière les porte-drapeaux que sont les appellations Meursault, Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet (dont le niveau n'atteint pas toujours celui de leur réputation et de leur prix!), la Bourgogne regorge d'appellations moins prestigieuses, mais capables, grâce aux progrès réalisés ces dernières années, d'offrir des rapports qualité/prix vraiment intéressants. Partez à la découverte des meilleurs crus de Chablis, avec ses cuvées authentiques à moins de 10 euros, découvrez nos pépites à Givry, Viré-Clessé ou encore à Pernand-Vergelesses. Bonnes dégustations! O. P.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Après appel à échantillons auprès du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, les vins ont été dégustés à l'aveugle à Beaune les 3, 4 et 5 janvier 2012 par Guillaume Baroin (Chablis, Saint-Bris, Pernand-Vergelesses, Saint-Aubin, Santenay), Philippe Maurange (Petit Chablis, Beaune, Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Rully, Mercurey et la Côte de Nuits), Roberto Petronio (Savigny-lès-Beaune, Saint-Romain, Monthélie, Meursault, Bouzeron, Givry, Saint-Véran) et Olivier Poels (Puligny-Montrachet, Viré-Clessé, Pouilly).