

La presse parle de nous !



Direction Chablis pour le premier jour des Grands Jours de Bourgogne, qui font leur grand retour sous leur forme habituelle avec une semaine de rencontres dans le vignoble destinées aux professionnels. Du côté de l'Yonne, on s'enthousiasme pour le jeune domaine de Guillaume Michaut, créé en 2018.

Après une édition 2021 exceptionnellement adaptée aux contraintes sanitaires de la Covid-19, les Grands Jours de Bourgogne reviennent sous leur forme habituelle : cinq jours de rencontres et dégustations professionnelles à travers le vignoble bourguignon, qui démarrent aujourd'hui à Chablis. Il fait grand beau sur l'Yonne et ce début de printemps a comme des airs de retrouvailles ; au pied des Grands Crus, sur la rive droite du Serein, la maison William Fèvre a mis à disposition un espace accueillant quelque 127 exposants et des visiteurs (acheteurs, journalistes), venus en masse pour renouer le lien avec les producteurs.

À Chablis, on vous recommande aussi :

Clotilde Davenne, vigneronne installée depuis 2005 à la tête de 30 hectares, qui présente notamment un très intéressant vin de Saint-Bris, rare appellation bourguignonne où le chardonnay cède la place au sauvignon ! Le saint-bris Vieilles Vignes 2012 (22 €) déroule des notes de pâte de coing, de mirabelle et de marmelade...



Mathieu Doumenge
Terre de vins
Avril 2022



Daniel-Etienne Defaix, dont la réputation n'est plus à faire tant ses grands chablis de garde font le régal des amateurs. La preuve, il met actuellement en vente son chablis Vieilles Vignes 2018 et ses premiers crus Côte de Léchet, Vaillon et Les Lys 2009 ! De superbes pépites disponibles à un prix remarquable, 19 € pour le premier, 30 € chacun pour les trois suivants.

Le Domaine de Vauroux, exploitation quinquagénaire se déployant sur une cinquantaine d'hectares, dont une quinzaine à Tonnerre. Le Grand Cru Bougros 2018, élevé en fût, se pose tel un sénateur, avec du fond, de la vibration, de la longueur et un tour de poivre blanc. Un vrai chablis de gastronomie (38 €).

Le Domaine de l'Enclos, beau domaine de 29 hectares certifié bio et en conversion biodynamie, piloté depuis 2015 par Damien et Romain Bouchard.

Enfin, on file à Vézelay pour découvrir les vins de Valentin Montanet, qui a repris depuis 2013 les deux vignobles familiaux, Montanet-Thoden et La Cadette, soit une vingtaine d'hectares sur ce qu'il présente comme "une appellation d'avenir en Bourgogne, avec des terroirs magnifiques et des prix encore accessibles". Passés en bio depuis 1999, les deux domaines font partie des locomotives de Vézelay, et c'est bien mérité. Témoin cette cuvée "Les Saulniers" 2020 de La Cadette, née sur sols d'argile et de craie, portée par une belle sapidité, séveuse et tonique (env. 30 €).

Terre de Vins est le magazine de tous les vins de France mais aussi du monde.

Il propose des rencontres, des découvertes, des balades au cœur des vignobles, des bonnes adresses alliant gastronomie et vin, avec un regard particulier porté sur le développement durable qui concerne l'ensemble du vignoble français.