

LES CHOIX DE L'OBS

Pour boire bon marché en Bourgogne

A moins de 20 euros, on se fait encore plaisir en Bourgogne, notamment du côté du Mâconnais pour les blancs. Et l'on trouve même quelques grandes appellations à prix "canon"



MÂCON MILLY-LAMARTINE Domaine de Larochette, Montagne de Cra, 2016

Situé dans le sud de la Bourgogne, ce domaine dispose d'un terroir à 400 mètres d'altitude et d'un sol très calcaire. Résultat ? Dans notre verre, un élégant parfum de fleurs blanches et de pain grillé. La bouche est riche et grasse avec un beau fruité, mais tout en équilibre

grâce à une bonne acidité.
10,50 € chez Monoprix

POUILLY-FUISSÉ Domaine Trouillet, 2016

Au pied de la Roche de Solutré, ce domaine de 20 hectares est dirigé par la quatrième génération de vignerons. Le millésime 2016 dévoile un nez dense et minéral aux accents fruités (agrumes, ananas) et une

pointe toastée. En bouche, l'attaque est longiligne et droite, puis évolue vers une finale très élégante.
15,40 € chez Intermarché

SAINT-VÉРАН Rijckaert et F. Rouve, Haute Cuvée, 2015

Aujourd'hui mené par Florent Rouve, le domaine possède une petite dizaine d'hectares entre la Bourgogne et le Jura et achète des raisins sur cep dans tout le vignoble bourguignon, comme c'est le cas pour ce saint-véran. Très floral au nez, il évolue en bouche avec des notes beurrées et grillées et une pointe anisée très rafraîchissante.
15,95 € chez Carrefour

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME Domaine d'Henri, Les Allées du Domaine, 2013

Apparu avec le millésime 2012, le nouveau domaine de Michel Laroche (ex-proprétaire du Domaine Laroche) a été constitué à partir des vignes héritées de ses parents (Henri et Madeleine) qui comptaient alors 5,5 hectares de premier cru Fourchaume. Cette cuvée offre un nez citronné et iodé. Au palais, elle se fait ample et tendue, avec des saveurs florales et délicatement épicées.
17 € chez Vente-privee.com

COTEAUX BOURGUIGNONS Château de Pravins, Grande Réserve, bio, 2014

Hérité en 2005 par Isabelle Brossard, le domaine est certifié bio depuis 2013. Vinifié en grappes entières, ce rouge offre un parfum complexe et gourmand de fruits rouges, d'épices et de noisettes grillées. La bouche dévoile une belle



matière fruitée, croquante et gouleyante.
8,95 € chez Biocoop

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS Domaine Bajard, bio, 2015

Véritable coup de cœur pour ce joli pinot noir élaboré tout en délicatesse. Il séduit dès le nez avec ses fragrances fruitées (cerise, fraise) et florales, légèrement poivrées. En bouche, la matière est fine et élégante et offre une jolie fraîcheur acidulée en finale. De la belle ouvrage, très bon marché.
8,99 € chez Lidl

SANTENAY 1^{ER} CRU Les Frères Muzard, Les Cabottes, Vieilles Vignes, 2016

Les frères Muzard sont des habitués de la foire aux vins Leclerc, bien souvent avec un santenay premier cru Les Cabottes. Ce millésime 2016 offre un joli nez fruité et lardé et dévoile une belle matière souple et veloutée en bouche. Le fruité est juteux et très rafraîchissant. Un vin gourmand à boire dès maintenant. **R.I.**
19,95 € chez Leclerc