

# BOURGOGNE

N°97 6€

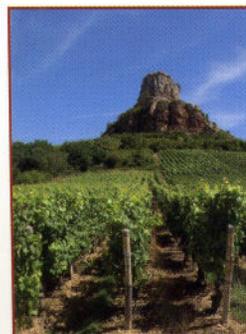
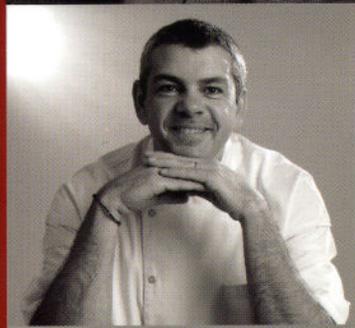
AUJOURD'HUI



**PALMARÈS**  
**LES**  
**BOURGUIGNONS**  
**DE L'ANNÉE**

---

**VIGNERONS • NÉGOCIANTS • CHEFS**  
Ils ont marqué 2010 de leur empreinte !



**DOSSIER**  
**MÂCONNAIS**  
LES FUTURS  
PREMIERS CRUS  
PASSÉS AU CRIBLE



**GUIDE D'ACHAT**  
**MILLÉSIME 2008**  
• Pouilly-Fuissé,  
Saint-Véran,  
Viré-Clessé...

• Volnay - Pommard

BIMESTRIEL - BELGIQUE: 7€ - SUISSE: 12 FRS - ALLEMAGNE: 7€  
USA: 10,95 \$ - ANNO: 50 OH - PAYS BAS: 6,35 € - LUXEMBOURG: 7€

M 02509 - 97 - F: 6,00 € - RD





De gauche à droite :  
Eric Forest, Pierre-Emmanuel  
Gelin, Benoît Cantin,  
Maxime Rion.

## PIERRE-EMMANUEL GELIN LE FLAMBEAU EN BONNES MAINS

La famille Gelin ne donne pas dans le spectaculaire ou l'esbroufe. Pierre-Emmanuel ne nous démentira pas. Le garçon est plutôt retenu, peu bavard, ses vins aussi d'ailleurs, mais ne manque pas de fond ni d'exigence. On pourrait d'ailleurs continuer à filer la métaphore avec les vins du domaine plus longuement... Même dans un millésime comme 2009, Pierre-Emmanuel n'a pas produit des vins faciles, souples, comme l'année en a procuré tant. Ses cuvées se démarquaient par leur structure et leur profondeur. Le jeune vigneron a pris soin d'éviter toute surmaturité. Pierre-Emmanuel s'inscrit donc dans la continuité de son père, Pierre, fidèle à la réputation de la famille de produire des vins de garde. Son fixin premier cru Clos Napoléon tient la dragée haute à de nombreuses cuvées de la Côte de Nuits même, et surtout, après une dizaine d'années de garde.

2, rue du Chapitre - 21220 Fixin - Tél. 03 80 52 45 24

## BENOÎT CANTIN CHANGEMENT DE PERSPECTIVES

Benoît Cantin est déjà un vieil habitué de nos dégustations. Dès le début des années 2000 nous avons souligné l'excellent travail de ce jeune vigneron, jovial, et plein de bon sens. Comme quelques-uns parmi la jeune génération d'Irancy, il a très bien compris que son appellation pouvait donner autre chose que des vins aux maturités incomplètes et aux arômes de cassis cueillis trop vite. Aidée par un climat plus favorable, sa cuvée Émeline, du nom de sa fille, a notamment changé l'appréciation que l'on pouvait se faire du potentiel de ce village de l'Yonne. Oui, Irancy peut donner des vins charnus, floraux et intenses. On ajoutera de bonne garde. La dégustation du dixième anniversaire de l'appellation nous en a apporté une nouvelle confirmation.

35, chemin des Fossés - 89290 Irancy

Tél. 03 86 42 21 96