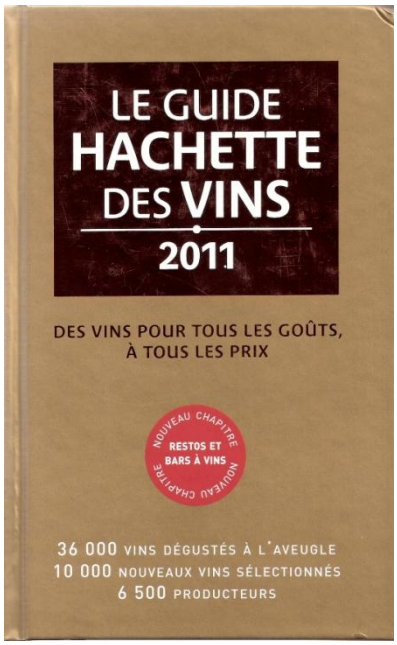
DOM. DE LA CROIX SENAILLET 2008 ★

19 ha 65 000

Un domaine en vue dans cette appellation. Cette importante cuvée provient de parcelles réparties sur l'ensemble des coteaux du village et cultivées en agriculture biologique. Noisette, aubépine, touche de miel : voilà pour le nez ; fraîcheur, finesse et longueur pour la bouche. Un ensemble plaisant, à servir sur un poisson au four et ses citrons confits.

Dom. de la Croix Senaillet,
Richard et Stéphane Martin, En Coland, 71960 Davayé,
tél. 03.85.35.82.83, fax 03.85.35.87.22,
richard@domainecroixsenaillet.com
t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h30-17h30; sam. sur r.-v.

BOURGOGNE



DOMAINE DE LA CROIX SÉNAILLET

En Colland • 71960 Davayé
Tél. 03 85 35 82 83 • Fax : 03 85 35 87 22
lacroixsenaillet@wanadoo.fr
www.domainecroixsenaillet.com
Visite : Du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h30 à 17h30. Le samedi sur rendez-vous.

Les frères Martin, comme leur père, sont partisans de l'agriculture biologique. Leur travail sur le terroir se ressent désormais dans les vins, d'une belle profondeur. Les raisins obtenus sont de qualité, et les vins apparaissent dans une très belle netteté aromatique, propre au millésime et à leur terroir.

Pouilly-Fuissé 2008

Blanc | 2010 à 2014 | **14/20**

Nez floral avec une touche d'herbes coupées, la bouche est fraîche et coulante.

Saint-Véran Dolia 2008

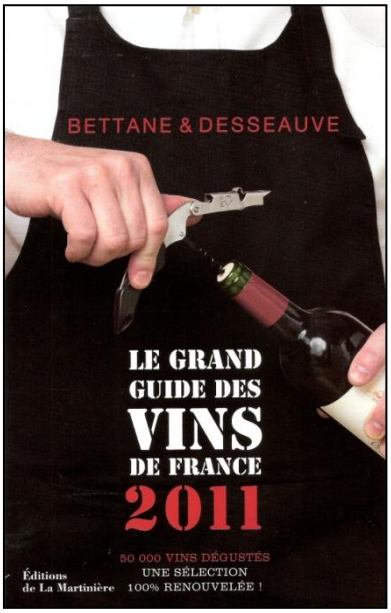
Blanc | 2010 à 2014 | **14,5/20**

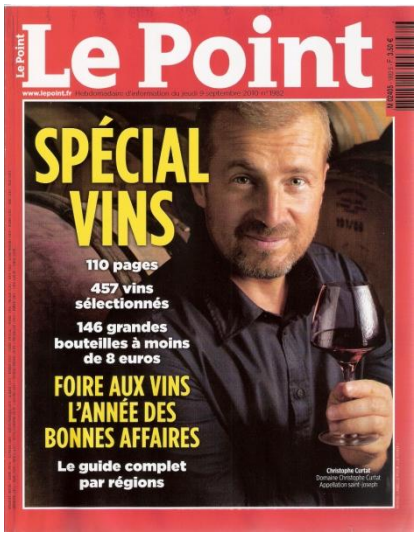
Nez crayeux, bouche longue et gracile avec une pointe saline sur la fin.

Saint-Véran La Grande Bruyère 2008

Blanc | 2011 à 2016 | **15/20**

On apprécie la longueur effilée et la fraîcheur de constitution en même temps qu'une grande franchise.





Saint-véran, la revanche de l'ermite

Cette appellation quadragénaire a grandi à l'ombre de pouilly-fuissé, le bouche-à-oreille a fait sa renommée. Elle attend désormais qu'on lui reconnaisse des premiers crus.

PAR JACQUES DUPONT

S'il n'y avait pas eu cette grêle d'orage qui les a frappés cette année encore en juillet, les vignerons de l'appellation saint-véran s'inscriraient volontiers dans cette minorité du monde viticole d'aujourd'hui portant sourire. Discrète appellation ballottée entre le Mâconnais et le Beaujolais, saint-véran assume sa bipolarité, partagée en deux par le pays des pouilly-fuissé. Cela devrait lui porter ombrage, car on pourrait penser en regardant la carte *(p. 217)* que le législateur a tracé cette appellation en rejet de ce qui ne pouvait figurer dans pouilly. En vérité, il n'en est rien. *« A Davayé, en 1929, quand on a commencé à parler d'appellations simples, avant les AOC, les vignerons ont refusé de s'intégrer à pouilly, car ils avaient la moitié de leurs vignes en rouge. Sinon, on serait en pouilly »*, raconte Michel Paquet *(voir portrait)*. Les rouges ont disparu et certains saint-véran de cette partie nord sont bien difficiles en dégustation à distinguer des pouillys. A la différence que, bénéficiant d'un prix plus élevé, les pouillys profitent généralement d'un élevage en tonneau, et avec une proportion de fûts de chêne neufs plus importante. La partie sud, autour du village de Saint-Vérand (avec un *d*, l'appellation a renoncé à la consonne pour revenir au saint d'origine, ermite et protecteur des troupeaux), les deux pieds de vigne déjà en territoire beaujolais, offre des vins moins ronds que les nordistes, et là on pense aux pouilly-vinzelles, minuscule appellation dont la raison d'être, mis à part les querelles de clocher, serait de posséder des vins un peu plus austères que les pouilly-fuissé.

Saint-véran, appellation récente, créée en 1971, savoure quelque peu sa revanche. Elle doit son existence à la volonté de quelques vignerons appuyés par une célébrité locale, Louis Orizet, écrivain et membre de l'Inao, qui a su défendre le dossier contre vents et marées. En l'occurrence, il s'agissait du négoce local, qui n'avait nullement envie d'une appellation supplémentaire à ajouter à son catalogue. La zone des saint-véran était incluse dans le vaste ensemble des mâcons, et cela faisait l'affaire des marchands, simplifiant leur tâche et surtout ne les obligeant pas à acheter plus cher des vins soudain valorisés par le coup de baguette magique d'une appellation. Mâcon pour l'entrée de gamme, pouilly- fuissé pour le haut, cela suffisait à leur bonheur. D'autant que ce même négoce avait lancé pouilly-fuissé sur le marché américain avec beaucoup de succès. Le nom plaisait, le vin encore davantage : une grande partie de la production s'écoulait au pays du dollar. La petite nouvelle saint-véran devait donc chercher sa voie en solitaire.

Entre chablis et pouilly. Une voie forcément plus franco-française au départ, et liée à une commercialisation depuis le vigneron en direct vers les consommateurs ou les cavistes. Les Corsin et d'autres familles se sont lancés très vite dans la mise en bouteille à la propriété et la vente directe. Lucien Thomas, au Domaine de la Feuillarde, près de 14 hectares en saint-véran, raconte : *« C'était un domaine familial acheté en 1934. Il y avait mon oncle et mon père, tout partait au négoce en vrac. Je me suis installé en 1988 pour faire de la bouteille, sinon cela ne m'intéressait pas. C'était la bonne époque. On avait une nationale devant, une route passante avec les Suisses qui partaient en Bretagne, il y a eu les Salons, on a démarché aussi. On vend 80 % de la production en bouteille. »*

Grâce à cette activité, le bouche-à-oreille a bien fonctionné. Saint-véran s'inscrit parmi les appellations en forme, raisonnable en termes de prix, avec des vins ■■■

15,5 - Domaine de la Croix-Senaillet
Richard et Stéphane Martin
En Coland 71960 Davayé
03.85.35.82.83.
Les Buis. Réducteur, bouche grillée, assez simple, vive, bonne acidité, vin nerveux, encore jeune, frais, assez savoureux.
14 - Domaine Martin. Fruits blancs, vif, tendu, nerveux, belle acidité peut-être un peu trop prononcée. Frais, net.