

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

SAVEURS À PARTAGER Flacons choisis

La Bourgogne à moins de 12 euros!

C'est le meilleur moment pour acheter des rouges et des blancs 100 % bourguignons à des prix encore accessibles grâce à des appellations plus confidentielles ou des millésimes prêts à boire. Nous les avons repérés pour vous!

Lettres de noblesse

Situé dans l'Yonne, près d'Auxerre, Chitry raconte une riche histoire viticole de deux siècles. En 1993, l'appellation Bourgogne Chitry naît enfin. L'AOC se définit par son harmonie minérale (crayeuse), sa fraîcheur (aubépine, citron vert) et une pointe de pierre à fusil, qui parlent de noblesse. Un vin idéal avec terrines, asperges, crustacés, escargots et andouillettes.

Bourgogne Chitry, Simonnet-Febvre, 2023, 11,40 € au lieu de 13,50 €, Vinatis.

Confidentiel

Au cœur du Mâconnais, les vins de Mâcon-Péronne naissent de part et d'autre du Bicheron, sous-affluent de la Saône. Ce chardonnay bio (vignes de 60 ans d'âge) offre de beaux arômes rafraîchissants de chèvrefeuille et de fruits (melon, citron). Idéal à l'apéritif ou avec un chèvre régional.

Mâcon-Péronne, Domaine des As, La Lyonne 2024, 11,90 €, Comptoir des Vignes.

Beau pedigree

Sa bouche ample et charmeuse adore les vol-au-vent ou les plateaux de fruits de mer. L'intensité de ce chardonnay lui vient de son terroir calcaire préhistorique (Jurassique) entre les roches de Solutré et de Vergisson. Un joli blanc sec du sud du Mâconnais.

Saint-Véran, Expert Club, 2024, 11,20 €, Intermarché.

♥ Précocé

La très belle robe couleur cerise annonce un vin vivant, gourmand et soyeux. Ce vignoble familial est créé en 1998 au cœur des Hautes Côtes de Beaune, une appellation à apprécier plus jeune que sa grande sœur, Côte de Beaune. Toutes les cuvées sont vieillées en fûts de chêne de 6 à 12 mois, d'où son côté toasté.

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Saint-Antoine des Échards, 2025, 10,85 €, Casino, Spar, Vival.

