

Robert-Denogent - Macon-Village Les Sardines - 2023 - Blanc



Cette cuvée s'arrache aujourd'hui aux quatre coins du mondovino. Ce Mâcon-Villages, reconnaissable à son étiquette emblématique de sardines peintes par Denis Pesnot, est devenu, en quelques années, la bouteille incontournable pour tous les amateurs d'une Bourgogne au naturel, d'un chardonnay de terroir et de partage, de gourmandise et de plaisir sincère et convivial.

On la doit à Nicolas et Antoine Robert, qui ont pris ensemble en 2015 les rênes du Domaine familial, alors plutôt centré sur les terroirs de l'appellation Pouilly-Fuissé. Souhaitant explorer d'autres facettes de la véritable mosaïque géo-pédologique du Mâconnais, ils ont cherché à étendre le patrimoine viticole sur l'appellation Mâcon et ont réussi à mettre la main sur quelques hectares de vignes des coteaux argilo-calcaires de Verzé (pour 3 hectares environ) et de Charnay-lès-Mâcon (pour 1 hectare) Des vignes d'une quarantaine d'années aujourd'hui, cultivées selon les principes biologiques et biodynamiques, chers à ses amoureux de la nature et de la vérité des terroirs.

Du côté de Verzé, les vignes se situent plutôt en haut de coteau, sur un terroir tardif aux sols assez minces, où les raisins conservent de belles fraîcheurs acidulées et de la tension. A Charnay, les parcelles plus précoces de bas de coteau s'appuient sur des sols plus profonds, riches en limon, qui donnent un supplément de rondeur et de mâche. Dans leur volonté de laisser s'exprimer pleinement le raisin, dans toutes ses composantes, Nicolas et Antoine vont chercher des maturités très abouties et privilégient une presse directe en grappes entières, pratiquement sans débourage, surtout sur un millésime parfaitement sain et mûr comme le fut 2023. La vinification se fait en levures indigènes, sans ajout de soufre et de manière très peu interventionniste, nécessitant une maîtrise parfaite pour obtenir des jus aussi précis.

Cette cuvée est élevée sur lies pendant près de 30 mois : 50 % en contenants bois (pièces bourguignonnes de 228 litres, barriques de 350 à 500 litres, demi-muids et foudres), 25 % en cuves inox ou émaillées, et 25 % en cuves ovoïdes en béton. Un élevage long qui affine la matière et révèle toute la complexité du vin.

Le vin n'est ni collé ni filtré. En 2023, les équilibres naturels et la pureté

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'expression des jus ont permis aux frères Robert de ne pas ajouter de soufre non plus à la mise en bouteille.

Dès que l'on pose le nez sur ce vin, on reconnaît immédiatement la signature Denogent. Un nez qui conjugue parfaitement l'esprit libre, vivant et plein d'éclat d'un vin au naturel, avec cette exigence de précision : ici, point de réduction ni de volatile, mais de la pureté et beaucoup de justesse.

Le vin se livre avec générosité, d'abord sur un registre fruité plein d'énergie. On perçoit la fraîcheur du pamplemousse, l'écorce de cédrat qui fait saliver. Puis viennent des fruits plus mûrs, comme le kiwi, le melon d'eau, la pêche ou encore la mirabelle. Les Sardines dévoilent un fruit à la fois désaltérant et réconfortant, d'autant plus que le long élevage vient enrober cette trame de quelques notes plus crémeuses et beurrées. Après quelques minutes, une fraîcheur anisée évoquant le fenouil s'élève du verre, accompagnée d'une touche épicée évoquant le Timut. C'est franchement enthousiasmant.

En bouche, l'attaque est franche, nette et droite, portée par une très belle colonne vertébrale fraîche et tendue. Les papilles sont immédiatement stimulées, le vin est dynamique, presque vibrant. On retrouve ensuite une patine plus souple, plus ample dans sa texture, traduisant la patine de ce long élevage dont la cuvée bénéficie. Le cœur de bouche développe de beaux amers aux accents de zestes de pamplemousse et de citron confit, salivants et structurants. L'ensemble gagne en complexité, mêlant une dimension minérale d'eau de roche à une trame épicée évoquant l'Angostura, avec cette sensation d'épice qui stimule la langue avant de l'enrober. La finale est pleine, puis se resserre progressivement, laissant une impression de longueur nette et persistante.

Pour faire un clin d'œil à l'étiquette, on imagine des sardines grillées sur peau au barbecue, accompagnées d'une crème de cédrat et d'une gelée de pamplemousse. Autrement, un Saint-Pierre en cuisson douce, servi avec une salade de fenouil rôti et une émulsion parfumée au curry. Enfin, dans un registre plus simple et convivial, ce vin se dégustera aussi à l'apéritif, avec des bouchées type bao garnis d'herbes fraîches, carottes, concombre et porc confit, mais aussi quelques fromages comme un gouda, un comté fruité ou une tomme au cumin.

Robert-Denogent - Macon-Village Les Sardines - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : or brillant

Nez : généreux et enthousiasmant : pamplemousse, écorce de cédrat, kiwi, melon d'eau, pêche, mirabelle, notes plus crémeuses et beurrées, fraîcheur anisée évoquant le fenouil, touche épicée évoquant le Timut.

Bouche : attaque franche, nette et droite, fraîche et tendue, texture souple, plus ample, beaux amers (zestes de pamplemousse et de citron confit), eau de roche, Angostura. La finale est pleine, puis se resserre progressivement, longueur nette et persistante.

Accords mets-vins : sardines grillées sur peau au barbecue, avec une crème de cédrat et une gelée de pamplemousse, un Saint-Pierre en cuisson douce, avec une salade de fenouil rôti et une émulsion parfumée au curry...



Conseils de service

À consommer : entre 2026 et jusqu'en 2034

Température de service : 12°C

Ouverture : aération rapide recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : chardonnay

Culture : principes biologiques et biodynamiques