



Découverte

MALLORY ET BENJAMIN TALMARD

Mallory et Benjamin Talmard présentaient pour la première fois leurs vins à l'une de nos dégustations. Une riche idée au vu des résultats obtenus : 4 sur 4 ! Le couple qui a repris l'exploitation familiale en 1997 avec quatorze hectares, est aujourd'hui à la tête d'un domaine de trente et un hectares. "La demande croissante a fait que nous avons dû nous agrandir. Aujourd'hui, la taille de l'exploitation nous convient parfaitement !", explique Benjamin. "L'intégralité de la récolte est mise en bouteilles. Un tiers des vignes se trouve à Uchizy. En plus d'une cuvée de mâcon-villages, nous produisons du mâcon-chardonnay et du mâcon-montbellet". La cuvée de mâcon-chardonnay La Presse Silencieuse est issue d'une sélection de vieilles vignes de 55 ans, dans lesquelles on retrouve quelques plants de chardonnay muscaté. La vinification et l'élevage se font entièrement en cuves inox, pour une durée d'environ huit mois. Tandis qu'un projet de restauration et d'aménagement du domaine est à l'étude, le caveau de dégustation est, lui, ouvert du lundi au samedi.

71700 Uchizy - Tél. 03 85 40 55 57

Mâcon Montbellet blanc La Bergerie 2010 (6 €) - 16,5

Robe d'un doré magnifique, pur et brillant. Arômes de fruits confits, d'épices, de gingembre. Le vin est riche, dense, intense, long et parfaitement équilibré.

Mâcon Chardonnay blanc

la presse silencieuse 2010 (6,50 €) - 15,5

Nous ignorons si cette cuvée invité les journalistes à davantage de retenu, toujours est-il que le vin ne manque pas de discussion, avec un style concentré, charnu, fruité et frais, très agréable

Mâcon Chardonnay blanc 2010 (5,30 €) - 15

Mâcon Uchizy blanc 2010 (5,30 €) - 14,5