



*Sylvain Brenas et Céline Hirsch.*

## MAISON AUVIGUE

### Nouveau départ

Créée en 1946, la Maison Auvigue a beaucoup évolué ces dernières années. Jean-Pierre Auvigue et son frère Michel ont pris leur retraite, remplacés fin 2015 par Sylvain Brenas, leur neveu. Et 2018 aura été le dernier millésime vinifié dans la cuverie historique, à Charnay-lès-Mâcon. La maison s'est en effet installée fin 2019 au cœur de Fuissé, dans l'ancienne église Saint-Germain, désacralisée en 1872 et totalement rénovée en un ensemble bureau, cuverie et espace dégustation ; sans vouloir jouer les experts en architecture, il nous semble néanmoins que c'est une belle réussite dans l'art d'associer moderne et ancien, outil de travail et réceptif. La maison exploite 8,5 hectares de vignes à 100% en Pouilly-Fuissé (dont cinq en production) et elle a vinifié (à partir d'achats en raisins et en moûts) en 2020 l'équivalent de la production de trente-cinq hectares, dont 8 premiers crus différents. Depuis 2019, le vignoble est en conversion bio et des investissements ont été réalisés en petits matériels légers pour éviter de tasser les sols. En novembre 2020, Clémence Perrachon, a été embauchée pour s'occuper des vignes sous la responsabilité de Céline Hirsch, l'œnologue. Toutes les belles cuvées (parcellaires, vieilles vignes...) sont vinifiées et élevées de onze à quatorze mois environ en fûts de chêne, avec l'objectif d'allonger les durées d'élevage dans un avenir proche.

71960 Fuissé - Tél. 0385341736

#### **Saint-véran La Côte Rôtie (19,50 €) - 15,5**

Arômes de pêches blanches bien mûres, d'ananas, d'agrumes frais... Le vin est plein de fruit, à la fois gourmand et juteux, avec une finale pure, énergique.

#### **Saint-véran Chênes (18,80 €) - 15,5**

Arômes fins, précis, de fruits jaunes et blancs, de grillé... Beau volume en bouche, un fruité juteux, gourmand et un bon équilibre. Prometteur !

#### **Pouilly-fuissé (20 €) - 15,5**

Arômes fins, précis, d'agrumes, de fleurs blanches... Le vin est bien équilibré, frais, long, juteux, «avec du potentiel», conclut un dégustateur.

#### **Pouilly-fuissé premier cru Au Vignerai (31 €) - 15**

#### **Pouilly-fuissé premier cru**

#### **Aux Chailloux (31 €) - 14,5**