

Bourgogne Blanc, p. 436

DOM. DES LÉGÈRES 2005 ★

2 ha 12 000 5 à 8 €

Pierre et Véronique Janny sont à la barre depuis 1982. Nous sommes ici en Mâconnais, à Péronne. Ce chardonnay en habit d'or laisse deviner au premier nez de bonnes intentions qui ne tardent pas à se manifester de façon habile : il se fait tout miel. Souple et flatteur, il sait s'y prendre quand on aborde le corps du sujet. Discret, sans doute, mais bien élaboré et fin négociateur. Il s'offre à vous dès maintenant.

Meursault (Blanc), p. 567

PIERRE JANNY Flamoise 2004

1 ha 2 000 15 à 23 €

« Flamoise » entre guillemets sur l'étiquette. Un nom de fantaisie donc, plutôt qu'un *climat* ? L'atlas n'en parle pas. Peu importe quand le vin est, comme ici, estimable. Limpide, brillant et soutenu, il nécessite un peu d'aération pour suggérer l'anis, le beurre frais. L'attaque se montre nerveuse puis le palais continue sur la puissance et, si le boisé n'est pas encore pleinement fondu, « il y a du vin derrière », comme le note un dégustateur. Trois à quatre ans de garde permettront à l'ensemble de s'harmoniser.

• Pierre et Véronique Janny, La Condemine, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58

☑ I r.-v.

PIERRE JANNY Poiseaux 2004 **

3,5 ha 20 000 8 à 11 €

Un sérieux concurrent ! Ce 2004 a terminé troisième de la dégustation, juste derrière les coups de cœur. Ce négociant en Mâconnais a su dénicher le bon produit. L'œil rouge violacé ne déçoit pas. La note boisée (tabac) est épaulée par la groseille avec une certaine délicatesse. Superbe, structurée et complexe, la bouche s'anime d'un geste tendre, d'une élégance achevée. Le fruit remonte à la surface dans une finale ample et vive comme la vague d'Hokusai. Une bouteille d'un superbe potentiel, à apprécier dans deux ans.

✉ Pierre et Véronique Janny, La Condemine, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58

☑ I r.-v.

PIERRE JANNY 2004 *

3,5 ha 21 000 8 à 11 €

L'un des rares négociants mâconnais à se passionner pour la Côte de Beaune et la Côte chalonaise. Achetant à la propriété de quoi remplir 21 000 bouteilles, il a visé juste. Pivoine ou cerise, peu importe : la couleur est là. Arômes un peu confitures, sur fond de sous-bois, belle mâche. Dense et naturellement assez sévère, ferme et tannique, cette bouteille sera abordable vers 2010. Un vin nature.

✉ Pierre Janny Grands vins de Bourgogne, La Condemine, Cidex 1556, 71260 Péronne, tél. 03.85.23.96.20, fax 03.85.36.96.58, e-mail pierre-janny@wanadoo.fr