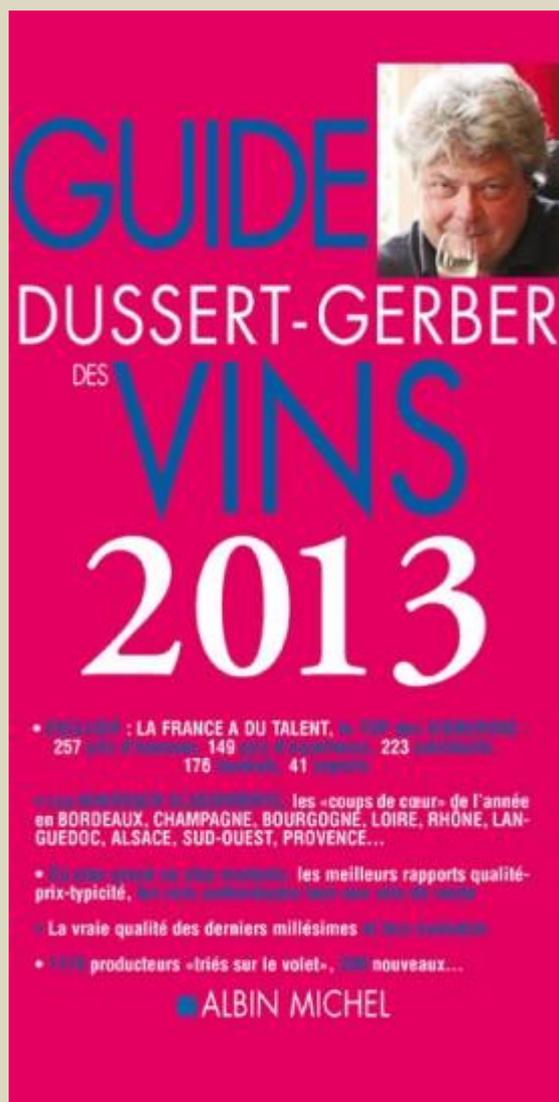


# GUIDE DES VINS

## DUSSERT-GERBER 2013



### Domaine SANGOUARD-GUYOT

C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard-Guyot est né.

Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Un **coup de coeur** pour leur **Pouilly-Fuissé Ancestral 2010**, issu de Chardonnay des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts, aux notes d'aubépine, est très classique, gras et suave, un vin de jolie teinte, intense, toujours très charmeur au nez comme en bouche.

Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2010**, issu d'une vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), est plus gras, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur.

Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande 2010**, finement épicé, subtil et suave à la fois. On n'hésite pas.

### Catherine et P-Emmanuel Sangouard

83, rue du Repostère

71960 Vergisson

Tél. : 03 85 35 89 45 et 06 12 70 73 28

Email : [domaine@sangouard-guyot.fr](mailto:domaine@sangouard-guyot.fr)

[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)

## 1es Grands Vins classés

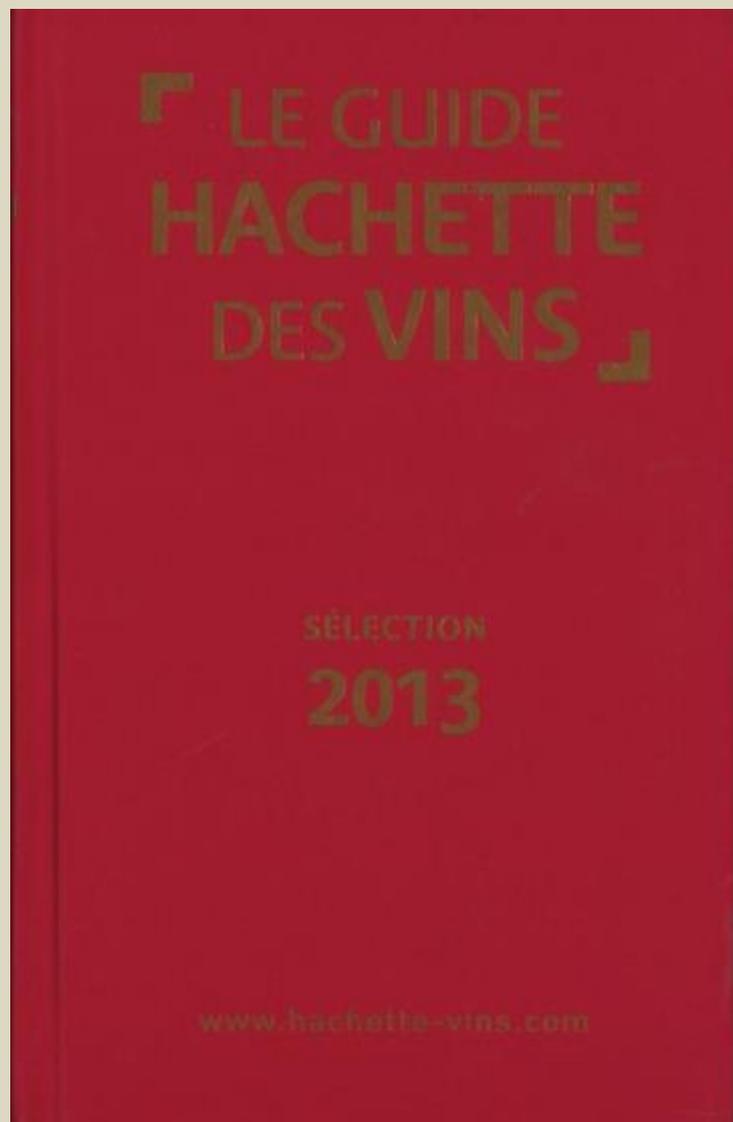
Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2010

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2010

Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2010

Septembre 2012

# Le Guide Hachette des Vins 2013



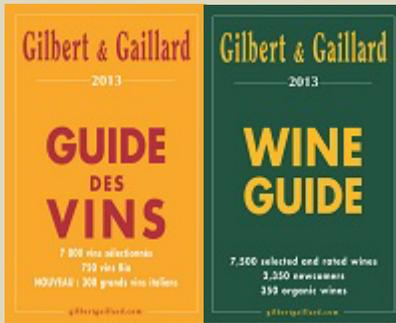
**DOM. SANGOUARD-GUYOT** Authentique 2010

■ 2 800 ■ 11 à 15 €

Cette propriété familiale créée au XVIII<sup>e</sup>s. est établie sur les coteaux argilo-calcaires de la Roche de Vergisson. Elle propose un 2010 aux nuances dorées, au nez minéral et fruité, vif dès l'attaque, citronné et d'une structure serrée en bouche. Un vin à boire dans un an ou deux, sur un plateau de fruits de mer.

**Pouilly-Fuissé « Authentique » 2010**

Septembre 2012



## Guide Gilbert & Gaillard 2013



**Note : 86/100** Domaine Sangouard-Guyot « *Clos de la Bressande* » 2010

Vin blanc sec – Mâcon-Villages AOC

Robe jaune clair. Nez franc, sur le fruit (fruits à chair blanche), arrière-plan légèrement végétal et floral. Belle attaque dont on apprécie le gras, le fondu, la souplesse. La fraîcheur occupe toute la fin de bouche. Un vin plaisir.

**Note : 87/100** Domaine Sangouard-Guyot – Authentique – 2010

Vin blanc sec – Pouilly-Fuissé AOC

Robe or clair. Nez net s'ouvrant à l'aération sur des notes de fruits exotiques. Attaque charnue où l'on retrouve ce fruit croquant. Sa richesse est bien équilibrée par une fraîcheur qui persiste. On l'imagine bien sur un poisson crème.

**Note : 86/100** Domaine Sangouard-Guyot – Quintessence – 2010

Vin blanc sec – Pouilly-Fuissé AOC

Robe dorée. Le nez associe fruits exotiques bien mûrs et notes vanillées. Bouche puissante, généreuse, opulente, marquée par des arômes boisés à connotation vanillée. Un exercice de style à marier pourquoi pas sur une cuisine sucrée-salée.

# CONCOURS BURGONDIA D'OR

Octobre 2012



Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2011  
Médaille d'argent

Octobre 2012

# GILBERT & GAILLARD

Guide des vins en ligne

## **POUILLY-FUISSE « Authentique » 2011** **Domaine Sangouard-Guyot 2011** **Note 90/100**

### **Authentique 2011**

Robe jaune clair, reflets or. Nez profond mêlant note de citron confit, dimension florale, miellée et touches minérales. La bouche séduit par son ampleur, son bel équilibre gras-fraicheur, sa texture fine et soyeuse. L'ensemble est harmonieux, persistant.

Dégusté le 10/10/2012

## **MACON-VILLAGES « Clos de la Bressande » 2011** **Domaine Sangouard-Guyot 2011** **Note 88/100**

### **Clos de la Bressande 2011**

Robe jaune pâle, lumineuse. Nez net associant fleurs blanches, herbe fraîche, touche d'amande. Belle attaque souple et polie, prolongée par une sensation de fraîcheur. L'ensemble est net, bien lié, persistant et termine sur une dimension minérale.

Dégusté le 10/10/2012



1001 dégustations.com  
Novembre 2012

## POUILLY-FUISSE « Ancestral » 2011 : coup de coeur

Domaine Sangouard-Guyot, "Ancestral"



"Ancestral"  
Millésime : 2011  
Couleur : Blanc  
Origine : AOC Pouilly-Fuissé  
Région : Bourgogne  
Principaux cépages : Chardonnay  
Entre 12.00 et 16 €  
**Dégusté en Novembre 2012**

### L'avis de 1001 dégustations

“ La valse des arômes : amande, miel, figue. Le tout est bien structuré et savoureusement appuyé sur fruits secs et noisette. On verrait des huîtres un peu grasses, voire chaudes pour s'associer à ces saveurs.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

Huîtres

Ris de veau à la crème

Coquilles Saint-Jacques aux truffes

PIERRE-EMMANUEL SANGOUARD, VERGISSON

## Un chai enterré

Gain de place et inertie thermique.

**P**ierre-Emmanuel Sangouard, a terminé à Vergisson la construction de son nouveau chai pour les vendanges 2011. « Je suis passé d'un peu plus de 2 ha tors de mon installation à 11 ha aujourd'hui », rappelle-t-il. Il a opté pour un chai enterré : le bâtiment de 603 m<sup>2</sup> ne comporte en surface que 120 m<sup>2</sup>.

Équipé d'un portail sectionnel, il sert de zone de réception (couverte et fermée) pour la vendange. « Mon objectif est de gagner du temps : tapis de vendanges coulissant sur la largeur du bâtiment, déchargement en latéral... Cette zone sert également de stockage pour les bouteilles préparées ». Pour la construction, il a choisi des briques de 37,5, une isolation trillate, une charpente en Douglas.

Le toit est recouvert de tuiles, une obligation puisque le chai est situé au pied de la roche de Vergisson, en zone classée. Pour le sol - sans pente, en raison de l'utilisation comme stockage - il a opté pour du béton brut, teinté dans la masse ( finition quartz). La zone de réception s'ouvre sur un second niveau en contrebas, accessible par un escalier, mais aussi par un quai de déchargement des palettes.

Ce second niveau est scindé en différentes pièces : cuverie inox pour le débourbage, cuverie pour les fermentations, chai à barrique et zone d'étiquetage et de stockage bouteilles. Le fait d'avoir un cuvage enterré assure une inertie thermique : « Cet

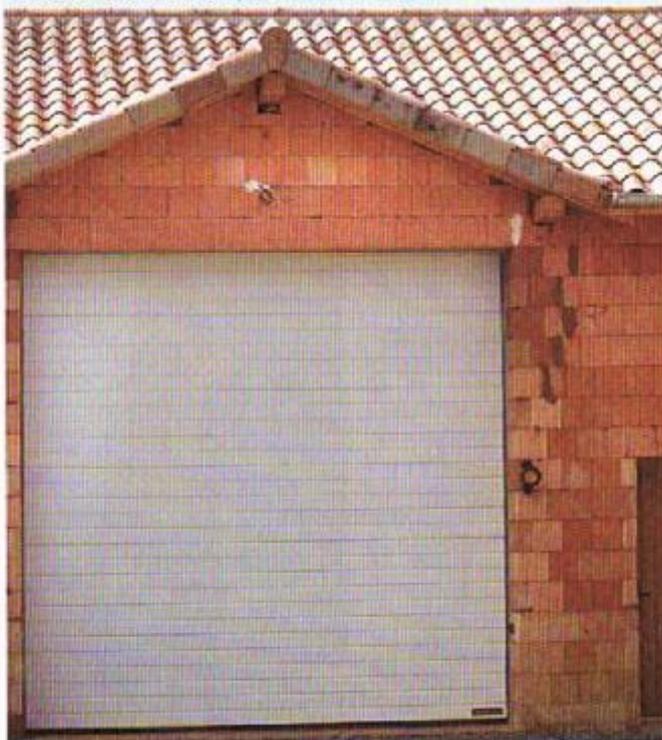
hiver, lorsqu'il a fait - 15 °C à l'extérieur, la température est descendue à seulement à 6,5 °C. La partie fût et bouteille est climatisée, je ne m'en suis servi que pendant un mois pendant les FML », indique le viticulteur. La cuverie est enterrée, la dalle isolée et recouverte de 35 cm de terre. Le coût de ce bâtiment de 603 m<sup>2</sup> est de 416 997 euros, soit 691 euros le m<sup>2</sup>.

Il a bénéficié d'une subvention européenne via FranceAgri-



Mer. Un coût dans la moyenne des constructions de la région, malgré la conception sur deux niveaux. « Dans notre secteur le coût varie entre 500 à 1 000 euros le m<sup>2</sup> », estime Benjamin Alban, technicien viticole à la CA 71.

Pierre-Emmanuel Sangouard, a opté pour un chai enterré : le bâtiment de 603 m<sup>2</sup> ne comporte en surface que 120 m<sup>2</sup>.



# FRANCE ART DE VIVRE

## Guide des 150 meilleurs vins de France

France Art de Vivre

# Top des vins de France

Guide Lafont presse 2013

Notre sélection exclusive en direct des propriétés  
Les millésimes du siècle

Bordeaux - Bourgogne - Beaujolais - Jura - Côtes du Rhône  
Provence - Val de Loire - Sud-Ouest - Champagne - Alsace...

Le classement des 150 meilleurs vins de France

### POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2010 : 91/100

**81<sup>ème</sup>**

*Quintessence 2010 (91/100)*  
Sangouard-Guyot - Pouilly-Fuissé - Prix : 17 à 22 €

Un gâteau d'anniversaire est posé sous un grand chêne dans un panier en osier, que le petit garçon découvrira, émerveillé, quand le jeu de colin-maillard sera terminé. La robe est jaune-citron. Le bouquet regorge de bonnes surprises. De l'acacia, de l'anis, du chièrefeuille et des fruits de la passion l'embaument. Sur le palais, Quintessence est tout doux. L'attaque est gourmande. Elle se présente comme un immense Panettone à l'intérieur duquel sont cachés des agrumes, des raisins secs et des zestes de citron, qui amusent également la rétro-olfaction. La finale masque une pourtant agréable pointe d'acidité grâce à de très enjoués et légèrement sucrés arômes pralinés. Un domaine et un vin incontournables.

GRAND VIN DE BOURGOGNE  
POUILLY-FUISSE  
"QUINTESSENCE"  
2010  
Domaine Sangouard-Guyot



## Domaine Sangouard-Guyot 2011 Clos de la Bressande Chardonnay (Mâcon-Villages)

- **ONLINE EXCLUSIVE**

- Designation: **Clos de la Bressande**
- Varietal: **Chardonnay**
- Appellation: **Mâcon-Villages, Burgundy, France**
- Winery: **Domaine Sangouard-Guyot**
- Alcohol: 13%
- Production: 550 cases
- Bottle Size: 750 ml
- Category: **White**
- Importer: Vin de Garde Wines
- To Web: 4/1/2013



### Expert Reviews



86 / 100

by Roger Voss

A fresh, lemon-scented wine, this has fine minerality and youthful acidity that needs some months to become round.

## Domaine Sangouard-Guyot 2011 Quintessence Chardonnay (Pouilly-Fuissé)

- **ONLINE EXCLUSIVE**

- Designation: Quintessence
- Varietal: Chardonnay
- Appellation: Pouilly-Fuissé, Burgundy, France
- Winery: Domaine Sangouard-Guyot
- Alcohol: 13.5%
- Production: 300 cases
- Bottle Size: 750 ml
- Category: White
- Importer: Vin de Garde Wines
- In Magazine: 4/1/2013



### Expert Reviews



90 / 100

by Roger Voss

Rich and smooth, this wood-aged wine shows great weight and concentration. A touch of minerality provides a counterbalance to the ripe lemon and apricot flavors. It needs a couple of years to fully reveal its structured side.

## REDUCTION DES PHYTOS

### Premier bilan concluant pour les domaines pilotes



bilan

#### SES RÉSULTATS

- Sa plus grande réussite: quasiment pas de maladies en 2012 tout en réduisant les doses en début de saison
- Sa principale difficulté: la forte pression en 2012 et les mauvaises conditions climatiques
- IFT de référence régional: 18,4
- Ses IFT: 16,3 en 2010, 11,8 en 2011 et 19,3 en 2012

## « On ne peut pas toujours prendre de risques »

Pierre-Emmanuel Sangouard est membre du réseau Écophyto de Saône-et-Loire mais veille à la réduction de ses phytos depuis longtemps. En 2012, il a dû affronter une pression exceptionnelle.

**P**ierre-Emmanuel Sangouard, viticulteur à Vergisson (Saône-et-Loire), travaille sur 11,2 ha. En 2003, il décide de réduire les doses de produits phytos. « J'ai voulu suivre l'expérience de mon grand-père et traiter en suivant de près la météo. » Pour lui, intégrer le réseau Écophyto constituait « l'aboutissement » de cette réflexion.

« Entre 2003 et 2009, j'ai réalisé en moyenne cinq traitements antimildiou et cinq traitements antioïdium. J'ai poussé les cadences jusqu'à vingt et un jours. En 2011, j'ai amplifié la réduction de doses. Si 2012 avait été une année normale, j'aurais continué à travailler ainsi. » Mais l'année a été marquée par une pression exceptionnelle des maladies en Saône-et-Loire. Le vigneron a réalisé huit traitements antimildiou et dix traitements antioïdium. Il a appliqué les trois premiers traitements à 70 % de la dose homologuée. Mais au plus fort de la pression, il a appliqué « la

dose homologuée. Et en réduisant les cadences ». Son IFT total (avec herbicides) a été de 19,3 l'année dernière, contre 16,3 en 2010 et 11,8 en 2011. « En situation de forte pression, on ne réfléchit plus: il n'y a plus de réduction de doses », justifie-t-il.

#### Traiter les raisins de façon ciblée

Le vigneron utilise des produits systémiques, pénétrants et de contact. En 2012, il a complété son programme par quatre traitements au soufre mouillable. « Je n'avais pas commandé assez de produits pour faire face. Finalement, je n'ai que 2 à 3 % d'attaques sur grappes et la qualité n'a pas été altérée. Mon rendement ne dépasse pas 45 hl/ha, dû à la floraison difficile et à la mauvaise météo. »

Le vigneron s'est donc réjoui de posséder un appareil pouvant traiter les raisins de façon ciblée, ce qui est le « B.A.BA d'une bonne protection ». « J'ai adapté deux turbines Solo sur

mon enjambeur. Le premier jet n'est qu'à 40 cm du sol, j'oriente les buses selon la hauteur de la vigne. L'année dernière, j'ai pu stopper ainsi une attaque d'oïdium sur feuilles. Je n'aurais pas eu le même résultat avec un appareil traitant par le dessus. »

Le contrôle des adventices a été tout aussi difficile. « Je laboureur mes parcelles après un premier désherbage chimique. Mais en 2012, cela n'a pas été simple. En raison de la pluviométrie, je n'ai pu faire qu'un seul passage, juste avant les vendanges. J'ai désherbé au glyphosate fin avril, début mai. Après cela, je suis resté très longtemps sans pouvoir intervenir. »

Pour réduire les herbicides, le vigneron compte développer le labour. « Je souhaite labourer l'interrang et désherber uniquement sous les ceps. Le labour sous les ceps peut les abîmer, demande beaucoup de temps et nécessite un matériel récent. » Pierre-Emmanuel Sangouard n'applique pas d'antibiotrytis ni

d'insecticides. « Nous n'avons pas de pression du côté des vers de la grappe. » Le temps consacré aux observations ne lui semble pas contraignant. « Avec l'expérience, on connaît les parcelles indicatrices de la pression oïdium ou mildiou. »

#### « On se prête vite au jeu »

Cette année, si la météo le permet, il va « pousser les cadences au-delà des dix ou des quatorze jours préconisés selon les produits ». Il compte également continuer à réduire les doses à 70 % en début de saison, puis « passer à 100 % au moment de la fleur et ensuite redescendre à 70 % si le niveau de pression de maladies le permet ».

« On se prête vite au jeu de la réduction de doses. On voit les économies réalisées, sourit-il. Trois traitements à 70 % de la dose permettent de gagner un traitement supplémentaire en fin de saison. Toutefois, le but premier est de respecter l'environnement. »

# Saint-Vincent des Mâcon

## 2013

### Distinction Saint Vincent des Vins Mâcon

Nous certifions que Le Domaine Langouard-Guyot

Distingué par  
le Comité de

pour sa cuvée Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2012

DE SAINT-VINCENT

est distinguée par le Comité de Sélection Saint-Vincent.

Vins Mâcon  
2013

Fait à Mâcon, le 29.03.13



Union des Producteurs de Vins Mâcon 520, avenue de Lattre de Tassigny 71000 Mâcon  
Tél.: 03 85 38 20 86 / Fax : 03 85 38 39 62 / Email : [upvm@free.fr](mailto:upvm@free.fr) / [www.vins-macon.com](http://www.vins-macon.com)

## Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2012

Mars 2013

Concours  
VIGNERONS INDEPENDANTS DE France



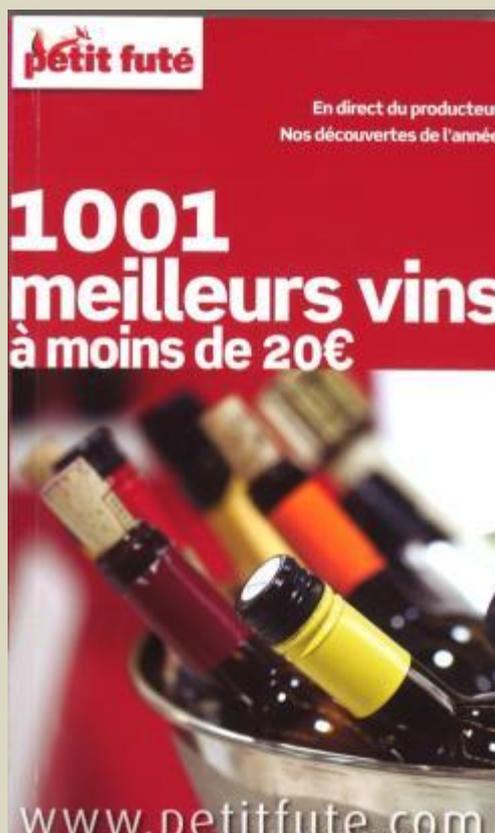
**Saint-Véran « Au Brûlé » 2011**

Médaille d'argent

Mars 2013

# 1001 meilleurs vins à moins de 20 €

## LE PETIT FUTE 2013



### Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2010

7 Mâcon-Villages sélectionnés seulement

### Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2010

4 Pouilly-Fuissé sélectionnés seulement

### Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2010

4 Pouilly-Fuissé sélectionnés seulement

#### DOMAINE SANGOUARD GUYOT. POUILLY-FUISSÉ ANCESTRAL. BLANC 2010

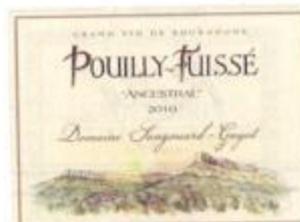
Tarif départ cave : 13 €

**La dégustation :** Une cuvée soignée, élevage en fûts, touche noble sur les fruits secs et fleurs blanches, nuances vanillées.

**Autres choix :** Domaine Sangouard Guyot. Mâcon villages Clos de la Bressande. Blanc 2010

**La propriété :** 11,2 ha de vignes d'environ 40 ans. Traitements raisonnés et minimalistes, labour des vignes, vendanges manuelles. Encépagement chardonnay.

**Pour commander :** 83 rue du Repostère  
71960 Vergisson ☎ 03 85 35 89 45  
[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)



#### DOMAINE SANGOUARD GUYOT. POUILLY-FUISSÉ QUINTESSENCE. BLANC 2010

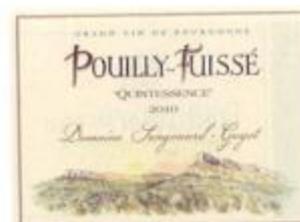
Tarif départ cave : 15 €

**La dégustation :** Un des fleurons de la cave, une grosse concentration sur un terroir calcaire, alliant fruit et minéralité, notes de tabac, d'acacia, de grillé.

**Autres choix :** Domaine Sangouard Guyot. Mâcon villages Clos de la Bressande. Blanc 2010

**La propriété :** 11,2 ha de vignes d'environ 40 ans. Traitements raisonnés et minimalistes, labour des vignes, vendanges manuelles. Encépagement chardonnay.

**Pour commander :** 83 rue du Repostère – 71960 Vergisson  
☎ 03 85 35 89 45  
[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)



#### DOMAINE SANGOUARD GUYOT. MÂCON VILLAGES CLOS DE LA BRESSANDE. BLANC 2010

Tarif départ cave : 6 €

**La dégustation :** Dans la jeunesse et les notes printanières, une cuvée pleine de gaieté et de plaisir immédiat pour un mâchon d'apéritif.

**Autres choix :** Domaine Sangouard Guyot. Pouilly Fuissé Ancestral. Blanc 2010

**La propriété :** 11,2 ha de vignes d'environ 40 ans. Traitements raisonnés et minimalistes, labour des vignes, vendanges manuelles. Encépagement chardonnay.

**Pour commander :** 83 rue du Repostère  
71960 Vergisson ☎ 03 85 35 89 45  
[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)



# Concours des vins de Mâcon 2013

## Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2011 Médaille d'or

59<sup>ème</sup>  
Concours  
des Grands Vins de France

Comité  
des Salons  
& Concours  
de  
MACON

Mâcon  
le 20 avril 2013

**Médaille d'Or**

Décernée à : \_\_\_\_\_ EARL P-E Sangouard

Pour : \_\_\_\_\_ Mâcon-Villages Clos de la Bressande - Domaine Sangouard-Guyc  
Millésime 2011  
Quantité 7700 Blles - Cuvée LCB11

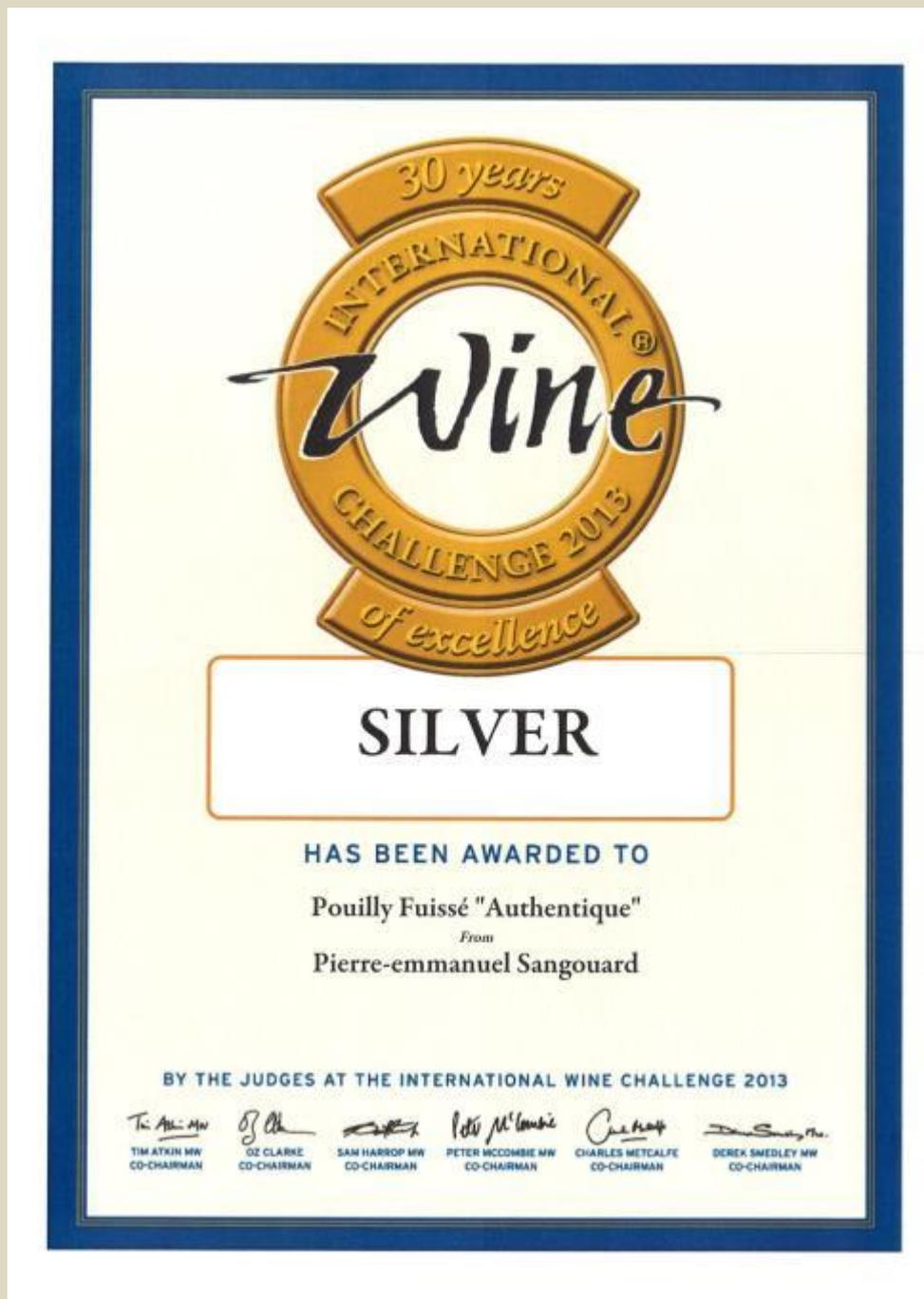
Bernard Delaie  
Président du Concours  
des Grands Vins de France

11 727

Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon - [www.concours-des-vins.com](http://www.concours-des-vins.com)

# International Wine Challenge 2013

Pouilly-Fuissé « Authentique 2011 » : médaille d'argent



# LA REVUE DU VIN DE France

## Spécial Millésime 2012



MÂCON-VERGISSON « La Roche » 2012

**Grande réussite**

### Mâconnais

C'est une année en "dents de pluie". Le sud de la Bourgogne a été impacté plus que la normale par une importante pluviométrie d'avril à juillet. Avec 545 mm, c'est presque deux mois de précipitations de plus que la moyenne annuelle. Ce qui a contribué au développement de l'oïdium qui a détruit 10 à 15 % des raisins mais aussi favorisé le mildiou. Les chardonnays supporteront les élevages longs si leurs bases (maturité et acidité) sont équilibrées. En dehors des terroirs possédant des calcaires actifs, les acidités moyennes sont basses et laissent présager des vins aux structures de garde honnêtes. Un millésime pour les amateurs de vins gourmands. **G. B.**

■ **DOMAINE SANGOUARD-GUYOT**  
**Mâcon-Vergisson La Roche**  
De la saveur et du fruit blanc tenus par une sensation fraîche à la saveur iodée comme venue du Chablisien.  
Actuellement sous la Roche... **9 €**

**364 vins dégustés**  
**31 vins sélectionnés**



120 bourgognes  
à partir de 6€

Des repas  
à la bière

# Gault & Millau

KE LIFE TASTY

N°60 JUIN / JUILLET 2013

## Saint-Véran « Au Brûlé » 2011: 15/20

Sélectionné parmi les 120 meilleurs vins de la Bourgogne entière



3 Saint-Véran sélectionnés seulement

### Des trouvailles étonnantes

Déceler le flacon au meilleur rapport qualité/prix n'est pas une mince affaire! En effet, la Bourgogne viticole, répartie sur cinq secteurs (Chablis, Côte-d'Or, Côte Chalonnaise, Mâconnais et Beaujolais), possède 84 appellations d'origine contrôlée: 60,5 % de vin blanc en aligoté et en chardonnay; 31,5 % de vin rouge en pinot noir et gamay, et environ 8 % de crémant.

Certains producteurs proposent de nouvelles cuvées portant des noms pétillants et pleines de fraîcheur qui peuvent faire vibrer tant par leur qualité que par leur tarif tout à fait raisonnable! Nous vous proposons toute une sélection coups de cœur sur ces différentes appellations régionales et villages qui surprennent, comme la petite production de vins rouges de Blagny, situé entre Meursault et

Puligny-Montrachet (en Côte-d'Or); Bouzeron (en Saône-et-Loire), une AOC Villages issue de l'aligoté qui a le don de désorienter les plus aguerris; le doux Marsannay (en Côte-d'Or), avec son rosé encore plus méconnu, la seule AOC Villages en rosé de Bourgogne! N'oublions pas non plus Saint-Aubin (en Côte-d'Or), qui doit organiser en janvier 2014 la 70<sup>e</sup> Saint-Vincent Tournante de Bourgogne, ou Saint-Bris, la seule AOC à base de sauvignon sur toute la région.

Des produits et des idées intéressants à développer mais surtout à déguster! Pour l'amateur confirmé ou non, l'émotion doit rester de toute façon le fil conducteur de ses choix.

### DOMAINE SANGOUARD-GUYOT, SAINT-VÉRAN, EN BRÛLÉ 2011

**11 €.** Minéralité, notes florales, fruits blancs, agrumes. En bouche équilibre entre fraîcheur, vivacité et fruits mûrs. Les agrumes accompagnent agréablement ce vin jusque dans la finale harmonieuse et fraîche. **15/20**