



sélection des meilleurs bois français de texture très fine issue, uniquement de haute futaie, brûlage maison.

Propriété familiale, les vignes du Domaine Cordier sont travaillées dans le pur respect de la matière et dans la recherche permanente de l'excellence ! Une maison qui produit de grands vins souvent comparés à l'élite mondiale, dirigée de main de maître par Christophe Cordier, homme de terrain perfectionniste et exigeant, avec un seul objectif : révéler le meilleur de chaque terroir. "Le terroir n'est rien sans la volonté de l'homme". Imprégné très jeune par la vigne, Christophe Cordier recherche à procurer de l'émotion lors de la dégustation de ses vins, pour y parvenir il n'hésite pas prendre tous les risques, en participant avec son équipe à tous les travaux de la vigne, apportant motivation, exigence et précision. Car c'est toujours la qualité du raisin qui détermine celle d'un grand vin...

Christophe Cordier accorde à la production de ses vins toute l'attention et le savoir-faire requis. La taille, dans un style très personnel, les pratiques de vendanges vertes (éclaircissage puis ébourgeonnage), le choix du compost plutôt que des engrais, de la vendange manuelle, parcelle par parcelle, illustrent le niveau d'exigence pratiqué sur le Domaine. En vinification, de la même manière, l'utilisation exclusive des lies d'origine et des levures indigènes montrent combien Christophe Cordier veut préserver la matière et l'identité de ses vins. Un travail de précision adapté à chaque parcelle, à chaque raisin, à chaque vin.

Le Domaine Cordier travaille une centaine de parcelles, éparpillées sur les côteaux du Mâconnais. Une mosaïque de vignes, une mosaïque de terroirs, véritable richesse pour Christophe Cordier qui prend plaisir à travailler cette diversité. Le jeune agriculteur aime ainsi exploiter des sols différents (primaires, secondaires et tertiaires), sur des surfaces réduites. Comme si chaque parcelle était un défi. "une difficulté en termes de logistique" reconnaît-il mais un véritable choix stratégique pour le Domaine qui aspire à créer les plus grands crus du Mâconnais. Une mosaïque de 100 parcelles réparties sur 7 communes : Fuissé, Charnay-les-Mâcon, Loché, Leynes, Chasselas, Vergisson et Davayé.

## Le vin

Doré brillant. Précision des arômes : orgeat, chèvrefeuille... Il a été finement vanillé par son élevage en cuves neuves tronconiques. La bouche est cadencée. C'est un ouvrage mûr et frais qui promet une bonne garde. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

D'une très grande fraîcheur, tendu, la minéralité s'exprime en finale mêlée à un agrume confit. Il fait saliver. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 92/100)

## La presse spécialisée en parle

Le domaine Cordier Père et Fils, établi sur le village de Fuissé s'étale aujourd'hui sur une large mosaïque de 110 parcelles, soit 35 hectares répartis sur 8 villages. Boulimique de travail et de terroirs, Christophe Cordier est toujours en mouvement, l'entreprise est passée de 12 à 35 hectares en 15 ans. Il a investi dans des installations techniques d'un niveau rare dans la région, à la pointe des progrès œnologiques. Les vendanges sont manuelles, les sols travaillés, les vins élevés environ 18 mois en foudre ou cuves bois, sur lies et peu filtrés. 90% de la production est exportée. Le rapport taille d'exploitation et qualité des vins est remarquable, des vins de caractère où les terroirs sont bien identifiés. Une référence dans la région. (Bettane & Desseauve producteur de haute qualité noté 3/5)

Fondé en 1945, le domaine Cordier a été repris en 1971 par Roger Cordier. L'arrivée à ses côtés de son fils Christophe, il y a un peu plus de cinq ans, n'a rien changé au style des vins, exemplaire. La propriété demeure au sommet depuis de nombreuses années. (RVF)

S'il faut vingt-cinq millésimes pour "faire un vigneron", ce producteur les a atteints en 2012. Il exploite 40 hectares dont 10 en achats de raisin uniquement sur des vieilles vignes pour son activité de négoce. Une seconde cuverie, qui a accueilli le millésime 2012, lui a permis d'allonger ses élevages pour les porter à 18 mois. Depuis 2011, il remplit par gravité des fûts de 228 à 400 litres et perpétue la tradition de vinification

et d'assemblage en foudres. Avec un nouvel achat de trois hectares à Milly-Lamartine dont 1,20 hectare de Clos du Four, cet homme-là n'a pas fini de grandir. (RVF)

## Caractéristiques

- **note Bettane** : 92/100
- **note RVF** : 93/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Macon
- **Terroir** : Situé près du village de Milly Lamartine (lieu de naissance du célèbre poète Alphonse de Lamartine) à une altitude de 350m, Climat "Clos du Four" (uniquement 2 propriétaires Conte Lafon et Domaine Cordier), Sol argilo calcaire
- **Vignoble** : Vignes âgées de 70 ans, Exposition Est, Taille arcure du Mâconnais avec ébourgeonnage sévère, Rendements 40 hl/ha
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (en cours de certification)
- **Vinification** : Cueillette manuelle des raisins à maturité, pressurage doux des raisins entiers, mise en fûts des jus par gravité, fermentations naturelles
- **Elevage** : 12 mois en cuves bois neuves tronconiques avec bâtonnage intégré et 6 mois en foudres de chêne le tout sur lies totale d'origine, mise en bouteilles par gravité, sans collage et très légère filtration
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C