

# CAVE DE LUGNY

## LES CHARMES MÂCON-LUGNY

### CHARDONNAY 2012

MÂCONNAIS, FRANCE



# 90

PTS

  
eRobertParker.com

Le Mâcon-Lugny Les Charmes 2012 est issu de vignes de 40 ans d'âge plantées sur un sol calcaire. Il offre un nez séduisant de fleurs de pommier et tilleul, défini et expressif, avec une pointe de fraîcheur Alpine et une touche d'amande en fond. La bouche est équilibrée avec des arômes d'agrumes, de zestes d'orange et de mandarine, évoluant vers de belles notes de miel, avant d'amener une finale ronde et généreuse. Malgré une faible acidité pour le soutenir, c'est un Mâcon admirable.

Assis avec mon croissant du matin, à Mâcon, je n'ai pu m'empêcher d'entendre la conversation de la table d'à côté où des négociations étaient en cours avec un producteur. Je me suis présenté à la fin du petit-déjeuner et j'ai découvert qu'il s'agissait d'une réunion avec l'une des principales caves coops, la Cave de Lugny. Fondée en 1927, elle est devenue, selon Jasper Morris, auteur de « Inside Burgundy », le plus gros producteur de vins de Bourgogne, représentant 30 % des vins du Mâconnais grâce à leurs 1,200 hectares de Chardonnay.

Bien entendu, je n'avais aucune idée d'avoir ou pas déjà dégusté leurs vins, vu que mes dégustations se déroulaient à l'aveugle, mais j'étais néanmoins convaincu qu'un tel producteur avaient forcément fourni des échantillons. Et je suis vraiment content de les avoir dégustés à l'aveugle parce qu'il y a un vrai préjugé à l'encontre des coopératives, qui sont vues comme des géants, des usines, qui vont à l'encontre de notre idée romanesque du petit artisan travaillant dur pour sa famille.

Ce qui compte c'est ce qu'il y a dans le verre et j'ai été agréablement surpris de voir plusieurs de leurs vins classés parmi les meilleurs, bien au-delà de mes attentes. Les volumes produits sont énormes comparés à d'autres producteurs de cette dégustation. Néanmoins ils jouent le rôle d'ambassadeur de leur région pour beaucoup de personnes découvrant les Mâcon pour la première fois. La majorité des vins ne sont pas élevés en fût, et comme vous pouvez le constater, s'il y a quelques années on pouvait parler de production de « Mâcon Villages » en masse, aujourd'hui ils se concentrent sur de la parcellisation, avec un niveau de réussite honorable.

Neil Martin, Août 2013.