

LES MEILLEURS VINS ACCESSIBLES

+ DE PALMARÈS

+ DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane +
desseauve
2018

Flammarion

GUIDE DES VINS

Michel Bettane et **Thierry Desseauve**, accompagnés de leur équipe d'experts, ont parcouru la France vinicole pour nous offrir un guide encore plus complet. En exclusivité, ils ont sélectionné pour vous le meilleur de la production française disponible actuellement :

- + Des **palmarès** : top 200 des producteurs, top 200 des vins de l'année, top 100 des vins à garder et top 100 des vins au meilleur rapport qualité-prix
- + Plus de **11 450 vins** disponibles à la propriété ou dans la distribution
- + Le meilleur de la **production française** : 2 360 domaines, maisons et châteaux
- + La sélection des meilleurs **vins bio**

Une édition repensée qui garde toutes ses qualités principales : les conseils éclairés sur les domaines, les vignobles, les cuvées et les appellations, mais aussi le système de notation, l'indication des prix de vente et les informations sur le moment idéal de dégustation. Ce guide complet et pratique vous aidera dans vos achats et dans la découverte de nouvelles bouteilles.

Depuis 1995, Michel Bettane et Thierry Desseauve vous guident pour choisir et apprécier les meilleurs vins de France. Publiés aux États-Unis, au Japon et en Chine, ils sont reconnus internationalement comme les plus grands spécialistes des vins de France.

RETROUVEZ LES CONSEILS
DE BETTANE+DESSEAUVE
SUR L'APPLICATION GRAND TASTING

Les dégustateurs **bettane + desseauve** proposent aux lecteurs du guide de retrouver tous les commentaires détaillés de l'ensemble de cette édition ainsi que ceux de 950 autres producteurs et de près de 2 600 vins supplémentaires dégustés cette année et recommandables sur l'application **GRAND TASTING**. Vous y trouverez également près de 100 000 vins et 6 400 producteurs sélectionnés depuis 11 ans.

Flammarion

GUIDE
DES VINS

**bettane +
desseauve**

2018

Auteurs

Michel Bettane et Thierry Desseauve

Direction d'ouvrage

Alain Chameyrat

Dégustations

Michel Bettane, Fabrice Beaugrand, Frédéric Blanc, Olivier Borneuf, Alain Chameyrat, Thierry Desseauve, Hélène Durand, Denis Hervier, Birte Jantzen, Guillaume Puzo, Véronique Raisin, Raoul Salama, Marie-Antoinette de Szczypiorski et Julia Wang

Coordination éditoriale

Éditions Flammarion : Florence Lecuyer et Clélia Ozier-Lafontaine, assistée par Déborah Schwarz

Bettane+Desseauve : Quitterie Allard, Véronique Barbier, Benjamin Brun, Cécile Cousinet, Roxanne Ferreira De Sousa, Lisa Henry, Alice Ianda, Marie Kazandjian, Eva Mandon, Éric Minet, Murielle Riffault, Pierre Alain Robert, Nicolas de Rouyn, Andrée Virtouvet, SANVIC assistés par Aurélia Chauvin, Adèle Parent, Lilas Pépy et Sarah Uzan.

Conception et gestion base de données

Jean-Paul Viau

Développement informatique et conception du site internet des producteurs

VG InfoService : Vincent Guilbert

Conception graphique de la couverture

Audrey Sednaoui

Conception graphique de l'intérieur

Hicham Abou Raad

Portraits auteurs

Photographie ©Fabrice Leseigneur

Cartographie

Légendes Cartographie

Fabrication

Louisa Hanifi-Morard

© Flammarion, Paris, 2017.

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

Connectez-vous sur :

www.bettanedesseauve.com

www.facebook.com/bettanedesseauve

www.enmagnum.com

ISBN : 978-2-0814-2399-2

N° d'édition : L.01EPMN000952.N001

Dépôt légal : août 2017

editions.flammarion.fr

GUIDE
DES VINS

**bettane +
desseauve**

2018

SOMMAIRE

> L'ANNÉE DU VIN

- Les vignobles de France, 6
- Éditorial, the times there are a changin', 8
- Éditorial, vive le vin pur, 10
- Mode d'emploi du guide, 13
- Notre engagement, 16
- Nos principes de notation, 17
- Bettane+Desseauve et Air France, 21
- Les auteurs, 22
- L'équipe : ils ont participé à cette édition, 24
- Le club Bettane+Desseauve Privé, 27
- La réalisation du guide en 5 étapes, 28
- Concours Bettane+Desseauve prix plaisir, 30
- En magnum existe, je le lis, 31
- La carte des vins des hôtels Mercure, 32
- À Paris, le Grand Tasting, 35
- Les vins signés Monoprix gourmet, 36
- GRAND TASTING, l'appli experte pour choisir son vin, 38
- Nos partenaires, 40
- Le grand guide des millésimes, 42
- Nos promotions à 4 et à 5 étoiles, 44

> NOTRE PALMARÈS

NOS PRODUCTEURS DE L'ANNÉE, 46

- Le top 10 des producteurs, 48
- Les découvertes de l'année, 60
- Les producteurs qui confirment, 66
- Les producteurs qui progressent, 80
- Les producteurs qui reviennent, 108
- Les meilleurs producteurs bios, 111
- Les signatures, 126

NOS VINS DE L'ANNÉE, 142

- Le top 10 des vins, 144
- Les vins qui nous ont émus, 150
- Les vins qui se sont révélés, 157
- Les vins qui confirment, 161
- Les parfaites expressions de leur terroir, 165
- Les vins qui nous ont étonnés, 170
- Les vins que nous mettons dans notre cave, 174

LES 100 VINS À GARDER, 178

LES 100 MEILLEURS RAPPORTS QUALITÉ-PRIX, 194

LES 10 AOP/IGP LES PLUS EN FORME CETTE ANNÉE, 212

> LE GUIDE PAR RÉGION

ALSACE, 234

BEAUJOLAIS, 266

BORDEAUX, 284

Entre-Deux-Mers et Côtes de Bordeaux, 294

Graves et Sauternais, 314

Médoc, 332

Rive Droite, 362

BOURGOGNE, 402

Chablis et Vignobles de l'Yonne, 410

Côte de Nuits, 423

Côte de Beaune, 460

Côte Chalonnaise, 496

Mâconnais, 510

CHAMPAGNE, 522

CORSE, 574

JURA, 588

LANGUEDOC, 600

PROVENCE, 656

ROUSSILLON, 694

SAVOIE ET BUGEY, 712

SUD-OUEST, 724

VALLÉE DE LA LOIRE, 756

Pays Nantais, 763

Anjou et Saumurois, 773

Touraine, 788

Centre-Loire, 808

VALLÉE DU RHÔNE, 822

Rhône Nord, 830

Rhône Sud, 844

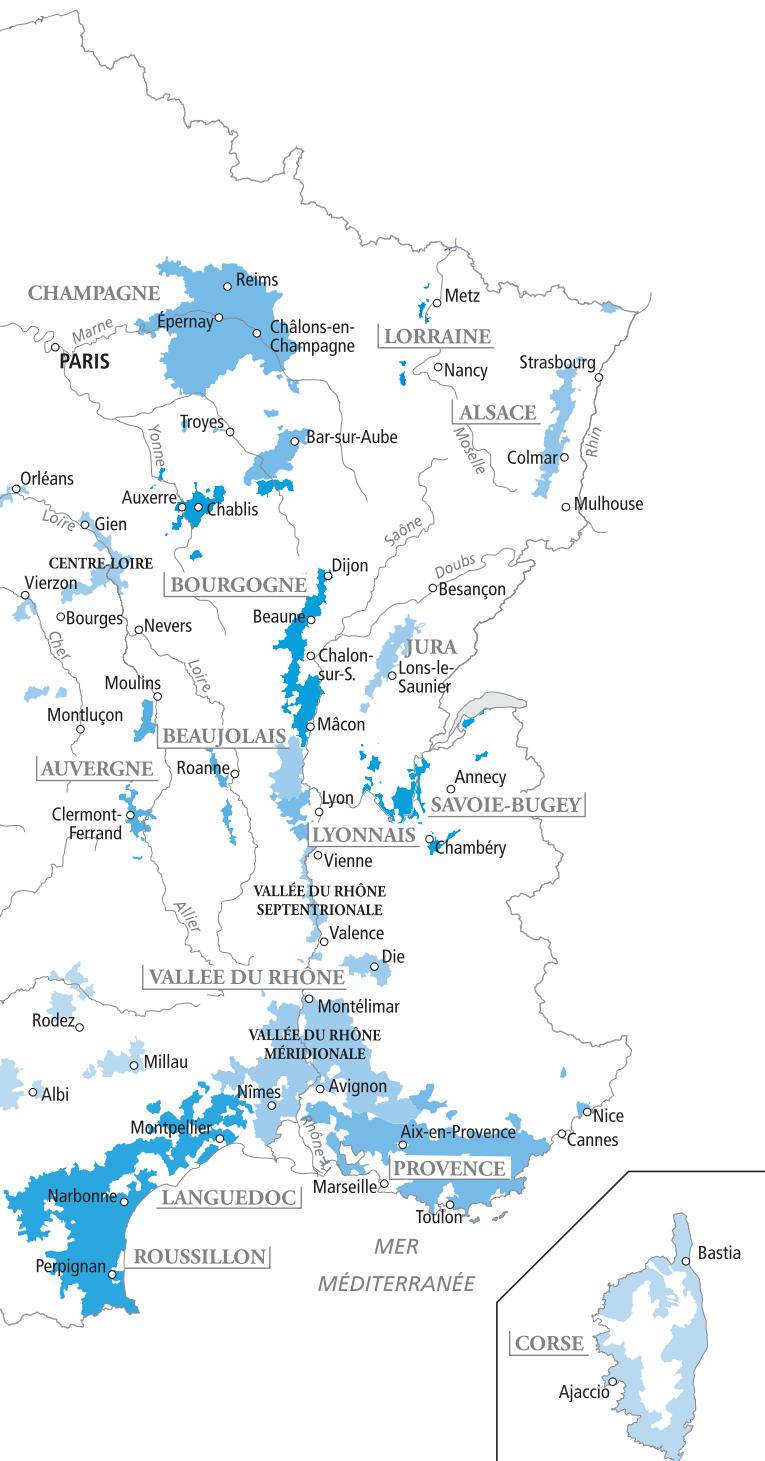
LES INDEX, 883

Index des domaines, maisons et caves, 884

Index des appellations, 916

LE VIGNOBLE DE FRANCE





ÉDITORIAL

THE TIMES THERE ARE A CHANGIN'*

Lorsque nous avons créé, en 1995, notre premier guide du vin, le minitel était l'outil de communication digital privilégié en France. Internet semblait un projet lointain dont on percevait mal les contours et la portée. La télévision s'interdisait, au nom de la Santé publique, d'informer sur le vin. Restait donc aux amateurs, déjà nombreux et curieux, la presse écrite et les guides pour bénéficier d'un conseil supposé fiable dans cette inextricable et touffue offre vinicole. En créant notre guide, nous voulions conjuguer sélectivité (en repérant et conseillant les meilleurs producteurs et leurs vins) et exhaustivité, en explorant toutes les régions, appellations et crus de France. Vingt-deux ans plus tard, le Minitel a disparu, Internet est partout, la télé reste aussi frileuse, l'écrit imprimé est redevenu un média de plaisir et de choix personnel. Tout a changé, notre guide se doit de répondre à cette nouvelle donne.

Sélection. Nous visitons chaque année tous les vignobles, rencontrons des centaines de producteurs, dégustons des dizaines de milliers de vins. Ce travail, que nous avons encore renforcé pour cette édition, doit désormais permettre à l'amateur de bénéficier d'un conseil encore plus pointu et actualisé, pour partager avec nous nos émotions, nos coups de cœur, nos découvertes, nos bonnes affaires, nos confirmations et les comebacks que nous saluons. Ce guide 2018, qui présente d'une manière plus synthétique les producteurs essentiels de chaque région et leurs vins, se lit également comme un tableau d'honneur de l'excellence viticole de l'année. Vous trouverez donc, du début de l'ouvrage jusqu'à la page 233, les palmarès des vins et des producteurs qui, à un titre ou à un autre, méritent un coup de chapeau particulier.

Exhaustivité. Mais aujourd'hui, un livre, comporterait-il comme celui-ci plus de mille pages, ne saurait prétendre couvrir l'ensemble de son sujet. Cette exhaustivité, nous la bâtissons année après année en collectant nos commentaires, notes et avis dans un moteur de recherche digital qui était jusqu'à présent accessible aux seuls lecteurs de ce guide. Enrichi, élargi et rénové, ce guide géant de plus de 100 000 vins sera désormais accessible à tous, gratuitement, sur l'application Grand Tasting et sur le site du même nom. Livre, site et application se complètent, mais ne se remplacent pas. Ils écrivent simplement pour vous comme pour nous, le chapitre d'une nouvelle ère en conservant les mêmes valeurs et les mêmes exigences, celles du bon vin.

THIERRY DESSEAUVE

*Les poètes voient toujours l'avenir, on nous permettra donc de citer Bob Dylan, et ses temps qui changent, en 1964.



Taransaud
OVUM

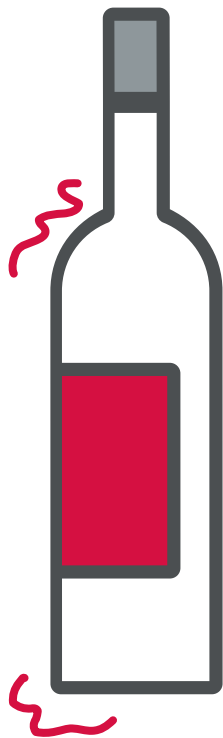
« Ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait »

Mark Twain

MICHEL BETTANE

VIVE LE VIN PUR !

J'ai appris à déguster dans la vieille Europe des années 1970. D'abord, avec des vins français produits après la deuxième guerre mondiale. Un peu plus tard, jeune journaliste du vin, j'ai rencontré des producteurs allemands, italiens, espagnols, portugais et élargi à ces merveilleux vignobles historiques mes connaissances et mes aptitudes. J'ai commencé à voyager plus loin et exploré la Californie, l'Oregon, puis l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du sud. Les amitiés liées avec les producteurs et les principaux critiques de ces pays renforçaient ce que j'avais appris en France, avec des préférences esthétiques fondées sur le style des vins tels qu'on les produisait alors. Je ne peux dans ces conditions que souligner avec force les évolutions et, parfois, les révolutions que l'élaboration, le goût et le style des vins ont connus depuis trente ans grâce aux progrès de l'agronomie et de l'œnologie. Également en raison des changements climatiques qu'on ne peut plus discuter et enfin parce que l'histoire avance, le cercle des consommateurs s'élargit, s'internationalise, impose sans trop s'en douter des modes, tout en les critiquant avec force et souvent avec injustice, comme dans de nombreux autres domaines de l'activité humaine. Avoir suivi ces évolutions pour mieux en informer le public m'a évidemment conduit à évoluer moi-même, anticipant sur la sensibilité et les habitudes de pensée de ce même public. Et donc, de m'être peu à peu éloigné des idées reçues et des préférences d'une importante fraction des consommateurs, voire des professionnels qui n'ont pas eu l'envie et la possibilité de suivre d'aussi près ces évolutions. Ce qui pour un critique n'est pas sans danger, quand sa sensibilité s'écarte du goût d'une bonne partie du public. Il peut passer alors pour arrogant, élitiste, capricieux, quand on ne l'accuse pas tout simplement d'avoir perdu son indépendance de jugement. Il faut pourtant assumer cette évolution personnelle et admettre qu'on peut beaucoup mieux aujourd'hui analyser, décrire, apprécier et juger les éléments constitutifs d'un vin, son rapport au terroir, au millésime et, bien sûr, à l'histoire et aux traditions. Quitte à trouver dans les bouteilles de millésimes anciens et dans un nombre encore non négligeable de vins actuels des défauts qui seraient passé inaperçus vingt ans plus tôt. La plupart des collaborateurs de ce guide ont suivi ou suivront inéluctablement le même parcours et leurs jugements le montrent clairement. Une exigence au moins est partagée par nous tous, celle de la netteté des arômes et de la saveur...



RETROUVEZ
UN GRAND CHOIX
**DE VINS ET
CHAMPAGNES**
RECOMMANDÉS PAR

**bettane +
desseauve**



UNE SÉLECTION
D'EXPERTS !



EN DIRECT DES
DOMAINES !



VINS AU
MEILLEUR PRIX !

MICHEL BETTANE

VIVE LE VIN PUR !

... On peut s'accorder sur le principe qu'un vin bien fait est celui qui respecte le mieux le contenu du raisin qui l'a produit. On comprendra facilement que tous les efforts accomplis en un an par le vigneron pour récolter le meilleur raisin possible sont tragiquement inutiles si la vinification ne sait pas restituer dans le vin fini l'essentiel de ses qualités. Le devoir d'un vinificateur digne de sa fonction sera donc de donner au vin les arômes les plus francs possibles et la texture la plus adaptée à son potentiel aromatique. Nous savons tous, malheureusement, que certaines familles de levures qu'on trouve aussi bien sur les raisins que dans les caves sont parfois des êtres vivants nuisibles, polluant le travail des autres. Elles impriment au vin, immédiatement ou au cours de son évolution, tout au long de son élevage et même pendant le vieillissement en bouteille, des arômes et des saveurs déplaisantes et spécifiques qui sont les mêmes quel que soit le type de raisin, la nature du sol ou le caractère du millésime. Cette simplification des textures et des sensations tactiles délivrées a pour triste conséquence d'unifier le goût des vins vieux, de perdre le rapport au terroir. Les professionnels et les amateurs français, de façon coupable, ont longtemps nié l'effet désastreux de ces goûts foxés et animaux et les ont même attribués au naturel de l'expression de leur origine. Certains continuent hélas à penser de la même façon. Les œnologues des nouveaux mondes, plus consciencieux, n'ont pourtant pas hésité pour lutter contre ces graves défauts à recourir à des corrections massives des équilibres du raisin qui, à leur tour, ont donné naissance à des caractères artificiels de saveur et de texture. Caractères qu'ils ont souvent refusé de reconnaître avec la même mauvaise foi que les Français pour les déviations animales. On travaille heureusement en France et certainement ailleurs depuis quelques millésimes avec plus de finesse et de précision. La dégustation des derniers millésimes dégustés à Bordeaux, en Bourgogne et dans le Rhône montre, pour les meilleurs d'entre eux, une pureté et une diversité aromatique inconnues jusqu'ici qui font ressortir cruellement les défauts de vieilles bouteilles parfois mythiques. Toute notre équipe affirme donc avec force, sans pouvoir le vérifier de son vivant – d'autres le feront très bien – que les grands vins d'aujourd'hui sont les meilleurs jamais produits depuis un siècle ou plus et qu'ils donneront dans vingt, trente ou quarante ans des vins bien plus beaux, complexes et typés que ceux des millésimes antérieurs. Et il y a d'autres raisons objectives d'être optimiste. On en reparlera.

LE MODE D'EMPLOI DU GUIDE

UN GUIDE TOTALEMENT REPENSÉ

Le guide 2018 a changé. S'il est toujours le recueil de référence des grands vins de France, nous avons accordé une meilleure visibilité aux coups de cœur de nos dégustateurs experts. Ce nouveau guide est également plus et mieux illustré. Il est scindé en deux parties, notre palmarès national des producteurs et des vins, puis le meilleur de chaque région.

NOTRE PALMARÈS NATIONAL

200 producteurs au top

PALMARÈS

TOP PRODUCTEURS TOP VINS TOP VINS DE GARDE TOP VINS PRIX+PLAISIR TOP APPELLATIONS

Les 200 producteurs qui ont fait vibrer nos dégustateurs cette année sont regroupés en différentes catégories :

- Notre top 10
- Les découvertes
- Les producteurs qui progressent
- Les producteurs qui confirment
- Les producteurs qui reviennent
- Les meilleurs producteurs bio
- Les signatures

200 vins au top

PALMARÈS

TOP PRODUCTEURS TOP VINS TOP VINS DE GARDE TOP VINS PRIX+PLAISIR TOP APPELLATIONS

200 vins en provenance de toutes les régions et regroupés en différentes catégories :

- Notre top 10
- Les vins qui nous ont émus
- Les parfaites expressions de leur terroir
- Les vins qui surprennent
- Les vins qui confirment
- Les vins que nos dégustateurs mettent dans leur cave

100 vins à garder

PALMARÈS

TOP PRODUCTEURS TOP VINS TOP VINS DE GARDE TOP VINS PRIX+PLAISIR TOP APPELLATIONS

Les vins sont regroupés en trois catégories

- Petite garde
- Moyenne garde
- Grande garde.

100 excellents rapports qualité-prix

PALMARÈS

TOP PRODUCTEURS TOP VINS TOP VINS DE GARDE TOP VINS PRIX+PLAISIR TOP APPELLATIONS

Les vins sont regroupés en plusieurs catégories de prix de quelques euros à 25 euros.

LE MEILLEUR DE CHAQUE RÉGION

Notre palmarès régional

PALMARÈS RÉGIONAL LES ESSENTIELS

Les producteurs de chaque région particulièrement remarquables cette année.

Les vins qui nous ont ravis.

Les autres producteurs essentiels de la région

Les références incontournables, très connues ou parfois totalement inconnues.

PALMARÈS RÉGIONAL LES ESSENTIELS

Tous ces palmarès sont amenés à évoluer chaque année en fonction des réussites des prochains millésimes.


Alain Chameyrat
Directeur du guide


Nom du domaine, de la cave ou de la maison : les producteurs sont classés par ordre alphabétique.

Classification du producteur de 0 à 5 étoiles pour l'ensemble de sa production actuelle.

Notre commentaire sur le producteur : sa situation, ses vins et son actualité.

Couleur, nom du vin, de la cuvée et du millésime et catégorie (moelleux, sec...) du vin. Dates d'apogée de consommation prévisible. Prix indicatif d'une bouteille dans le commerce de détail ou à la propriété. Note b+d du vin sur 20.

Placé sous le nom du domaine,  signifie que cette propriété nous a déclaré être certifiée en bio ou en biodynamie.

Positionné sur un vin,  signifie que le domaine nous a déclaré que ce vin est certifié en bio ou en biodynamie sans que le domaine soit certifié pour l'ensemble de ses cuvées.

Retrouvez les vins élus  par nos lecteurs dans les restaurants et bars Mercure.

Coordonnées complètes.

DAUVERGNE RANVIER



François Dauvergne et Jean-François Ranvier se sont rencontrés chez un négociant « old fashioned » de la vallée du Rhône. Rapidement laissés libre de mener l'activité à peu près à leur guise – pourvu qu'elle ne perde pas d'argent et en coûte encore moins – à la suite d'un rachat par un actionnaire géographiquement éloigné, ils ont partagé, puis peaufiné, une vision commune de leur métier. Dans le Vaucluse et le Gard, le négoce était depuis longtemps le mauvais élève du vignoble, sans la passion qui menait quelques vigneron surdoués et sans la volonté de certains groupes coopératifs. Voués à fournir à la distribution des flots de « p'tit côtes » sans autre intérêt qu'un prix sacrifié, ces maisons parfois vénérables tombaient en ruine.

- **Condrieu 2015** | Sec | 2017>19 | 28 € 16,5/20
- **Côte Rôtie Face Sud 2015** | Sec | 2019>29 | 70 € 16,5/20
- **Côte Rôtie Face Sud 2010** | Sec | 2017>25 | 69 € 16/20
- **Côte Rôtie Grand Vin 2015** | Sec | 2019>30 | 27 €  17/20
- **Côtes du Rhône Bio de Natura Rerum 2016**
| Sec | 2017>20 | NC |   14,5/20
- **Côtes du Rhône Vin Rare 2016** | Sec | 2017>18 | 6,90 € 16/20
- **Crozes-Hermitage Grand Vin 2015** | Sec | 2017> | 9 € 16/20
- **Gigondas 2015** | Sec | 2017>21 | 15 €  16/20
- **Gigondas Face Nord 2015** | Sec | 2017>26 | 24 € 14,5/20
- **Gigondas Vin Rare 2015** | Sec | 2018>28 | 27,50 € 15/20

Château Saint-Maurice - RN 580, 30290 Laudun • Tél. 04 66 82 96 59 •
contact@dauvergne-ranvier.com • www.dauvergne-ranvier.com • Visite : plus de
caveau de vente, mais reçoivent quand même, sur rendez-vous uniquement.

NOTRE ENGAGEMENT

CINQ PRINCIPES ESSENTIELS

Si le Guide Bettane+Desseauve des vins de France s'est imposé dès ses débuts comme une nouvelle référence pour tous les amateurs de bons vins, c'est parce qu'il est le seul guide à appliquer rigoureusement et avec constance les cinq points de sa charte de qualité :

Un guide vraiment écrit par ceux qui ont dégusté les vins

Ce guide n'est pas une réécriture d'une compilation de commentaires anonymes. Nous nous engageons et assumons personnellement les commentaires de chaque vin dégusté.

Des auteurs experts

Pas de jurys composés à la va-vite, pas de « professionnels de la profession » dégustant leurs propres vins, mais deux journalistes dégustateurs consacrés internationalement depuis plus de vingt ans et qui travaillent avec une équipe soudée de douze experts, tous recrutés pour leur compétence reconnue.

50 000 vins dégustés chaque année pour repérer tous les meilleurs et seulement les meilleurs

Le guide est ouvert à tous les producteurs de France et à leurs vins, mais seuls les meilleurs sont sélectionnés : pas de quotas pour représenter toutes les appellations mêmes les plus médiocres, pas de *short list* oubliant les nouveaux-venus de talent, pas de région occultée par manque de temps ou pour de sombres raisons.

Une information complète et claire sur le producteur et ses vins

Tous les producteurs sont classés de 0 à 5 ★. Les producteurs classés de 1 ★ à 5 ★ sont présentés par un texte spécifique. Quel que soit le classement du producteur, tous les vins sont notés et la période idéale de consommation est précisée. Nos coups de cœur sont décrits dans le guide, les autres vins le sont sur notre site web. Prix, coordonnées, détails techniques et conditions de visite sont signalés.


Nous associons nos lecteurs à nos choix

Vous trouverez désormais en tête de chaque région le palmarès de notre challenge Bettane+Desseauve Prix Plaisir. Celui-ci, dont la quatrième édition s'est déroulée en mars 2017, ambitionne de sélectionner les vins offrant le meilleur rapport prix-plaisir dans une catégorie de prix public comprise entre 3 et 15 euros pour les vins tranquilles et entre 12 et 25 euros pour les champagnes. Lors du challenge, c'est vous qui dégustez et vous qui sélectionnez, les experts Bettane+Desseauve validant ensuite avec vous votre choix. Si vous souhaitez participer à la prochaine édition du challenge, n'hésitez pas à nous contacter en adressant un email à Quitterrie Allard, qa@bettanedesseauve.com


NOS PRINCIPES DE NOTATION



Ce guide répertorie et classe en six niveaux les meilleurs producteurs de vin de notre pays. Tous les vins sélectionnés sont notés sur une échelle de vingt points.



QUE SIGNIFIE L'ÉCHELLE DE NOTATION DE LA QUALITÉ GLOBALE D'UN PRODUCTEUR ?




Les producteurs cités dans ce guide sont notés sur une échelle de 0 à 5 . La réunion de tous les producteurs cités constitue l'élite du vin français, du moins pour ce que nous pouvons en connaître. Chacun d'entre eux propose un ou plusieurs vins dignes d'entrer dans la cave de tout amateur ou professionnel sérieux. Les étoiles ont une valeur universelle, tous vignobles et tous prix de vente confondus. Cela veut dire qu'un producteur de Loire, de Corse ou d'Alsace classé trois-étoiles produit des vins de qualité globalement analogue, en tenant compte bien entendu des différences de climat ou de cépages.




LA NOTATION GÉNÉRALE DU PRODUCTEUR




 / Indique un domaine ou une maison qui nous a séduit avec un ou plusieurs vins de sa production, sans que nous puissions donner un avis général sur le style de l'ensemble de la gamme. Pour cette raison, nous n'avons pas écrit de texte d'introduction pour ces producteurs.

  / Une étoile signale une production sérieuse, recommandable, conforme à ce qu'on est en droit d'attendre de son ou de ses appellations.

  / Deux étoiles signalent une production sérieuse et recommandable, mais un peu plus régulière et homogène que la précédente.

   / Trois étoiles signalent une production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur.

   / Quatre étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont les gloires du vignoble français.

   / Cinq étoiles signalent les producteurs exceptionnels, ceux qui représentent le sommet absolu de la qualité en France et dans le monde.

COMMENT AVONS-NOUS ÉTABLI NOTRE ÉCHELLE DE NOTATION ?

Chaque vin recommandé est décrit dans un commentaire de dégustation accompagné de la mention de la meilleure période où le boire et reçoit une note sur 20 échelonnée de demi-point en demi-point. Nous n'avons conservé dans cette édition que les vins méritant une note égale ou supérieure à 13/20, sauf lorsque la célébrité du producteur ou d'une cuvée interdit que nous cachions une note inférieure.

VALEUR DES NOTES

13 à 14,5/20

15 à 16/20

16,5 à 18/20

18,5 à 19,5/20

20/20

Bon vin, bien fait, représentatif de son origine.

Très bon vin, hautement représentatif de la qualité de son origine.

Vin de référence dans son appellation et son millésime.

Vin de qualité exceptionnelle, digne des plus grandes occasions, mais exigeant une conservation en cave et un niveau de service digne de lui.

Une idée de la perfection le jour où nous l'avons dégusté.

QUELS VINS AVONS-NOUS DÉGUSTÉS ?

Nous avons cherché le plus possible à vous présenter les vins commercialisés à partir de la date de parution de ce guide fin août 2017. Selon les régions, il s'agit essentiellement des millésimes 2013, 2014 et 2015, voire 2016 pour les blancs et rosés et les primeurs de Bordeaux.

À COMBIEN DE VINS AVEZ-VOUS ACCÈS DANS CE GUIDE ?

11450 dans le livre complété par 2 600 supplémentaires sur www.bettanedesseauve.com. Ce sont les meilleurs vins des meilleurs producteurs de France. 100 % des notes de dégustation publiées dans ce guide proviennent de dégustations réalisées entre septembre 2016 et juin 2017.

L'ensemble de nos dégustations réalisées depuis plusieurs années est consultable gratuitement par tout acheteur de ce guide en s'inscrivant sur notre site internet privé. Vous y trouverez près de 100 000 vins dégustés et commentés. Tous avec commentaire, note sur 20 et date d'apogée estimée.

LES FOURCHETTES D'APOGÉE

En matière de mauvaises expériences œnophiles, il n'existe qu'une chose qui soit pire que de goûter un vin trop jeune : déguster un vin trop vieux. Aussi, nous mentionnons pour chaque vin présenté dans ce guide une « fourchette d'apogée ». Cela signifie qu'à notre avis, le vin sera à son optimum de consommation entre les deux années mentionnées. Bien évidemment, le vin peut être bon avant ou après ces dates : il s'agit simplement d'un « idéal » de consommation.

À QUOI CORRESPOND LE PRIX CITÉ POUR LES VINS COMMENTÉS ?

Dans la plupart des cas, il s'agit d'un tarif public, départ propriété TTC, qui nous a été communiqué par le producteur. Si vous achetez à la propriété, vous devrez ajouter le plus souvent des frais de port. Quand le vin n'est plus disponible à la propriété, ce tarif correspond à celui auquel le vin sera proposé par un caviste (« cav. »).

Pour les grands crus de Bordeaux, les prix relevés sont ceux du commerce. Ils sont exprimés TTC sauf pour les vins du millésime 2016 vendus en réservation primeurs (« prix primeur HT »). Ces derniers sont généralement achetables en réglant leur montant hors TVA. Cette TVA ainsi que les frais de port seront payables au moment de la livraison. Pour les millésimes anciens disponibles notamment sur notre site, notre partenaire iDealwine nous a transmis le prix moyen relevé dans les transactions aux enchères (« ench. »).

POURQUOI LE PRIX DE CERTAINS VINS N'EST-IL PAS MENTIONNÉ ?


Nous mentionnons un prix NC, non communiqué, soit parce que le producteur n'a pas encore fixé son prix, soit parce qu'il ne le connaît pas et que nous n'avons pas pu établir une cote cohérente, soit parce qu'il se refuse à communiquer celui-ci.

COMMENT DÉGUSTER LES VINS ET RENCONTRER LES VIGNERONS PRÉSENTS DANS CE GUIDE ?



Pour compléter les occasions que vous procurent les visites chez un bon caviste ou dans les vignobles, nous avons souhaité créer un grand rendez-vous qui permette à tous les amateurs (et aussi aux professionnels) de rencontrer les meilleurs producteurs et de déguster leurs vins. C'est ainsi qu'est né le Grand Tasting, notre salon de dégustation dont la onzième édition se déroulera les 1^{er} et 2 décembre 2017 au Carrousel du Louvre à Paris.

Vous pourrez y rencontrer un exceptionnel plateau de plus de 400 producteurs français et étrangers, participer à des dégustations d'exception et découvrir d'originales et conviviales animations. La sélection des producteurs se fait sur les notes obtenues au cours de nos dégustations, afin de célébrer le meilleur de la production. Un producteur qui n'aurait pas une bonne note dans ce Guide n'a pas accès au Grand Tasting. Vous trouverez sur notre site privé accessible avec ce guide et sur le site www.grandtasting.com toutes les informations sur cet événement.

QUE SIGNIFIE LE LOGO PLACÉ DEVANT CERTAINS VINS ?

Vous pourrez également découvrir sur les cartes des restaurants et bars à vins des hôtels Mercure la sélection que nous avons réalisée en partenariat avec cette chaîne qualitative. Les vins retenus sont signalés dans notre guide par le logo .

QUE SIGNIFIE LE SIGLE PLACÉ SOUS LE NOM DU DOMAINE OU DEVANT CERTAINS VINS ?

Placé sous le nom du domaine,  signifie que cette propriété nous a déclaré être certifiée en bio ou en biodynamie. Positionné sur un vin,  signifie que le domaine nous a déclaré que ce vin est certifié en bio ou en biodynamie sans que le domaine soit certifié pour l'ensemble de ses cuvées.

GRAND TASTING

PARIS

1^{er} et 2 décembre 2017
Carrousel du Louvre
www.grandtasting.com

Nous vous attendons

Un événement
bettane+desseuve



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BETTANE+DESSEAUVE ET AIR FRANCE : UNE ALLIANCE DE HAUT VOL !

Depuis septembre 2014, Bettane+Desseauve et Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013 signent les cartes des vins sur les cabines La Première et Business. La première compagnie aérienne française et les plus grands experts unissent ainsi leurs compétences pour satisfaire quotidiennement des millions de clients.

Une sélection exigeante et experte

Régulièrement primées pour la qualité de leurs vins, les cartes des cabines Air France mettent à l'honneur les vignobles français les plus prestigieux : Bordelais, Bourgogne, Champagne, Vallée du Rhône.

Le travail de sélection engagé depuis plus de quinze ans par Air France se poursuit aujourd'hui, avec toujours plus de passion et de volonté, avec Bettane+Desseauve et Paolo Basso.

Ensemble, ils constituent la cave d'Air France, signent les vins proposés à bord des cabines La Première et Business.

Une carte pointue et éclectique

La carte des vins est renouvelée tous les deux mois pour chacune des deux cabines, avec la volonté de mettre à l'honneur de grandes étiquettes.

La cabine La Première met l'accent sur l'excellence du vignoble français, en particulier ses grandes régions phare (Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône). Bettane+Desseauve et Paolo Basso sélectionnent pour cela les meilleurs domaines et les propriétés les plus prestigieuses, dans des millésimes adaptés à la consommation à bord.

En Business, l'esprit de la carte des vins est novateur, mettant en avant la diversité du vignoble français, avec des étiquettes de renom. Les découvertes et les coups de cœur y ont également leur place.

Chaque année, un million et demie de grandes bouteilles de vin dont huit cent mille bouteilles de champagne sont servies à bord des vols Air France.



FABRICE LESEIGNEUR

LES AUTEURS

Michel Bettane fut longtemps professeur agrégé de lettres classiques. Il a eu la bonne idée d'agrémenter ses loisirs en suivant les cours de dégustation de l'Académie du Vin à Paris en 1977. Il y devint rapidement professeur puis, dès le début des années 1980, collaborateur principal de *La Revue du vin de France*.

Journaliste de formation, **Thierry Desseauve** a été rédacteur en chef puis directeur de *La Revue du vin de France* de 1989 à 2005. Premier lauréat du prix Edmond de Rothschild du meilleur livre sur le vin (*Le livre du vin*, Flammarion), il élabore en 1995 le « Classement annuel des meilleurs vins et domaines de France » avec Michel Bettane.

En 1995, ils créent la première édition de leur guide annuel des Vins de France. Depuis vingt ans, le guide conseille amateurs et professionnels sur les meilleurs vins à choisir. Il évalue et commente la qualité de milliers de domaines, châteaux et maisons.

Michel et Thierry ont fondé en 2005 leur entreprise, Bettane+Desseauve, pour informer et guider le public des amateurs de vin en France et à l'étranger. En 2015, l'entreprise a franchi une nouvelle étape de son développement en ouvrant sa première filiale à Shanghai, Bettane+Desseauve China.

Avec leur équipe d'experts, ils apportent notamment leur point de vue à *Paris Match*, aux *Échos* et au *Journal du Dimanche*. Ils ont conçu les sites Internet « bettanedesseauve.com » et « enmagnum.com », désormais disponibles en anglais et en chinois, et ont lancé en juin dernier un nouveau magazine du vin, *En Magnum*.

À l'étranger, ils collaborent au *Welt am Sonntag* (Allemagne) et aux périodiques *The World of Fine Wine* (Grande-Bretagne), *Gambero Rosso* (Italie), *Cru* (Hong Kong), *The Wine Review* (Corée du sud), *Wine* et aux sites vinehoo.com et 163.cn ainsi qu'aux réseaux sociaux weibo et wechat (Chine).

En 2006, ils mettent en place, avec Sylvie Douce et François Jeantet, créateurs du Salon du Chocolat, le « Grand Tasting », le premier festival de dégustation des grands vins. L'édition du onzième anniversaire se déroulera les 1^{er} et 2 décembre 2016 au Carrousel du Louvre, à Paris. Toujours à Paris, ils ont inauguré au Carreau du Temple le « Winelab », réservée aux professionnels : la quatrième édition se tiendra début juin 2018. D'autres Grand Tasting sont nés à Tokyo, Hong Kong et Shanghai, et connaissent le même succès que l'édition française.

Plusieurs grandes entreprises distribuant des vins font appel à leur savoir-faire pour sélectionner et valider tout ou partie des vins proposés à leur clientèle : c'est notamment le cas des magasins Monoprix pour leur label Gourmet, des hôtels et restaurants Mercure pour leur carte des vins et la compagnie Air France pour la sélection de ses vins servis en classe Affaires et Première.

L'ÉQUIPE : ILS ONT PARTICIPÉ À CETTE ÉDITION



Alain Chameyrat. La première fois que nous avons rencontré Alain, c'était il y a une quinzaine d'années, lors du premier championnat de France des dégustateurs que nous organisons. Il remporta, haut la main, le titre. Les années suivantes, nous le rencontrâmes lors de chaque nouvelle édition de ces joutes où les compétiteurs doivent reconnaître, à l'aveugle, l'appellation, les cépages, le domaine, la cuvée, le millésime des vins. Il trustait les places d'honneur ou les titres. Quand il nous a proposé d'abandonner son premier métier de directeur financier pour se lancer dans l'aventure du vin, nous n'avons pas hésité à lui demander de nous rejoindre... Alain a suivi en particulier le Languedoc, la côte de Nuits et la côte de Beaune. Il a coordonné la réalisation de l'ensemble du guide.



Fabrice Beaugrand. Fabrice est un ingénieur télécom à la tête d'un service d'innovation, ce qui explique que lorsqu'il s'agit de sa passion, le vin, il devient un dégustateur au sens analytique affûté, stimulé par l'exploration de nouveaux territoires et aguerri aux partages de ses découvertes. Depuis 15 ans, il a participé à de nombreux championnats de France de dégustation et il anime des clubs de dégustation. Il sélectionne pour le guide les vins du sud-ouest.



Frédéric Blanc. Ingénieur informaticien, passionné de vins et grand connaisseur de l'ensemble des vins français. Frédéric a remporté ou fini second de tous les championnats de France de dégustation pendant plus d'une décennie. Il le doit à sa connaissance approfondi du vignoble et à un sens aigu de la dégustation. Il a suivi pour le guide le sud de la vallée du Rhône.



Olivier Borneuf. Consultant en conduite du changement auprès des exploitations viticoles, formateur à l'académie du vin de Paris, Olivier Borneuf a démarré sa carrière en Californie, en Australie puis est revenu vinifier en France. Grand connaisseur des vins du monde, passionné de littérature et de mythologie grecque, il a réalisé la sélection du Beaujolais.

Hélène Durand. œnologue de formation et ingénieur Enita, Hélène est une professionnelle reconnue et l'une de nos fidèles collaboratrices depuis près de vingt ans. Elle a travaillé avec nous pour toutes les appellations de la région de l'Entre-deux-mers, des Graves, du Médoc, de la rive droite et du sud-ouest languedocien.



Denis Hervier. Homme de radio et écrivain du vin, Denis Hervier est notre homme dans le Berry. Il court d'un vigneron à l'autre, palais aux aguets et micro en main. Ce gourmet curieux et exigeant a participé aux dégustations de la vallée de la Loire, de la côte de Beaune, de la Champagne et du Libournais.



Birte Jantzen. Dégustatrice passionnée comme l'indique sa carte de visite, Birte Jantzen, native de Hambourg, vit en France depuis de nombreuses années. Le vin a succédé à la haute couture comme son principal centre d'intérêt et tout en préparant le Master of Wine elle lui dédie un blog bien enlevé et bien informé. Elle a participé aux dégustations de la Provence, de la côte de Beaune et du sud de la vallée du Rhône.



Guillaume Puzo. Il est un homme de presse et du vin. Après avoir travaillé avec nous à La Revue du vin de France puis dirigé une autre revue vinicole, il a participé avec son enthousiasme communicatif à notre nouvelle aventure dès son origine. Il a vagabondé pour ce guide de Chablis à l'Alsace en s'arrêtant au nord de la vallée du Rhône.



Véronique Raisin. Elle aussi porteuse d'un nom prédestiné, Véronique Raisin est aujourd'hui une journaliste et une dégustatrice réputée qui collabore à plusieurs magazines ou revues spécialisées. Son expérience et son enthousiasme nous ont convaincus de lui confier cette année nos sélections en Savoie, dans le Jura et en Anjou.



L'ÉQUIPE : ILS ONT PARTICIPÉ À CETTE ÉDITION

Amarante Puget - VINALYS



Raoul Salama. Ingénieur de formation, Raoul Salama est un dégustateur internationalement reconnu. Après avoir collaboré pendant plus de 30 ans à la *Revue du vin de France*, il a rejoint - début 2017 - l'équipe Bettane + Desseauve. Dirigeant de la société de conseil VINALYS, il enseigne à la Faculté d'Œnologie de Bordeaux et à l'École Polytechnique à Paris. Il a suivi pour nous le Roussillon.



Marie-Antoinette de Szczypiorski. Jeune Bourguignonne passionnée de vins : elle a travaillé pour la région Bourgogne avant de franchir le grand pas et de se consacrer à sa passion, en conseillant des importateurs anglais puis en créant l'Ambassadeur de Vignerons. Nous avons vite repéré ses talents de dégustation et son aptitude à bien saisir la complexité de ce vignoble historique. En dehors de la côte Chalonnaise et du Maconnais qu'elle sélectionne pour nous, Marie-Antoinette joue de la trompe de chasse en virtuose ce qui la rend très populaire dans le milieu vigneron.



Julia Wang. Doctorante en mythologie grecque, Julia Wang est passionnée de gastronomie et de vin. Elle a présidé le club œnologique de l'École Normale Supérieure et contribué à fonder la Coupe ESSENS-Ferrières, concours étudiant de dégustation. Elle nous a assistés pour la dégustation de la côte de Beaune.

Abonnez-vous



1 AN = 59 € seulement

4 numéros + Un guide Bettane+Desseave des vins de France + 1 billet coupe-file 2 jours au Grand Tasting + Un accès intégral web

Bulletin d'abonnement

À renvoyer avec votre règlement à :

bettane+desseave, Le club Privé - 6 rue de Lisbonne - 75008 Paris

Tel : 01 48 01 32 42 ou par mail club@bettanedesseave.com

Nom Prénom

Société Adresse

Code postal Ville

Téléphone Mail

Je souhaite débiter mon abonnement avec le numéro : N8 ou N9

Je souhaite recevoir l'édition du guide bettane+desseave des vins de France :

2018 ou 2019

Je souhaite recevoir mon billet coupe-file pour le Grand Tasting :

2017 ou 2018

Ci-joint mon règlement de **59** euros par chèque à l'ordre de **bettane+desseave**

Offre valable jusqu'au 1^{er} septembre 2017 dans la limite des stocks disponibles. Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès aux données vous concernant.

LA RÉALISATION DU GUIDE BETTANE+DESSEAUVE DES VINS EN CINQ ÉTAPES

DE NOVEMBRE À FÉVRIER : PRÉSÉLECTIONS ET SÉLECTIONS

La réalisation du guide commence par un interminable marathon. Dans toutes les régions de France, nos dégustateurs goûtent des centaines de vins de chaque appellation pour sélectionner les meilleurs d'entre eux. Cette présélection est ouverte à tous les producteurs. Nous nous appuyons sur les différents syndicats viticoles et comités interprofessionnels qui effectuent un appel à échantillons des millésimes qui seront en vente dans le courant de l'année 2017 et en 2018.

DE JANVIER À AVRIL : OPÉRATION DÉCOUVERTES

Chaque année, nous découvrons au cours de nos dégustations des dizaines de nouveaux domaines. La qualité de leurs vins nous a intéressé. Pour confirmer cette impression, nous allons enquêter sur place en rencontrant le vigneron pour comprendre son travail : l'exposition et la tenue de ses vignes, ses choix de vinification et d'élevage, sa vision du vin. Notre enquête doit confirmer, ou pas, notre première impression.

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE : UN TRAVAIL DE FOND DANS LES VIGNOBLES

Du 1^{er} janvier au 31 décembre, depuis de très nombreuses années, nous sillonnons tous les vignobles pour rencontrer grands et petits vignerons de France, goûter leurs vins et suivre au plus près leur production. Cette activité permanente nous permet d'affiner encore nos informations et nos appréciations et d'écrire un commentaire spécifique sur chaque producteur.

AVRIL À MAI : LES PRODUCTEURS SÉLECTIONNÉS FOURNISSENT LEURS INFORMATIONS

Cet ouvrage est aussi un guide d'achat pratique : chaque producteur sélectionné nous fournit ses coordonnées complètes, horaires et modalités de visite, mode de commercialisation et bien sûr tarif des vins sont renseignés par le producteur lui-même, plus une foule d'autres renseignements techniques. Une équipe de correcteurs complète et vérifie ces informations.

DE FÉVRIER À JUIN : LE NOUVEAU GUIDE S'ÉCRIT

Tous les vins de cette édition ont été dégustés cette année et suscitent un commentaire. Ce travail d'écriture et de notation permet de vous présenter un véritable palmarès complet des meilleurs vins de France dans les millésimes disponibles actuellement. Toutes nos dégustations des éditions précédentes, très utiles pour gérer votre cave et disposer d'informations sur des vins plus anciens, sont accessibles sur le moteur de recherche du site Internet privé auquel vous avez accès avec le code personnel qui est imprimé sur le rabat de la couverture de votre guide.



CONCOURS BETTANE+DESSEAUVE PRIX PLAISIR

Depuis sept ans, Bettane+Desseauve organise le « Prix Plaisir », l'unique concours de dégustation où les vins sont sélectionnés par les consommateurs selon des critères rigoureux et incontestables, puis validés par des experts.

Quel que soit son prix ou son origine, un vin doit avant tout donner du plaisir. C'est la garantie apportée par ce label, qui doit inciter à l'achat et même au ré-achat. Véritable engagement du consommateur sur les seuls critères de la satisfaction gustative et du rapport qualité-prix, **c'est en toute confiance que l'on peut suivre cette recommandation**, car le choix des jurys de consommateurs est ensuite validé par les meilleurs experts, tous dégustateurs du Guide Bettane+Desseauve.

Vingt-deux équipes de trois personnes réparties en six sessions de dégustation se sont relayées en mars 2017 pendant deux journées pour goûter les 1790 vins inscrits à ce concours de vins français et étrangers. Les vins ont été dégustés à l'aveugle, par séries de 13 bouteilles environ. Seuls étaient connus la région, le cépage et la tranche de prix : moins de 5 euros, de 5 à 10 euros, de 10 à 15 euros (et moins de 25 euros pour les effervescents).

À l'issue de ce premier travail de sélection, une dégustation de contrôle des vins retenus a été effectuée en compagnie des experts de l'équipe Bettane+Desseauve. Seuls 548 vins ont été sélectionnés et médaillés (or, argent, bronze). **Vous découvrirez ce palmarès dans l'introduction de chaque région de ce guide.**

Agréé par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), ce label s'impose aujourd'hui comme un critère incontournable de sélection pour les vins dont le prix de vente est inférieur à 15 euros (25 euros pour les effervescents).



EN MAGNUM EXISTE, JE LE LIS

Il y a près de trois ans, Thierry Desseauve me dit : « Et si on faisait notre propre magazine ? ». Nous nous sommes entendus sur le titre en deux minutes et en avant.

Ce qui commençait comme une conversation de machine à café a finalement accouché de neuf numéros, déjà. Le neuvième, début septembre 2017, c'est demain, chez votre marchand de journaux.

En Magnum existe et prend, numéro après numéro, une place encore modeste, mais déjà enviable dans le paysage de la presse papier. Plus grand que les autres, il promet d'emblée des doubles pages de photos immenses, des sujets approfondis, une intelligence du monde du vin portée par l'expérience unique et irremplaçable des mes deux glorieux patrons. Nous tenons, autant qu'il est possible cette promesse silencieuse.

Bien sûr, c'est un parcours qui n'est pas rectiligne, on s'enfonçe parfois dans des impasses et nous ne manquons jamais d'emprunter tous les chemins buissonniers, mais nous nous appliquons pour que la promenade soit belle. La vie d'entreprise est ainsi et si chaque parution provoque des déchirements sans fin, je dois dire que je contemple le chemin parcouru avec un peu de contentement quand même. Aligner les neuf couvertures sur la grande table du bureau est satisfaisant, oui.

Du grand bouillon à idées que fait fumer la bande à Bettane+Desseauve, il sort chaque jour une idée nouvelle, un contributeur nouveau, une image épatante. *En Magnum* déclenche des vocations, provoque des réactions, accueille des talents très divers. Dans le même ordre d'idée (et en direct du même bocal), la tendance est nettement orientée numérique, info instantanée, images qui bougent, témoignages à chaud. L'avenir immédiat, celui de B+D, verra notre emprise Internet grandir et se développer. D'ici là et pour longtemps, le goût du beau papier bien imprimé, celui qui sent bon, en plus, et qu'on collectionne, ne nous lâchera jamais. Longue vie à *En Magnum*.

Nicolas de Rouyn




LA CARTE DES VINS DES HÔTELS MERCURE

Retrouvez les vins sélectionnés Bettane+Desseauve dans les restaurants et bars à vins Mercure.

Depuis quelques années maintenant, nous vous proposons de découvrir une sélection de vins délicieux et accessibles dans les restaurants et bars à vin des hôtels Mercure, notre partenaire.

Depuis plus de trente ans, les hôtels Mercure sont des spécialistes et des aficionados du bon vin, grâce à leur Carte des Grands Vins Mercure, nommée « CAVE & SAVEURS ». Aussi c'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous avons conçu ensemble un partenariat original et passionnant : celui de pouvoir proposer à tous les clients des hôtels Mercure une carte de vins composée des meilleures cuvées offrant « Le bonheur tout de suite ! », sélectionnées dans notre guide et élues par les Échansons, sommeliers et amoureux du vin qui vous conseillent dans les restaurants des hôtels Mercure et constituent depuis Mars 2016 le « CLUB DU VIN MERCURE » avec 25 membres déjà !

Mercure a opté en 2018 pour une carte des vins nationale plus réduite afin de proposer au client Mercure une carte régionale également. En mai 2017, dans les salons de l'hôtel Mercure Paris Porte d'Orléans, les Échansons Mercure ont dégusté à l'aveugle et noté à leur tour avec Michel Bettane, Alain Chameyrat, Thierry Desseauve et Guillaume Puzo, 150 de ces vins présents dans ce guide. Chaque vin a été dégusté à l'aveugle – seule la région d'origine et le niveau de prix étaient communiqués.

De ces filtres successifs – la dégustation Bettane+Desseauve d'abord puis notre jury final avec les Échansons – est issue une sélection de 16 vins ! Chacun d'entre eux peut être repéré dans le guide grâce à un symbole supplémentaire , ainsi que dans le palmarès spécifique présenté en page 34. Chaque hôtel Mercure proposera ces vins non seulement sur la carte des vins du restaurant mais aussi en service au verre pour une dégustation gourmande au bar.

En s'engageant dans ce partenariat innovant, les hôtels Mercure et nous-mêmes partageons une même volonté : celle de permettre au plus grand nombre d'amateurs de pouvoir apprécier toute la variété et la richesse des meilleurs vins dans des conditions de service, de gastronomie, de tarif, bref de plaisir, maximales !

Et pour continuer le plaisir et l'expérience, Mercure vous invite à les rejoindre sur leur blog. Différenciant et unique avec des accords mets et vins, vous découvrirez aussi des astuces de chefs et des conseils du Club du Vin Mercure, véritables ambassadeurs au sein des lieux de restauration et bars de la marque. Nous vous invitons dès à présent à visiter le site : www.astucesdechefs.mercure.com

Parcourez, découvrez et visitez !

Michel Bettane et Thierry Desseauve



SHANGHAI ROYALTON



ROMA PIAZZA BOLOGNA



TOKYO GINZA



BORDEAUX LAC



RODEZ CATHÉDRALE



AVIGNON CENTRE PALAIS DES PAPES



MADRID PLAZA DE ESPANA

NOS RESTAURANTS CONNAISSENT LEUR TERROIR.

Ce n'est pas rien de déguster un vin. Dans tous nos restaurants, en Provence comme en Alsace, et de Saumur à Mâcon, nos sommeliers sélectionnent leurs vins dans les vignobles et les chais voisins. Avec l'offre Cave & Saveurs, nos terroirs se dévoilent, de crus d'initiés en cuvées confidentielles.

Mercure
HOTELS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



LA SÉLECTION 2018 DES GRANDS VINS MERCURE

Anjou, Château de Fesles cuvée la chapelle - vieilles vignes 2014

Bordeaux, Château Pavie, rouge esprit de pavie 2011

Chablis, Laroche, blanc les chanoines 2016

Châteauneuf-du-pape, Ogier, rouge clos de l'oratoire des papes 2015

Collioure, Cazes, rouge les clos de paulilles 2016

Côtes de nuits-villages, domaine Marguerite Carillon rouge 2015 bio

Côtes-du-Rhône, Dauvergne-Ranvier, rouge bio de natura rerum 2016

Crozes-Hermitage, domaine Michelas St-Jemms, rouge cuvée signature 2016

Haut-Médoc, Château Belgrave, rouge diane de belgrave 2012

Médoc, Château Patache d'Aux, rouge 2014

Pessac-Léognan, Château La Garde, rouge 2013

Pouilly-Fuissé, Champy, blanc 2014

A PARIS, LES 1^{ER} ET 2 DECEMBRE 2017 LE GRAND TASTING, CHAPITRE DOUZE

La prolongation naturelle des pages de ce guide est de permettre à tous nos lecteurs de se faire un avis personnel. Après la théorie, la pratique. C'est dans cet esprit de partage que nous avons créé Le Grand Tasting, dont la douzième édition se tiendra les 1^{er} et 2 décembre prochains au Carrousel du Louvre, comme toujours.

Vous découvrirez bientôt le programme de cette nouvelle édition de notre festival des grands vins. Avec un plateau d'exposants du plus haut niveau qualitatif, qu'ils soient des stars ou des découvertes, des Master class et des ateliers gourmets de haut vol, ce douzième anniversaire sera une fois de plus l'occasion de célébrer dignement notre passion commune, le vin.

Après la France, Bettane+Dessève est allé en Chine depuis neuf ans installer un Grand Tasting, un salon réservé aux professionnels dont le prochain se déroulera les 9, 10 et 11 novembre 2017 pendant la Wine Fair de Hong Kong puis ira à Shanghai en mars 2018, pour un événement grand public et un salon professionnel. Tokyo accueillera le Grand Tasting du 17 au 19 octobre 2017 à l'hôtel Gajoen en collaboration avec Pieroth, un des plus grands importateurs du Japon.

À Paris, d'autres événements verront le jour en 2018. Nos événements se suivent et ne se ressemblent pas mais parlent tous la passionnante langue du vin.

Andrée Virlouvét, directrice du Grand Tasting



LES VINS SIGNÉS MONOPRIX GOURMET SONT SÉLECTIONNÉS PAR LES CONSOMMATEURS AVEC BETTANE+DESSEAUVE

« À ce prix-là, achèteriez-vous ce vin pour le servir au cours d'un bon repas entre amis en leur disant "on va se régaler, j'ai fait une affaire" ? » Voici la question que Michel Bettane et moi-même posons régulièrement à des jurys de sept consommateurs lors des séances de sélection des vins « Gourmet », ce label de qualité qui distingue les meilleurs produits vendus dans les magasins Monoprix. Depuis neuf ans, l'équipe d'acheteurs de Monoprix nous soumet régulièrement, dans la cave Grains Nobles, des vins qu'ils ont présélectionnés pour bénéficier éventuellement de ce label.

Nous dégustons les vins à l'aveugle avec le jury, ne connaissant que le prix de vente prévu et le pays où est produit le vin. Son appellation et, a fortiori, son producteur ou son millésime, ne sont pas communiqués. Ici, un bordeaux supérieur a autant de chances qu'un saint-émilion, seul le rapport qualité-prix compte. Et le vin est jugé, non sur son potentiel, mais sur le plaisir qu'il donne le jour de la dégustation : foires aux vins mis à part, 99 % des vins achetés par les clients de Monoprix sont dégustés dans les jours qui suivent l'achat.

Comment se déroule une séance du Jury Gourmet ?

Les sept consommateurs et nous-mêmes dégustons à l'aveugle. Après quelques minutes de dégustation d'un vin, nous effectuons un tour de table : chacun va livrer, avec ses mots, son ressenti personnel, répondant « oui », « non » ou « peut-être » à la question citée plus haut. Nous n'intervenons pas au cours de cette première phase, si ce n'est pour donner des indications techniques sur la dégustation à la demande d'un membre du jury. Lorsque tout le monde a parlé, nous envisageons deux cas de figures : le vin peut faire l'objet d'un consensus clairement positif, ou non. Dans ce dernier cas, le label n'est pas accordé, même si une majorité de consommateurs appréciaient le vin. Dans le premier cas, nous relançons la discussion, en donnant quelques indications sur notre propre analyse du vin, pour arriver ou non à un accord général. **Seuls les vins ayant obtenus sept réponses positives des sept dégustateurs sont labellisés « Gourmet ».** Quant à nous, si nous ne pouvons seuls labelliser un vin, nous avons un droit de veto sur une proposition unanime de labellisation : manière pour nous de garantir un jugement déjà très exigeant. Ce label se distingue des concours par le fait qu'il n'y a pas de minimum imposé de vins sélectionnés : si aucun vin n'a été validé au cours de la séance, l'équipe Monoprix propose une nouvelle présélection à la suivante, et ainsi de suite.

Comment repérer un vin « Gourmet » dans un magasin Monoprix ?

Ce label concerne l'ensemble de la production française, dans toutes les régions et les types de vins, dans des tarifs qui vont de 5 à 30 euros, champagne compris. Chaque vin ayant obtenu le label est orné de la collerette ci-dessus, aisément reconnaissable dans le rayon.

Thierry Desseauve



GRAND TASTING, L'APPLI EXPERTE

Dix ans de dégustation des experts Bettane+Desseauve dans votre smartphone, près de 100 000 vins et 6 400 domaines. L'essentiel de l'offre des Foires aux vins de septembre dégustée et commentée pour vous aider.

Des avis d'experts pour simplifier l'achat

Facile d'utilisation, doté d'une ergonomie simple et agréable, Grand Tasting guide le consommateur vers son meilleur choix devant les rayons. L'amateur de vin se laisse guider non pas par les avis des consommateurs comme sur d'autres applications, mais par les avis des experts Bettane+Desseauve.

Une interface agréable et pratique

Tout commence à la page d'accueil via un moteur de recherche. Le résultat s'affiche sous forme d'une liste de vins, puis d'une fiche individuelle pour chaque vin avec son prix, une note d'expert Bettane+Desseauve sur 20. Profil, caractère, style, commentaire de dégustation, accords mets et vins suggérés, il ne manque rien. La recherche avancée permet d'affiner la sélection par prix, couleur, appellation, cépage, millésime, occasion de dégustation.

Et, bien évidemment, il est possible de savoir dans quelles enseignes trouver le vin durant les Foires aux vins.

Chaque domaine est noté sur 5, avec un commentaire.

Il est donc possible de construire son parcours dans les différentes foires aux vins en fonction de ses goûts et de l'aide de nos experts.

Pour trouver les meilleurs vins dans toutes les gammes de prix

Chaque consommateur peut lui aussi noter le vin qu'il aura dégusté et se constituer ainsi une base de données personnelle et se voir proposer des vins similaires à ceux qu'il a aimés.

Avec « Ma wishlist », « Mes dégustations » et « Mon profil », chacun pourra personnaliser au mieux son application et affiner sa sélection comme un pro.

Grâce à l'appli Grand Tasting, vous disposez d'un outil pour acheter les meilleurs vins aux meilleurs prix, à deux pas de chez vous ou à l'autre bout de la France.

L'application inclut une section d'actualités qui vous permet de rester informé sur la vie du vignoble.

Application GRAND TASTING, GRATUITE sur IOS et Android, V2.



À télécharger gratuitement
sur Apple Store et Google Play

NOS PARTENAIRES

GRAINS NOBLES

Grains Nobles s'adresse à tous ceux qui rêvent d'un espace entièrement consacré au vin pour y vivre pleinement leur passion. Une approche complète et originale du vin qui enchante tous les amateurs avides d'expériences œnologiques hors du commun.

Le cadre : un espace consacré au vin

Situé dans le cœur historique de Paris, en plein centre du Quartier latin, le nouveau caveau fait perdurer l'esprit qui anime Grains Nobles depuis plus de 25 ans. Tout y est conçu et pensé pour la dégustation, depuis l'espace chaleureux du bar à vin jusqu'à l'ancienne cave en pierre du XIII^e siècle, théâtre de nos soirées et où dorment de magnifiques flacons... Intimité, fraîcheur, convivialité : un îlot de sérénité qui appelle à la découverte et aux plaisirs de la dégustation.

La philosophie

À Grains Nobles, la connaissance du vin s'acquiert dans l'excellence. L'atmosphère des cours se veut à la fois professionnelle et conviviale.

Le vin, fascinant produit de culture et de patrimoine, mérite d'être considéré comme un sujet d'étude important. L'ambiance conviviale et ludique des soirées de dégustation favorise les rencontres et les échanges qui permettent à tous de partager des expériences et des connaissances toujours enrichissantes.

Depuis toujours, Grains Nobles s'est donné l'ambition d'accueillir et d'accompagner tous les amateurs de vins, du débutant au fin connaisseur. Lors des cours, on peut tout autant découvrir et apprendre que consolider ses connaissances.

Une équipe de grands professionnels

Nos soirées sont animées par des journalistes, grands dégustateurs internationaux (Michel Bettane et d'autres) : leurs connaissances, leur expertise, et le plaisir qu'ils ont de les faire partager, font de chaque soirée de dégustation un évènement unique et merveilleux.

En dégustant à leurs côtés, chacun se donne la chance de mieux comprendre toutes les subtilités du vin et de progresser rapidement pour devenir un amateur éclairé et toujours plus passionné.

Aller plus loin

Il vous est possible de privatiser ce lieu historique à tout point de vue pour organiser dégustations, repas, etc.

Grains Nobles - 8 rue Boutebrie, 75005 Paris

Tél. : 01 75 57 89 07, Courriel : ecole@grainsnobles.fr

IDEALWINE.COM

Une plateforme mondiale pour l'achat, la revente et la cotation de grands crus

Implanté en France, à Londres et à Hong Kong, le groupe iDealwine est aujourd'hui le premier acteur français des ventes aux enchères de vin, et le premier site d'enchères on-line en Europe (2^e rang mondial).

Pour acheter vos vins aux enchères ou à prix fixe

- Enchères on-line : une offre exceptionnelle de grands vins à maturité - 2 ventes par mois
- Ventes à prix fixe : cuvées rares, sur allocation, en direct des domaines ou du négoce

Pour revendre votre cave

- Avec la cote iDealwine, estimation **gratuite** de vos vins
- Exposition mondiale : 400 000 amateurs, plus de 50 pays acheteurs sur iDealwine
- Offre globale : stockage, assurance, expédition à l'acheteur
- Plusieurs formules : vente aux enchères en ligne ou rachat ferme de votre cave

Rejoignez la communauté iDealwine

- Blog, Facebook, Twitter : suivez et commentez avec nous les dernières actualités



190, rue d'Estienne d'Orves - 92700 Colombes
Tél. +33 (0)1 56 05 86 10 - Fax +33 (0)1 56 05 86 11
info@idealwine.com - www.idealwine.com
Twitter.com/iDealwine - Facebook.com/iDealwine

LE GRAND GUIDE DES MILLÉSIMES

	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008
Bordeaux rive gauche (rouge)	19	18	16	14	16	15	19	19	16
Bordeaux rive droite (rouge)	18	18	16	14	15	16	18	17	16
Bordeaux (blanc)	17	17	16	16	15	16	18	17	14
Bordeaux (blanc liquoreux)	17	19	17	17	13	16	18	18	14
Bourgogne (rouge)	17	18	15	14	16	16	18	17	15
Bourgogne (blanc)	17	16	17	14	17	15	18	16	16
Rhône Nord	17	19	16	17	16	16	18	17	15
Rhône Sud	18	16	14	16	16	16	18	17	15
Champagne	-	18	16	16	17	15	18	16	18
Alsace (blanc liquoreux)	-	13	16	15	12	16	17	17	15
Alsace (blanc)	16	17	16	16	17	16	17	16	16
Vallée de la Loire (rouge)	16	17	18	14	15	16	18	17	15
Vallée de la Loire (blanc)	16	16	17	16	16	15	17	16	16
Vallée de la Loire (blanc liquoreux)	16	17	17	14	-	15	18	18	18
Beaujolais	16	19	15	16	15	17	17	18	14
Languedoc-Roussillon (rouge)	16	16	17	16	17	15	16	14	16
Languedoc-Roussillon (blanc)	16	16	17	16	15	17	17	16	15
Sud-Ouest	16	17	17	16	16	17	18	16	15
Provence-Corse (rouge)	17	17	16	15	16	16	17	16	14
Provence-Corse (blanc)	17	16	16	15	16	16	17	16	15
Jura	16	17	16	15	16	16	16	16	15

2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1990
14	15	18	14	16	15	16	17	15	16	14	17	16	18
14	15	18	15	13	14	15	18	14	18	13	15	17	19
16	15	16	15	14	15	16	17	13	15	14	17	17	18
18	15	16	15	16	15	18	12	16	15	17	16	16	19
14	15	18	14	17	17	15	14	18	15	15	16	15	17
16	15	18	16	14	17	15	16	18	14	15	18	17	16
16	17	18	15	15	12	18	16	19	19	14	15	15	18
17	18	17	18	17	12	14	16	16	18	13	14	17	18
15	16	17	17	14	18	14	15	16	15	15	18	18	18
18	15	16	15	14	15	15	17	13	13	15	17	13	18
17	14	15	15	14	12	16	17	14	14	15	15	15	18
15	16	18	16	15	16	15	16	15	14	16	17	16	17
17	14	18	15	15	18	16	15	14	14	15	18	17	19
16	14	18	14	16	17	18	16	14	13	17	17	17	19
14	15	18	13	17	14	13	15	17	16	15	15	17	16
16	16	15	16	15	13	17	16	16	18	14	16	16	17
17	16	16	16	15	14	17	16	15	17	13	15	16	15
16	16	17	15	15	13	15	17	15	17	14	16	16	17
16	15	14	14	15	12	15	15	15	15	13	15	14	15
16	15	14	14	14	12	15	14	15	15	14	14	16	15
15	14	18	16	14	15	15	16	14	15	16	15	17	12

PROMOTIONS À

Domaine Albert Boxler

Maison Dominique Laurent

Domaine Christophe Perrot-Minot

Domaine de Trévallon

Clos des Papes

Château des Tours

PROMOTIONS À

Domaine Paul et Éric Janin

Château Thivin

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

Château Belair-Monange

Château Langoa-Barton

Château Nénin

Domaine Chandon de Briailles

Domaine Joblot

Domaine François Lamarche

Domaine Bruno Lorenzon

Domaine du Château de Meursault

Domaine Saumaize-Michelin

Champagne Chartogne-Taillet

Drappier

Piper-Heidsieck

Domaine Antoine-Marie Aréna

Domaine Giudicelli

Domaine du Gros'Noré

Domaine Hauvette

Château Simone

Domaine Le Roc des Anges

Domaine Cosse Maisonneuve

Camin Larredya

Domaine François Chidaine

Domaine de la Solitude

An aerial photograph of a vast vineyard, showing a grid of rows of grapevines. The vines are in various stages of ripening, with some appearing green and others turning golden-brown. In the lower right corner, a cluster of buildings with red-tiled roofs and a paved area with trees are visible, likely a winery or farmstead. The overall scene is a well-maintained agricultural landscape.

NOS DOMAINES DE L'ANNÉE LA VOLONTÉ ET L'EXIGENCE

Figurent dans ce palmarès national dix producteurs au sommet de la qualité ou particulièrement remarquables, les domaines que nous avons découverts, qui confirment les espoirs mis en eux, qui progressent fortement, qui reviennent au meilleur plan, les bio-très bons et les signatures, références incontournables du vignoble. Plus de 200 domaines inconnus ou très connus qui méritent un coup de chapeau cette année.





LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

DOMAINE DE L'ANNÉE

CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD, PREMIER JE SUIS



1 Nos plus grands terroirs vivent aujourd'hui la période la plus florissante de leur histoire, comme en témoignent le prix de leurs vins et de leurs vignes. Mais peut-être pas les familles propriétaires, souvent éclatées, qu'elles soient paysannes ou aristocratiques, par de mesquines querelles d'argent. Mais chez les Rothschild, depuis qu'on possède on assume, et on fait plus que maintenir, on perfectionne aussi haut qu'on soit déjà. À Mouton, c'est une affaire réglée depuis Nathanaël, qui s'y fixe en 1853. Dans un Bordeaux pourtant cosmopolite, un banquier anglais à fort accent allemand, cela fait tâche, à la veille du Saint-Classement. Mouton ne sera pas premier. James, de la branche française, aura plus de chance et de toute façon son statut de premier est acquis depuis quinze ans quand il achète les vignes des Ségur. Deux générations suivantes sous le mandat de l'inventif et flamboyant Philippe remettent les choses en place. Mais Philippe n'aurait jamais imaginé que Philippine, une fille, sa fille, l'égale ou même le dépasse.

Ce fut pourtant le cas, même si à son arrivée l'aisance et la routine font un peu faiblir la qualité. Il fallait avoir le courage de s'en rendre compte et le sens de l'honneur de tout faire pour y remédier. Elle inspire le brillant tandem technique formé par Philippe Dhalluin et son bras droit Éric Tourbier, elle leur offre l'outil de travail dont ils rê-

vaient, et elle donne à sa façon de représenter le cru dans le monde un sens du grand théâtre (jeu et texte) évidemment perfectionné par sa première carrière au « Français ». Son amour et son respect pour ce patrimoine hérité lui font aussi penser à sa succession. Philippe Sereys de Rothschild prend sa suite, esprit fin, déterminé, parfaite éducation et une écoute des autres peu fréquentes à Bordeaux. Julien de Beaumarchais de Rothschild, poète, artiste, âme sensible, veille sur le musée, les étiquettes, l'art en général et Clerc-Milon en particulier. Et Camille apporte la présence féminine nécessaire dans une propriété familiale.

Et le vin ? Difficile de trouver la moindre faille depuis plus de dix millésimes quel que soit le climat. Les vieilles vignes, une agriculture centrée avec rigueur sur le développement durable, une maîtrise de l'élevage que tous admirent en Médoc et le caractère du terroir, tout cela contribue à la perfection formelle du grand vin, sévèrement sélectionné, très coûteux, mais pas plus que de nombreux autres crus cultes de France ou d'ailleurs. Il fait honneur à notre pays, au meilleur de son savoir-faire et il est ici naturel de lui rendre hommage.

■ Paulliac 2016 Sec > NC	19-19,5/20
■ Paulliac 2014 Sec 2029>39 NC	18,5/20
■ Paulliac 2011 Sec 2023>36 NC	18,5/20
■ Paulliac Petit Mouton 2016 Sec > NC	18/20
■ Paulliac Petit Mouton 2014 Sec 2026>32 NC	17,5/20
■ Paulliac Petit Mouton 2011 Sec 2021>29 NC	17,5/20

33250 Pauillac • Tél. 05 56 73 21 29 • webmaster@bphr.com • www.bpdr.com

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

LE RENOUVEAU DU BEAUJOLAIS



BEAUJOLAIS

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES



Louis-Benoît et Claude-Emmanuelle Desvignes sont les dignes héritiers du domaine éponyme. Leur jeune âge contraste avec leur grande expérience vigneronne, et les récents millésimes ne font que confirmer la grande maturité de style de cette paire redoutable. On les attendait au tournant sur 2015, millésime exceptionnel mais difficile. Le résultat est sans équivoque et fera l'unanimité : les Desvignes ont fait de l'exceptionnel et confirment leur statut de domaine phare du Beaujolais.

■ Morgon Côte de Py 2015 Sec 2017-32 20 €	16,5/20
■ Morgon Côte de Py Javernières 2015 Sec 2017-32 17 €	18/20
■ Morgon Javernières Les Impénitents 2015 Sec 2016-31 28 €	18/20
■ Morgon La Voûte Saint-Vincent 2015 Sec 2017-27 11 €	15,5/20

135, rue de la Voûte, 69910 Villié-Morgon • Tél. 04 74 04 23 35 • louis.desvignes@orange.fr • www.louis-claude-desvignes.com • Visite : Sur rendez-vous. Fermé le dimanche.

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

L'ARTISTE DE SAINT-ÉMILION



BORDEAUX

CHÂTEAU TERTRE-ROTEBŒUF



François Mitjavile est le grand artiste-vinificateur de Saint-Émilion. Sur son petit vignoble promontoire, à chaque nouveau millésime il recule les limites du possible et même de l'imaginable pour cueillir le raisin au sommet absolu de la maturité, au tout dernier moment avant le début de sa décadence, et éternise la richesse inouïe de sa saveur dans des vins qui sont des monuments de sensualité élégante. Il n'a pas concouru pour une promotion dans le classement officiel de l'appellation, c'est normal il est tout simplement hors-classe. Chaque millésime du Tertre délivre une interprétation spécifique de l'exceptionnel terroir du cru. Dans ce registre, la partition exécutée de 2014 à 2016 entrera à coup sûr dans la légende, succédant à un 2013 lui aussi magnifique.

- | | |
|---|------------|
| ■ Saint-Émilion grand cru 2016 Sec > NC | 18,5-19/20 |
| ■ Saint-Émilion grand cru 2015 Sec 2018-37 NC | 19/20 |
| ■ Saint-Émilion grand cru 2014 Sec 2022-36 NC | 18,5/20 |

Château Tertre-Roteboeuf, 33330 Saint-Laurent-des-Combes • Tél. 05 57 24 75 46 • contact@tertre-troteboeuf.com • www.tertre-troteboeuf.com • Visite : Sur rendez-vous.

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

LA VIGNERONNE ABSOLUE


BOURGOGNE
DOMAINE LEROY


Chaque bouteille de ce domaine légendaire, comme celui de son jumeau d'Avenay, est un événement gustatif, donnant la pleine mesure des plus beaux terroirs de la Bourgogne, du génie de ses cépages et du caractère individuel de chaque millésime. La viticulture biodynamique pratiquée ici est la plus instinctive mais aussi la plus aboutie que nous connaissons, produisant des raisins d'un équilibre formidable en saveur et en acidité naturelle qui, vinifiés avec une simplicité biblique, donnent des émotions inoubliables. Bien sûr cette qualité, unique au monde, a son prix, justifié par les tout petits rendements et le nombre d'heures passées sur chaque pied de vigne et par une demande mondiale très au-delà des capacités de production du domaine. Le corton-charlemagne 2015 qui n'était pas le plus attendu nous a particulièrement émus au milieu d'une gamme qui tangente pourtant la perfection.

- Chambertin grand cru 2015 | Sec | 2022-35 | NC 19/20
- Chambolle-Musigny premier cru Les Charmes 2015 | Sec | 2020-30 | NC 19/20

- Chambolle-Musigny Les Frières 2015 | Sec | 2017- > | NC 17,5/20
- Clos de la Roche grand cru 2015 | Sec | 2020-35 | NC 19/20
- Corton - Charlemagne grand cru 2015 | Sec | 2018-30 | NC 19/20
- Corton-Renardes grand cru Aux Renardes 2015 | Sec | 2020-35 | NC 18,5/20
- Gevrey-Chambertin premier cru Aux Combottes 2015 | Sec | 2020-30 | NC 16,5/20
- Laticières-Chambertin grand cru 2015 | Sec | 2020-35 | NC 19,5/20
- Musigny grand cru 2015 | Sec | 2021-35 | NC 19/20
- Nuits-Saint-Georges 2015 | Sec | 2020-35 | NC 16,5/20
- Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Boudots 2015 | Sec | 2019- > | NC 17,5/20
- Pommard Les Vignots 2015 | Sec | 2020-30 | NC 15,5/20
- Richebourg grand cru 2015 | Sec | 2020-35 | NC 19,5/20
- Romanée-Saint-Vivant grand cru 2015 | Sec | 2020-35 | NC 19,5/20
- Savigny-lès-Beaune premier cru Les Narbantons 2015 | Sec | 2020-30 | NC 17/20
- Vosne-Romanée premier cru Aux Brûlées 2015 | Sec | 2020-30 | NC 18/20
- Vosne-Romanée premier cru Les Beaux Monts 2015 | Sec | 2022-35 | NC 18/20
- Vosne-Romanée Les Genavrières 2015 | Sec | 2020-30 | NC 17/20

15, rue de la Fontaine, 21700 Vosne-Romanée • Tél. 03 80 21 21 10 • domaine.leroy@wanadoo.fr • www.domaineleroy.com

LES ANNÉES VINCENT



BOURGOGNE DOMAINE DE LA VOUGERAIE



Sous la direction inspirée de Pierre Vincent qui a rejoint le domaine Leflaive, ce vignoble cultivé en biodynamie donne certains des vins les plus accomplis de la Bourgogne actuelle, dans les plus grands terroirs des deux côtes. Il faut remercier la famille Boisset de lui faire confiance et d'accepter les sacrifices de rendement liés aux exigences de ce mode de culture. Les vins vinifiés le plus souvent en raisins entiers ont une élégance de texture et de saveur superlative. Quelques irrégularités comme en 2013 et 2014 ne doivent pas occulter une série impressionnante de réussites. Aux deux extrêmes, le simple bourgogne blanc a estomaqué ceux qui pensaient déguster un premier cru de la côte de Beaune. Le musigny est un hymne à la finesse absolue, à l'incroyable délicatesse que peut atteindre le pinot noir sur ce terroir d'exception.

- Bonnes-Mares grand cru 2015 | Sec | 2020-30 | env.200 € 17,5/20
- Bourgogne Terres de Famille 2015 | Sec | 2017-19 | 25 € 16/20
- Clos de Vougeot grand cru 2015 | Sec | 2020-30 | env.140 € 16/20
- Gevrey-Chambertin 2015 | Sec | 2020-28 | 45 € 15/20
- Musigny grand cru 2015 | Sec | 2020-32 | 450 € 19,5/20
- Nuits-Saint-Georges premier cru Clos de Thorey 2015
| Sec | 2020-30 | env.60 € 17,5/20
- Nuits-Saint-Georges premier cru
Clos des Corvées Pagets 2015 | Sec | 2019-30 | env.53 € 17/20
- Nuits-Saint-Georges premier cru Les Damodes 2015
| Sec | 2020-30 | env.58 € 16,5/20
- Vougeot Clos du Prieuré Monopote 2015 | Sec | 2017-22 | env.50 € 16/20
- Vougeot Clos du Prieuré Monopote 2015 | Sec | 2017-20 | env.50 € 14/20

7 bis, rue de l'Église, 21700 Prémieux-Prissey • Tél. 03 80 62 48 25 •
vougeraie@domainedelavougeraie.com • www.domainedelavougeraie.com

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

LE CHARME DISCRET DE L'ÉLÉGANCE



CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER



Maison encore largement familiale, Laurent-Perrier s'est brillamment développée depuis les années 1950 sous l'impulsion d'un des grands acteurs de la Champagne moderne, Bernard de Nonancourt. Il avait imposé un style élancé et apéritif, illustré par des proportions toujours significatives de chardonnay dans les assemblages. Il fut aussi le premier à croire au potentiel du champagne rosé, et celui-ci demeure toujours l'un des fers de lance de la maison, l'autre étant sans nul doute la fine et très pure cuvée de prestige, grand-siècle. Ces piliers stylistiques demeurent fermement ancrés dans l'esprit de la maison, aujourd'hui dirigée par ses deux filles, Alexandra Pereyre de Nonancourt et Stéphanie Meneux de Nonancourt. Sept ans après sa disparition, force est de constater que la qualité

demeure et se renforce même sans jamais déroger à ce style unique. Toujours délicate et raffinée, la signature des champagnes Laurent-Perrier s'appuie en outre aujourd'hui sur une remarquable maturité des vins : toutes les cuvées, à commencer par le brut LP sont proposées quand elles sont véritablement prêtes à être bues, ce qui n'est pas le cas de toutes les grandes marques. L'ensemble est d'un niveau superbe.

- Champagne Brut Millésimé 2007 | Brut | 2017-22 | env. 49,50 € 17/20
- Champagne Cuvée Rosé NM | Brut | 2017-20 | env. 71,50 € 16,5/20
- Champagne Grand Siècle NM | Brut | 2017-22 | env. 129 € 18/20
- Champagne Grand Siècle Alexandra Rosé 2004
| Brut | 2016-24 | env. 280 € 19,5/20
- Champagne La Cuvée NM | Brut | 2016-19 | env. 37,80 € 16,5/20
- Champagne Ultra Brut NM | Brut | 2016-19 | env. 47,50 € 17/20

32, avenue de Champagne, 51150 Tours-sur-Marne • Tél. 03 26 58 91 22 •
www.laurent-perrier.com • Visite : Sur rendez-vous pour les professionnels.

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

LE GRAND TISSOT

JURA

DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT
STÉPHANE TISSOT



Quo non ascendet ? Jusqu'où ira Stéphane Tissot, propulsé parmi les étoiles filantes de la constellation des grands vins ? Mis sur orbite en 1993 avec son épouse Bénédicte, il a repris les commandes du domaine familial avec une énergie peu commune et l'ambition de produire de grands vins de terroir, issus de sélections parcelles. Dans la lignée de Ramonet et d'Alain Labet, il a perçu le potentiel des vieilles vignes de chardonnay et de ces terroirs à la géologie aussi variée que celle de la Bourgogne. Stéphane Tissot poursuit sa recherche de pureté et de variété par des vinifications en amphore (dix amphores de 420 litres, une géorgienne de 1000 litres), du chardonnay rose, de nouvelles plantations à haute densité (jusqu'à 27 000 pieds à l'hectare) ou encore la conquête de nouveaux terroirs, comme Château-Chalon où il exploite une petite parcelle d'à peine plus d'un hectare ! Le domaine compte 50 hectares en biodynamie qui forgent plus d'une quarantaine de cuvées à la régularité insolente. Des blancs sur lies et sur la réduction impeccablement ciselés, des jaunes d'une pureté gracile, un macvin rouge d'anthologie et des crémants superbes (qui assurent un tiers des volumes) : tout est réussi. Et la vie est belle.



- Arbois chardonnay Clos de La Tour de Curon 2014 | Sec | 2017>26 | 65 € | 18/20
- Arbois chardonnay La Mailloche 2015 | Sec | 2017>25 | 27 € | 17/20
- Arbois chardonnay Les Graviers 2015 | Sec | 2017>25 | 24 € | 16,5/20
- Arbois chardonnay Patchwork 2015 | Sec | 2017>19 | 14,50 € | 14,5/20
- Arbois En Spois Vin Jaune 2010 | Sec | 2017>30 | 47,50 € | 16,5/20
- Arbois Pinot Noir Sous la Tour 2015 | Sec | 2017>22 | 25,30 € | 15,5/20
- Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2015 | Sec | 2017>19 | 16,50 € | 14,5/20
- Arbois Rose Massale 2015 | Sec | 2017>20 | 26,40 € | 15/20
- Arbois Trousseau En Ovevri 2015 | Sec | 2017>20 | 27,30 € | 15/20
- Arbois trousseau Singulier 2015 | Sec | 2017>22 | 19,30 € | 16/20
- Château-Chalon Vin Jaune 2010 | Sec | 2017>30 | 57,50 € | 18/20
- Côtes du Jura chardonnay En Barberon 2015 | Sec | 2017>20 | 25 € | 15,5/20

- Côtes du Jura chardonnay En Sursis 2015 | Sec | 2017>25 | 25 € | 16/20
- Côtes du Jura pinot noir En Barberon 2015 | Sec | 2017>22 | 30 € | 15/20
- Crémant du Jura Eff. 2015 | Brut | 2017>19 | 12,80 € | 15/20
- Crémant du Jura BBF extra-brut Eff. NM | Extra-brut | 2017>19 | 19 € | 16/20
- Crémant du Jura Indigène Eff. NM | Brut | 2017>19 | 18 € | 16,5/20
- Crémant du Jura Rosé Extra-Brut Eff. NM | Extra-brut | 2017>19 | 12,80 € | 15/20
- Macvin du Jura pinot noir NM | Moelleux | 2017>27 | 27 € | 18/20

Quartier Bernard - B.P. 77, 39600 Montigny-les-Arsures • Tél. 03 84 66 08 27 • contact@stephanetissot.com • www.stephane-tissot.com • Visite : Ouvert tous les jours de 9h à 12h15 et de 14h15 à 19h. Le dimanche de 9h à 13h et de 15h à 19h

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

LA DOUCEUR DU JUDOKA



VALLÉE DE LA LOIRE
 DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON



Adolescent, Thibaud Boudignon rêvait de médaille olympique, membre du Pôle France dans la catégorie judoka. Ce sportif de haut niveau originaire du Médoc a dû modifier ses ambitions. Il ne sera pas champion des tatamis mais bien du chenin ! En peu de temps, il a hissé sa jeune exploitation (créée en 2009) au sommet de l'Anjou. Avec 5 hectares dont trois sur Savennières, menés selon les principes de l'agriculture biologique, il réalise des blancs vibrant de pureté, au profil cristallin et impeccablement ciselés. Élevés en barriques bourguignonnes (de chez Ramonet), en demi-muids Stockinger et en fûts neufs, vendus exclusivement sur les plus belles tables étoilées, ses vins sont courtisés pour leur pureté et leur tension cristalline. C'est l'une des grandes signatures ligériennes, ne passez pas à côté !

■ Anjou 2015 Sec 2017>20 env. 20 €	15,5/20
■ Anjou À François(e) 2015 Sec 2017>25 env. 32 €	17/20
■ Savennières Clos de la Hutte 2015 Brut 2017>25 env. 60 €	16,5/20
■ Savennières Les Fougerais 2015 Sec 2017>25 env. 36 €	16,5/20

13, chemin de la Monnaie, 49170 Savennières • Tél. 06 63 41 65 87 • thibaud.boudignon@laposte.net

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

LE RAYAS DE VACQUEYRAS



VALLÉE DU RHÔNE CHÂTEAU DES TOURS



Propriété d'Emmanuel Reynaud, tout comme le fameux Rayas de châteauneuf-du-pape, le château des Tours présente des côtes-du-rhône et des vacqueyras d'un autre temps, plongés dans un raffinement et une sève oubliés. À Sarriens, la propriété compte une quarantaine d'hectares de vignes flirtant avec les garrigues et de vieux oliviers. Le savoir-faire et le style Reynaud impriment chacun des flacons qui sortent de la propriété après une maturation en foudre puis en bouteille. Le millésime 2013 se dessine tout en délicatesse sur des notes florales et une grande subtilité dans le style. Des bijoux d'expression absolument parfaits !

■ Côtes du Rhône Château des Tours 2013 Sec 2020>40 NC	18/20
■ Côtes du Rhône Château des Tours 2013 Sec 2017>30 NC	17/20
■ Vacqueyras 2010 Sec 2017>30 NC	17/20
■ IGP du Vaucluse Domaine des Tours 2013 Sec 2020>40 NC	18/20
■ IGP du Vaucluse Domaine des Tours 2013 Sec 2017>35 NC	18/20

153 route Paris. Les Sablons, 84260 Sarriens • Tél. 04 90 65 41 75 • domainestours@wanadoo.fr • www.chateaudestours.fr

LE TOP 10 DES PRODUCTEURS

ÉLOGE DE LA FAMILLE



VALLÉE DU RHÔNE

FAMILLE PERRIN



Le drame du vin en France est la transmission. Une fiscalité qui s'envole de concert avec le prix de la terre dans les meilleurs crus, des passages de témoin souvent difficiles entre des générations qui partagent le quotidien sans se le répartir, des jalousies familiales d'autant plus intenses qu'elles sont souvent tues, la simple distance qui se crée entre ceux qui participent à l'aventure viticole et ceux qui en sont exclus, tout cela et mille autres raisons font de la France des grands vins un univers qui, inexorablement, quitte la sphère agricole et familiale pour aller vers celui d'autres familles, issues du monde

de l'entreprise, et vers les institutions financières. Oui, mais il y a, comme chez Astérix, une famille, presque un village : les Perrin, qui depuis le Château de Beaucastel ont non seulement su construire une transmission familiale harmonieuse, mais aussi imaginer et construire de nouvelles aventures viticoles.

Résumons. En 1909, Pierre Tramier acquiert Beaucastel, domaine historique entre Châteauneuf-du-Pape et Orange. Il le transmet à son gendre, Pierre Perrin, puis au petit-fils Jacques Perrin qui fera du cru et de l'appellation des modèles pour tout le sud de la France. En 1978, Jacques lâche les rênes au profit de ses fils, Jean-Pierre et François, aujourd'hui associés à leur propre enfants, Marc, Pierre, Thomas, Cécile, Charles, Matthieu, César.



Ces passages successifs se sont toujours déroulés conjointement à un affinement régulier du travail et des méthodes utilisées. L'agriculture bio s'y est ainsi installée dès 1950 et la biodynamie, en 1974. Écrabouillant avec allégresse et modestie le funeste adage « la première génération bâtit, la deuxième développe, la troisième vend », la cinquième génération multiplie les succès, collectivement ou individuellement, seuls ou avec des partenaires. À Beaucastel se sont ajoutés Famille Perrin, réunissant un chapelet de crus de la vallée produits avec style et régularité, La Vieille Ferme, savoureux vin de marque, Château des Tourelles, historique pépîte de Gigondas, Miraval, au foudroyant succès pas uniquement dû à la saga Brangelina, et, *last but not least*, la formidable aventure qui conduit Marc Perrin,

associé à Nicolas Jaboulet et Guillaume Sorrel, à construire Les Alexandrins, futur grand du nord de la vallée du Rhône. Familles, je vous aime. Les vins présentés ici sont ceux commercialisés sous le nom Famille Perrin. Retrouvez leurs autres domaines plus avant dans ce guide.

- **Gigondas Domaine du Clos des Tourelles 2014** 15,5/20
| Sec | 2017>26 | 39 € | 🌿
- **Gigondas La Gille 2015** | Sec | 2017>25 | 18 € 14,5/20
- **Gigondas Sélections Parcelles - L'Argnée Vieilles Vignes 2014** | Sec | 2017>30 | 39 € | 🌿 16/20

2321 Route de Jonquières, 84100 Orange • Tél. 04 90 11 12 00 • contact@familleperrin.com
• www.familleperrin.com • Visite : sur rendez-vous.

LES DÉCOUVERTES DE L'ANNÉE

Nous ne les connaissons pas ou nous n'avions pas sélectionné leurs essais récents.
Ils sont désormais à suivre de très près.



1

PROVENCE DOMAINE DE L'ÎLE



Des trois exploitations viticoles de l'île de Porquerolles, c'est la plus ancienne mais pas la plus connue. Tout a commencé en 1911, quand Monsieur Fournier, de retour du Mexique, achète l'île pour s'y installer. Entièrement privée, il y plante 170 hectares de vigne et le domaine devient un des plus importants de France. La seconde guerre mondiale anéantit les efforts et le domaine peine à retrouver son rythme de croisière. En 1957, l'île sera départagée entre quatre de ses filles, mais une seule continue la viticulture. En 1971, l'État rachète la majorité de l'île, ouvrant la possibilité à d'autres vigneronnes de s'y installer. En 1980, Sébastien Le Ber, petit-fils du fondateur, reprend les rênes et cultive aujourd'hui 16,5 hectares de vigne. Le terroir schisteux fait des merveilles et les vins sont comme l'île, de toute beauté. Plus d'un siècle après la création du domaine, il est grand temps de découvrir ses vins !

- Côtes de Provence 2016 | Sec | 2017-26 | 10 € | 🌿 15/20
- Côtes de Provence 2016 | Sec | 2017-24 | 10 € | 🌿 16/20
- Côtes de Provence 2014 | Sec | 2017-30 | 10 € | 🌿 16,5/20

chemin du langoustier, 83400 Porquerolles • Tél. 04 98 04 62 30 • domainedelile@gmail.com
• www.domainedelite.com • Visite : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

BORDEAUX DOMAINE SIMON BLANCHARD



Simon Blanchard appartient à la Drink Team de Stéphane Derenoncourt et son aventure sur Montagne se révèle excitante avec un premier millésime de haut vol.

- Montagne-Saint-Émilion 2015 | Sec | 2017-23 | 12 € 14/20
- Montagne-Saint-Émilion Au champ de la fenêtre 2016 | Sec | > | NC 15/20
- Montagne-Saint-Émilion Au champ de la fenêtre 2015 | Sec | 2018-30 | 20 € 16/20
- Montagne-Saint-Émilion Guitard 2016 | Sec | > | NC 16/20
- Montagne-Saint-Émilion Guitard 2015 | Sec | 2019-33 | 28 € 16,5/20

31, rue du docteur Texier, 33230 Abzac • Tél. 06 89 10 69 63 • simon@derenoncourt-consultant.com • www.domainesimonblanchard.com

BORDEAUX CHÂTEAU GROS MOULIN



Ce domaine est dans la même famille depuis 1757, soit 11 générations, c'est un record ! Parti de 1 hectare le vignoble en fait aujourd'hui 30. Une belle exposition, dominant la Garonne en amont de Bourg, un terroir argilo-calcaire, un encépagement réparti entre 55% de merlot, 25% de cabernet-sauvignon, le reste entre malbec et cabernet franc, une viticulture raisonnée. Depuis 2010 c'est Rémi Eymas, toujours aidé par son père Jacques, qui a repris les rênes. Plusieurs cuvées, toutes de caractère, solides, profondes, savoureuses, énergiques, avec une mention spéciale à la cuvée héritage-1757, qui fait preuve d'une harmonie rare. Le demi hectare de sauvignon produit un délicieux blanc, les-lys-du-moulin, (en référence au moulin historique du domaine), aromatique et nerveux. Belle découverte que ce domaine à suivre de près !

- Côtes de Bourg 2014 | Sec | 2017-20 | 7,40 € 14/20
- Côtes de Bourg Héritage 1757 2014 | Sec | 2017-26 | 20 € 16,5/20

- Cotes de Bourg Les Lys du Moulin 2015 | Sec | 2017-19 | 6 € 14/20
- Cotes de Bourg Per Vitem Ad Vitam 2014 | Sec | 2017-24 | 14 € 15,5/20

7 Gros Moulin, 33710 Bourg • Tél. 05 57 68 41 56 • chateau.gros.moulin@wanadoo.fr
• www.chateaugrosroumoulin.com

BORDEAUX

CHATEAU L'IF



Cette propriété mise sur le devant du tannin depuis 2011 par la famille Thienpont se compose de 5 hectares répartis sur les communes de Saint-Émilion et Saint-Laurent-des-Combes, touchant directement le Château Troplong Mondot et un peu plus de 2 hectares situés à flanc de coteau à proximité du château Las-sègue sur Saint-Hippolyte. Le principe est d'assembler la crème des parcelles pour composer le grand vin, l'if, environ 5000 bouteilles sur le millésime 2015. Sur ce millésime, c'est le cru émergent de saint-émilion le plus raffiné ! Le second vin, le château-haut-plantey, se montre évidemment plus souple.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | NC 17/20
- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | > | NC 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru Château Haut-Plantey 2015 | Sec | 2017-27 | NC 15/20

Le Pln - Les Grands-Champs, 33500 Pomerol • Tél. 05 57 51 33 99 • wine@thienpontwine.com • Visite : sur rendez-vous.

BORDEAUX

CHÂTEAU SOUTARD CADET



Appartenant à la famille Lefèvre qui possède, sur le secteur, le château Moulin du Cadet et le château Sansonnet, ce cru de poupée situé sur des argiles profondes possède de très vieilles vignes de merlot. Ce cépage représente 90 % du vignoble, le reste étant constitué de cabernet franc. Les vins produits possèdent amplitude, assise, avec ce qu'il faut d'élégance.

- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2017-27 | env. 50 € 15,5/20

Château Sansonnet, 33330 Saint-Émilion • Tél. 09 60 12 95 17 • marie.lefevere@chateau-sansonnet.com • www.chateau-sansonnet.com

BOURGOGNE

DOMAINE BAROLET-PERNOT



Une de nos découvertes actuelles pour un domaine qui remonte à la fin du... XVI^e siècle ! Mais une toute nouvelle génération a décidé de mettre un peu mieux en valeur un joli patrimoine de vignes et dès ses deux premiers millésimes (2014 et 2015) on voit la différence avec des vins plus précis, au boisé certes perfectible mais mieux intégré. À suivre et à encourager, avec un faible pour les vieilles vignes de Saint-Romain au rapport qualité-prix difficilement égalable. Les rouges sainement vinifiés en raisin entier peuvent encore progresser en qualité de fruit, en particulier un beaune-teurons idéalement situé.

- Puligny-Montrachet premier cru La Garenne 2015 | Sec | 2023-27 | 35 € 16,5/20
- Puligny-Montrachet Brelance 2015 | Sec | 2017- > | 26 € 16/20
- Saint-Romain Poyanges 2015 | Sec | 2020-25 | 16 € 15,5/20

2, rue de Poillange, 21190 Saint-Romain • Tél. 03 80 21 20 88 • celeste.barolet@wanadoo.fr • Visite : Tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.

BOURGOGNE

DOMAINE DARVIOT-PERRIN



Nous n'avons jamais eu la possibilité de déguster les vins de ce domaine fort réputé localement. C'est chose faite, sur trois millésimes et nous ne pouvons que confirmer sa remarquable aptitude à vinifier dans le classicisme le plus exemplaire quelques-uns des plus grands terroirs du secteur de Meursault. Vieilles vignes, matériel végétal de qualité, rendements modérés, élevage attentif et intelligent, aptitude au long vieillissement, tout ne mérite que des compliments et la fille de Bertrand Darviot semble parfaitement en mesure de continuer l'œuvre de son père.

- Chassagne-Montrachet premier cru Blanchot Dessus 2014 | Sec | 2024-29 | 54 € 17/20
- Meursault premier cru Genevrières 2014 | Sec | 2017- > | 52,50 € 17,5/20
- Meursault premier cru Perrières 2014 | Sec | 2025-29 | 66,60 € 17,5/20
- Meursault Les Tessonns 2014 | Sec | 2020-26 | 39 € 16/20

- Volnay 2015 | Sec | 2023>30 | NC 15,5/20
- Volnay premier cru Santenots 2015 | Sec | 2025>33 | NC 16/20

22, Grande rue, 21190 Monthélie • Tél. 03 80 21 27 45 • domaine.darviot-perrin@wanadoo.fr • Visite : sur rendez-vous.



BOURGOGNE DOMAINE GALLOIS



Dominique Gallois cultive les 4 hectares de vignes du domaine familial, installé depuis 1901 à Gevrey-Chambertin. Il produit des vins plutôt corsés, parfois rustiques, parfois plus élégants. Il avait disparu de nos écrans radars depuis plusieurs millésimes et revient en fanfare sur le millésime 2015. Un charmes-chambertin au plus haut niveau des charmes du millésime et un gevrey village incroyablement long. Un premier cru cazetiers pas encore en place mais qui semble prendre la même voie. Nous sommes étonnés et ravis de ce retour tonitruant.

- Charmes-Chambertin grand cru 2015 | Sec | 2020>30 | 120 € 18,5/20
- Gevrey-Chambertin 2015 | Sec | 2020>28 | 34 € 17/20
- Gevrey-Chambertin premier cru Combe aux Moines 2015 | Sec | 2020>30 | 58 € 16/20
- Gevrey-Chambertin premier cru Petits Cazetiers Petits Cazetiers 2015 | Sec | 2018>30 | 58 € 16/20

9, rue du Maréchal-de-Lattre, 21220 Gevrey-Chambertin • Tél. 03 80 34 11 99 • contact@domaine-gallois.com • www.domaine-gallois.com • Visite : Sur rendez-vous.



BOURGOGNE DOMAINE ELEN ET ÉDOUARD VOCORET



Eleni et Édouard Vocoret ont fait leur première vinification en 2016, à partir de 5 hectares de vignes de famille (les Vocoret comptent parmi les plus importants exploitants de la région). La tête pleine de bonnes idées, ils proposent une très courte gamme, cette première dégustation nous a séduits.

- Chablis premier cru Butteaux 2015 | Sec | 2017>22 | 29,50 € 15/20
- Chablis Bas de Chapelot 2015 | Sec | 2017>22 | 15,60 € 14,5/20
- Chablis Les Pargues 2015 | Sec | 2017>20 | 15,60 € 13,5/20

19, rue de Chichée, 89800 Chablis • Tél. 09 53 21 66 20 • info@vocoret.fr • www.vocoret.fr • Visite : sur rendez-vous.

CHAMPAGNE CHAMPAGNE A. BOATAS



Récoltants-coopérateurs depuis trois générations, la famille Boatas peut bénéficier d'équipements et de compétences techniques au goût du jour. Elle vinifie en particulier avec le plus grand bonheur certaines parcelles de vieilles vignes sur le terroir d'Avize, l'un des meilleurs en grand cru sur la mythique côte des Blancs. On apprécie le crémeux des cuvées qui entrent parfaitement en composition avec la minéralité crayeuse des différents terroirs.

- Champagne Blanc de Blancs NM | Brut | 2017>18 | env. 17,50 € 15/20
- Champagne Grand cru millésimé Blanc de Blancs 2009 | Extra-brut | 2017>18 | env. 27 € 15/20

■ **Champagne Grande réserve, grand cru NM**
| Brut | 2017-18 | env. 21,50 € **15,5/20**

176, avenue de Mazagran, 51190 Avize • Tél. 03 26 57 92 92 • aboatas@free.fr •
www.champagne-aboatas.com • Visite : sur rendez-vous.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE EMMANUEL BROCHET



Installé sur 2,5 hectares sur Villiers-aux-Nœuds, à 3 kilomètres au sud de Reims, Emmanuel Brochet est un vigneron talentueux qui est devenu l'un des rois du pinot meunier avec un profil de champagne, vineux, sensuel et subtil. Pas étonnant que le chef triple étoilé de Tinquex Arnaud Lallement en fasse un de ses chouchous sur sa carte des vins.

■ **Champagne Premier Cru Le Mont Benoît Brut NM**
| Non dosé | 2017-19 | NC | 🍀 **17,5/20**

3, impasse Brochet, 51500 Villiers-aux-Nœuds • Tél. 03 26 06 99 68

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JM LABRUYÈRE



Présente sur le Beaujolais, la Bourgogne et Pomerol, la famille Labruyère croit beaucoup au potentiel de ses 5,5 hectares de grands crus situés sur le secteur très qualitatif de Verzenay.

■ **Champagne Anthologie NM** | Brut | 2017-19 | 44 € **16,5/20**

■ **Champagne Page Blanche Blanc de Blancs NM**
| Brut | 2017-18 | 55 € **16/20**

■ **Champagne Prologue NM** | Brut | 2017-18 | 39 € **16/20**

1, place Carnot, 51360 Verzenay • Tél. 03 26 49 40 94 • info@domaines-labruyere.com
• www.champagne-labruyere.com • Visite : sur rendez-vous.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RUPPERT-LEROY



L'éducation nationale mène à tout, à condition d'en sortir, ainsi Bénédicte et Emmanuel qui ont débuté leur vie professionnelle comme profs d'EPS ont trouvé un meilleur défi physique en s'installant sur 4 hectares à

Essoyes dans l'Aube, sur la côte des Bar. Biodynamiques, ils valorisent chaque terroir en pratiquant une sélection parcellaire sur un mode très bourguignon. Sur un profil crémeux, minéral, mûr, toutes les cuvées imposent leur style, parfaite expression de la terre qui les porte.

■ **Champagne Fosse-Grely NM** | Non dosé | 2017-18 | env. 35 € **16,5/20**

■ **Champagne Les Cognaux NM** | Non dosé | 2017-18 | env. 40 € **16/20**

■ **Champagne Martin Fontaine NM** | Non dosé | 2017-18 | env. 48 € **15,5/20**

■ **Champagne Papillon NM** | Non dosé | 2017-18 | env. 48 € **16/20**

La Bergerie, 10360 Essoyes • Tél. 03 25 29 81 31 • ruppertleroy@orange.fr •
www.champagne-ruppert-leroy.com

CORSE

DOMAINE DE SOLENZARA



Devant la qualité fort appréciable des 2015 et 2016 présentés, nous avons le plaisir de faire entrer dans ce guide ce domaine magnifiquement situé entre terre et mer. Émile et Louise Lucchini louent des villas en plein cœur des vignes et produisent un vin bien vinifié, porteur comme ses voisins de toutes les saveurs du maquis.

■ **Corse - Porto-Vecchio 2016** | Sec | 2018-20 | 10,30 € **14,5/20**

■ **Corse - Porto-Vecchio 2015** | Sec | 2021-25 | 10,30 € **14/20**

■ **Corse - Porto-Vecchio 2014** | Sec | 2019-24 | 11,30 € **15/20**

■ **Corse - Porto-Vecchio Muvroni 2016** | Sec | 2018-21 | 12,90 € **14/20**

83 Solenzara, 20145 Sari Solenzara • Tél. 04 95 57 49 76 ou 06 10 17 82 94 •
info@domainedesolenzara.com • www.domainedesolenzara.com • Visite : de mai à fin septembre, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 16h à 20h. Le reste de l'année sur rendez-vous.

CORSE

CLOS ZURIA



Dès son premier millésime officiel le clos mérite d'entrer dans le guide et d'être une de nos grandes découvertes de l'année. La famille Zuria se spécialisait dans la production de fruits et bénéficiait de la sympathie de tout le sud de la Corse. Avec courage et détermination elle a défriché et planté, parallèlement à Yves Canarelli, de superbes terres à vigne sur les granites

et les calcaires de Bonifacio. Nous soupçonnons depuis longtemps ce secteur d'être capable de produire de grands vins. C'est chose immédiatement faite. Dans leur petite cave très propre et bien équipée, Nadine Zuria et son fils Yvan, bien conseillés par Aurélie Pattachini, ont produit un premier rosé remarquable d'intensité et un rouge qui promet tout autant. Un grand terroir vient de naître sous nos yeux, cela se rencontre très rarement dans une vie !

- Vin de France Clos Zuria 2016 | Sec | 2017>20 | 14 € 16,5/20
- Vin de France Clos Zuria 2016 | Sec | 2021>26 | NC 16/20

Route de Santa Manza, 20169 Bonifacio • Tél. 06 23 38 20 73 • nzuria@orange.fr • Visite : Ouvert le matin du lundi au vendredi

LANGUEDOC

DOMAINE LA LAUZETA



Nouveau domaine dont 2015 est le premier millésime suite au rachat de 23 hectares de vignes proches de Faugères à un coopérateur (syrah, grenache, carignan et cinsault). La transition vers le bio a été immédiate. Le nouveau propriétaire Tom Hills, citoyen de sa gracieuse majesté, a une réelle ambition et le premier rouge sorti la retranscrit magnifiquement. Une macération longue de six semaines, une durée rare dans l'appellation a permis un rouge en puissance, mezura, d'une rare perfection formelle. Une piste à suivre de près. La cuvée du domaine encore en élevage va suivre.

- Saint-Chinian 2016 | Sec | 2017>18 | 11 € 15/20
- Saint-Chinian Roquebrun La Lauzeta 2015 | Sec | 2017>23 | 40 € 16/20
- Saint-Chinian Roquebrun Mezura 2015 | Sec | 2017>21 | 20 € 15,5/20

1. rue du pont, 34490 Saint-Nazaire-de-Ladarez • Tél. 04 67 38 18 84 • tom@domainelalauzeta.com • www.domainelalauzeta.com • Visite : sur rendez-vous

PROVENCE

CHÂTEAU DE PALAYSON



Blotti au pied de l'imposante roche de Roquebrune, colline aux parois rousses, le château se détache dans un style original, entouré de palmiers. Riche d'histoire, construit sur l'ancienne villa Palaio datant de 200 av. JC, les bâtisses telles que la belle au bois dormant ont été tirées de leur sommeil en 1999 lorsque le couple Alan

et Christine von Eggers Rudd l'acquièrent. Sur leur 5,5 hectares de vignes ils produisent surtout des rouges de très haut vol, quasi inconnus en France et pourtant servis à la table royale suédoise, pays où ils jouissent d'une excellente réputation. Une dégustation verticale nous a convaincus de leur superbe potentiel et nous avons décidé d'intégrer le domaine dans nos pages.

- IGP du Var Coeur de Palayson 2014 | Sec | 2017>26 | 25 € 15/20
- Côtes de Provence Grande Cuvée 2011 | Sec | 2017>30 | 25 € 16/20
- Côtes de Provence La Colline 2011 | Sec | 2017>30 | 25 € 16,5/20
- IGP du Var Château Réserve 2006 | Sec | 2017>30 | 50 € 17,5/20

Chemin de Palayson, 83520 Roquebrune-sur-Argens • Tél. 06 63 79 63 64 • chateaupalayson@aol.fr • www.palayson.com • Visite : du lundi au samedi de 9h à 18h

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE DE L'ERMITAGE



Laurence Clément est une fille de la famille d'un des fondateurs historiques de l'appellation Menetou-Salon. Avec son mari Géraud de la Farge, elle a créé ce domaine de 10 hectares en 2003. Aujourd'hui leur fils Antoine, après avoir couru la planète vin, est revenu à la propriété avec le millésime 2012 et il apporte un souffle salutaire. Toute la récolte est vendangée à la main. Ce domaine est à suivre de très près car c'est l'une des valeurs montantes du secteur. Les blancs ont une juste maturité et de la tension, les rouges ont de l'éclat dans le fruit et évoluent parfaitement. Sous l'étiquette laurence-clément, une gamme de cuvées de négoce bien sélectionnées permet d'étoffer la gamme.

- Menetou-Salon 2016 | Sec | 2017>20 | 11,40 € 15,5/20
- Menetou-Salon Grand Vin 2015 | Sec | 2017>24 | 15,50 € 16,5/20
- Menetou-Salon Première Cuvée 2016 | Sec | 2017>19 | 11,90 € 16/20
- Menetou-Salon Première Cuvée 2015 | Sec | 2017>25 | 11,90 € 15,5/20

18500 Berry-Bouy • Tél. 02 48 26 87 46 • domaine-ermitage@wanadoo.fr • www.domaine-ermitage.com • Visite : Sur rendez-vous.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES ENCHANTEURS



Ce minuscule domaine de seulement 3 hectares a été créé en 2009 par Catherine Desbois-Mouchel, proprié-

taire de la Tonnellerie Remond en Bourgogne. Épaulée par Bertrand Seube, œnologue et lui-même spécialiste en tonnellerie, ils recherchent avant tout de transmettre le partage des bonnes choses. Certifiée bio en 2014, leur vigne, située à 180 m d'altitude sur un terroir de sables, d'argiles et beaucoup de silex en pierres, entre le mont Ventoux et les dentelles de Montmirail, donne naissance à quatre cuvées qui allient plaisir et exigence.

- **Muscadet de Beaumes-de-Venise Ambre Céleste 2012**
| Doux | 2017>25 | 17 € 16/20
- **Ventoux Rêve de Rubis 2011** | Sec | 2017>30 | 18 € | 🌿 14,5/20
- **IGP du Vaucluse Songe d'Or 2012** | Sec | 2017>27 | 18 € | 🌿 15/20
- **IGP du Vaucluse Songe d'Or 2010** | Sec | 2017>30 | épuisé | 🌿 16/20

52, chemin d'Aubignan, 84330 Saint-Hippolyte-le-Graveyron • Tél. 04 90 12 69 82 • bertrand@domainesenchanteurs.fr • www.domainesenchanteurs.com • Visite : sur rendez-vous uniquement.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE LES CHÊNES BLANCS



Le domaine fut créé en 1980, mais la vigne est aux mains de la famille depuis bien plus longtemps. Le très discret Clément Roux les gère en famille, avec talent et investissement. Une partie de ses vignes étant en restructuration, il ne produit que du gigondas, mais celui-ci est de toute beauté. Une découverte et un domaine à suivre de près.

- **Gigondas 2015** | Sec | 2017>30 | 15 € 16,5/20
- **Gigondas 2012** | Sec | 2017>30 | épuisé 16,5/20
- **Gigondas La Cuvée 2015** | Sec | 2017>32 | 26 € 17/20

621, chemin des Jardinières, 84190 Gigondas • Tél. 06 46 38 18 64 • clement.roux84@gmail.com • Visite : sur rendez-vous.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SAINT-PATRICE



Cette minuscule parcelle qui a failli disparaître renaît de ses cendres grâce aux efforts d'une équipe dynamique qui a, dès son premier millésime, réussi à égaler les vins les plus élégants de l'appellation. Nous avons eu le privilège de goûter les 2016 en cours d'élevage qui présagent eux aussi d'une très grande réussite

en devenir. Une propriété hautement recommandable dont les volumes risquent malheureusement d'être faibles par rapport à la demande.

- **Châteauneuf-du-Pape Clos Saint-Patrice 2015**
| Sec | 2022>30 | 90 € 17,5/20
- **Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2015** | Sec | 2018>28 | 35 € 16,5/20
- **Côtes du Rhône 2015** | Sec | 2017>22 | 10 € 15,5/20

1, rue de Courthezon, 84230 Châteauneuf-du-Pape • Tél. 04 90 12 32 32.

LES PRODUCTEURS QUI CONFIRMENT

Après nous avoir séduits depuis plusieurs millésimes, ces producteurs confirment cette année tous nos espoirs.



1

BORDEAUX CHÂTEAU MARQUIS DE TERME



Ce quatrième cru de Margaux, acquis par la famille marseillaise Sénéclauze il y a plus de quatre-vingts ans, est longtemps resté un représentant discret, sérieux jusqu'à l'austérité, de l'appellation. Nommé à la tête du cru en 2009, Ludovic David a procédé à une véritable révolution dans la vinification et l'élevage de ce cru doté d'un terroir de grande valeur. Les vins récents sont riches en couleur, très puissants, harmonieux dans leur tannin, fort séducteurs mais ils peuvent encore progresser en finesse et subtilité aromatique. Ils ont en effet le potentiel d'égaliser les plus grands. Les prix sont encore accessibles pour ce niveau de qualité. C'est aujourd'hui une réjouissante valeur sûre.

■ Margaux 2016 Sec > NC	17,5-18/20
■ Margaux 2014 Sec > 37 €	16,5/20
■ Margaux 2011 Sec 2019>27 40 €	16/20

3, route de Rauzan - B.P. 11, 33460 Margaux • Tél. 05 57 88 30 01 •
mdt@chateau-marquis-de-terme.com • www.chateau-marquis-de-terme.com •
Visite : du lundi au vendredi de 9h à 17h, ouvert le samedi d'avril à novembre.



ALSACE DOMAINE AGATHE BURSIN



Sur le domaine familial de Westhalten, maintenant porté à 6,10 hectares, Agathe pratique une viticulture des plus soignées sur ses 38 parcelles, ce qui lui permet d'isoler chaque nuance de terroir dans ses vins. Les vinifications se font en levures indigènes, avec des élevages en cuve inox de 6 à 8 mois pour préserver le fruité du raisin. Une promesse tenue en bouteille, avec parfois de petits résiduels qui se promènent en bouche mais qui sont régulièrement de bonne éducation à table. Toutes les cuvées affichent la même pureté de fruit et un toucher onctueux en bouche. Coup de cœur pour le riesling dirstelberg en 2015.

■ Alsace grand cru Zinnkoepflé gewurztraminer 2015	16/20
Doux 2019>30 20 €	
■ Alsace grand cru Zinnkoepflé gewurztraminer	
Sélection de Grains Nobles 2015 Liqueureux 2020>30 NC	16,5/20

- **Alsace grand cru Zinnkoepflé gewurztraminer**
Vendanges Tardives 2015 | Moellieux | 2017>25 | 28 € 16,5/20
- **Alsace grand cru Zinnkoepflé pinot gris 2015**
Demi-sec | 2022>30 | 20 € 15,5/20
- **Alsace grand cru Zinnkoepflé pinot gris**
Sélection de Grains Nobles 2015 | Liqueureux | 2017>30 | 45 € 17,5/20
- **Alsace grand cru Zinnkoepflé pinot gris**
Vendanges Tardives 2015 | Moellieux | 2017>25 | 28 € 16/20
- **Alsace grand cru Zinnkoepflé riesling 2015** | Sec | 2020>30 | 20 € 15,5/20
- **Alsace grand cru Zinnkoepflé riesling**
Vendanges Tardives 2015 | Moellieux | 2017>25 | 35 € 15,5/20
- **Alsace Bollenberg muscat 2015** | Sec | 2017>20 | épuisé 13/20
- **Alsace Bollenberg muscat**
Vendanges Tardives 2015 | Moellieux | 2017>25 | 22 € 15/20
- **Alsace Dirstelberg gewurztraminer 2015** | Sec | 2017>30 | épuisé 15/20
- **Alsace Dirstelberg pinot gris 2015** | Demi-sec | 2017>25 | épuisé 15/20
- **Alsace Dirstelberg riesling 2015** | Sec | 2017>25 | 12 € 16/20
- **Alsace L'As de B 2015** | Demi-sec | 2017>25 | 8 € 15,5/20
- **Alsace Lutzelal pinot noir 2015** | Sec | 2017>30 | 18 € 15,5/20
- **Alsace Lutzelal sylvaner 2015** | Sec | 2017>25 | épuisé 15/20
- **Alsace pinot blanc Parad'Aux 2015** | Sec | 2019>25 | 9 € 14,5/20
- **Alsace Strangenberg pinot noir 2015** | Sec | 2017>30 | 20 € 16,5/20



BORDEAUX CHÂTEAU DOISY-DAËNE



11, rue de Soutzmarkt, 68260 Westhalten • Tél. 03 89 47 04 15 • agathe.bursini@wanadoo.fr
• Visite : Sur rendez-vous uniquement.

BORDEAUX CHÂTEAU CERTAN DE MAY



Les 5 hectares de ce domaine du sud-est de l'appellation se situent sur le plateau argilo-graveleux. Depuis 2011, Jean-Luc Bareau fait appel à Jean-Claude Berrouet comme consultant et pour ce premier millésime commun, on peut parler d'une belle réussite car on ne se lasse pas de regoûter ce vin qui évoluera parfaitement dans le temps, comme ses glorieux aînés. Profil longiligne avec une densité soyeuse en attaque, ensuite le tannin déroule avec persistance.

- **Pomerol 2016** | Sec | > | NC 18-18,5/20
- **Pomerol 2015** | Sec | 2018>32 | NC 18/20
- **Pomerol 2014** | Sec | 2021>33 | NC 17/20
- **Pomerol 2011** | Sec | 2014>33 | NC 16,5/20

33500 Pomerol • Tél. 05 57 51 41 53 • chateau.certan-de-may@wanadoo.fr • Visite : sur rendez-vous.

Jean-Jacques et Fabrice Dubourdieu dirigent de façon magistrale leur grand cru familial, dans l'esprit initié par leur père Denis, trop tôt disparu : autant dire qu'ici, la science agronomique et œnologique la plus pointue est aux prises avec les caprices de la nature, pour le meilleur. Une toute petite production (3 000 bouteilles) d'un vin très liqueureux est produite sous la marque l'extravagant-de-doisy-daëne lorsque la récolte s'y prête. Ce vin peut atteindre des sommets de qualité extraordinaires. La même équipe vinifie deux crus non classés remarquables, château-cantegril et château-de-carles. Les meilleurs lots de Carles intègrent désormais Doisy. Le château vient d'acquérir les vignes (arrachées) et les bâtiments du cru voisin Doisy-Dubroca, où certainement le vin sera élaboré dans des conditions encore plus précises et confortables. Le blanc sec de la propriété est très aromatique mais ne rivalise pas en profondeur de caractère avec les vins plus complets produits à Sauternes.

- **Barsac 2016** | Liqueureux | > | NC 18/20
- **Barsac 2015** | Liqueureux | 2025>45 | 44,15 € 17,5/20
- **Barsac 2014** | Liqueureux | > | 44,15 € 17/20
- **Barsac 2013** | Liqueureux | 2021>38 | 44,15 € 17,5/20

■ **Bordeaux 2015** | Sec | 2018-20 | NC

15,5/20

■ **Bordeaux 2014** | Sec | 2017-24 | NC

17/20

15, Gravas, 33720 Barsac • Tél. 05 56 62 96 51 • aline@denisdubourdieu.fr • www.denisdubourdieu.fr • Visite : sur rendez-vous.

BORDEAUX CHÂTEAU DE FARGUES



Alexandre de Lur-Saluces, accompagné de son fils, continue de faire rêver les amateurs de grands liquoreux. Au-delà du vin, il est bon de rappeler que Fargues est d'abord un écosystème basé sur la polyculture et l'élevage. 170 hectares entourent la forteresse et sont partagés entre vignes, forêt, culture, étangs, pâturages et élevage. Une tendance dans l'air du temps qui remonte au XIV^e siècle ! Le personnel, polyvalent, s'enrichit de chaque activité, intégrant à son tour l'écosystème Fargues. D'une fraîcheur unique, qui frôle l'austérité dans la jeunesse, fargues s'envole dans un style fin et aérien pour qui sait attendre.

■ **Sauternes 2013** | Liquoreux | 2017-24 | 168 €

18/20

■ **Sauternes 2007** | Liquoreux | 2015-25 | 125 €

17,5/20

SCEA du château de Fargues, Château de Fargues, 33210 Fargues-de-Langon • Tél. 05 57 98 04 20 • fargues@chateau-de-fargues.com • www.chateau-de-fargues.com • Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30, sur rendez-vous.



BORDEAUX CHÂTEAU LA TOUR CARNET



Bernard Magrez ne néglige aucun détail pour porter ses domaines viticoles au plus haut niveau et La Tour Carnet est un de ceux qui en ont le plus profité. Le style de son vin a encore gagné en précision et en sens de l'équilibre tout en préservant l'hédonisme propre au choix d'assemblage et de vinification du conseiller œnologique Michel Rolland. La butte calcaire, unique en Médoc, du cœur du vignoble lui confère un côté « rive droite » assez évident. Le second vin est produit en grande partie sur le territoire de Saint-Seurin de Cadourne, ce qui explique son corps bien affirmé.

■ **Haut-Médoc 2016** | Sec | > | env.25 €

17-17,5/20

■ **Haut-Médoc 2014** | Sec | 2022-29 | env.25 €

15,5/20

■ **Haut-Médoc 2011** | Sec | 2018-26 | 35 €

15/20

Route de Beychevelle, 33112 Saint-Laurent-du-Médoc • Tél. 05 56 73 30 90 • la-tour@latour-carnet.com • www.bernard-magrez.com

BORDEAUX CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD



Voisin direct de Lafaurie-Peyraguey, Sigalas-Rabaud est un petit vignoble de 14 hectares d'un seul tenant, idéalement exposé, capable de donner un vin très liquoreux mais d'une finesse transcendante. La pourriture du raisin, en raison de sa précocité, s'y développe de façon particulièrement noble, comme l'ont prouvé les grands millésimes des vingt dernières années. Laure Compey-

rot de Lambert est de retour à la propriété avec la ferme intention de l'orienter vers une viticulture encore plus respectueuse. Elle a mis au point deux vins secs avec des fortunes diverses, sémillante étant le plus proche de ce qu'on doit attendre ici, mais pas encore suffisamment abouti. Le grand vin liquoreux fait en revanche admirer son incomparable finesse et sa régularité. La petite taille du domaine ne permet pas d'élaborer un grand second vin moelleux en plus des secs.

- **Bordeaux Sémillante 2015** | Sec | 2017> | 24 € 16/20
- **Sauternes 2016** | Liquoreux | > | NC 18,5-19/20
- **Sauternes 2015** | Liquoreux | 2025-45 | 38 € 18/20
- **Sauternes 2014** | Liquoreux | 2022-34 | 38 € 17/20
- **Sauternes 2013** | Liquoreux | 2021-33 | 38 € 18/20
- **Sauternes Lieutenant de Sigalas 2015** | Liquoreux | 2017> | 17 € 14,5/20

33210 Bommès • Tél. 05 57 31 07 45 • contact@chateau-sigalas-rabaud.com • www.chateau-sigalas-rabaud.com • Visite : sur rendez-vous.

BOURGOGNE

DOMAINE RENÉ BOUVIER



Bernard Bouvier fait partie des tout meilleurs vignerons de Marsannay qui mettent en valeur le riche patrimoine de cette commune. Partisan résolu de l'infusion qui rompt avec les extractions poussées que la Bourgogne a connues par le passé, il aime les vins qui ont de la chair, bons jeunes et bons vieux, les vendange à maturité et intervient le moins possible. Il aime l'émotionnel et le tactile qui le guident dans ses choix. Signalons la gentillesse de l'accueil au domaine, une démarche bio, une gamme de marsannays et de fixins de référence à prix accessible. Tous les 2015 de la gamme présentés à l'aveugle dans les différents syndicats sont particulièrement bien ressortis de nos dégustations, fait suffisamment rare pour être signalé. Une adresse sûre. Bravo !

- **Chambolle-Musigny premier cru Les Fuées 2015** | Sec | 2018>25 | 95 € 16/20
- **Chambolle-Musigny Vieilles vignes 2015** | Sec | 2023>30 | NC 15,5/20
- **Charmes-Chambertin grand cru 2015** | Sec | 2018>28 | 140 € 17/20
- **Fixin 2015** | Sec | 2017>23 | 28 € 14/20
- **Gevrey-Chambertin premier cru Les Fontenys 2015** | Sec | 2025>30 | 79 € 17,5/20
- **Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois 2015** | Sec | 2020>28 | 48 € 15/20
- **Gevrey-Chambertin Racines du Temps 2015** | Sec | 2020>28 | 53 € 16/20
- **Marsannay Champs Salomon 2015** | Sec | 2018>25 | 25 € 16,5/20
- **Marsannay Clos du Roi 2015** | Sec | 2018>25 | 30 € 16,5/20

- **Marsannay En Ouzeloy 2015** | Sec | 2017>23 | 24 € 15,5/20
- **Marsannay Le Clos 2015** | Sec | 2017>23 | 23 € 16/20
- **Marsannay Longeroies 2015** | Sec | 2018>25 | 26 € 16/20
- **Vosne-Romanée 2015** | Sec | 2020>27 | 56 € 16/20

Chemin de Saute-Brochon, 21220 Gevrey-Chambertin • Tél. 03 80 52 21 37 • rene-bouvier@wanadoo.fr



BOURGOGNE

DOMAINE BENOÎT ENTE



Benoît suit les traces d'Arnault et s'en rapproche chaque année davantage (la quatrième étoile est toute proche), avec le même goût pour la finesse, la pureté, l'intégration intelligente et presque invisible du bois, et peut-être un tout petit peu moins de corps et de tension. De très beaux terroirs donnent des vins vraiment élégants, à des prix un peu plus accessibles que ceux de son frère mais des quantités tout aussi réduites, hélas.

- **Bourgogne 2015** | Sec | 2020>25 | NC 15/20
- **Chassagne-Montrachet 2015** | Sec | 2021>27 | NC 16,5/20
- **Puligny-Montrachet 2015** | Sec | 2021>25 | NC 16/20
- **Puligny-Montrachet premier cru La Truffière Clos de la Truffière 2015** | Sec | 2021>27 | NC 17,5/20
- **Puligny-Montrachet premier cru Les Folatières 2015** | Sec | 2022>27 | NC 18/20

4, rue de la Mairie, 21190 Puligny-Montrachet • Tél. 03 80 21 93 73 • domainebenoit-ente@orange.fr • www.benoit-ente.fr • Visite : Sur rendez-vous.



BOURGOGNE DOMAINE SYLVIE ESMONIN



Sylvie Esmonin mène son domaine dans une démarche inspirée du bio. Elle a adopté progressivement les vinifications en grappe entière, à partir de raisins provenant d'une viticulture encore plus rigoureuse que par le passé. Cela a donné des millésimes récents d'anthologie, rappelant les vins mythiques du XIX^e siècle dans leur parfum et leur consistance. Ses 2015 avec leur sève incroyable ont survolé la dégustation des gevreys dès la simple appellation villages puis avec une cuvée de gevey vieilles-vignes encore plus aboutie. Et le match en catégorie premier cru a vu également le clos saint-jacques mettre KO debout, par sa race et sa texture aérienne, presque tous ses compétiteurs. Gevey en compte pourtant beaucoup.

- Gevey-Chambertin 2015 | Sec | 2020>28 | 36 € 17/20
- Gevey-Chambertin premier cru Clos Saint-Jacques 2015
| Sec | 2025>30 | 88 € 18/20
- Gevey-Chambertin Vieilles Vignes 2015 | Sec | 2019>28 | 40 € 17,5/20

1, rue Neuve - Clos Saint-Jacques - Clos Saint-Jacques, 21220 Gevey-Chambertin
• Tél. 03 80 34 36 44 • sylvie-esmonin@orange.fr



BOURGOGNE DOMAINE VINCENT LATOUR



Né avec la République sous le nom de Latour-Labille, ce domaine porte depuis le millésime 2010 le nom de Vincent Latour qui en exploite les 8 hectares auxquels s'ajoutent 2 hectares de négoce pour assurer une jolie représentation des crus de Meursault, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin et Pommard. Vincent Latour est désormais maître de son style, bon compromis entre la modernité dite minérale et le style traditionnel, plus opulent, sur la noisette et le miel frais. Une large gamme de meursaults blancs permettra de comprendre le caractère de tous les secteurs du village avec même un très bon rouge du premier cru les Cras.

- Chassagne-Montrachet Les Benoites 2015 | Sec | 2020>25 | 31 € 15,5/20
- Meursault premier cru Charmes 2015 | Sec | 2021>27 | 51,50 € 15,5/20
- Meursault premier cru Gouttes d'Or 2015 | Sec | 2022>27 | 60 € 16,5/20
- Meursault premier cru les Cras 2015 | Sec | 2022>27 | 40 € 15,5/20
- Meursault premier cru Perrières 2015 | Sec | 2025>30 | 62,50 € 17/20
- Meursault Clos des Magny 2015 | Sec | 2020>25 | 31 € 15/20
- Meursault Les Narvaux 2015 | Sec | 2020>27 | NC 16/20
- Puligny-Montrachet vieilles vignes 2015 | Sec | 2020>25 | épuisé 15/20
- Saint-Aubin cuvée Thomas 2015 | Sec | 2019>25 | 21 € 15/20

6, rue du 8-Mai-1945, 21190 Meursault • Tél. 03 80 21 22 49 •
contact@domaine-vincentlatour.com • www.domaine-vincentlatour.com • Visite :
Sur rendez-vous.



BOURGOGNE DOMAINE LATOUR-GIRAUD



Ce domaine classique, riche d'histoire de Meursault, cultive avant tout l'aristocratie du chardonnay, avec un patrimoine de premiers crus de Meursault évocateur (Charmes, Perrières, Genevrières- un des plus larges producteurs- Poruzot, Bouchères). En rouge, on joue avec un bonheur plus inégal sur Volnay et Pommard. Les vins de facture classique et soignée n'ont pas de minéralité artificielle.

- Meursault premier cru Charmes 2015 | Sec | 2017> | 54,50 € 16,5/20
- Meursault premier cru Genevrières 2015 | Sec | 2022>30 | 57,50 € 17/20
- Meursault Charles-Maxime 2015 | Sec | 2020>25 | 36 € 15,5/20
- Puligny-Montrachet premier cru Champ Canet 2015 | Sec | 2020>25 | 61,50 € 15,5/20

6, RD 974, 21190 Meursault • Tél. 03 80 21 21 43 • domaine-latour-giraud@wanadoo.fr
• www.domaine-latour-giraud.com • Visite : Sur rendez-vous.

BOURGOGNE DOMAINE DE MONTILLE



Biodynamiste, partisan de la vendange entière, Étienne de Montille produit des expressions pures des grands vins de la côte de Beaune comme de Nuits. On est vraiment sur l'un des toits de la Bourgogne, avec des vins qui ont de la résonance et transcendent les millésimes tout en faisant parler les climats. Le nez et la bouche sont d'une lisibilité parfaite, cohérente, provoquant le frisson. La fraîcheur et la digestibilité se

mariant à une juste densité, on est dans le royaume des vins fins, racés, qui savent éblouir mais sans ostentation.

- Beaune premier cru Les Grèves 2015 | Sec | 2017>27 | NC 15,5/20
- Beaune Les Sizies 2015 | Sec | 2017>22 | NC 15/20
- Clos de Vougeot grand cru 2015 | Sec | 2020>35 | NC 18,5/20
- Corton - Charlemagne grand cru 2015 | Sec | 2019>40 | NC 18,5/20
- Corton - Clos du Roi grand cru 2015 | Sec | 2019>36 | NC 18/20
- Meursault Premier cru Perrières 2015 | Sec | 2017>36 | NC 18/20
- Pommard premier cru Les Pézerolles 2015 | Sec | 2020>34 | NC 17,5/20
- Pommard premier cru Les Rugiens Cuvée Hubert 2015 | Sec | 2019>36 | NC 19/20
- Puligny-Montrachet premier cru Le Cailleret 2015 | Sec | 2019>33 | NC 18/20
- Volnay premier cru Champans 2015 | Sec | 2017>27 | NC 16,5/20
- Volnay premier cru Taillepieds 2015 | Sec | 2017>27 | NC 17,5/20
- Vosne-Romanée premier cru Aux Malconsorts 2015 | Sec | 2018>34 | NC 18,5/20
- Vosne-Romanée premier cru Aux Malconsorts cuvée Christiane 2015 | Sec | 2019>34 | NC 19/20

Rue de Pied-de-la-Vallée, 21190 Volnay • Tél. 03 80 21 39 14 • contact@demontille.com
• www.domainedemontille.com



BOURGOGNE CHÂTEAU DES RONTETS



On peut aisément comprendre pourquoi les époux Montrasi ont vite abandonné leur métier d'architectes en Italie pour reprendre cette maison de famille et reconvertis au métier de vigneron, tellement le lieu est magique. Ils ont patiemment remis cette propriété historique de près de 7 hectares au plus haut

niveau du pouilly-fuissé, tirant aujourd'hui le meilleur d'un terroir original situé en altitude. La grande parcelle du clos de 5,6 hectares est exposée nord et aux vents, donnant ainsi sa fraîcheur et sa maturité au chardonnay. Un travail soigné des vignes en mode biologique et des élevages soignés et longs ont construit des cuvées à la régularité admirable et au profil inimitable.

- **Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2015** | Sec | 2019-24 | 21,50 € **16,5/20**
- **Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2015** | Sec | 2019-23 | 38 € **17,5/20**
- **Pouilly-Fuissé Pierrefolle 2015** | Sec | 2019-25 | 28 € **17/20**

Les Rontés, 71960 Fuissé • Tél. 03 85 32 90 18 • base@chateaurontets.com • www.chateaurontets.com • Visite : Sur rendez-vous.

BOURGOGNE DOMAINE CÉCILE TREMBLAY



Quatre hectares, onze appellations. À la lecture de ces deux chiffres, on comprend que les cuvées seront limitées en quantité, hélas. Cécile Tremblay, en bio depuis ses débuts en 2003 s'oriente vers la biodynamie et s'affirme chaque année davantage comme une vinificatrice hors pair, intuitive mais ayant beaucoup réfléchi, lu et appris, et surtout comme une dégustatrice redoutable, précise et exigeante. Le soin le plus extrême est apporté de la vigne jusqu'à la vendange où les raisins sont récoltés en mini caissettes de 5 kg. Les vins ne sont disponibles que chez les meilleurs cavistes ou à la carte de restaurants choisis par elle avec beaucoup de discernement. Précision irréprochable dans les fins de bouche et quelle finesse de parfum ! Tous les vins, d'origines grandes et modestes ont fait l'unanimité des vignerons lors des dégustations syndicales à l'aveugle, ce n'est pas fréquent.

- **Bourgogne 2015** | Sec | 2017-22 | NC **15/20**
- **Chambolle-Musigny premier cru Les Feusselottes 2015** | Sec | 2020-27 | NC **18/20**
- **Chambolle-Musigny Les Cabottes 2015** | Sec | 2020-27 | NC **17/20**
- **Chapelle-Chambertin grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | NC **18/20**
- **Échezeaux grand cru 2015** | Sec | 2020-27 | NC **18/20**
- **Morey-Saint-Denis Très Girard 2015** | Sec | 2018-26 | NC **16,5/20**
- **Nuits-Saint-Georges premier cru Les Murgers 2015** | Sec | 2017-27 | NC **17,5/20**
- **Nuits-Saint-Georges Albuca 2015** | Sec | 2017-27 | NC **16/20**
- **Vosne-Romanée premier cru Les Beaux Monts 2015** | Sec | 2020-27 | NC **17,5/20**

■ Vosne-Romanée premier cru Les Rouges du Dessus 2015

| Sec | 2017-27 | NC

17/20

■ Vosne-Romanée Vieilles Vignes 2015

| Sec | 2017-27 | NC

16,5/20

1, rue de la Fontaine, 21700 Vosne-Romanée • Tél. 03 45 83 60 08 • domainetremblay@yahoo.fr • www.domaine-ceciletremblay.com • Visite : Sur rendez-vous.



CHAMPAGNE GOSSET



Plus ancienne maison de vin de la Champagne, fondée à Ay en 1584, Gosset est réputée pour ses champagnes vigneux, intenses et puissants, à base en grande partie de pinot noir de la vallée de la Marne, vinifiés sans fermentation malolactique. La famille Cointreau a admirablement relancé la maison et affiné son style il y a une dizaine d'années. Une inflexion brillante associant encore plus de délicatesse à ce profil est en cours sous la direction du chef de cave actuel Odilon de Varines. Aucune faiblesse dans une gamme aujourd'hui très complète et brillamment homogène. Si le style des vins de la maison reste axé sur la force et l'intensité des grands noirs du secteur d'Ay, Gosset propose aussi un magnifique blanc de blancs, à la fois puissant et racé. La grande-réserve est aujourd'hui l'un des bruts non millésimés les plus intenses qui soit, et ce caractère se retrouve jusqu'à cette étonnante nouveauté, le 15-ans-a-minima.

- **Champagne Celebris 2004** | Brut | 2017-27 | 133 € **18/20**
- **Champagne Celebris Rosé 2007** | Brut | 2017-21 | 152 € **17/20**
- **Champagne Grand Blanc de Blancs NM** | Brut | 2016-19 | 54 € **17/20**
- **Champagne Grand Millésime 2006** | Brut | 2016-20 | 56 € **16/20**
- **Champagne Grand Rosé NM** | Brut | 2017-19 | 54 € **16/20**

- Champagne Grande Réserve NM | Brut | 2016-18 | 43 € 16/20
- Champagne Petite Douceur NM | Demi-sec | 2017-20 | 54 € 17/20

12 rue Godart Roger - B.P. 7, 51200 Epernay • Tél. 03 26 56 99 56 • info@champagne-gosset.com
 • www.champagne-gosset.com • Visite : Du lundi au vendredi de 9h30 à 11h45 et de 14h à 17h15.

CHAMPAGNE CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE



La salle de dégustation de ce domaine exemplaire, situé sur Cramant, domine l'ensemble du vignoble et elle est digne d'accueillir quelques agapes des Champenois de la Table Ronde. Gilles Lancelot, gourmet averti, exploite 8 hectares, il a tissé des liens conjugaux avec une fille Perceval et son graal est la cuvée marie-lancelot qui évolue parfaitement. C'est l'une des propriétés les plus attachantes de la Champagne ! La cuvée table-ronde est destinée à de preux gosiers qui apprécient ses délicieux accents crayeux avec une véritable percussion. La cuvée marie-lancelot est d'une grande élégance. Le rosé est une pure gourmandise.

- Champagne Blanc de Blancs NM | Brut | 2017-18 | 23,40 € 16,5/20
- Champagne Cuvée Perceval 2012 | Brut | 2017-18 | 36 € 17,5/20
- Champagne Grand Cru Cuvée de la Table Ronde
Blanc de Blancs NM | Extra-brut | 2017-18 | 27 € 17/20
- Champagne Grand Cru Marie Lancelot
Blanc de Blancs 2010 | Brut | 2017-19 | 40 € 17,5/20
- Champagne Sélection NM | Brut | 2016-17 | 25 € 16,5/20

1, place Pierre-Rivière, 51530 Cramant • Tél. 03 26 59 99 86 ou 06 88 78 80 26 • contact@champagne-lancelot-pienne.fr • www.champagne-lancelot-pienne.fr •
 Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h et le dimanche de 10h à 12h uniquement sur rendez-vous tous les jours.



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT



Cette maison est célèbre pour son clos des Goisses, le plus vaste clos de toute la Champagne (5,5 hectares) qui surplombe abruptement la Marne et que la maison détient depuis 1935. Depuis 1997, elle appartient au groupe BCC (Boizel Chanoine Champagne) et n'a cessé de progresser sous la conduite de Charles Philippinonnat, qui la dirige. Un détail résume l'attention portée ici aux vins : la contre-étiquette précise systématiquement les dates de tirage et de dégorgement (qui permet de comprendre que le vieillissement est largement supérieur à la règle) ainsi que le dosage et l'origine de l'assemblage. Des habitages d'une élégante sobriété à la race de l'ensemble des cuvées, tout va vers la perfection. La maison affiche brillamment ses terroirs de Mareuil et d'Aÿ avec les cuvées parcellaires de mareuil, du léon et bien sûr de l'excellent clos-des-goisses, en blanc comme en rosé.

- Champagne 1522 Grand Cru 2007 | Brut | 2017-21 | 66 € 15,5/20
- Champagne 1522 Premier Cru 2007 | Brut | 2017-18 | 90 € 16/20
- Champagne Blanc de Noirs 2009 | Brut | 2017-22 | 51 € 17,5/20
- Champagne Brut Grand Blanc 2008 | Brut | 2017-20 | 51 € 17/20
- Champagne Clos des Goisses 2008 | Brut | 2018-29 | NC 19/20
- Champagne Clos des Goisses 2007 | Brut | > 138 € 17/20
- Champagne Clos des Goisses Juste Rosé 2006
| Brut | 2017-21 | 265 € 18/20
- Champagne Les Cintres 2008 | Extra-brut | 2019-29 | 265 € 18,5/20
- Champagne Mareuil-sur-Ay Blanc de Noirs 2008
| Brut | 2019-23 | 94 € 17,5/20
- Champagne Royale Réserve NM | Brut | 2017-19 | 33 € 15,5/20

- Champagne Royale Réserve NM | Non dosé | 2017-19 | 33 € 16,5/20
- Champagne Royale Réserve Rosé NM | Brut | 2016-17 | 41 € 16/20

13, rue du Pont Mareuil-sur-Ay, 51160 Ay-Champagne • Tél. 03 26 56 93 00 •
 info@philippinonnat.com • www.philippinonnat.com • Visite : sur rendez-vous.



LANGUEDOC DOMAINE D'AIGUES BELLES



Gilles Palatan dirige ce domaine d'une vingtaine d'hectares, installé dans le Gard. Gilles communique sa sincérité à une gamme élevée soigneusement avec un usage judicieux de la barrique. La réussite en igp d'oc est exceptionnelle, elle surpassait encore cette année tout ce que nous avons goûté sous cette dénomination. Le blanc est un pur chardonnay quand l'autre blanc est emporté par la roussanne, le sauvignon et une pointe de chardonnay. Un nouveau-venu est dédié au rolle. En rouge, le grand classique est un assemblage de cépages languedociens à base de mourvèdre quand l'insolent ne connaît que ce cépage. Ne pas oublier le rosé, lui aussi l'un des meilleurs du Languedoc. Dans ce contexte et le vigneron étant adorable, il faudrait être de bien méchante humeur pour ne pas savourer une visite au domaine ou tout simplement sa production.

- Languedoc Le Grand Classique 2014 | Sec | 2017-23 | 15 € 15/20
- IGP d'Oc L'Autre Blanc 2016 | Sec | 2017-25 | 16,50 € 17,5/20
- IGP d'Oc L'Insolent 2012 | Sec | 2017-23 | 46 € 16/20
- IGP d'Oc Le Blanc 2016 | Sec | 2017-25 | 16,50 € 17/20
- IGP d'Oc Poirier des Rougettes 2016 | Sec | 2017-18 | 8,90 € 16/20
- IGP d'Oc Premier Rolle 2016 | Sec | 2017-21 | 16,50 € 17,5/20

Aiguebelle, 30260 Brouzet-les-Quissac • Tél. 06 07 48 74 65 • aigues.belles@orange.fr •
 www.aigues-belles.com • Visite : Sur rendez-vous au 06 07 48 74 65.

LANGUEDOC CHÂTEAU JOUCLARY



Pascal Giancesini a repris cette propriété familiale d'une soixantaine d'hectares, consacrée à parité aux igp et aux cabardès. Elle est située dans la zone proche du Minervois, sur des sols caillouteux. Les rouges sont d'inspiration plutôt atlantique, avec une forte proportion de cépages bordelais. Ce domaine mérite amplement son classement car depuis quelques années il prime par sa régularité et par l'homogénéité de sa gamme. Certes, guillaume-de-jouclary, cuvée la plus ambitieuse du domaine, tirant son nom de celui du consul de Carcassonne vers 1530, est un zeste au-dessus des cuvées plus simples par son raffinement, mais la cuvée tradition et les-amandiers sont tout bonnement délicieux, pleins de personnalité et très intelligemment vinifiés. Le blanc et le rosé sont là pour appuyer la réussite de cette propriété. Des vins rouges pleins de personnalité, avec des arômes exubérants, une texture raffinée et crémeuse, une grande fraîcheur équilibrante : la cuvée tradition est gourmande, facile à boire, les-amandiers pleine de caractère, guillaume, toujours superbe, est une vraie cuvée d'amateurs. Les blancs bien typés dans leur cépage sont impeccables, le sauvignon aromatique, typé et vif, le chardonnay délicat et puissant en même temps, vigoureux et plein de caractère, la micro-cuvée de viognier est éblouissante. Le rosé est un vrai rosé de soleil, rafraîchissant. C'est devenu une vraie référence dans l'appellation.

- Cabardès 2016 | Sec | 2017-18 | 6,50 € 14,5/20
- Cabardès cuvée Guillaume de Jouclary 2014 | Sec | 2017-24 | 14 € 17/20
- Cabardès Les Amandiers 2015 | Sec | 2017-22 | 9 € 15/20
- Cabardès Tradition 2015 | Sec | 2017-20 | 6,50 € 14/20
- IGP d'Oc Domaine Jouclary - chardonnay 2016 | Sec | 2017-21 | 5,50 € 14/20
- IGP d'Oc Domaine Jouclary - sauvignon 2016 | Sec | 2017-19 | 5,50 € 14,5/20
- IGP d'Oc viognier 2016 | Sec | 2017-21 | 8 € 18/20

Route de Villegaihenc, 11600 Conques-sur-Orbiel • Tél. 04 68 77 10 02 •
 chateau.jouclary@orange.fr • www.chateau-jouclary.com • Visite : Du lundi au sa-
 medi de 11h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.



LANGUEDOC MAS JULLIEN



Installé à Jonquières à l'ouest de Montpellier, avec intuition et intelligence, Olivier Jullien est parvenu à hisser au plus haut le niveau qualitatif des vins de la région et a entraîné derrière lui toute une génération de jeunes vigneron. Il s'est installé en 1985 et son domaine compte aujourd'hui 18 hectares de terres aux sols très variés (argilo-calcaires, silices, grès), cultivés sans certification désormais (le domaine l'a été par le passé) dans une démarche d'agriculture biologique non revendiquée pour échapper aux dogmes. Autour-de-Jonquières correspond au terroir originel du Mas Jullien sur des parcelles essentiellement d'éboulis calcaires. Carlan est issue de schistes de 200 à 400 mètres d'altitude et une nouvelle cuvée, lous-rougeos provient de terroirs d'altitude qui étaient presque abandonnés, au pied de la zone d'effondrement du plateau du Larzac. Tous les rouges sont au meilleur niveau du Languedoc et évoquent pleinement sa typicité, avec des notes de sauge, de garrigue et de thym complétées par une fraîcheur constante. Ils évoluent lentement et vieillissent admirablement. Grands blancs et rosés également.

■ Languedoc 2016 Sec 2017>18 14 €	16,5/20
■ Terrasses du Larzac Autour de Jonquières 2014 Sec 2018>26 31 €	18,5/20
■ Terrasses du Larzac Carlan 2015 Sec 2019>25 31 €	18,5/20
■ Terrasses du Larzac Lous Rougeos 2015 Sec 2017>22 31 €	15,5/20
■ IGP de l'Hérault 2015 Sec 2019>22 31 €	16,5/20

• Visite : Du lundi au vendredi de 14h à 18h. En juillet et août de 15h à 19h. Sur rendez-vous uniquement de novembre à mars. Fermé le week-end et les jours fériés.



PROVENCE CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE



Magnifique propriété familiale de 300 hectares, dont 112 de vigne, mais également premier lieu touristique du Var avec sa chapelle décorée par Chagall, Bazaine, Ubac et Giacometti. Le château est en réalité une ancienne abbaye du XII^e siècle, où Roseline, fille du marquis de Villeneuve, fut la mère-prieure de 1300 à 1329. Elle fut béatifiée et son corps repose dans la chapelle. Aujourd'hui, Aurélie Bertin a bien remis en valeur le domaine et le vignoble, situé près des Arcs-sur-Argens. L'accueil est un de leurs points forts et des circuits de visite (avec dégustation) sont organisés tout au long de l'année, en différentes langues. Parfaitement maîtrisées, les cuvées du château, toutes couleurs confondues, se placent parmi les meilleures de la Provence et sont d'une constance admirable de qualité.

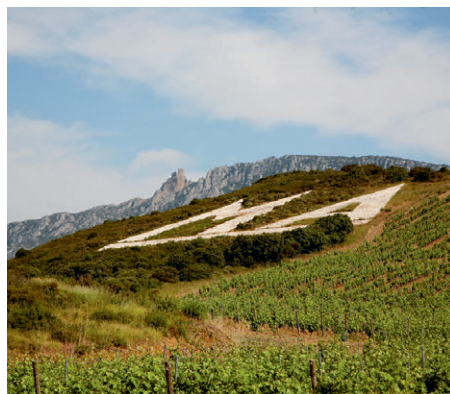
■ Côtes de Provence Cuvée Château Sainte Roseline 2016 Sec 2017>20 17,30 €	14,5/20
■ Côtes de Provence Cuvée Château Sainte-Roseline 2016 Sec 2017>21 16,70 €	15/20
■ Côtes de Provence La Chapelle 2014 Sec 2017>25 24,70 €	15/20
■ Côtes de Provence La Chapelle de Sainte Roseline 2014 Sec 2017>30 42 €	17/20
■ Côtes de Provence La Chapelle de Sainte Roseline 2013 Sec 2017>30 42 €	17/20

Chemin du Mas-Jullien, 34725 Jonquières • Tél. 04 67 96 60 04 • masjullien@free.fr

■ **Côtes de Provence Lampe de Méduse 2016** | Sec | 2017-21 | 13,90 € 14/20

■ **Côtes de Provence Lampe de Méduse 2016** | Sec | 2017-19 | 13,70 € 14/20

Château Sainte-Roseline, 83460 Les Arcs-sur-Argens • Tél. 04 94 99 50 30 • contact@sainte-roseline.com • www.sainte-roseline.com • Visite : tous les jours de 9h à 19h et pour les particuliers la visite des caves à 14h30 en semaine et sur rendez-vous pour les groupes.



ROUSSILLON

MAS AMIEL



Proche de Maury, le mas Amiel compte 154 hectares de vignes en production, disséminées sur 132 parcelles, dominées par le château cathare de Queribus. Olivier Decelle a fait œuvre de mécène en le remettant peu à peu dans un parfait état de production, secondé en cela depuis 2007 par Nicolas Raffy, amoureux de ces terres, qui les reconvertit en bio depuis trois ans. Si les vdn n'ont pas été délaissés, loin s'en faut, l'accent a été porté sur la production de vins secs très modernes, avec une largeur de gamme qui couvre tous les styles. Une source incontournable ! La gamme des maurys secs 2015 est très complète avec les cuvées parcelles Alt. 433m, légende, vers-le-nord 2015, voyage-en-météor ou bien encore initial. Notre préférence va à la première citée.

- **Côtes du Roussillon Altair 2015** | Sec | 2017-20 | 19 € 15,5/20
- **Maury Sec Altitude 433 2015** | Sec | 2018-20 | 26 € 17,5/20
- **Maury 30 ans NM** | Doux | 2018-25 | 44 € 17/20
- **Maury Millésime 1985** | Doux | 2018-22 | 50 € 16,5/20
- **Maury Vintage Charles Dupuy 2012** | Doux | 2025-35 | 32 € 16,5/20

66460 Maury • Tél. 04 68 29 01 02 • contact@lvod.fr • www.masamiel.fr • Visite : de septembre à juin, du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi de 10h à 18h. Le reste de l'année sur rendez-vous.

ROUSSILLON

DOMAINE GAUBY



Gérard Gauby, secondé par son fils Lionel, a hissé sa production au firmament des vins du Roussillon. Sur la commune de Calce, qui possède à notre sens certains des meilleurs terroirs du Roussillon, ils élaborent des vins d'une grande pureté et d'une grande délicatesse. Concentrés, mais sans lourdeur. Ils se sont détournés du carcan des AOC (depuis 2014), plantent des cépages tardifs comme le tourbat (blanc) à plus faible densité, ce qui induit des charges par souche plus importantes. La gestion de l'eau, ou plutôt de son absence, est au cœur de leurs préoccupations. Ils portent une attention particulière à l'évapotranspiration, grâce à des plantations d'arbres ou des haies. Le millésime 2016, qui a subi une violente sécheresse, n'a fait que valider leurs réflexions. Après le millésime 2014 de la muntada, que Gérard porte particulièrement dans son cœur, vient le 2015 : incontournable ! Certes il faut pouvoir y mettre le prix, mais à défaut, les autres cuvées du domaine se révèlent plus abordables. La cuvée calcaire a été relevée sur fût, mais nous n'avons pas d'inquiétude quant à son élevage.

- **IGP des Côtes catalanes Les Calcaires 2016** | Sec | 2020-25 | 16 € 16/20
- **IGP des Côtes Catalanes Vieilles Vignes 2015** | Sec | 2017-23 | 32 € 17/20
- **IGP des Côtes Catalanes La Muntada 2015** | Sec | 2022-30 | 75 € 19/20
- **IGP des Côtes Catalanes Vieilles Vignes 2015** | Sec | 2018-23 | 32 € 17,5/20
- **IGP des Côtes catalanes Les Calcaires 2016** | Sec | 2017-23 | 16 € 16/20

Lieu-dit La Muntada, 66600 Calce • Tél. 04 68 64 35 19 • domaine.gauby@wanadoo.fr • www.domainegauby.fr • Visite : Sur rendez-vous le matin.

ROUSSILLON

LES TERRES DE FAGAYRA



Stéphane Gallet, mari de Marjorie, du Roc des Anges, après avoir quitté le mas Amiel, avec la rude expérience d'un vignoble alors nouveau pour lui, s'est installé à son compte et immédiatement a produit certains des mau-

rys les plus originaux et les plus accomplis de notre époque, nés d'une viticulture impeccable et d'une vinification qui ne laisse rien au hasard. Gamme assez courte (par opposition à celle du Roc des Anges), mais très qualitative. Le maury op. nord 2013 semble avoir atteint sa plénitude, le maury tuilé 1996 paraît avoir tout l'avenir devant lui, tandis que le rivesaltes 1969 n'attend plus que le verre et le tire-bouchon.

- **Maury Marjorie Tuilé 1996** | Doux | 2015-35 | 36 € 16,5/20
- **Maury Op. Nord 2013** | Doux | 2018-27 | 32 € 18/20
- **Rivesaltes Ambré 1969** | Doux | 2018-24 | 53 € 17,5/20

1, route de Montner, 66720 Latour de France • Tél. 04 68 29 16 62 • rocdesanges@wanadoo.fr • www.terrestedefagayra.com • Visite : sur rendez-vous.

VALLÉE DE LA LOIRE

CLAU DE NELL



Anne-Claude Leflaive et son mari Christian Jacques œuvraient en dénicheurs de talents, liés d'amitié avec Claude et Lydia Bourguignon. Leur société d'export - uniquement des domaines en biodynamie triés sur le volet - leur a ainsi permis de découvrir le Clau de Nell alors géré par Claude et Nelly Pichard. Les Leflaive-Jacques ont racheté le domaine en 2008 et l'aventure a commencé... Sylvain Potin les a rejoints comme régisseur et aujourd'hui, ce sont 10,5 hectares en production auxquels s'ajouteront 2 hectares l'an prochain. Christian Jacques poursuit avec ferveur et passion l'œuvre de son épouse, transcrivant dans des vins d'une résonance folle la plus haute expression de la biodynamie, une voie culturelle adoptée dès 2000. Une adresse incontournable, où les vins brillent de finesse et d'élégance.

- **Anjou Cabernet Franc 2015** | Sec | 2017-25 | 26,30 € 16/20
- **IGP du Val de Loire Grolleau 2015** | Sec | 2017-20 | 28,50 € 16/20

9 bis, rue des Noyers, 49700 Ambillou-Château • Tél. 02 41 59 35 29 • domaine@clau-de-nell.com • www.claudenell.com • Visite : sur rendez-vous

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE FRANÇOIS CROCHET



François Crochet possède un humour à fleur de barrique et il aime plaisanter sur l'indépendance pleine et

entière du Berry, et pour cela il vient d'être désigné président de la commune libre de Bué. Il manifeste son engagement à gorge déployée chaque année lors de la Paulée des vins de Loire à Chartres. Il conduit sa dizaine d'hectares en lutte raisonnée et pratique l'enherbement. La parcelle la plus éloignée du domaine, baptisée exils, tient compte de la situation géopolitique du domaine, elle est issue d'un terroir de silex de première grandeur. L'ensemble des cuvées joue la carte de l'élégance et de la finesse, les blancs sont en progrès. Les cuvées petit et grand-chemarin viennent étoffer de belle façon la gamme.

- **Sancerre 2015** | Sec | 2017-22 | 14, 50 € 16/20
- **Sancerre Chêne Marchand 2016** | Sec | 2019-36 | NC 17/20
- **Sancerre Exils 2016** | Sec | 2019-32 | NC 17,5/20
- **Sancerre Le Grand Chemarin 2016** | Sec | 2019-33 | NC 17,5/20
- **Sancerre Le Petit Chemarin 2016** | Sec | 2019-32 | NC 17,5/20
- **Sancerre Les Amoureuses 2016** | Sec | 2019-36 | NC 18,5/20
- **Sancerre Les Marnes 2015** | Sec | 2019-33 | NC 16,5/20
- **Sancerre Réserve de Marcigoué 2015** | Sec | 2019-30 | NC 18/20

Marcigoué, 18300 Bué • Tél. 02 48 54 21 77 • francoiscrochet@wanadoo.fr • Visite : Sur rendez-vous.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE



Ce domaine incarne aux yeux du monde entier la splendeur des vins de l'Hermitage, grâce à l'implication et au dévouement de toute une famille, les Chave, hier Gérard, aujourd'hui Jean-Louis. La viticulture est des plus bio, avec une labellisation en cours, le travail des sols est harassant sur ces coteaux très pentus mais le résultat est au rendez-vous : des blancs magiques par leur tenue en bouche et leur persistance malgré une quasi-absence d'acidité, et des rouges conjuguant la finesse et la puissance. Conscient de devoir transmettre un peu plus que ce qu'il a reçu, Jean-Louis a entrepris de redonner vie et vigne à des coteaux entiers en Saint-Joseph, allant jusqu'à bâtir les murets et les chemins pour y arriver. Une aventure dont on parlera dans les années qui viennent. L'hermitage 2014 blanc chante haut la gloire de la grande colline ! L'hermitage rouge 2013 est très épique, il doit encore se faire en bouteille. Le blanc est plus ouvert, avec l'onctuosité habituelle mais on peut déjà l'apprécier.

- **Hermitage L'Ermitage 2014** | Sec | 2024-34 | ENV 140 € 18/20

- **Hermitage L'Ermitage 2014** | Sec | 2017-34 | env. 140 € 18/20
- **Saint-Joseph 2014** | Sec | 2017-24 | ENV 40 € 16/20

37, avenue du Saint-Joseph, 07300 Mauves • Tél. 04 75 08 24 63 •
 domaine@domaine|chave.fr • Visite : Les vins sont uniquement disponible chez le
 revendeur/caviste



VALLÉE DU RHÔNE

E. GUIGAL



Bel exemple de transmission filiale réussie, Philippe Guigal ayant aujourd'hui pleinement la main sur la direction technique d'un des plus brillants négociants du Rhône et même de France, même si son père Marcel n'est jamais très loin. Guigal, c'est d'un côté un brillant négoce en achat de vins, à l'origine d'un des plus étonnants côtes-du-rhône du marché, toujours exceptionnel quand on connaît son volume de production (plus de 3 millions de bouteilles !), et commercialisé à point, et d'un autre côté des vins issus du domaine, dont les fameuses mouline, landonne et turque en côte-rôtie, sans oublier la-dorianne en condrieu, mais aussi les saint-joseph, les hermitages... Grâce à des stocks parmi les plus importants de toute la vallée du Rhône, la maison ne commercialise ses 2013 que maintenant, notamment dans les grandes cuvées. Pour les côtes-du-rhône, les grandioses 2015 vont bientôt arriver sur le marché, et pour un certain temps car la maison avait assemblé large !

- **Châteaufort-du-Pape 2012** | Sec | 2017-27 | 35 € 17,5/20
- **Condrieu 2015** | Sec | 2017-21 | 39 € 14,5/20
- **Condrieu La Dorianne 2015** | Sec | 2017-25 | 75 € 17,5/20
- **Côte Rôtie Brune et Blonde 2013** | Sec | 2017-28 | 40 € 15,5/20

- **Côte Rôtie Château d'Ampuis 2013** | Sec | 2017-33 | 90 € 18/20
- **Côte Rôtie La Landonne 2013** | Sec | 2024-38 | 400 € 18,5/20
- **Côte Rôtie La Mouline 2013** | Sec | 2020-33 | 400 € 17,5/20
- **Côte Rôtie La Turque 2013** | Sec | 2020-33 | 400 € 18/20
- **Côtes du Rhône 2016** | Sec | 2017-19 | € 15/20
- **Côtes du Rhône 2015** | Sec | 2017-20 | 9,90 € 15/20
- **Côtes du Rhône 2013** | Sec | 2017-20 | 9,90 € 15,5/20
- **Crozes-Hermitage 2016** | Sec | 2017-20 | 16 € 14/20
- **Crozes-Hermitage 2014** | Sec | 2017-20 | 15 € 14,5/20
- **Ermitage Ex-Voto 2013** | Sec | 2017-23 | 300 € 16,5/20
- **Ermitage Ex-Voto 2013** | Sec | 2017-33 | 400 € 18/20
- **Gigondas 2014** | Sec | 2017-24 | 19 € 15,5/20
- **Hermitage 2014** | Sec | 2017-22 | 36 € 14,5/20
- **Hermitage 2013** | Sec | 2017-28 | 41 € 16,5/20
- **Saint-Joseph 2014** | Sec | 2017-22 | 17 € 14/20
- **Saint-Joseph Le Saint-Joseph 2014** | Sec | 2017-24 | 32 € 15,5/20
- **Saint-Joseph Vignes de l'Hospice 2014** | Sec | 2017-29 | 60 € 17/20
- **Tavel 2015** | Sec | 2017-20 | 10,50 € 16/20

Château d'Ampuis, 69420 Ampuis • Tél. 04 74 56 10 22 • contact@guigal.com •
 www.guigal.com • Visite : sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé les jours fériés.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE



Si La Bouissière fut parmi les tout premiers domaines de l'appellation, les frères Favarel, Gilles et Thierry, la positionnent aujourd'hui comme une des propriétés de marque. Nichée au cœur de Gigondas, les 18 hectares qu'elle compte se répartissent sur les terroirs affleurant les Dentelles en grande majorité. L'équilibre est atteint entre la barrique et le foudre et cela ne peut que nous réjouir. Ne manquez pas non plus l'appellation voisine avec un vacqueyras tout en nuances. Le style du domaine s'infléchit vers des crus empreints de sensibilité et d'un raffinement qui nous charme depuis quelques éditions maintenant.

- **Beaumes de Venise 2015** | Sec | 2017-30 | 14 € 16,5/20
- **Beaumes de Venise 2013** | Sec | 2017-30 | 14 € 16/20
- **Beaumes de Venise 2012** | Sec | 2017-30 | NC 17/20
- **Gigondas Prestige La Font de Tonin 2015** | Sec | 2019-30 | 25 € 15/20
- **Gigondas Tradition 2015** | Sec | 2017-30 | 16 € 16,5/20
- **Vacqueyras 2015** | Sec | 2018-30 | 15 € 15/20

15 rue du Portail, 84190 Gigondas • Tél. 04 90 65 87 91 • domaine@labouissiere.com •
 www.labouissiere.com • Visite : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.
 Le dimanche sur rendez-vous.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE MICHEL ET STÉPHANE OGIER



L'ambition qu'affiche Stéphane Ogier se mesure à la qualité atteinte par ses vins mais aussi par sa nouvelle cuverie, en sortie sud d'Ampuis, un magnifique outil de travail pour vinifier en parcellaire tous ses terroirs de Côte Rôtie et de Seyssuel. La vinification en fût est appuyée mais maîtrisée par des élevages longs, voilà une source fiable d'excellentes syrahs du nord du Rhône, les grands sommeliers et marchands de vin du monde entier l'ont déjà compris.

■ Condrieu La Combe de Malleval 2016 Sec 2017>31 env.36 €	17/20
■ Côte Rôtie Côte Blonde 2015 Sec 2020>35 NC	17/20
■ Côte Rôtie La Belle Hélène 2015 Sec 2020>35 NC	18/20
■ Côte Rôtie Lancement 2015 Sec 2020>35 NC	18/20
■ Côte Rôtie Mon Village 2015 Sec 2017>25 env.35 €	15,5/20
■ Côtes du Rhône Le Temps est Venu 2015 Sec 2017>20 NC	14,5/20
■ Saint-Joseph 2015 Sec 2017>25 env.20 €	16/20
■ Saint-Joseph Le Passage 2016 Sec 2017>26 env.24 €	15/20
■ IGP des Collines rhodaniennes	
L'Âme Sœur – syrah de Seyssuel 2015 Sec 2017>25 env.35 €	15/20
■ IGP des Collines rhodaniennes La Rosine 2015	
Sec 2017>23 env.16 €	15,5/20
■ IGP des Collines rhodaniennes	
Le viognier de Rosine 2016 Sec 2017>24 env.19 €	14,5/20

97 route de la taquiere, 69420 Ampuis • Tél. 04 74 56 10 75 ou 06 85 11 64 35 • contact@domaine-ogier.fr • www.stephaneogier.fr • Visite : du lundi au jeudi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Les vendredis de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h30.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE GEORGES VERNAY



Georges n'est plus mais sa fille Christine et son mari Paul sauront maintenir ce domaine parmi l'élite des grands vigneron du monde entier, en blanc comme en rouge. Les condrieux égalent ici les plus grands blancs secs de l'Hermitage par leur pureté et leur tenue en bouche malgré une faible acidité. C'est peut-être sur les rouges, notamment les côte-rôtie que les progrès sont les plus visibles depuis une bonne dizaine d'années. Tous les vins du domaine sont remarquables aujourd'hui, tant pour leur toucher raffiné que leur salinité qui décuple leur saveur. Le secret ? Il n'y a pas de secret, rien que du travail et beaucoup d'attentions.

Après le sublime 2014 en blanc, 2015 est plus puissant, plus riche, un peu moins élané. En revanche les côte-rôtie sont splendides de fraîcheur !

■ Condrieu Coteau de Vernon 2015 Sec 2017>30 90 €	17,5/20
■ Condrieu Les Chaillées de l'Enfer 2015 Sec 2017>30 70 €	17/20
■ Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2015 Sec 2017>25 48 €	15/20
■ Côte Rôtie Blonde du Seigneur 2014 Sec 2020>29 48 €	17/20
■ Côte Rôtie La Maison Rouge 2014 Sec 2020>29 90 €	17,5/20
■ Côtes du Rhône Sainte-Agathe 2015 Sec 2017>25 19 €	15/20
■ Saint-Joseph La Dame Brune 2014 Sec 2019>29 39 €	15/20
■ Saint-Joseph Terres d'Encre 2015 Sec 2020>30 27 €	16/20
■ IGP des Collines rhodaniennes Fleurs de Mai 2016	
Sec 2017>21 17 €	14/20
■ IGP des Collines rhodaniennes viognier	
Le Pied de Samson 2016 Sec 2017>21 23 €	13,5/20

1, Route Nationale, 69420 Condrieu • Tél. 04 74 56 81 81 • pa@georges-vernay.fr • www.georges-vernay.fr • Visite : Lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h, de 14h à 17h et le mercredi sur rendez-vous.

LES PRODUCTEURS QUI PROGRESSEDENT

Nous avons été étonnés par les progrès de ces producteurs.



1

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



Six ans après la reprise par Christopher Descours et son groupe EPI de cette vénérable maison créée en 1785 à Reims sous le nom de Heidsieck & Cie, la mu de Piper-Heidsieck est réalisée. Fini le champagne souple et strass pour la fête, Charles Heidsieck étant réservé aux initiés, voilà des champagnes de grand charme mais aussi d'une grande pureté de définition, magnifiquement dessinés et imaginés par l'un des grands chefs de cave contemporains, Régis Camus. L'ensemble de la gamme est sans faille, Piper est redevenue un joyau de la Champagne !

- Champagne NM | Brut | 2017-18 | 30 € 15/20
- Champagne Brut Millésimé 2008 | Brut | 2017-20 | 40 € 18/20
- Champagne Essentiel NM | Brut | 2017-20 | 40 € 17/20
- Champagne Rare 2002 | Brut | 2017-26 | 140 € 18/20
- Champagne Rosé Sauvage NM | Brut | 2016-18 | 35 € 16/20
- Champagne Sublime NM | Demi-sec | 2017-18 | 32 € 16/20

ALSACE

DOMAINE ALBERT BOXLER



Depuis son arrivée au domaine familial voilà près de 20 millésimes, Jean Boxler a lentement fait évoluer les réglages pour aujourd'hui vinifier à égalité avec l'élite de l'Alsace. Les vignes sont splendidement situées, sur le Sommerberg tout d'abord, où Jean dispose d'un important parcellaire, sur le Brand ensuite, deux terroirs qui brillent en riesling, le grand cépage au domaine. La viticulture est exigeante et soignée, les élevages adaptés aux vins et aux millésimes, ici aucune fausse note, quel que soit le cépage, même les plus modestes sylvaner ou pinot blanc (mais ce dernier est issu du Brand). Le sans-faute que nous observons depuis plusieurs millésimes, y compris les plus délicats, nous amène à accorder au domaine la note maximale. Bravo l'artiste !

- Alsace grand cru Brand gewurztraminer 2015 | Doux | 2017-35 | NC 17/20
- Alsace grand cru Brand pinot gris 2015 | Demi-sec | 2020-35 | NC 18/20
- Alsace grand cru Brand pinot gris
Vendanges Tardives 2015 | Liqueureux | 2017-35 | NC 18/20
- Alsace grand cru Brand riesling 2015 | Sec | 2020-35 | NC 17,5/20
- Alsace grand cru Sommerberg pinot gris «W» 2015
| Demi-sec | 2022-40 | NC 18,5/20
- Alsace grand cru Sommerberg riesling 2015 | Sec | 2020-35 | NC 17,5/20
- Alsace grand cru Sommerberg riesling «D» 2015
| Sec | 2020-40 | NC 18,5/20
- Alsace grand cru Sommerberg riesling «D»
Sélection de Grains Nobles 2015 | Liqueureux | 2017-35 | NC 18/20
- Alsace grand cru Sommerberg riesling «E» 2015
| Sec | 2020-40 | NC 18,5/20
- Alsace gewurztraminer Réserve 2015 | Demi-sec | 2017-25 | NC 15/20
- Alsace pinot blanc «B» 2015 | Sec | 2019-25 | NC 16,5/20
- Alsace pinot noir «S» 2015 | Sec | 2017-25 | NC 16/20
- Alsace riesling JV 2015 | Sec | 2017-25 | NC 16/20
- Alsace sylvaner 2015 | Sec | 2017-25 | NC 17/20

78, rue des Trois-Épis, 68230 Niedermorschwihr • Tél. 03 89 27 11 32 •
domaine@albertboxler.fr • Visite : Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h,
sur rendez-vous.

BORDEAUX CHÂTEAU BELAIR-MONANGE



Installé sur un magnifique terroir calcaire à l'entrée sud de Saint-Émilion, avec Ausone comme plus proche voisin, Belair-Monange qui appartient aux établissements Jean-Pierre Moueix s'est agrandi en 2012 par l'intégration du vignoble voisin de Magdelaine. La complémentarité des terroirs et une reprise en main énergique de la viticulture commencent à porter leurs fruits. 2012, 2013 et 2014 sont d'une finesse et d'une harmonie de constitution exemplaires.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | NC 17-17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2014 | Sec | 2021>60 | NC 18,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2013 | Sec | 2018>30 | NC 17/20
- Saint-Émilion grand cru 2012 | Sec | 2020>27 | NC 17,5/20

6, Madeleine, 33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 51 78 96 • info@jpmoueix.com • www.chateaubelair.com



BORDEAUX CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE



Stephan von Neipperg écrit les lettres de noblesse de ce cru de 19,5 hectares situé au pied de la côte de Saint-Émilion. Cet aristocrate allemand, œnologue et agronome diplômé de Montpellier et dont la famille possède d'importants vignobles en Wurtemberg, est devenu l'un des vigneron les plus dynamiques et innovants du Libournais. Sachant aussi bien jouer sur la puissance de constitution que sur la finesse données par les délicieux cabernets francs de pied de côte, il a redonné sa pleine expression au vin du château, qui mérite parfaitement son nouveau rang de premier grand cru classé.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | NC 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2019>42 | NC 18/20
- Saint-Émilion grand cru 2013 | Sec | 2017>28 | NC 17/20

B.P. 34, 33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 24 71 33 • info@neipperg.com • www.neipperg.com • Visite : Sur rendez-vous.

BORDEAUX CHÂTEAU CORBIN



Anabelle Cruse-Bardinet tient désormais bien en main son terroir de Corbin où elle produit sur 13 hectares des vins typiques de ce secteur, plus proches par leur texture du pomerol que des saint-émilion de côte. S'y ajoute une finesse particulière née d'une meilleure maîtrise de l'élevage. Expression très marquée du secteur proche de Pomerol au niveau de la texture et de l'aromatique. Remarquable rapport qualité-prix.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | NC 17,5-18/20
- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2018>32 | NC 18/20
- Saint-Émilion grand cru 2014 | Sec | 2018>32 | NC 16,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2011 | Sec | 2017>21 | NC 16,5/20

33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 25 20 30 • contact@chateau-corbin.com • www.chateau-corbin.com • Visite : Sur rendez-vous.

BORDEAUX CHÂTEAU DAUZAC



Voisin immédiat de Giscours et de Siran par l'emplacement de ses vignes, ce cinquième cru classé en 1855 appartient à la MAIF et produit des vins qui ne cessent de progresser. La nouvelle direction autour de Laurent Fortin a consenti à d'importants efforts de rénovation des lieux, dans un grand respect de l'environnement, et de modernisation des bâtiments techniques, complétés par un niveau de viticulture qu'on aimerait rencontrer plus souvent. Et au vu de la qualité des millésimes dégustés la discipline paie ! Les derniers millésimes montrent davantage le potentiel du terroir avec des vins très bien constitués et d'un impeccable classicisme médocain. Un nouveau second vin, aurore, devrait faire parler de lui. Attendons un an de vieillissement en bouteille.

- Margaux 2016 | Sec | 2017> | 65 € 17,5-18/20
- Margaux 2014 | Sec | 2022>29 | 51 € 16,5/20

■ Margaux 2011 | Sec | 2017-23 | 49,30 €

14,5/20

1, avenue Georges Johnston, 33460 Labarde • Tél. 05 57 88 32 10 • chateaudauzac@chateaudauzac.com • www.chateaudauzac.com • Visite : Du 1^{er} mai à fin octobre, du lundi au samedi de 10h à 18h. De novembre à avril du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h à 18h. Fermeture annuelle entre Noël et le nouvel an.

de Baleau. La dynamique famille Cuvelier a intelligemment engagé Stéphane Deroncourt comme conseiller et leur équipe fonctionne parfaitement.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | NC 18,5-19/20
- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2019>37 | 119 € 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2014 | Sec | 2021>37 | 95 € 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2011 | Sec | 2021>31 | 101 € 17/20

1, Châtelet Sud, 33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 24 70 90 • closfourtet@closfourtet.com • www.closfourtet.com • Visite : Sur rendez-vous du lundi au vendredi.



BORDEAUX

CHÂTEAU DUHART-MILON



Le plateau de Duhart est situé au cœur des beaux terroirs de Pauillac et proche en qualité de celui, incomparable, de Lafite, avec sans doute un drainage un peu moins parfait. L'assemblage fait davantage appel au merlot, ce qui enrobe mieux ce que le tannin très strict du terroir apporte aux cabernets. Nous n'avons pas complètement retrouvé dans les vins en bouteille toute la richesse des échantillons dégustés en primeurs mais de toute évidence les vins ont un caractère pauillac marqué. De nets progrès sont évidents depuis 2015.

- Pauillac 2016 | Sec | > | 70 € 18/20
- Pauillac 2014 | Sec | 2024>32 | 70 € 16/20
- Pauillac 2011 | Sec | 2021>29 | 90 € 16/20

33250 Pauillac • Tél. 01 53 89 78 00 • visites@lafite.com • www.lafite.com

BORDEAUX

CLOS LA MADELEINE



Ce petit clos merveilleusement situé devient le seul à perpétuer le nom d'un des plus célèbres lieux-dits de Saint-Émilion. Le vin, élaboré avec conscience et adresse, est capable en bon millésime de rivaliser avec un premier cru classé, et sans effort ! Beau derniers millésimes, souples, fins et surtout racés.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | NC 18,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2019>35 | 48 € 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2014 | Sec | 2018>32 | 42 € 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2013 | Sec | 2019>25 | 39,50 € 16/20

33330 Saint Emilion • Tél. 05 57 84 48 56 • clostamadeleine@orange.fr • www.clos-la-madeleine.com • Visite : sur rendez-vous.



BORDEAUX

CLOS FOURTET



Cette propriété, superbement située sur le plateau du village, à côté des fameuses grandes murailles, vient d'acquiescer ces dernières, ainsi que les vignes de Côte

BORDEAUX

CHÂTEAU LA MARZELLE



Cette propriété, récemment reprise en mains par la famille Sioen, commence à produire des vins dignes de son secteur privilégié du plateau proche de Figeac mais

devait encore progresser. C'est chose faite depuis 2013 avec un tri de vendange plus perfectionné et plus de risque pour vendanger.

- Saint-Émilion grand cru 2016 | Sec | > | 33,25 € 17,5-18/20
- Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2018>30 | 58 € 17,5/20
- Saint-Émilion grand cru 2014 | Sec | 2017>29 | 48 € 16,5/20

La Marzelle, 33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 55 10 55 • info@lamarzelle.com • www.chateauamarzelle.com • Visite : Sur rendez-vous.



BORDEAUX

CHÂTEAU LAFON-ROCHET



Cet excellent cru continue sa progression et profite d'un outil de travail intelligemment rénové. Basile Tesson a bien l'intention de réussir la conversion du vignoble à une viticulture bio. Les vins ont de la puissance et de la classe, avec une texture plutôt confortable pour l'appellation. On attendra l'évolution du 2016 pour la quatrième étoile.

- Saint-Estèphe 2016 | Sec | > | NC 17,5-18/20
- Saint-Estèphe 2014 | Sec | 2024>29 | 36 € 17,5/20
- Saint-Estèphe 2011 | Sec | 2019>23 | 38 € 17/20

Lieu-dit Blanquet, 33180 Saint-Estèphe • Tél. 05 56 59 32 06 • lafon@lafon-rochet.com • www.lafon-rochet.com • Visite : du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. D'avril à fin septembre, du lundi au samedi et le dimanche matin.



BORDEAUX

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE



Après les foudres de la nature la propriété n'a pas baissé pied et n'a pas manqué les rendez-vous avec les grands millésimes qui se sont succédés depuis 2013. Elle a encore affiné vinification et élevage et la suprême finesse liée à ses terres argileuses commence à rivaliser avec celle d'Yquem, pour un prix bien plus accessible. Le second vin, charmillle, partage cette finesse mais le sec ne rivalise pas encore avec les meilleurs.

- Sauternes 2016 | Liqueureux | > | env. 45 € | 🌿 18-18,5/20
- Sauternes 2015 | Liqueureux | 2025>45 | env. 45 € | 🌿 18,5/20
- Sauternes 2014 | Liqueureux | > | NC | 🌿 17/20
- Sauternes 2013 | Liqueureux | 2021>41 | 44 € | 🌿 18,5/20
- Sauternes Les Charmilles de Tour Blanche 2014 | Liqueureux | 2019>26 | 20 € | 🌿 17/20

Tour-Blanche, 33210 Bommès • Tél. 05 57 98 02 73 • tour-blanche@tour-blanche.com • www.tour-blanche.com • Visite : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Ouvert le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.



BORDEAUX

CHÂTEAU LANDEREAU



La famille Baylet est propriétaire des vignes de Landereau depuis 1959, année de son départ d'Algérie, en 1980 y fut ajouté le château de l'Hoste Blanc. Le relief

de Landereau est très vallonné et certains coteaux ont dû être aménagés en banquettes, ce qui est plutôt rare dans le Bordelais. Les quatre appellations, Bordeaux Supérieur pour les rouges, Entre-Deux-Mers pour les blancs, Bordeaux Rosé et Bordeaux Clairet représentent en moyenne 400 000 bouteilles d'une qualité qui ne cesse de nous étonner. C'est réellement une des très belles et régulières propriétés du Bordelais. Les rouges sont classiques et équilibrés, privilégiant qualité de tannins et fruit, le clairet est remarquable de fruit et de fraîcheur, l'entre-deux-mers est toujours très aromatique et idéalement équilibré. C'est l'archétype du bon bordeaux à excellent rapport qualité-prix comme on aimerait en voir plus souvent.

■ Bordeaux clairet 2016 Sec 2017-19 6 €	15,5/20
■ Bordeaux rosé La Vie en Rosé 2016 Sec 2017-18 6,70 €	14,5/20
■ Bordeaux Supérieur 2015 Sec 2017-21 6,70 €	15/20
■ Bordeaux Supérieur cuvée Prestige 2015 Sec 2017-21 13 €	16/20
■ Entre-Deux-Mers 2016 Sec 2017-19 6,70 €	16/20
■ Entre-Deux-Mers 2015 Sec 2016-18 épuisé	16/20

RD 671 - B.P. 43, 33670 Sadirac • Tél. 05 56 30 64 28 • vignoblesbaylet@free.fr • www.vignoblesbaylet.com • Visite : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

BORDEAUX

CHÂTEAU LANGOA-BARTON



Langoa est le nom de la délicieuse chartreuse où habite la famille Barton, et le lieu où léoville-barton est également vinifié. Nous sommes au cœur du vignoble de Saint-Julien, juste au sud de Léoville, et il est parfois difficile en primeurs de distinguer les deux crus même si léoville possède généralement plus de corps et de densité de texture. Le vin de Langoa est d'une facture très classique, dense, tannique, très épicé, complète expression de saint-julien.

■ Saint-Julien 2016 Sec > 41 €	17,5-18/20
■ Saint-Julien 2014 Sec > 47 €	16,5/20
■ Saint-Julien 2011 Sec 2021-26 45 €	16,5/20

33250 Saint-Julien-Beychevelle • Tél. 05 56 59 06 05 • chateau@barton-family-wines.com • www.barton-family-wines.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Petit cru voisin de Haut-Brion, et lui aussi sauvé de l'urbanisation de Pessac, Les Carmes Haut-Brion produit un vin très harmonieux et subtil, où le cabernet franc en particulier apporte son incomparable finesse. La propriété a été achetée en décembre 2010 par Patrice Pichet, à la tête du groupe immobilier Patrimoine Foncière Pichet. Longtemps les vins des Carmes Haut-Brion ont constitué la meilleure affaire de l'appellation. Les vins étaient délicieux, pas tape-à-l'œil mais pleins de personnalité, avec une belle sève et une complexité aromatique superbe due certainement à l'encépagement. Sitôt après le rachat s'en suit une période de flottement qui a eu pour conséquence un 2010 peu en adéquation avec ce que l'on attend des carmes, un vin très charpenté, très en force, un peu « too much ». Cette période a été très courte, la réactivité impressionnante, pour prouve le superbe 2014 que nous avons goûté et l'incroyable 2016 dégusté en primeur, vinifié dans le tout nouveau et magnifique chai conçu par Philippe Starck et Luc Arsène-Henry. Patrice Pichet est bien parti pour porter la propriété au niveau des meilleures.

■ Pessac-Léognan 2016 Sec > 66 €	18-18,5/20
■ Pessac-Léognan 2014 Sec 2018-26 65 €	17,5/20

20, rue des Carmes, 33000 Bordeaux • Tél. 05 56 93 23 40 • chateau@les-carmes-haut-brion.com • www.les-carmes-haut-brion.com • Visite : du lundi au samedi de 9h à 18h.

BORDEAUX

CHÂTEAU NÉNIN



Le rachat de la propriété en 1997 par la famille Delon a permis à Nénin de retrouver un rang, qu'il dépasse allègrement depuis quelques millésimes. Si 2015 s'annonce grandiose, les 2014, 2013, 2012, 2011 et 2010 ont du style. Le rachat, à la fin du XX^e siècle, d'une partie de Certan-Giraud a permis au cru de pouvoir compter sur l'un des meilleurs terroirs de Pomerol. Beaucoup moins démonstratif que la majorité de ses pairs, il est taillé pour la garde et en constante évolution. Le tannin persistant s'étire de la plus belle des façons, avec beaucoup d'énergie et une finale florale et épicée superbe.

■ Pomerol 2016 Sec > 54,4 €	18,5/20
■ Pomerol 2015 Sec 2019-33 56 €	18/20
■ Pomerol 2014 Sec 2018-35 39 €	17,5/20
■ Pomerol Fugue de Némin 2016 Sec > 21,60 €	16/20
■ Pomerol Fugue de Némin 2015 Sec 2017-27 24 €	16/20
■ Pomerol Fugue de Némin 2014 Sec 2017-25 20 €	15/20

66, route de Montagne, 33500 Pomerol • Tél. 05 56 73 25 26 • contact@leoville-las-cases.com • www.domaine-delon.com • Visite : Sur rendez-vous uniquement pour les professionnels.

BORDEAUX CHÂTEAU ROUGET



Édouard Labryère a redonné son rang à ce beau cru du nord du plateau de Pomerol. Le guide Féret en 1868 considérait Rouget comme l'une des cinq meilleures propriétés du secteur. Les derniers millésimes marquent des progrès constants et 2015 devrait réserver d'excellentes surprises. Alliant puissance et élégance, rouget devient plus précis dans l'architecture de ses tannins.

■ Pomerol 2016 Sec > 44,40 €	17,5/20
■ Pomerol 2015 Sec 2019-33 env. 36,50 €	17,5/20

4-6, route de Saint-Jacques-de-Compostelle, 33500 Pomerol • Tél. 05 57 51 05 85 • chateau.rouget@orange.fr • www.chateau-rouget.com • Visite : sur rendez-vous.

BOURGOGNE DOMAINE BART



On peut être prophète chez soi, à Marsannay mais également chez les autres. Tous les vigneronns présents lors de la dégustation syndicale à Chambolle-Musigny se souviennent de ce bonnes-mares qui surclassait tous ses pairs. Ceux de Gevrey se souviennent également du clos-de-bèze de cette maison. À chaque nouveau millésime, Martin Bart semble davantage maître de son style. Cousin de Bruno Clair, il partage avec lui non seulement quelques crus fameux mais aussi une même vision sérieuse, classique et intemporelle du vin de Bourgogne, privilégiant l'expression exacte et stricte du terroir, sans ignorer toutefois l'hédonisme pur des textures. Ses meilleurs marsannays offrent un bon rapport qualité-prix.

■ Bonnes-Mares grand cru 2015 Sec 2020-35 95 €	19/20
■ Chambertin-Clos de Bèze grand cru 2015 Sec 2020-30 110 €	19/20
■ Chambolle-Musigny Les Véroilles 2015 Sec 2017- > 32 €	16,5/20
■ Fixin 2015 Sec 2018-25 19,50 €	14/20
■ Fixin premier cru Hervelets 2015 Sec 2017-23 30 €	14,5/20
■ Marsannay Échezots 2015 Sec 2018-25 16 €	16/20
■ Marsannay La Montagne 2015 Sec 2018-25 15,50 €	13,5/20
■ Marsannay Les Champs Salomon 2015 Sec 2018-25 19,50 €	15,5/20
■ Marsannay Les Favières 2015 Sec 2017-21 15 €	14/20
■ Marsannay Ouzeloy 2015 Sec 2017-23 13,50 €	16/20

23, rue Moreau, 21160 Marsannay-la-Côte • Tél. 03 80 51 49 76 • domaine.bart@wanadoo.fr • Visite : Sur rendez-vous.

BOURGOGNE DOMAINE BRIGITTE BERTHELENOT



Issue de la fusion en 2006 des domaines Jean Garaudet et Yves Darvot, cette entreprise s'étend sur 8 hectares et 16 climats entre Beaune et Santenay, en agriculture raisonnée. Un domaine en constante progression dans l'affirmation d'un style où pureté et délicatesse prévalent. Les blancs sont pressés entiers, fermentés et élevés en fûts pour 9 mois avant une remise en cuves pour un mois avant embouteillage. Leur charme réside dans une texture fine mais soutenue. Les rouges, partiellement éraflés, sont élevés 12 mois en fûts (20 % de bois neuf). Bâtis pour la garde, ils présentent intensité et concentration tant dans le fruit que dans la matière.

■ Beaune premier cru Clos des Mouches 2015 Sec 2019-27 32 €	16,5/20
■ Beaune premier cru Clos des Mouches 2015 Sec 2017-22 41,50 €	16/20
■ Beaune premier cru Grèves 2015 Sec 2019-27 24,30 €	16/20
■ Beaune Longbois 2015 Sec 2017-22 19,30 €	14,5/20
■ Chassagne-Montrachet premier cru Abbaye de Morgeot 2015 Sec 2017-23 39,40 €	15,5/20
■ Meursault Les Tillets 2015 Sec 2017-22 30 €	14,5/20
■ Monthélie 2015 Sec 2017-22 16,70 €	14,5/20
■ Monthélie 2015 Sec 2017-21 18,40 €	13,5/20
■ Monthélie 2014 Sec 2017-18 €	15/20
■ Pommard premier cru Les Arvelets 2015 Sec 2019-25 32 €	15/20
■ Pommard Les Noizons 2015 Sec 2018-25 24,80 €	15/20
■ Puligny-Montrachet premier cru La Garenne 2015 Sec 2017-27 41,50 €	16,5/20
■ Puligny-Montrachet Les Levrons 2015 Sec 2017-24 29,30 €	16/20

■ **Santenay premier cru La Maladière 2015** | Sec | 2018-24 | 17,90 € | 15/20

24, rue des Forges, 21190 Meursault • Tél. 03 80 21 68 61 • contact@domaineberthelemot.com • www.domaineberthelemot.com • Visite : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30.

■ **Mazis-Chambertin grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | 88 € | 17,5/20

■ **Morey-Saint-Denis premier cru
Aux Cheseaux 2015** | Sec | 2017-22 | 38 € | 16,5/20

20, rue des Jardins, 21220 Morey-Saint-Denis • Tél. 06 08 06 67 79 • jeromecastagnier@yahoo.fr • Visite : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.



BOURGOGNE DOMAINE CASTAGNIER



Ce domaine est repris par la cinquième génération de vigneron. Son patrimoine de vignes est un des plus remarquables du village, quatre hectares, ce qui est rare. Jérôme Castagnier, trompettiste et ancien membre de l'orchestre de la garde républicaine, est revenu au domaine où il mène son vignoble en approche biodynamique et complète sa gamme par des raisins achetés notamment dans les chambertins et dans les amoureuses. Jérôme affine ses élevages selon chaque cru et les vins sont en progression continue. Ce que nous actons par une promotion amplement méritée. Les 2015 comme les 2014 sont brillamment sortis de nos dégustations à l'aveugle. Et il a le sens de l'accueil au domaine, dans la grande tradition de l'hospitalité bourguignonne, ce qui devient rare, hélas.

■ **Bonnes-Mares grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | 110 € | 17/20

■ **Chambertin-Clos de Bèze grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | 130 € | 18/20

■ **Chambolle-Musigny 2015** | Sec | 2023-30 | 24 € | 15,5/20

■ **Chambolle-Musigny premier cru
Les Amoureuses 2015** | Sec | 2019-28 | 100 € | 16/20

■ **Charmes-Chambertin grand cru 2015** | Sec | 2019-28 | 62 € | 15,5/20

■ **Clos de la Roche grand cru 2015** | Sec | 2021-30 | 62 € | 16,5/20

■ **Clos de Vougeot grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | 66 € | 18/20

■ **Clos Saint-Denis grand cru 2015** | Sec | 2021-30 | 62 € | 17,5/20



BOURGOGNE DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES



Cette superbe bâtisse du XVIII^e siècle posée sur des caves cisterciennes abrite un domaine familial créé en 1834. Géré depuis 2001 par le duo sœur-frère Claude et François de Nicolay, celui-ci s'étend sur près de 14 hectares intégralement conduits en biodynamie depuis 2005. Les vinifications sont des plus traditionnelles : raisins entiers, températures de fermentation n'excédant pas 30 °C, et pas ou très peu de bois neuf. Un trio de conditions qui résume l'identité des vins, dont l'extraction colorante est aussi limitée que leur expression est intensément florale et raffinée. Le style des vins a beaucoup évolué en peu de temps. Timides dans leur jeunesse et se révélant au vieillissement, ils sont désormais beaucoup plus expressifs dans leur jeunesse sans rien perdre de leur capacité à fort bien évoluer.

■ **Corton - Bressandes grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | NC | 17/20

■ **Corton - Clos du Roi grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | NC | 18,5/20

■ **Corton - Maréchaudes grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | NC | 16,5/20

■ **Corton grand cru 2015** | Sec | 2020-30 | NC | 16/20

■ **Pernand-Vergelesses premier cru**

■ **Île de Vergelesses 2015** | Sec | 2020-27 | NC | 17,5/20

■ **Pernand-Vergelesses premier cru**

■ **Île des Vergelesses 2015** | Sec | 2017-23 | NC | 16,5/20

- **Pernand-Vergelesses premier cru**
Vergelesses 2015 | Sec | 2020>27 | NC 15,5/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru**
Aux Fourneaux 2015 | Sec | 2019>27 | NC 15,5/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru**
Les Lavières 2015 | Sec | 2018>25 | NC 16/20

1, rue Sœur-Goby, 21420 Savigny-lès-Beaune • Tél. 03 80 21 50 97 • contact@chandondebrailles.com • www.chandondebrailles.com • Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h sur rendez-vous. Fermé en août.

BOURGOGNE

DOMAINE HUBERT CHAUVENET-CHOPIN



Le domaine familial original a été complété par la reprise en 2001 du domaine Chopin-Groffier qui l'a porté à 14 hectares. Évelyne et Hubert Chauvenet dont la première récolte date de 1975 possèdent 40 ares de vieilles vignes en clos de Vougeot et assemblent différentes parcelles de nuits pour réaliser leur village. Ils disposent également de quatre premiers crus du nord de la commune, les Thoreys, les Chaignots, les Argillats et les Murgers. On est ici en agriculture conventionnelle, peu interventionniste. À côté d'un clos-vougeot très réussi, les argillats 2015 étaient les plus brillants de notre dégustation de ce climat mais c'est le simple nuits-saint-georges qui décroche la palme cette année. Les prix sont restés accessibles aux amateurs sincères de la grande Bourgogne qui ne disposent pas d'un budget illimité. Beaucoup de réussites méritent une promotion.

- **Bourgogne 2015** | Sec | 2017>20 | 9 € 14/20
- **Clos de Vougeot grand cru 2015** | Sec | 2020>30 | 49 € 17,5/20
- **Côte de Nuits-Villages 2015** | Sec | 2017> | 13 € 14,5/20
- **Nuits-Saint-Georges 2015** | Sec | 2020>25 | 21 € 16,5/20
- **Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Argillats 2015**
| Sec | 2020>27 | 28 € 16,5/20
- **Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Chaignots 2015**
| Sec | 2020>27 | 28 € 15,5/20
- **Nuits-Saint-Georges Charmottes 2015** | Sec | 2017> | 23 € 16/20

97, rue Félix Tisserand, 21700 Nuits-Saint-Georges • Tél. 03 80 61 28 11 • chauvenet-chopin@wanadoo.fr • www.chauvenetchopin • Visite : sur rendez-vous.



BOURGOGNE

DOMAINE CHOPIN ET FILS



Arnaud Chopin et son frère Alban ont repris depuis quelques années la destinée du domaine familial de 14 hectares à Comblanchien, un village également connu pour la qualité de ses marbres. Depuis l'an passé, nous saluons les changements réalisés, notamment à la vigne. Remarquables damodes bien dans l'esprit plus soyeux des nuits qui touchent Vosne et splendide murgers situés à quelques centaines de mètres plus au sud, un rien plus construits.

- **Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Murgers 2015**
| Sec | 2020>27 | 35 € 17/20
- **Nuits-Saint-Georges premier cru Les Damodes 2015**
| Sec | 2020>30 | 45 € 17/20

35, route Nationale 74, 21700 Comblanchien • Tél. 03 80 62 92 60 • domaine.chopin-fils@orange.fr • Visite : Sur rendez-vous.

BOURGOGNE

DOMAINE CORDIER PÈRE ET FILS



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.

- **Mâcon-Milly-Lamartine Clos du Four 2015** | Sec | 2018>24 | 15 € | 16/20
- **Mâcon Aux Bois d'Allier 2015** | Sec | 2017>21 | 10 € | 15/20
- **Pouilly-Fuissé En Carmentran 2015** | Sec | 2017>22 | 35 € | 16,5/20
- **Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches 2015** | Sec | 2019>23 | 30 € | 16,5/20
- **Pouilly-Fuissé Vers Asnières 2015** | Sec | 2017>23 | 30 € | 16,5/20
- **Pouilly-Fuissé Vers Cras 2015** | Sec | 2019>24 | 35 € | 16/20
- **Pouilly-Fuissé Vers Pouilly 2015** | Sec | 2017>22 | 40 € | 17/20
- **Saint-Véran En Faux 2015** | Sec | 2017>21 | 17 € | 16,5/20

Les Molards, 71960 Fuissé • Tél. 03 85 35 85 40 et 06 11 15 99 45 • domaine.cordier@wanadoo.fr
• www.domainecordier.com • Visite : de préférence sur rendez-vous.

BOURGOGNE

DOMAINE DOMINIQUE LAURENT



La maison Dominique Laurent, connue pour son négoce haute couture, se distingue désormais du domaine Dominique Laurent dont son fils Jean, la trentaine avancée, s'occupe plus particulièrement. Les 8 hectares actuels vont progressivement s'agrandir avec la reprise progressive du domaine Aleth Girardin de Pommard. Le domaine profite bien sûr de la haute qualité de la tonnellerie familiale pour l'élevage des vins. À l'exception du nuits les-4-vignes, égrappé, les cuvées utilisent une forte proportion de vendange entière. La gamme de qualité très cohérente démarre à son sommet un clos-de-vougeot la-planté-l'abbé, la parcelle que se réservait les abbés de Cîteaux.

- **Bourgogne MCMXXVI 2015** | Sec | 2017>22 | 15 € | 14,5/20
- **Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau 2015**
| Sec | 2018>30 | 39 € | 16,5/20
- **Clos de Vougeot grand cru La Plante l'Abbé 2015**
| Sec | 2022>35 | 150 € | 18,5/20
- **Échezeaux grand cru En Orveaux 2015** | Sec | 2022>35 | 150 € | 17/20
- **Monthélie 2015** | Sec | 2017>25 | 25 € | 14,5/20
- **Nuits-Saint-Georges Les 2 cerisiers 2015** | Sec | 2017>30 | 39 € | 16/20
- **Nuits-Saint-Georges Les 4 vignes 2015** | Sec | 2022>35 | 35 € | 16/20

3, place de l'Église, 21640 Flagey-Échézeaux • Tél. 03 80 61 49 94 • jrdlaurent@live.fr

BOURGOGNE

DOMAINE JOBLOT



C'est avec beaucoup d'anticipation et d'intelligence que Jean-Marc Joblot a transmis les clefs du domaine à sa fille Juliette, qui en est maintenant aux commandes définitives avec son oncle Vincent. Les 14 hectares sont toujours menés avec une attention de tous les instants, les vignes sont jardinées et le vin n'est pas ici le fruit du hasard. Nous voyons progressivement les vins du domaine s'ennoblir d'une touche de féminité naturelle et cela est sans aucun doute lié au talent de Juliette. Les vins sont très demandés et les réservations faites en avance sur allocations, cependant de nouveaux clients peuvent prendre rendez-vous entre octobre et décembre. Le domaine ne soumet pas ses vins à nos dégustations à l'aveugle, préférant qu'ils soient goûtés dans leur environnement.

- **Givry premier cru Clos du Cellier aux Moines 2015**
| Sec | 2018>25 | 23 € | 17/20
- **Givry premier cru Clos du Cellier aux Moines 2014**
| Sec | 2017>21 | épuisé | 17,5/20
- **Givry premier cru Clos du Cellier aux Moines 2013**
| Sec | 2016>22 | épuisé | 16/20
- **Givry premier cru Clos Marole 2015** | Sec | 2017>21 | NC | 17/20
- **Givry premier cru En Veau 2015** | Sec | 2018>23 | 23 € | 16/20
- **Givry premier cru En Veau 2013** | Sec | 2017>22 | épuisé | 16/20
- **Givry premier cru Servoisine 2014** | Sec | 2017>27 | épuisé | 17/20
- **Givry premier cru Servoisine 2013** | Sec | 2017>22 | épuisé | 16/20

4, rue Pasteur - , 71640 Givry • Tél. 03 85 44 30 77 • domaine.joblot@wanadoo.fr • www.domainejoblot.com • Visite : Sur rendez-vous de mi-octobre à décembre.



BOURGOGNE DOMAINE LAROCHE



Sous la houlette de Grégory Viennois avec les conseils de Stéphane Derenoncourt, toute la gamme de Laroche à Chablis progresse vers l'excellence, les vins du domaine bien sûr mais aussi les cuvées issues du négoce et étiquetées « Laroche ». Une attention de tous les instants, depuis le travail à la parcelle jusqu'au choix de la date de vendanges, du parc à fûts et de son entretien jusqu'aux sélections qui précèdent les assemblages, rien n'est laissé au hasard, ce qui permet de s'adapter au mieux aux aléas de la météo, par exemple en 2013 et 2015. Dans ce millésime marqué par la grêle, sans surprise le fourchaume s'en sort le mieux parmi les premiers crus (il a été épargné), mais les clos et la-réserve sont en tous points remarquables.

- Bourgogne chardonnay Laroche 2016 | Sec | 2017>21 | 12 € 13/20
- Bourgogne chardonnay Réserve Laroche 2016 | Sec | 2017>21 | 12,50 € 14/20
- Chablis grand cru Blanchot 2015 | Sec | 2017>30 | 49 € 16,5/20
- Chablis grand cru Blanchot 2014 | Sec | 2020>34 | € 18,5/20
- Chablis grand cru Blanchot Réserve de l'Obédience 2015 | Sec | 2022>30 | 95 € 18/20
- Chablis grand cru Les Bouguerots 2015 | Sec | 2017>25 | 49 € 16/20
- Chablis grand cru Les Clos 2015 | Sec | 2020>30 | 59 € 17,5/20
- Chablis grand cru Les Clos 2014 | Sec | 2020>34 | € 18/20
- Chablis premier cru Beauroy 2015 | Sec | 2017>25 | 25,50 € 15,5/20
- Chablis premier cru Côte de Léchet 2015 | Sec | 2017>30 | 25,50 € 16/20
- Chablis premier cru Fourchaume 2015 | Sec | 2020>28 | 30 € 16,5/20
- Chablis premier cru Fourchaume Vieilles Vignes 2015 | Sec | 2017>30 | 30 € 17/20
- Chablis premier cru La Chanterrie 2015 | Sec | 2017>22 | 22,50 € 14/20

- Chablis premier cru Les Fourneaux 2015 | Sec | 2017>25 | 25,50 € 15/20
- Chablis premier cru Mont de Milieu Laroche 2015 | Sec | 2017>25 | 25,50 € 15/20
- Chablis premier cru Montée de Tonnerre 2015 | Sec | 2017>23 | 28,50 € 14,5/20
- Chablis premier cru Montmains 2015 | Sec | 2017>30 | 28,50 € 16/20
- Chablis premier cru Vaillons 2015 | Sec | 2017>20 | 28,5 € 17/20
- Chablis premier cru Vaillons Vieilles Vignes 2015 | Sec | 2017>25 | 28,50 € 15,5/20
- Chablis premier cru Vau de Vey 2015 | Sec | 2017>22 | 25,5 € 15,5/20
- Chablis premier cru Vaucoupin Laroche 2015 | Sec | 2017>25 | 23 € 15,5/20
- Chablis Laroche 2016 | Sec | 2017>21 | 15 € 13/20
- Chablis Les Chamoinés 2016 | Sec | 2017>19 | NC VD 14,5/20
- Chablis Saint-Martin 2016 | Sec | 2017>26 | 18 € 14,5/20
- Chablis Saint-Martin 2015 | Sec | 2017>22 | 18 € 14/20
- Chablis Vieille Voyer 2016 | Sec | 2017>26 | 20 € 15/20
- Chablis Vieille Voyer 2015 | Sec | 2017>23 | 20 € 14,5/20
- Petit Chablis Laroche 2016 | Sec | 2017>21 | 13,50 € 13/20
- IGP d'Oc Laroche L chardonnay 2016 | Sec | 2017>18 | 5,69 € 13/20
- IGP d'Oc Laroche pinot noir 2015 | Sec | 2017>18 | 6,65 € 12,5/20

22, rue Louis-Bro, 89800 Chablis • Tél. 03 86 42 89 00 • boutique@larochewines.com
• www.larochewines.com • Visite : Sur rendez-vous.

BOURGOGNE DOMAINE PHILIPPE LIVÉRA



Ce domaine de 8,5 hectares était également connu sous le nom des Tilleuls. Jeune viticulteur talentueux, Damien Livéra, inspiré par le style des vins de son ami Arnaud Mortet, et sa sœur Hélène, plus impliquée dans l'administratif mais également à la vigne, ont métamorphosé les vins du domaine : leur couleur, leur parfum et leur personnalité tranchée les font remarquer depuis 2007 dans nos dégustations à l'aveugle. Il n'y a pas de premiers crus au domaine mais une parcelle de chapelle-chambertin et une série de villages vinifiés sous le nom de leur climat d'origine. 2015 dans la lignée des 2014, tous réussis, très précis, avec de superbes tannins qui savent se montrer aimables jeunes sans se départir d'un certain classicisme pour préserver leur capacité de vieillissement.

- Chapelle-Chambertin grand cru 2015 | Sec | 2020>30 | NC 18,5/20
- Gevrey-Chambertin Clos du Village 2015 | Sec | 2018>28 | NC 17,5/20
- Gevrey-Chambertin En Champs 2015 | Sec | 2020>28 | NC 16/20

■ **Gevrey-Chambertin Les Évoelles 2015** | Sec | 2020>28 | NC 16/20

7, rue du Château, 21220 Gevrey-Chambertin • Tél. 03 80 34 30 43 • philippe.livera@orange.fr

BOURGOGNE

DOMAINE BRUNO LORENZON



Tout est calculé et pensé chez Bruno Lorenzon, avec son tempérament à vouloir absolument tout maîtriser de A à Z, comme un pilote de formule 1 avant la course. L'enherbement, les labours, la taille médocaine des vignes, la vendange dans de petites caisses à fruits, des cuves à taille adaptée pour un foulage au pied, une hygiène drastique en cuverie, un contrôle absolu des températures et tous les secrets qui sont encore bien gardés, le tout sous label bio certifié. Depuis quelques années, nous le considérons comme l'un des vignerons les plus doués de sa génération, leader sur l'appellation Mercurey. L'utilisation faite de la vendange entière a rendu les trois derniers millésimes particulièrement remarquables pour offrir des vins sincères et aboutis, qui prouvent que Mercurey peut produire de très grands vins.

- **Mercurey premier cru Clos des Barrauts 2015** | Sec | 2019>25 | 29 € 17/20
- **Mercurey premier cru Clos des Champs Martin Carline 2015** | Sec | 2019>25 | 31 € 17,5/20
- **Mercurey premier cru Croichots 2015** | Sec | 2017>24 | 29 € 16/20
- **Mercurey premier cru Les Champs Martins 2015** | Sec | 2019>24 | 29 € 17/20
- **Mercurey premier cru Les Champs Martins 2015** | Sec | 2019>24 | 29 € 17,5/20
- **Mercurey premier cru Pièce 13 2015** | Sec | 2019>24 | 44 € 17,5/20
- **Mercurey premier cru Pièce 15 2015** | Sec | 2018>23 | 44 € 15,5/20
- **Montagny premier cru Les Truffières 2016** | Sec | 2019>22 | 24 € 16,5/20

14, rue du Reu, 71640 Mercurey • Tél. 03 85 45 13 51 • contact@domainelorenzon.com • www.domainelorenzon.com • Visite : Sur rendez-vous.



BOURGOGNE

DOMAINE NICOLAS MAILLET



Installé en 1999, Nicolas Maillet, ingénieur agronome et œnologue, fait référence dans le Mâconnais pour la conduite de son vignoble certifié bio avec des pratiques de la biodynamie. Le cœur de son domaine est à Verzé, avec des vignes âgées en moyenne de 50 ans, sur les quatre cépages bourguignons. Sans aucune levure exogène, les fermentations et les élevages se font uniquement en cuves, pour la plus pure expression du terroir. Les vins ont de la franchise, du caractère, gourmands et pleins de saveurs avec une sérieuse capacité de vieillissement. En regardant ses vignes magnifiques, tous les vignerons de la vallée de Verzé devraient s'inspirer de ses pratiques agricoles, évitant ces sols tristement jaunis et appauvris par les désherbants, rendant l'air irrespirable les jours de traitement.

- **Bourgogne 2015** | Sec | 2017>22 | env.15 € 15,5/20
- **Bourgogne aligoté 2015** | Sec | 2017>20 | env.13 € 16/20
- **Mâcon-Igé 2015** | Sec | 2018>20 | env.14 € 15/20
- **Mâcon-Verzé 2015** | Sec | 2017>21 | env.14 € 16/20
- **Mâcon-Verzé 2015** | Sec | 2018>20 | env.14 € 15,5/20
- **Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2015** | Sec | 2018>23 | env.20 € 15,5/20
- **Mâcon-Verzé Le Chemin Blanc 2012** | Sec | 2014>19 | env.20 € 15/20
- **Pouilly-Fuissé 2014** | Sec | 2019>22 | env.22 € 15/20

291, route d'Igé, 71960 Verzé • Tél. 03 85 33 46 76 et 06 79 49 38 74 • vinsnicolasmaillet@orange.fr • www.vins-nicolas-maillet.com • Visite : du lundi au samedi sur rendez-vous.



BOURGOGNE DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT



Sous l'égide d'Olivier Halley et de Stéphane Follin-Arbelet, ce domaine de 60 hectares a entrepris depuis quelques années une révolution dans ses méthodes de travail et dans l'interprétation de la nature de ses terroirs. Des investissements colossaux effectués en trois ans sur un matériel de viticulture performant ont permis de progresser. Les blancs bénéficient d'un élevage de 12 mois en fûts (20 à 25 % neufs) et possèdent à la fois un dynamisme sur la tension et un toucher de bouche généreux. Les rouges, dont les taches sont éraflées et passées au tri optique avant d'entamer leur fermentation à basse température puis un élevage de 12 à 15 mois en fûts (25 à 40 % neufs), offrent un aspect séveux, charnu, profond, à la structure tannique poudrée et aux notes calcaires et alluvionnaires.

- **Beaune premier cru Les Cents Vignes 2015** | Sec | 2017-25 | NC 15,5/20
- **Beaune premier cru Les Fèves 2015** | Sec | 2017-27 | NC 16/20
- **Beaune premier cru Les Grèves Les trois journaux 2015**
| Sec | 2017-27 | NC 17/20
- **Beaune premier cru Les Teurons 2015** | Sec | 2017-27 | NC 16/20
- **Bourgogne Clos du Château 2015** | Sec | 2017-25 | NC 15/20
- **Bourgogne Terroir d'Exception 2015** | Sec | 2017-23 | NC 15/20
- **Corton grand cru 2015** | Sec | 2021-46 | NC 18/20
- **Corton grand cru Corton Vergennes 2015** | Sec | 2017-33 | NC 17,5/20
- **Meursault premier cru Charmes 2015** | Sec | 2017-27 | NC 17/20
- **Meursault premier cru Charmes Dessus 2014**
| Sec | 2017-24 | NC 18,5/20
- **Meursault Le Limozin 2015** | Sec | 2017-26 | NC 16/20
- **Pommard premier cru Clos des Épenots 2015** | Sec | 2019-37 | NC 18/20

- **Puligny-Montrachet premier cru Champ Canet 2015**
| Sec | 2017-27 | NC 17,5/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru Les Peuillets 2015**
| Sec | 2017-24 | NC 15,5/20
- **Volnay premier cru Clos des Chênes 2015** | Sec | 2017-29 | NC 17,5/20

Rue du Moulin Foulot - B.P. 6, 21190 Meursault • Tél. 03 80 26 22 75 •
tourisme@chateau-meursault.com • www.chateau-meursault.com • Visite : De mai
à septembre, tous les jours de 9h30 à 18h30 et d'octobre à avril, tous les jours de
9h30 à 12h et de 14h à 18h.

BOURGOGNE FRANÇOIS DE NICOLAY



Activité d'achat de raisins en bio certifié lancée par François de Nicolay du domaine Chandon de Briailles. Les achats proviennent essentiellement de la côte de Beaune et de la côte chalonnaise. Priorité est donnée à la recherche de raisins de qualité pour une diffusion essentiellement orientée vers les cavistes indépendants et la restauration. La gamme commence à s'étoffer et permettra de revisiter des appellations comme Côte de Beaune et Hautes Côtes qui sont ici fort bien traitées et accessibles à prix raisonnables.

- **Côte de Beaune La Grande Châteline 2015** | Sec | 2017-22 | NC 15/20
- **Hautes Côtes de Beaune En Champans 2015** | Sec | 2017-23 | NC 15,5/20
- **Ladoix Les Vris 2015** | Sec | 2017-22 | NC 16/20
- **Mercrey 2015** | Sec | 2017-24 | NC 14,5/20
- **Mercrey Les Monthelons 2015** | Sec | 2017-23 | NC 15/20
- **Saint-Romain 2015** | Sec | 2017-21 | NC 14/20
- **Savigny-lès-Beaune premier cru Aux Clous 2015**
| Sec | 2017-25 | NC 16/20

4, rue Henri Cyrot, 21420 Savigny-lès-Beaune • Tél. 03 80 21 50 97 •
celine@francoisdenicolay.com



BOURGOGNE

DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT



Christophe Perrot-Minot propose une large gamme de vins issus du domaine ou élaborés à partir de vendanges achetées mais soigneusement surveillées. Les vins deviennent aujourd'hui des références incontournables pour toutes les appellations concernées. La recherche d'équilibre, d'un tannin parfaitement harmonieux et sans accroche sont pour Christophe la garantie de vins capables d'être bons jeunes et bons vieux. Il en résulte des crus très séduisants dès leur jeunesse, incarnant le charme baroque que sait emprunter le grand bourgogne. Des vins de sensualité sans qu'ils ne soient jamais phytiques, bien au contraire. Avec une rare intelligence dans la compréhension de la vigne et du vin, on est ici au meilleur niveau technique de la côte de Nuits ce que nous actons par la meilleure note possible de notre barème pour un domaine.

- **Chambolle-Musigny premier cru**
La Combe d'Orveau 2015 | Sec | 2019>28 | env. 250 € 18/20
- **Charmes-Chambertin grand cru 2015** | Sec | 2020>30 | env. 270 € 19/20
- **Mazoyères-Chambertin grand cru 2015**
| Sec | 2019>30 | env. 300 € 18,5/20
- **Nuits-Saint-Georges premier cru**
La Richemone 2015 | Sec | 2017>27 | NC 16/20
- **Nuits-Saint-Georges premier cru**
La Richemone cuvée Ultra 2015 | Sec | 2020>30 | env. 250 € 17,5/20
- **Nuits-Saint-Georges Les Murgers des Cras 2015**
| Sec | 2018>27 | env. 90 € 16,5/20
- **Vosne-Romanée Champs Perdrix 2015** | Sec | 2019>27 | env. 100 € 16/20



BOURGOGNE

AU PIED DU MONT CHAUVÉ



Francine Picard, fille de Michel, met toute sa considérable énergie et son idéalisme à remodeler le style des vins de l'empire familial, 130 hectares de vignes en côte chalonnaise et 35 hectares en côte de Beaune. Son dynamisme a insufflé des changements radicaux. Des préparats biodynamiques appliqués sur les vignobles de Chassagne, Puligny, et Saint-Aubin depuis 2009, aux vinifications et élevages beaucoup plus précis en foudres, tout est entrepris pour hisser ce domaine au niveau attendu de crus souvent prestigieux. On se réglera avec des saint-aubin d'un prix encore accessible et qui valent bien des pulignys ou des chassagnes.

- **Chassagne-Montrachet premier cru**
Clos Saint-Jean 2015 | Sec | 2017>27 | 62 € 16,5/20
- **Chassagne-Montrachet premier cru**
Les Chaumées 2015 | Sec | 2017>30 | 64 € 17/20
- **Chassagne-Montrachet premier cru**
Les Chaumées 2015 | Sec | 2017>30 | 52 € 17/20
- **Chassagne-Montrachet premier cru**
Les Chenevottes 2015 | Sec | 2017>27 | 64 € 17/20
- **Chassagne-Montrachet premier cru**
Les Vergers 2015 | Sec | 2017>30 | 68 € 17/20
- **Chassagne-Montrachet Concis des Champs 2015**
| Sec | 2017>24 | 34 € 15/20
- **Chassagne-Montrachet En Pimont 2015** | Sec | 2017>25 | 42 € 15/20
- **Puligny-Montrachet premier cru**
Les Demoiselles 2015 | Sec | 2021>27 | 150 € 17/20
- **Saint-Aubin premier cru Pitangeret 2015** | Sec | 2017>30 | 36 € 16,5/20

54, route des Grands-Crus, 21220 Morey-Saint-Denis • Tél. 03 80 34 32 51 • gfa.perrot-minot@wanadoo.fr • www.perrot-minot.com • Visite : Sur rendez-vous.

5, chemin du Château, 21190 Chassagne-Montrachet • Tél. 03 80 21 98 57 • contact@domainesfamiliepicard.com • www.chateaudechassagnemontrachet.com • Visite : Tous les jours de 10h à 18h. Le reste de l'année du lundi au samedi de 10h à 18h.

BOURGOGNE DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS



Vincent Rapet a succédé à son père pour gérer les 20 hectares de vignoble, principalement situés autour de la colline de Corton. Les murs historiques du chai accueillent depuis quelques années une cuverie moderniste qui, associée à une série d'investissements dans le renouvellement du matériel de culture, offrent désormais à Vincent un outil de production qui montre son bien-fondé en 2015. Nous attendions ce millésime sur les blancs qu'il réussit fort bien et de longue date. Et si les blancs 2015 sont de bon niveau ce sont les rouges qui nous ont encore plus épatés. Au niveau de la production des meilleurs domaines les plus étoilés.

- **Beaune premier cru Les Grèves 2015** | Sec | 2019>27 | env. 42 € **16,5/20**
- **Corton - Charlemagne grand cru 2015** | Sec | 2023>30 | env. 75 € **16,5/20**
- **Corton - Pougets grand cru 2015** | Sec | 2020>30 | env. 65 € **17,5/20**
- **Pernand-Vergelesses premier cru Sous Frétille 2015**
| Sec | 2020>28 | env. 32 € **16,5/20**
- **Pernand-Vergelesses premier cru Vergelesses 2015**
| Sec | 2017> | env. 30 € **17/20**
- **Pernand-Vergelesses Les belles filles 2015**
| Sec | 2017> | env. 22 € **16,5/20**

Place de la Mairie, 21420 Pernand-Vergelesses • Tél. 03 80 21 59 94 • vincent@domaine-rapet.com • www.domaine-rapet.com • Visite : sur rendez-vous sauf le dimanche et les jours fériés.



BOURGOGNE DOMAINE JACQUES ET NATHALIE SAUMAIZE



Ce beau domaine de Vergisson, développé avec passion par Jacques et Nathalie Saumaize depuis une trentaine

d'années, a vécu un tournant avec le millésime 2012, qui voit l'arrivée sur l'exploitation de leur fils Anthony. Le père peut doublement se réjouir : une harmonie et une continuité se profilent, avec la poursuite d'une viticulture précise et respectueuse de l'environnement, qui refuse la mécanisation à l'œuvre un peu partout. Anthony apporte d'ores et déjà de nouveaux climats sur le village voisin de Solutré, en attendant d'autres parcelles pour les années à venir, soit un total de 12 hectares répartis en Saint-Véran, Pouilly-Fuissé et Mâcon.

- **Mâcon-Bussières Montbrison 2015** | Sec | 2017>21 | 3 € **15,5/20**
- **Mâcon-Vergisson Sur la Roche 2015** | Sec | 2018>22 | 12 € **15/20**
- **Pouilly-Fuissé Les Courtelongs 2015** | Sec | 2019>23 | 19,50 € **16,5/20**
- **Pouilly-Fuissé Sur La Roche 2015** | Sec | 2019>22 | 19 € **16/20**
- **Saint-Véran Poncetsys 2015** | Sec | 2018>22 | 17 € **16/20**
- **Saint-Véran Vieilles Vignes des Crêches 2015**
| Sec | 2017>23 | 16 € **15,5/20**

746, route des Bruyères, 71960 Vergisson • Tél. 03 85 35 82 14 • jacquessaumaize@orange.fr • www.saumaize.net • Visite : Sur rendez-vous. Pour les joindre Nathalie au 06.14.86.38.32 ou Anthony au 06.21.24.38.77.



BOURGOGNE DOMAINE DE SUREMAIN



Loïc de Suremain, avec ses parents Yves et Marie-Hélène, exploite en famille les 18 hectares de ce domaine de Mercurey, principalement répartis en premiers crus rouges. Une attention particulière au respect des terroirs donne différents mercreys aux typicités et nuances bien tranchées. Loïc, passionné de viticulture, s'attache à faire évoluer les vins vers davantage de fruit

et d'homogénéité, en passant par une vraie compréhension de ses sols. La viticulture est menée en lutte raisonnée et de nouveaux investissements devraient la rendre plus écologique. Les progrès constatés sur les précédents millésimes ont été encore confortés. Le domaine porte haut les lettres de noblesse de Mercurey et il mérite une avancée dans la hiérarchie de notre guide.

- **Mercurey premier cru En Sazenay 2015** | Sec | 2018>24 | 23 € | 17,5/20
- **Mercurey premier cru La Bondue 2015** | Sec | 2020>22 | 23 € | 16/20
- **Mercurey premier cru Les Crêts 2015** | Sec | 2019>22 | 22 € | 15,5/20

Château du Bourgneuf - 71, Grande rue - 71, Grande Rue, 71640 Mercurey • Tél. 03 85 98 04 92 • contact@domaine-de-suremain.com • www.domaine-de-suremain.com
• Visite : Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h et le week-end sur rendez-vous.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BÉRÈCHE ET FILS



Raphaël et Vincent Bérèche plongent dans leurs racines vigneronnes depuis cinq générations. Ils figurent parmi les acteurs les plus dynamiques de la treille et perpétuent la tradition familiale bien enracinée depuis le XIX^e siècle sur Ludes, Chigny et Trépail pour la montagne de Reims, Ormes pour la petite montagne, Chambrecy en vallée de l'Ardre, Festigny et Mareuil en vallée de la Marne. À la vigne, les sols sont labourés et les intrants proscrits. Si Vincent est l'homme des vignes, Raphaël définit le style des vins. Ce duo maintenant bien rodé fait merveille et produit des vins de plus en plus aboutis. Toutes les cuvées sont prises d'assaut par les amateurs ! On apprécie la vinosité des cuvées, avec un dosage toujours très bien intégré et avec des bouches soyeuses et crémeuses. Ce domaine est en progression constante.

- **Champagne Beaux Regards chardonnay NM** | Extra-brut | 2017-19 | env. 48 € | 17/20
- **Champagne Le Cran 2008** | Brut | 2017-19 | env. 66 € | 18/20
- **Champagne Reflet d'Antan NM** | Brut | 2017-18 | env. 88 € | 17,5/20
- **Champagne Rive Gauche NM** | Brut | 2016-17 | env. 48 € | 16,5/20

33, le Craon de Ludes - Route de Louvois (D9), 51500 Ludes • Tél. 03 26 61 13 28 • maison@bereche.com • www.bereche.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CHARTOGNE-TAILLET



À deux jets de pinot meunier de Reims, sur cette route de Merfy chantée par les poètes de la treille, Alexandre Chartogne fait partie de ces viticulteurs déterminés et passionnés qui assurent un rayonnement international au champagne de vigneron. Il produit sur 10 hectares des vins parmi les plus originaux de la Champagne. Les cuvées sont très représentatives du vignoble éclaté en 14 parcelles. En plus du pinot noir, pinot meunier et chardonnay, Alexandre a aussi conservé un peu d'arbane, une variété blanche dont il ne reste quasiment plus rien. Au niveau culturel, ce jeune prodige est dans une mouvance bio intelligente. Les vins offrent des persistances crayeuses et une digestibilité de premier ordre, ils parlent autant au cœur qu'à l'esprit.

- **Champagne Courres Château NM** | Extra-brut | 2017-18 | NC | 17/20
- **Champagne cuvée Sainte-Anne NM** | Brut | 2017-18 | NC | 16,5/20
- **Champagne Heurtebise NM** | Brut | 2017-19 | NC | 18/20
- **Champagne Les Barres 2012** | Brut | 2017-19 | NC | 17,5/20
- **Champagne Orzyeaux NM** | Brut | 2017-18 | NC | 17/20

37-39, Grande-Rue, 51220 Merfy • Tél. 03 26 03 10 17 • chartogne.taillet@wanadoo.fr
• www.chartogne-taillet.com



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SOUSA



Humaniste de la bulle, Érick de Sousa fait tous les détours possibles pour trouver le meilleur poulligny. Ce viticulteur méticuleux joue sur ses terroirs d'Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil, Aÿ et Ambonny, avec au total 9,5 hectares, la plupart plantés de chardonnay,