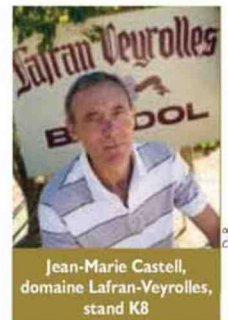
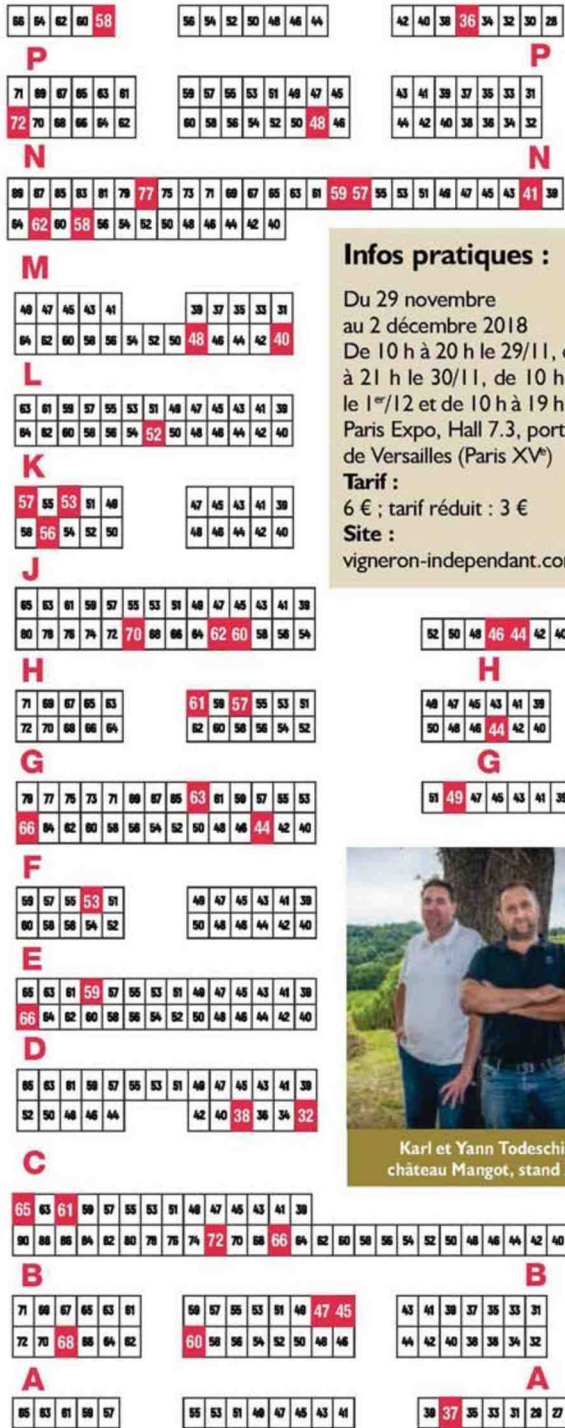


LE PLAN DU SALON DE PARIS

Retrouvez ici l'emplacement des stands des meilleurs vigneronns distingués dans notre dégustation.
Le salon se tiendra du 29 novembre au 2 décembre à Paris Expo, hall 7.3, porte de Versailles.



SORTIE
↓


 DÉGUSTATION //



Quinze bouteilles rafraîchissantes pour aiguiser ses papilles

Des champagnes aux blancs à la fraîcheur stimulante, ces vins accompagneront le début de votre repas.

16/20 B66

DOMAINE PASCAL & ANNICK QUÉNARD 

Vin de Savoie Chignin-Bergeron
Cuvée Noé 2017

Élégant parfum de pêche blanche et d'acacia pour ce vin charnu, à la belle acidité. Sa bouche est pleine et harmonieuse. Superbe. **20 €**

15,5/20 G1

GIMONNET-GONET

Champagne brut Grand cru
Blanc de blancs Cuvée Or

Un champagne crémeux et plaisant. Sa bulle gourmande vous fera saliver à l'apéritif. **22 €**

15/20 H57

CHAPELLE DE NOVILIS 

IGP Coteaux d'Enserune Évolus 2016


Cette pure marsanne aux arômes mellifères déploie une richesse bien contenue. Voluptueuse mais fraîche, elle évoque le chèvrefeuille et les fruits à chair blanche. Une réussite. **23 €**

15/20 D66

MARIE COPINET

Champagne brut nature Blanc de noirs
Une bulle printanière, fruitée et acidulée, issue du Sézannais. **24,50 €**

15/20 C38

DOMAINE LÉON BOESCH 

Riesling Breitenberg 2016

Ce blanc sec aux saveurs citronnées joue son rôle à plein ! Acidité et longueur sont au rendez-vous. **16,90 €**

15/20 G44

DOMAINES LANDRON 

Muscadet Sèvre et Maine
Le Fief du Breil 2015

Un melon minéral et salin, au fruit

discret. Épuré, d'une grande intensité. **18 €**

14,5/20 C32

SADI MALOT

Champagne Zéro Liqueur

Un autre brut nature, cette fois issu de chardonnays de la Montagne de Reims. Citronné et tranchant : un parfait champagne d'apéritif. **18 €**

14,5/20 A80

SERVEAUX FILS

Champagne brut nature
Meunier d'Antan

Un peu strict, ce vin revigore avec sa jolie complexité. Qui a dit que le meunier manquait de caractère ? **36,50 €**

14,5/20 C85

EMMANUEL TASSIN

Champagne brut Cuvée de Réserve
Large et savoureux, ce champagne

aubois dominé par le pinot noir joue la carte de la gourmandise. **15,25 €**

14/20 H26

CHÂTEAU DE PINET

Picpoul de Pinet 2017

Un blanc frais aux saveurs franches, à la finale nette et précise. Pensez aux huitres de Bouzigues. **9,80 €**

14/20 K38

MICHEL TIXIER

Champagne brut 1^{er} cru
Rosé de Saignée

Notes de fraise et sureau dans ce champagne haut en couleur ! **17,50 €**

14/20 G16

CHÂTEAU PONT DE BRION

Graves 2016

Un blanc bien élevé, à la rondeur agréable, dominé par le sémillon. **12,50 €**

14/20 L36

DOMAINE DE BELLEVUE

Saint-Pourçain Urbain V

Un nez frais d'agrumes émane de cet assemblage de chardonnay et tressallier. La bouche a conservé l'empreinte du bois. **14,25 €**

14/20 P11

DOMAINE

LA CROIX MONTJOIE

Bourgogne Vézelay L'Élegante 2016

Matière fine et délicate dans ce chardonnay septentrional à la finale saline. **12,50 €**

14/20 L40

MICHEL FURDYNA

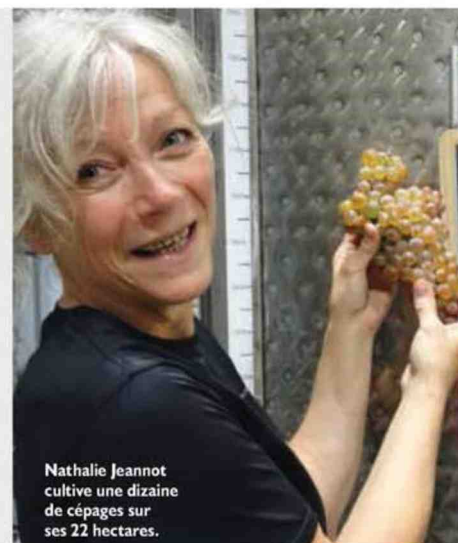
Champagne brut La Désirée

Champagne de l'Aube ample et acidulé. Emmené par un tiers de pinot blanc, il dessine une finale épicée, à la dimension tactile salivante. **19 €**

CHAPELLE DE NOVILIS, Languedoc

Une Vosgienne qui cultive l'originalité

À 57 ans, **Nathalie Jeannot** est une néo-vigneronne dynamique ! En 2011, cette Vosgienne a réalisé son rêve : faire du vin. Installée sur les coteaux d'Enserune, elle remet en état un domaine de 22 ha, planté d'une dizaine de cépages. Dans ses vins, Nathalie privilégie la finesse et la fraîcheur. Son blanc Évolus, une pure marsanne (original pour le Languedoc), illustre bien cette philosophie. **R. L.**



Nathalie Jeannot cultive une dizaine de cépages sur ses 22 hectares.



Quinze rouges gorgés de soleil aux accents méridionaux

Du Languedoc à la Vallée du Rhône en passant par la Corse, faites votre choix parmi ces vins généreux.

16,5/20 E59

**DOMAINE
DE BEAURENARD**

Châteauneuf-du-Pape 2016
Nez frais et délicat qui laisse place
à une bouche de fruits macérés,
accompagnée par un élevage maî-
trisé. Grande finesse de texture. **35 €**

16,5/20 H46

DOMAINE LECCIA

Patrimoine Pettale 2015
Garrigue, mûre et cerise burlat se
confondent dans ce rouge dont les
tanins s'assagissent d'ici trois ans. **32 €**

16,5/20 L48

**DOMAINE
LES MILLE VIGNES**

Fitou Dennis Royal 2016
Profond et disert, ce vin élégant aux
arômes de garrigue, violette et mûre
dégage déjà une vraie plénitude.
Emporté par sa finale aux très fins
amers, il évoluera avec grâce. **45 €**

15,5/20 H33

CLOS CENTELLES

Minervois La Livinière 2013
Une explosion de fruits des bois ! La
bouche a des saveurs franches et des
tanins canailles. **19 €**

15,5/20 N57

MAS DEL PÉRIÉ

Cahors Les Acacias 2016
Un rouge à la sève mûre, sanguine et
très fraîche. Son acidité et sa mâche
en font un malbec d'une grande
intensité. **27 €**

15/20 N48

CHÂTEAU SALETTES

Bandol 2015
Mourvèdre de demi-puissance, il



DOMAINE SAINT AMANT, Beaumes-de-Venise

Par la grâce du viognier !

En plein cœur des Dentelles de Montmirail, le domaine
Saint Amant bénéficie de la fraîcheur liée à l'altitude.
C'est d'ailleurs en son point culminant que la vigneronne
Camille Nosworthy récolte les raisins destinés à la cuvée
Grangeneuve : de la syrah et du grenache, mais aussi du viognier
(10 %). « C'est l'altitude qui définit l'équilibre de nos vins »,
rappelle-t-elle. D'une grande finesse, Grangeneuve livre une
bouche tendre et aromatique... grâce au viognier ! **R. L.**

offre déjà une matière pulpeuse et
des tanins enrobés. **21 €**

15/20 A37

CHÂTEAU MANGOT

Saint-Émilion Grand cru 2015
Construit sur un fruit confituré, c'est
un cru solaire à l'attaque élégante et
aux amers de cacao en finale. **23 €**

15/20 H70

DOMAINE BRANA

Irouléguy 2014
Dense, frais, aux tanins accrocheurs.
Beau jus sur la cerise noire. **25 €**

15/20 K57

**DOMAINE
DE LA RÉSERVE D'O**

Terrasses du Larzac
La Réserve d'O 2016
Il évoque les épices et les fruits au
sucre. Bouche d'une belle définition,
à la matière mûre. Ses tanins *al dente*
lui donnent de l'allonge. **18 €**

15/20 O61

**DOMAINE
RABASSE CHARAVIN**

Cairanne Cuvée d'Estevens 2015
C'est un rouge équilibré, à la maturité

parfaitement gérée. Un jus fin et
gourmand que l'on pourra garder
quelques années. **20 €**

15/20 H44

DOMAINE DE LA RAMAYE

Gaillac Combe d'Avès 2015
Des tanins mûrs, une fine note végé-
tale et un grain de bouche intéres-
sant. Un vin sévère et atypique, à la
finale mordante. **19 €**

14,5/20 J14

CHÂTEAU LASSALLE

Graves Quintessence 2015
Un bordeaux bien mûr, au fruit com-
poté et à la finale épicée. Il sera le
complément idéal d'une grillade.
20 €

14,5/20 E25

CLOS SIGNADORE

Patrimoine
A Mandria di Signadore 2017
Croquant, ce joli rouge corse exhale
un nez plein et offre une bouche
dense, aux tanins encore fermes.
22 €

14,5/20 N27

DOMAINE SAINT AMANT

Beaumes-de-Venise
Grangeneuve 2015
Il est d'une séduction immédiate
grâce à une douceur apportée par
la pointe de viognier. C'est un vin à
la fois digeste et joyeux, aux saveurs
de soupe de fruits. **14,50 €**

14/20 L7

CHÂTEAU LAMARTINE

Cahors Expression 2015
Un élevage assez marqué caracté-
rise ce vin à la bouche sérieuse. Un
cahors d'un classicisme certain. **25 €**

 DÉGUSTATION //



Quinze superbes cuvées taillées pour la garde

Rouges ou blancs, ces vins seront à leur apogée dans quelques années. Faites-leur une place dans votre cave.

17,5/20 N28

**CHÂTEAU
LA TOUR BLANCHE**

Sauternes 2016
Beaucoup de volume et de concentration dans ce liquoreux. Complet, il déploie une bouche ample de fruits rôtis et de caramel. **46 €**

17/20 N11

DOMAINE OGEREAU

Coteaux-du-Layon Saint-Lambert
Bonnes Blanches 2015
Un vin lumineux. Son nez complexe d'épices et de fruits exotiques est emmené par une belle note fumée. Vive et suave, la bouche a beaucoup d'allonge. **24 €**

16,5/20 N59

CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Sauternes 2016
Un fruit pur s'exprime dans la bouche ample et riche de ce sauternes de grande classe. **40 €**

16/20 B72

**DOMAINE
BONNET-HUTEAU**

Muscadet Sèvre et Maine
Goulaine 2014
Le terroir de Goulaine exprime sa noble austérité dans des notes d'algue nori et une bouche vineuse, amère. Un vrai muscadet de garde. **16,50 €**

16/20 H61

**DOMAINE CATHERINE
ET PIERRE BRETON**

Bourgueil Clos Sénéchal 2015
Son nez de fraise et de framboise est déjà enchanteur, mais il y a fort à parier que ce rouge pulpeux au grain très fin sera à son meilleur dans quelques années. **18 €**

16/20 A88

DOMAINE CASTÉRA

Jurançon sec Tauzy 2016
Issu d'un terroir frais, il allie tension et fruit jusqu'à une finale mordante. De beaux arômes de truffe blanche apparaîtront avec le temps. **16 €**

16/20 M11

DOMAINE ALBERT MANN

Pinot gris Grand cru Hengst 2016
Bouche opulente, sur la richesse du pinot gris. Sa finale porte l'empreinte d'un grand terroir. **34 €**

16/20 B23

DOMAINE MOREAU-NAUDET

Chablis 1^{er} cru Vaillons 2016
Grande pureté d'expression dans ce chablis à la bouche cristalline et savoureuse. **32,50 €**

16/20 D2

DOMAINE SAINT NICOLAS

Fiefs Vendéens Brem
Le Haut des Clous 2016
Son nez est aussi revigorant qu'une brise marine ! Des notes de pomme verte parfument ce chenin salin. **25 €**

15,5/20 G63

LE CLOS DES QUARTERONS

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Les Gravelles 2015
Bouche mûre et dense dans laquelle s'exprime en filigrane une certaine fraîcheur végétale. Il ira loin. **14 €**

15/20 C33

CHÂTEAU HENRI BONNAUD

Palette 2017
Il a la bouche ample et cristalline des beaux blancs provençaux. Enveloppé par son élevage, il livrera une belle patine dans quatre ans. **30 €**

15/20 C31

**DOMAINE
BARMÈS-BUECHER**

Riesling Grand cru Steingrubler 2015
Nez de fumée et de pierre chaude. Sa bouche est large, mûre, avec toute la densité du terroir. **25 €**

15/20 K8

**DOMAINE
LAFRAN-VEYROLLES**

Bandol Cuvée Spéciale 2015
Discret au nez, il offre une bouche charnue, aux tanins musclés. Ne l'ouvrez pas avant cinq ans. **25 €**

15/20 P36

MAS DE DAUMAS GASSAC

IGP Saint-Guilhem-le-Désert
Cité d'Aniane 2016
Toujours atypique, ce géant du Languedoc gagne à être attendu. Encavez-le dix ans ! **35 €**

14,5/20 P58

CLOS TRIGUEDINA

Cahors 2016
Un jus noir et sérieux, taillé pour une garde de cinq ans et plus. **18,40 €**



Virginie Moreau élabore des chablis purs et profonds.

DOMAINE MOREAU-NAUDET, Chablis

Son Vaillons 2016 est tout simplement bluffant !

Les vendanges du millésime 2018 ont redonné le sourire à **Virginie Moreau**. « C'est une année exceptionnelle, raconte-t-elle, les raisins sont magnifiques. » Pour cette Normande arrivée en Bourgogne en 1989, le travail juste et respectueux de la vigne est une priorité. En cave, elle vinifie des chablis purs et profonds, proches du fruit. Son Premier cru Vaillons 2016 est un blanc précis, cristallin et sapide. **R. L.**

D.R.



Quinze pépites à moins de 15 euros pour bien boire toute l'année sans se ruiner

Voici notre top 15 des cuvées à petits prix du salon. À acheter les yeux fermés et bourse entrouverte !

15,5/20 [H27]

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Gras Moutons 2016
Vif, citronné et salin, ce blanc ciselé pourra sépanouir quelques années en cave. **8,10 €**

15,5/20 [H60]

DOMAINE DUPASQUIER

Roussette de Savoie 2014
Altesse ample au parfum envoûtant de coing et de fruits exotiques. Une belle acidité répond à sa richesse. **8,50 €**

15/20 [K37]

DOMAINE CHRISTOPHE SAVOYE

Chiroubles Cuvée Loïc 2017
Un cru concentré à la chair ferme, d'une belle tenue, qui évoque la cerise. **10,50 €**

14,5/20 [M62]

CHÂTEAU VILLARS

Fronsac Charme de Villars 2015
Rouge parfumé et équilibré, à l'élévage sous bois bien intégré. Ce merlot séducteur pourra être débouché dès cet hiver. **11 €**

14,5/20 [K35]

DOMAINE GAUJAL

Picpoul de Pinet
Cuvée Ludovic Gaujal 2017
Vin à la maturité affirmée, aux jolies notes de pêche et de tilleul. Bouche digeste aux beaux amers. **7,20 €**

14,5/20 [N41]

DOMAINE BERTRAND-BERGÉ

Fitou Origines 2016
Nez plein et bouche concentrée, sans

lourdeur, pour cette jolie proposition audoise. **10,80 €**

14,5/20 [M58]

DOMAINE LA BEILLE

IGP Côtes catalanes Mourvèdre 2015
Ce mourvèdre sur schiste, avec ses arômes gourmands de fruits noirs, conserve une belle fraîcheur et des tanins un peu sauvages. **11 €**

14,5/20 [G15]

DOMAINE HAMET-SPAY

Saint-Amour Vers l'Église 2017
Un nez floral, presque herbacé, pour ce cru accessible à la saveur de griotte et aux tanins frais. **9,50 €**

14,5/20 [G49]

DOMAINE RUET

Brouilly Voujon 2017
Superbe brouilly au nez parfumé. Sa matière est épicée, fraîche et sapide. **9,20 €**

14/20 [F22]

CLOS DE SAINT FIACRE

Orléans-Cléry 2016
Ce cabernet franc de l'Orléanais à la trame finement végétale déploie en bouche un fruit gourmand et de savoureuses notes poivrées. Bel équilibre ! **8,50 €**

14/20 [F66]

DOMAINE CADY

Anjou Cheninsolite 2017
Un chenin très aromatique, avec ses notes de pomme et de poire, vif et accessible. **13,50 €**

14/20 [N77]

CHÂTEAU LA RAYRE

Bergerac sec Les Trois Filles 2017
Sur la typicité variétale du sauvignon, ce bergerac vif et végétal possède de la chair et dévoile une belle amertume. Un blanc revigorant à petit prix. **12 €**

14/20 [J3]

DOMAINE MILLET

Petit Chablis La Perle 2017
Un petit chablis qui remplit son contrat : vif, digeste et doté d'une finale anguleuse. Il accompagnera un crottin de chèvre à merveille. **11 €**

14/20 [J27]

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

Languedoc Grés de Montpellier 2015
Avec ses notes de fruits noirs et d'herbes séchées, ce rouge plein d'allant combine sensualité et fraîcheur. **13,50 €**

14/20 [E10]

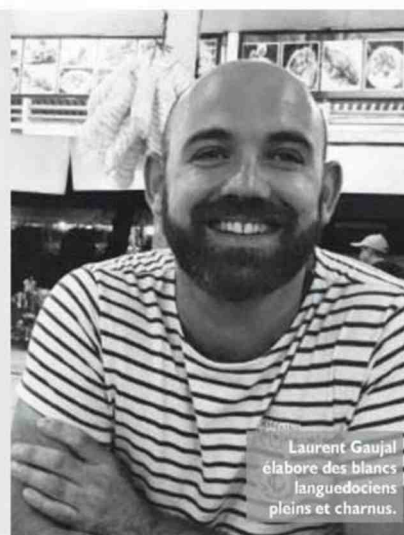
CHÂTEAU RICARDELLE

La Clape Vignelacroix 2017
Un blanc languedocien fruité et agréable, qui évoque la pêche blanche et le poivre en finale. Essayez-le sur un poisson : un loup en papillote, par exemple. **13 €**

DOMAINE GAUJAL, Languedoc

L'intensité du piquepoul

Le piquepoul ? Les Anglais en sont dingues ! Ici, c'est un domaine historique que **Laurent Gaujal** a repris il y a six ans. Le picpoul-de-pinnet Ludovic Gaujal, créé en 1978, est l'une des cuvées les plus anciennes du Languedoc ! Le vigneron défend un style de piquepouls bien mûrs, pleins et charnus : il a d'ailleurs créé de nouvelles cuvées qui vont *crescendo* en intensité, livrent la plénitude du cépage local. À marier à un fromage de chèvre ou un gravlax de saumon. **R. L.**



Laurent Gaujal
élabore des blancs
languedociens
pleins et charnus.



Quinze belles découvertes pour sortir des sentiers battus

Envie de nouveauté ou d'originalité ? Goûtez ces bouteilles atypiques, le dépaysement est garanti !

15,5/20 A19

DOMAINE L'ANCIENNE CURE

Bergerac Ça sulfite !! 2017
Nouvelle cuvée sans soufre ajouté en forme de coup de pied dans la fourmière. La bouche est pulpeuse et pleine de vie, les tanins en relief. Après aération, on devine des notes de violette, de garrigue et de myrtille. **10 €**

15,5/20 N72

WARIS-LARMANDIER

Champagne extra-brut
Particules Crayeuses
Jean-Philippe Waris, revenu au domaine en 2011, a entamé sa conversion vers la biodynamie. Cet extra-brut puissant et racé évoque la noisette et les agrumes. Issu de chardonnays de la Côte des blancs, il termine sur une belle finale saline. **25 €**

15/20 K52

DOMAINE SAINT GERMAIN

Irancy Plein Sud 2015
Sous l'œil attentif de leur père Christophe, James et Nicolas Ferrari ont pris le domaine en main. Cette nouvelle cuvée Plein Sud tire le meilleur parti d'un millésime réussi. Cet irancy révèle une matière juteuse, tout en délicatesse. Beau relief en finale grâce à son fin toucher de bouche. **21 €**

14,5/20 N21

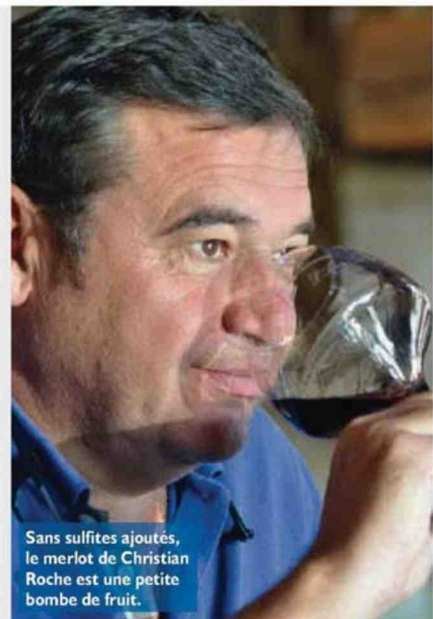
DOMAINE DES OUCHES

Bourgueil La Romana 2016
Cabernet franc original, élevé en amphores, avec une bouche déjà accessible, une matière douce et un fruit velouté. **26 €**

DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE, Bergerac

Le soufre, Ça sulfite !!

L'utilisation modérée de SO₂ lui tenait déjà à cœur, mais **Christian Roche** a franchi un palier supplémentaire en 2017 : la cuvée Ça Sulfite !!, dernière née de la gamme de ce domaine bio, est un rouge sans aucun soufre ajouté. Pour ce vigneron de conviction, se passer de sulfites permet au fruit de s'exprimer à plein. « Mais c'est aussi travailler sur le fil du rasoir. Nous avons les conditions parfaites pour le faire en 2017, alors nous l'avons fait. » Dans le verre, ce merlot de caractère livre une matière gourmande et charnue. Prochain défi : réussir la même prouesse en blanc ! **R. L.**



Sans sulfites ajoutés, le merlot de Christian Roche est une petite bombe de fruit.

D.R.

14,5/20 P10

DOMAINE DES TROIS FILLES

Bandol 2016
En plein boom des rosés provençaux, Audrey Arlon et sa famille ont créé ce domaine avec la ferme intention d'y produire du rouge. Quatrième millésime abouti avec ce bandol classique, encore compact, mais doté d'une matière fraîche. Il demandera quelques années avant de s'exprimer pleinement. **17 €**

14,5/20 E27

DOMAINE MÉRIEAU

Touraine Gueule du Boa 2014
Rares sont les côtes (malbecs) ligériens aussi denses ! Jean-François Mérieau signe un rouge surprenant qui a de la gueule. Les années le révéleront. **17,50 €**

14/20 B32

LES ARPENTS DU SOLEIL

IGP Calvados-Grisy 2015
Du vin en Normandie ? Oui, grâce à Gérard Samson qui a redécouvert et planté cet ancien vignoble médiéval du Calvados. Un pinot noir parfumé, qui dévoile d'agréables notes de petits fruits rouges et une matière gracile. **12,20 €**

14/20 D12

DOMAINE DE LA MARINIÈRE

Chinon 2017
Le jeune et hyperactif Boris Desbourdes défend un style de délicieux chinons de soif au plaisir immédiat. Pari tenu avec ce vin de jeunes vignes causeur, friand et souple. **8 €**

14/20 M34

DOMAINE CASTAN

Saint-Chinian Lou Crès 2017
Deuxième millésime réussi pour cette cuvée dans laquelle Guilhem Castan va chercher la maturité du fruit. Un vin aux arômes explosifs et gourmands, avec une impression de légère sucrosité. **10,50 €**

13,5/20 F44

DOMAINE LAURENS

Marillac Le Dernier Lion 2016
Jeune vigneron, Vincent Laurens a créé cette cuvée de fer servadou élevé dans une jarre de terre cuite. Assez sauvage, ce vin combine acidité et tanins fermes dans un ensemble tonique ! N'hésitez pas à le carafier pour profiter de ses arômes de fruits noirs. **28 €**

 **LA CAVE DES PAPILLES à Paris**

L'ex-sommelier défend les vins "nature"

Responsable de cette excellente cave depuis 2008, Florian Aubertin fut d'abord sommelier chez *Taillevent* et au *Lucas Carton*. Libres, vivants, non conventionnels, sans intrants chimiques, naturels... On les appelle comme on veut mais, derrière la devanture jaune sur la rue Daguerre, ces vins-là sont défendus avec beaucoup de conviction depuis 2001. Parmi les 1200 références, les vins d'Antonin Azzoni en Ardèche, de Jeff Coutelou dans le Languedoc, de Kenjiro Kagami dans le Jura, ou les champagnes d'Emmanuel Lassaigne. Un ou deux samedis par mois, dégustation avec un vigneron.
35, rue Daguerre, 75014 Paris.
Tél. : 01 43 20 05 74



Florian Aubertin

D. R.



Quinze grands classiques pour épater vos proches

Avec cette sélection de vins indémodables, vous ferez l'unanimité à table lors des fêtes de fin d'année.

18/20 E3

DOMAINE DE RANCY

Rivesaltes ambré 1978

Vieux rancio émouvant : épices, cacao, humus, encaustique et raisins de Corinthe, avec une acidité stimulante. Ce superbe cadeau a traversé les années. **80 €**

16,5/20 B45

DOMAINES SCHLUMBERGER

Pinot gris Grand cru Kitterlé

Ce pinot gris automnal offre un nez finement empyreumatique et de délicieuses saveurs de tarte aux mirabelles. **28,05 €**

16/20 K53

DOMAINE GUY FARGE

Cornas Harmonie 2016

Un oncle bourru mais sympathique ? Offrez-lui cette syrah de caractère qui fait passer sa puissance en finesse. **32 €**

15,5/20 J56

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

Saint-Romain La Perrière 2016

Un boisé de qualité accompagne sa matière digeste. Pour les amateurs de chardonnay bourguignon. **29 €**

15,5/20 C5

DOMAINE CHARLES JOGUET

Chinon La Cure 2015

Longueur et maturité fraîche dans ce cabernet noble. Il se révélera dans quelques années. **17 €**

15,5/20 A4

DOMAINE MOUTON

Condrieu Côte Chatillon 2017

Le viognier déploie ses arômes

charmeurs d'abricot et d'aubépine. Le vin reste frais et dynamique. **33 €**

15/20 J29

CHÂTEAU BRÛLÉSÉCAILLE

Côtes de Bourg 2016

Avec ses arômes de myrtille, son boisé élégant et son équilibre classique, c'est une affaire ! **12 €**

15/20 F53

CHÂTEAU LA RAME

Sainte-Croix-du-Mont 2015

Château La Rame propose dans ce millésime un liquoreux sensuel mais assez dynamique avec sa note de vanille apportée par le bois. Son prix doux aura fini de vous séduire. **16,50 €**

15/20 H62

CLOS DE LA CURE

Saint-Émilion Grand cru 2016

Voici un saint-émilion traditionnel et harmonieux, aux tanins fermes qui séduira les amateurs de merlot. On pourra le passer en carafe. **23 €**

15/20 G37

DOMAINE NUDANT

Aloxe-corton

Clos de la Boulotte 2016

Matière délicate et épicée dans ce beau rouge à la note cendrée, destiné aux inconditionnels du pinot noir. **27 €**

15/20 E4

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

Pouilly-Fuissé Quintessence 2016

L'élevage apporte du volume à ce blanc bourguignon qui dévoile une jolie finale à l'empreinte saline. **18 €**

15/20 M24

LA TOUR SAINT MARTIN

Menetou-Salon Fumet 2017

Sauvignon mûr, expressif. Un cœur de bouche riche et salivant. **17 €**

14,5/20 B47

CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN

Pauillac 2015

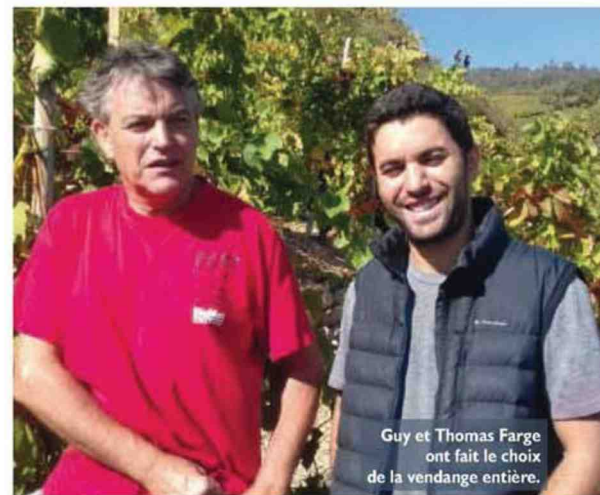
Ce pauillac classique allie un fruit mûr, une matière sérieuse et une certaine fraîcheur. **24 €**

14,5/20 L2

PIERRE MONCUIT

Champagne brut Blanc de blancs 2010

Une bulle bien faite aux notes citronnées et finement végétales. Pureté de bouche et finale au toucher crayeux. **35 €**



DOMAINE GUY FARGE, Cornas

Un cornas tout en harmonie

En 2007, **Guy Farge** quitte la Cave de Tain et crée sa propre cave à Saint-Jean-de-Muzols, sur la rive droite du Rhône. Dix ans plus tard, c'est son fils **Thomas** qui reprend le domaine. Après un stage chez Julien Pilon à Condrieu, il s'attaque aux coteaux abrupts de Cornas. « *Je veux produire des rouges accessibles dans leur jeunesse, mais fidèles à l'esprit de l'appellation.* » C'est justement le style des vins du domaine. Issue d'une vendange entière, la cuvée Harmonie libère un fruit tout en finesse. Elle évoluera parfaitement dans le temps. **R. L.**



LA NOTATION DES VINS

20 : les vins de rêve

Ils sont l'excellence. Des vins que l'on rencontre rarement, qui offrent une interprétation inégalée de leur terroir. Ils sont des repères pour les dégustateurs par leur complexité et leur élégance. Ces bouteilles se distinguent enfin par leur capacité à traverser le temps.

De 19,5 à 17,5 : les vins exceptionnels

Dotés d'une forte personnalité, ils se détachent par leur élégance, leur complexité et leur puissance. Un certain nombre de ces vins émergent chaque année dans le vignoble, souvent dans les grands millésimes.

De 17 à 15,5 : les grands vins

Le grand vin est le vin des grandes occasions. Sa personnalité repose sur une adéquation parfaite entre son terroir, son encépagement, sa technique de vinification, son millésime et l'homme qui l'a engendré. Une valeur sûre.

De 15 à 13,5 : les bons vins

Des vins issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.

De 13 à 11,5 : les vins corrects

Un vin correct est techniquement réussi, sans défaut, avec une concentration moyenne et de l'équilibre. Il procure un minimum de plaisir à la dégustation.

11 et moins : les vins médiocres

Trois défauts rendent un vin médiocre : le manque de concentration, le manque de maturité ou le manque d'équilibre.