



SÉLECTION

# Les vins de Noël qui rattrapent tout

Après une année pareille, il fallait une sélection différente, encourageante, enthousiasmante. C'est ce que nous avons cherché et, sans doute, trouvé. Joyeux Noël, donc

Sélection Bettane+Desseuve par Louis-Victor Charvet

## ALSACE

**Domaine Agathe Bursin, pinot noir Strangenberg 2018, alsace**

En plus de ses superbes blancs, Agathe Bursin signe des excellents rouges de pinot noir. Large fruit, profondeur et densité aromatique, on aime l'excellente gestion du bois qui apporte finesse et élégance aux tannins. 23 euros

**Domaine Marcel Deiss, Schoenenbourg 2018, alsace grand cru**

Le domaine roi de la complantation continue d'éblouir. Quelle vibration extraordinaire en bouche pour ce grand cru impressionnant par son immense matière et sa longueur finale infinie. Grandiose. 70 euros

**Domaine Valentin Zusslin, pinot noir Bollenberg Luft 2017, alsace**

La nouvelle génération Zusslin, connue pour sa

pratique inspirante de la biodynamie, propose ce pinot noir de style, délicat et intense. Au niveau des grands de Bourgogne. Il faut l'attendre et le servir carafé. 77 euros

**Domaine Meyer-Fonné, riesling Kacfferkopf 2017, alsace grand cru**

Pas le plus connu des domaines, mais la qualité est au rendez-vous. Sous l'impulsion de Félix Meyer, il produit ce super riesling au nez aérien, pur et cristallin en bouche, à la finale citronnée. On recommande. 28 euros

**Cave de Ribeauvillé, riesling Silberberg de Rorschwihr 2017, alsace**

Cuvée anniversaire habillée pour l'occasion. Riesling très expressif, facile à lire et à classer dans le registre du plaisir plus que dans celui de la complexité. Une réussite pour cet acteur coopératif de choix. 16,20 euros

**Cave de Bestheim, Grand Prestige 2014, crémant d'alsace**

La cave a progressé ces dernières années et réussit ce crémant en proposant sa vision du millésime 2014. Aromatique de fruits blancs juteux et mûrs, bouche construite et patinée par le vieillissement. Exemplaire. 14 euros

**Wolfberger, Révérence IX, crémant d'alsace**

Dans un style ambitieux, l'autolyse des levures renforce le caractère gourmand et généreux de cette cuvée franchement très bien faite. Une nouvelle preuve des aptitudes de la marque pour les crémants de qualité.

## BEAUJOLAIS

**Château des Jacques, Clos du Grand Carquelin 2017, moulin-à-vent**

Magnifique, intense, tout est superlatif dans cette cuvée au sommet dans ce millésime. Puissance,

concentration, complet et suave dans ses tannins. Le plus dur est de patienter car cette bouteille sera grandiose. 25,60 euros

**Château du Moulin-à-Vent, Champ de Cour 2017, moulin-à-vent**

Superbe émotion, complétude, de la complexité et de l'élégance à tous les niveaux. Il appartient à la race des très grands vins, fidèle à un terroir toujours aussi surprenant de possibilités glorieuses. 29 euros

**Domaine Mee Godard, Côte du Py 2017, morgon**

Magnifique aromatique sur la finesse, bouche soyeuse, tannins domptés très précis et caressants, on sent la structure du terroir et le potentiel envisageable. Très beau vin d'un domaine qui nous enchante. 22 euros

**Château Thivin, Zaccharie 2019, côte-de-brouilly**

Bouquet de bouton de rose, le gamay pinote doucement. Complet en bouche, finesse remarquable, avec le retour mentholé dans la finale propre à cette étiquette. Superbe. C'est le grand vin du domaine. 30,20 euros

**Château de La Chaize, Rien de trop 2018, brouilly**

Gamay léger et aérien, avec de beaux arômes floraux et un fruité dense et classique, représentatif de l'appellation et agréable à boire sur le fruit. Une définition du vin de plaisir. 13 euros

## BORDEAUX

**Château La Conseillante 2017, pomerol**

Considéré par tous comme l'un des meilleurs vins du plateau de Pomerol. Magnifique par son aromatique florale, sa délicatesse et son élégance, c'est de la dentelle en bouche avec des touches de cèdre en finale. 169 euros

**Château Nénin 2016, pomerol**

Le soin apporté à Nénin permet d'en tirer le meilleur et de donner ce pomerol énergique avec une allonge soyeuse fraîche, très distingué dans son tannin. Superbe finale et beau retour floral. 65 euros

**Château Beaugard 2016, pomerol**

Seize hectares bien situés d'un seul tenant permettent au cru d'afficher ses ambitions. Excellente intégration du bois qui donne sa complexité, grands corps, fidèle au terroir par ses tannins veloutés. 78 euros

**Château Trotteville 2017, saint-émilion grand cru**

Le joyau de la famille Castéja. Magnifique propriété qui possède de grands cabernets francs capables d'exprimer, comme en 2017, beaucoup de raffinement et de fraîcheur. Intense, lumineux et rare. 85 euros

**Château de Ferrand 2017, saint-émilion grand cru**

Droit, long, profond, sérieux, précis, grande énergie dans l'expression du fruit.





La propriété située sur le plus haut point de l'appellation revient sur le devant de la scène et fait parler son terroir. **30 euros**

**Château La Dominique 2016, saint-émilion grand cru**

Éclat et profondeur soyeuse. On le confond volontiers avec un pomerol tant le style est floral et la bouche veloutée. L'impulsion donnée par les vignobles Fayat donne des résultats à la hauteur du terroir. **50 euros**

**Château La Grace Dieu des Prieurs 2016, saint-émilion grand cru**

Acquise et relancée par un homme d'affaires russe passionné d'art et d'échec, le cru étonne par son élégance et son énergie. Matière ample et profonde, persistance aromatique, intensité remarquable. Bravo. **224 euros**

**Château La Gaffelière 2018, saint-émilion grand cru**

Les 40 % de cabernet franc permettent au cru de proposer l'un des vins les plus frais de la rive droite. Tannins déliés, profondeur étirée, intensité aromatique crescendo. La propriété ne déçoit jamais. **69 euros**

**Château Pavie Macquin 2017, saint-émilion grand cru**

Le savoir-faire de Nicolas Thienpont et de Stéphane Deroncourt permet au cru de s'imposer comme une priorité pour l'amateur. En tension, arômes de

cerise noire et de poivre, de la volupté et un grain de tannin travaillé. **65 euros**

**Château Villenaurne 2016, saint-émilion grand cru**

Cette propriété est au meilleur de sa forme depuis quelques millésimes. Dans les conditions de l'année 2016, on apprécie l'harmonie et la profondeur racée du cru. Grand potentiel, on l'attendra en cave. **51 euros**

**Château Angélys 2017, saint-émilion grand cru**

Toujours au rendez-vous, le style Angélys, c'est un velouté de tannin, la fraîcheur, la profondeur et l'équilibre d'une matière riche. Moins imposant que dans certains millésimes, mais d'une finesse exceptionnelle. **320 euros**

**Château La Couspaude 2015, saint-émilion grand cru**

Moins connu que ses voisins du plateau calcaire, la propriété dispose de sept hectares pour signer un vin généreux et rond, élevé avec soin, sensuel et à la hauteur des progrès récents. À boire dès à présent. **39 euros**

**Château Haut-Carles 2017, fronsac**

Modèle de super bordeaux, gourmand par son large fruit et ses tannins polis, on apprécie le gain récent de texture et de subtilité aromatique dans les vins. On ne se privera pas de ce séducteur. **18 euros**

**Domaine de Chevalier 2017, pessac-léognan**

Arômes complexes et intenses attendant de se fondre, finale saline. Un autre grand millésime pour cette propriété icône qui signe encore une fois un modèle d'élégance et de classe. Grand vin à laisser vieillir en cave. **62 euros**

**Château La Mission Haut-Brion 2017, pessac-léognan**

Une fois dans sa vie, il faut faire l'expérience d'un mission, charnu et sensuel, au style reconnaissable par son nez délicatement fumé. Grand velouté de texture, merlots quasi parfaits. Vin superbe. **490 euros**

**Château Smith Haut Lafitte 2017, pessac-léognan**

Exceptionnellement raffiné, avec les avantages d'un raisin issu d'une viticulture irréprochable. La famille Cathiard place la barre toujours plus haut et permet au cru de s'imposer comme un incontournable. **85 euros**

**Château Clerc Milon 2017, pauillac**

Riche, onctueux, tannin ferme sans dureté, caractère pauillac. Ce cinquième cru classé du Médoc nous impressionne ces dernières années. Le talent de l'équipe en place y est pour beaucoup. À suivre de près. **76 euros**

**Château Batailley 2017, pauillac**

Nez racé d'épices et de cèdre, notes boisées délicates, corps plein, du style et de la classe. Classique





**Grand Art** | NOVEMBRE 2020  
**28**

dans sa construction, Batailley est en pleine forme, maintenant son exigence de qualité à un haut niveau.  
**48 euros**

**Château Branc-Cantenac 2017, margaux**  
C'est le margaux dont on ne peut pas se passer. Délicatement poivré au nez, texture aristocratique, tannin fin, ensemble à la fois discret et plein de promesses. Le must-have d'une cave et un cadeau parfait.  
**60 euros**

**Château Pichon Baron 2017, pauillac**  
La vision de Jean-René Matignon, le directeur technique, redonne à cette propriété le rang qui est le sien. Voilà le pauillac dans son expression noble et envoûtante, au grand potentiel de garde. Un classique à avoir dans sa cave.  
**125 euros**

**Château Capbern 2016, saint-estèphe**  
Excellente expression, à la fois tendre et plein, lié à son terroir, beaucoup de précision dans l'extraction du tannin. Rapport qualité prix euros exceptionnel pour ce saint-estèphe signé par l'équipe de Calon-Ségur.  
**20 euros**

**Château Léoville Las Cases, Clos du Marquis 2017, saint-julien**  
La propriété phare de Saint-Julien livre cette étiquette irréfutable, au plaisir plus immédiat que le grand vin mais profitant du même soin. Beau fruit, excellente architecture et tannin noble. Difficile d'y résister.  
**45 euros**

**Château Beychevelle 2017, saint-julien**  
Le cru s'est imposé par sa tendresse, impressionnante de velouté dans les tannins. Magnifique livrée 2017, élancée et d'une élégance digne de certains premiers crus classés. C'est une grande émotion.  
**85 euros**

**Château Meyney 2017, saint-estèphe**  
La propriété a un terroir singulier (veine d'argile bleue) capable de donner un vin doté d'une grande énergie, racé et aimable, toujours atypique et élégant. C'est le cas de ce 2017, très bien construit.  
**25 euros**

**Château Malartic-Lagravière 2017, pessac-léognan**  
Une surprise de notre dégustation des 2017 et une satisfaction, celle de retrouver ce cru classé de Graves à ce niveau. Remarquable par sa finesse et ses tannins caressants. Finale mentholée peu rencontrée ailleurs.  
**48 euros**

**Château Lilian Ladouys 2017, saint-estèphe**  
Le cru qui monte, bien porté par Jacky Lorenzetti qui en a fait un super bordeaux de premier ordre. Nez de cassis, de mûre, de framboise et d'épices. La minéralité apporte un aspect digeste et salivant. Il est à notre table de fêtes.  
**20 euros**

**Château Montrose 2017, saint-estèphe**  
La star de l'appellation est proche des sommets, magnifique de couleur, de noblesse de tannin et de distinction par ses

notes de cèdre et sa salinité habituelle. Promis à devenir un grand frisson. On achète une caisse.  
**120 euros**

**Château Léoville Poyferré 2017, saint-julien**  
Toujours aussi chaleureux et expressif par sa texture crémeuse et ses grandes notes florales. On retrouve dans ce 2017 la magnifique signature du terroir jusque dans la noblesse des tannins et le classicisme du nez.  
**70 euros**

**Château d'Issan 2017, margaux**  
La propriété et son enceinte médiévale sont au centre d'un vignoble parfaitement tenu, capable de donner aux vins d'Issan, lors des meilleurs millésimes, de subtiles notes florales et une fraîcheur remarquable.  
**60 euros**

**Château La Lagune 2017, haut-médoc**  
Caroline Frey a donné un nouvel élan au cru en proposant des vins de plus en plus aboutis, par davantage de soin pendant l'élevage. Nez ouvert sur les notes de cèdre, tannin fin, finale verticale et tonique.  
**40 euros**

**Château Les Carmes Haut-Brion 2017, pessac-léognan**  
Situé dans l'agglomération bordelaise, ce vignoble est porté par un talentueux directeur technique, Guillaume Pouthier. Il signe ce pessac aux notes florales et poivrées, suave en bouche et aérien. Un chef-d'œuvre.  
**120 euros**



**Château Rieussec 2017, sauternes**  
Le terroir de Rieussec est voisin de celui du château d'Yquem. Grand éclat de fruit, botrytis cinerea parfait et immense équilibre sucre-acidité-alcool. Une réussite majeure et la future légende de votre cave.  
**50 euros**

**Château Suduiraut 2017, sauternes**  
Puissant avec ses notes d'orange amère. Il faut attendre cette bouteille qui se place dans le top des sauternes de ce millésime. Avec en plus le style Suduiraut, fraîcheur et perception du sucre intégrée.  
**78 euros**

**Château Doisy-Daëne 2017, barsac**  
Nez qui s'ouvre sur l'océan, l'ode délicat, la pinède. La pureté du botrytis rencontre la salinité du terroir de Barsac. Il a tout du grand vin d'émotion, permise par une maîtrise sans faille de la vinification.  
**37 euros**

**BOURGOGNE Bouchard Père et Fils, corton grand cru "Le Corton" 2017**  
Palette aromatique complète (fruits rouges, violette, épices douces, touche minérale), plénitude de bouche sans lourdeur, grande allonge en bouche, c'est le corton dans sa majesté et dans ses habits nobles.  
**99 euros**

**La Chablisienne, Château Grenouilles 2016, chablis grand cru**  
Le grand cru emblématique de cette coopérative qui sait tout faire à

Chablis, du blanc léger et tranchant jusqu'au grand chardonnay complexe fait pour la gastronomie. Un grand grenouilles, massif et intense.  
**50 euros**

**Louis Latour, vosne-romanée 1<sup>er</sup> cru "Les Beaux Monts" 2017**  
Voisin des grands crus de Vosne-Romanée, le lieu affiche son origine dans ce vin au large volume de bouche et au bel éclat aromatique qui obligent à l'attendre comme il se doit. Maîtrise totale pour cette grande maison.  
**107 euros**

**Domaine Durcille-Janthial, Vieilles vignes, rully 1<sup>er</sup> cru "Le Meix Cadot" 2017**  
Plaisant et généreux, le chardonnay de Rully a trouvé son maître en la personne de Vincent Durcille-Janthial. Magnifique de finesse, d'expression, c'est percutant et le rapport qualité-Prix euros est bien là.  
**30 euros**

**Joseph Drouhin, beaune "Clos des Mouches" 2017**  
Un fruit très mûr, beaucoup de présence. Jus de petits fruits rouges écrasés et d'épices. Vin de caractère au toucher de velouté. Comme une main de fer dans un gant de velours, on peut aussi se faire plaisir dès maintenant. Référence superbe par une maison de référence.  
**240 euros**

**Domaine Jean-Luc & Paul Aegerter, clos-voicote grand cru 2016**  
Une jeune maison qui continue son chemin,



bien présente grâce à une distribution sérieuse et à beaucoup de travail. On recommande ce vougeot classique, avec ses notes de cerise et son aptitude à la garde.  
**360 euros**

**Domaine Jean-Marc Brocard, Blanchots 2017, chablis grand cru**  
Il faut féliciter cette structure qui s'est imposée depuis quelques années comme l'un des noms qui compte dans l'Yonne. Tension, richesse en bouche et finale toujours envolée, belle réussite comme d'habitude.  
**56 euros**

**Domaine Faiveley, corton grand cru "Clos des Cortons Faiveley" 2017**  
Le porte-drapeau de ce domaine tenu par la jeune génération Faiveley, Erwan et Eve, est un des rares monopoles qui porte le nom de son propriétaire. C'est aussi un corton parmi les plus aboutis, en volupté et en puissance maîtrisée.  
**180 euros**

**Domaine Lejeune, pommard 1<sup>er</sup> cru "Les Rugiens-bas" 2017**  
Domaine à suivre absolument, implanté sur les meilleurs terroirs de Pommard. Le domaine livre une grande partition avec ce rugiens frappant de petits fruits noirs, au corps tannique imposant mais distingué. Le pommard idéal.  
**75 euros**

### CHAMPAGNE Champagne Ayala, Blanc de blancs 2014

Six années de vieillissement en cave pour ces chardonnays issus des villages grand cru de la côte des Blancs. Parfums frais de pomme et de poire, dimension minérale et grandiose finale salivante. On adore cette nouvelle cuvée.  
**70 euros**

**Champagne Billecart Salmon, Cuvée Nicolas François 2007**  
Nommé ainsi en hommage au fondateur de la maison, cet assemblage pinot noir et chardonnay est d'une rare onctuosité, magnifique par ses arômes de sous-bois et de champignon et ses notes crémeuses jusque dans la finale.  
**150 euros**

**Champagne Bollinger, PN VZ 15**  
PN pour pinot noir, VZ pour Verzenay, 15 pour le millésime de base (parmi les vins de réserve, le plus ancien est millésimé 2009). Expression d'un pinot noir étirée par les épices, le poivre, les fruits blancs, bouche sapide et saline. Cette nouveauté est un champagne de terroir.  
**89 euros**

**Champagne Castelmau, Hors Catégorie**  
Modèle de champagne apéritif et cuvée spéciale de la maison liée au monde du cyclisme professionnel auquel elle rend ici un bel hommage avec un assemblage marqué par les notes de craie, d'agrumes, finement iodé dans sa finale.  
**95 euros**

### Champagne Charles-Heidsieck, Blanc des Millénaires 2006

La cuvée icône, au sommet du blanc de blancs. Issus des meilleurs chardonnays de la côte des Blancs, magnifique de force, de tension, parfum floral imprégné de beaucoup de complexité entre pureté et salinité. On a le souffle coupé.  
**170 euros**

**Champagne De Saint Gall, Orpale 2004**  
Superbe d'élégance et livrant au plus juste l'interprétation du millésime 2004. L'aromatique crayeuse, le fruit croquant et l'onctuosité de la matière en font le sommet des blancs de blancs de la maison, dont c'est la spécialité.  
**126 euros**

**Champagne Deutz, Amour de Deutz rosé 2009**  
Nez harmonieux sur les fruits, les agrumes et les fleurs, porté par une bulle onctueuse. Tout en puissance, mais sans jamais manquer de délicatesse, c'est un modèle de rosé et une référence pour la catégorie.  
**170 euros**

**Champagne Gosset, Celebris 2007**  
Assemblage de pinot noir et chardonnay homogène dans son raffinement. On aime ce nez aux notes forestières et d'épices, la sensualité, la richesse ainsi que la finale qui s'achève sur une touche citronnée. Un régal.  
**140 euros**





**Grand Art** | NOVEMBRE 2020  
**30**

**Champagne Henriot, Cuvée Hemera 2005**  
Chardonnays et pinot noirs issus de six grands crus de la montagne de Reims et de la côte des Blancs donnent à cette cuvée une vibration crayeuse et une salinité grisante de pureté et de fraîcheur. Grandiose.  
**169 euros**

**Champagne Joseph Perrier, Cuvée Joséphine 2008**  
Toujours aussi belle dans son habillage baroque, le fleuron de la maison fait preuve d'une distinction florale qui entoure des notes d'agrumes et des touches finement empreumatiques. C'est ce qui s'appelle être complexe.  
**110 euros**

**Champagne Lanson, Green Label**  
Le vignoble qui sert à l'élaboration de ce champagne est certifié bio. Un engagement et une qualité affichée tant cette cuvée apéritive plaît par l'intensité de ses notes fruitées et sa grande tonicité, soulignée par une bulle salivante.  
**39 euros**

**Champagne Laurent-Perrier, Brut millésimé 2008**  
Cuvée de précision, tout en retenue aromatique qui lui donne de la noblesse, délicate par ses notes de fleurs blanches et gourmande en bouche par sa matière beurrée et grasse. Salinité finale, signature de la maison.  
**55 euros**

**Champagne Louis Roederer, Brut Premier**  
Un modèle de

brut sans année à l'image de la gamme Roederer : sans faille. Dans un style élané, avec beaucoup de vivacité, de la fraîcheur, une bulle fine et très apéritive. Une seule bouteille ne suffira pas.  
**42 euros**

**Champagne Mumm, RSRV Rosé Foujita**  
Rosé hommage au peintre japonais Foujita, intégré à la collection RSRV accessible après adhésion sur le site de la maison. Savoureux et ample, profond par l'intensité de son fruité rouge. À réserver pour la table, entrées de la mer, crabe ou homard.  
**47 euros**

**Champagne Nicolas Feuillatte, Palmes d'Or rosé 2008**  
Premier opérateur du champagne sur le marché français, la marque Nicolas Feuillatte est un colosse capable de finesse et doué du sens du spectacle avec ce rosé savoureux et gourmand. Le meilleur de la coopération, ça donne ça.  
**160 euros**

**Champagne Palmer & Co, Amazone**  
Cuvée vineuse et puissante destinée à la table plus qu'à l'apéritif. Volume de bouche, notes très soutenues de petits fruits mûrs et onctuosité de la bulle crémeuse, tous les curseurs de ce champagne sont placés haut.  
**90 euros**

**Champagne Piper-Heidsieck, Essentiel Blanc de blancs**  
Voilà une valeur

sûre que les fans de Piper ont raison de plébisciter. La salinité finale de cette cuvée donne une énergie supplémentaire à une matière franche. On en ouvre une bouteille à chaque occasion.  
**51 euros**

**Champagne Pommery, Cuvée Louise nature 2005**  
La cuvée emblématique de Pommery dans une version non dosée. Saluons l'initiative qui confère à cette autre Louise une précision de pureté et de lecture qui n'enlève rien à sa complexité et ajoute à son charme.  
**139 euros**

**Champagne Ruinart, Dom Ruinart Blanc de blancs 2007**  
La collection Dom Ruinart réunit les amateurs de la marque autour de ce flacon rare. Ses aficionados (et les autres) apprécieront la complexité et le style identitaire capable d'illuminer un repas de grande gastronomie.  
**170 euros**

**Champagne Veuve Clicquot, La Grande Dame 2012**  
Le millésime 2008 était une révolution dans le style de cette cuvée. Le 2012 confirme la montée en puissance d'un registre plus intense et fruité, magnifique de vinosité et de profondeur. Cette édition limitée est un cadeau ultime.  
**190 euros**

**Champagne Thiénot, Cuvée Garance 2010**  
La nouvelle génération Thiénot, Stanislas et Garance, a permis la montée en gamme de la marque en créant de nouvelles



cuvées définies et bien positionnées. Ce blanc de noirs affiche avec persistance son caractère vineux et son onctuosité.  
**80 euros**

**Champagne Taittinger, Comtes de Champagne 2008**  
À la tête de cette maison habituée à la continuité, Vitalie Taittinger en connaît mieux que personne les fondamentaux, résumés dans ce comtes impressionnant et vibrant de tension, à la finale subtilement iodée.  
**120 euros**

**Champagne Pannier, Égérie 2008**  
Un autre succès permis par la coopération d'où cette maison a émergé. Un travail de fond lui a permis d'afficher un niveau remarquable. Classique et sérieux, cet égérie témoigne du grand potentiel de la marque. Une jolie signature.  
**75 euros**

**JURA Domaine Rijckaert, arbois 2017**  
Florent Rouve a trouvé ses marques à la tête de cette exploitation présente aussi en Bourgogne et la qualité des vins franchit des paliers. Ciselées et tendues, les notes florales et minérales de ce chardonnay sont une vraie révélation.  
**15,95 euros**

**LANGUEDOC Gérard Bertrand, Clos d'Ora 2016, minervois-la-livinière**  
Gérard Bertrand contribue à faire rayonner la région

viticole en France et dans le monde. Sans complexe, il a créé ce vin qui rebat les cartes et devrait inspirer certains. Grande puissance, immense structure, tannins nobles, fait pour la longue garde.  
**200 euros**

**Hecht & Bannier, faugères 2016**  
Ce négoce s'est imposé parmi les marques les plus dynamiques de la région grâce à une distribution importante et des vins de plaisir adaptés aux nouveaux consommateurs. Fauçères de fruits frais, finement épicé et agréable par ses tannins fondus.  
**25 euros**

**Château Lauriga, Cuvée Bastien 2017, côtes-du-roussillon**  
Dans un style sur le fruit, gouleyant, assez fin dans ses tannins. Beau nez partagé entre les notes de petits fruits rouges (cassis, cerise) et les herbes aromatiques. On le destine plutôt à des viandes grillées.  
**12 euros**

**Domaine de la Métairie d'Alon, Solaire 2017, IGP pays d'oc**  
Limoux est un pays du pinot noir. La reprise de ce domaine par Laurent Delaunay lui permet de renouer avec une tradition de vins fins, à la personnalité solaire et impeccablement vinifié. Achetez-en, il surprendra.  
**32,50 euros**

**PROVENCE Domaine de Terrebrune 2017, bandol**  
Encore dans sa jeunesse, il commence



à donner du plaisir par son fruit juteux et son tannin moelleux. Structuré et sans austérité, il confirme tout le bien que nous pensons de cette propriété. Une promesse.  
**32 euros**

**Domaine Pibarnon 2018, bandol**  
La star de l'appellation réussit l'exercice difficile du bandol blanc. La fraîcheur du fruit ne disparaît pas au profit de la sensation d'alcool. Acidulé équilibré dans son aromatique par les notes d'agrumes frais.  
**25 euros**

**Domaine Miraval, Studio by Miraval 2019, IGP méditerranée**  
Buvons du rosé toute l'année et de préférence du bon. En Provence, pour la catégorie, le glamour ne remplace pas la qualité. Fraîcheur apportée par le terroir, vinification proche du fruit, ce studio a notre Oscar.  
**9 euros**

**Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, Rosé de Glace 2019**  
Un rosé l'hiver ? On dit oui, surtout quand il est pensé pour être bu à ce moment de l'année. Assemblage de cinsault, grenache et syrah, il ne faut pas se priver d'un verre de ce rosé fruité et plaisant.  
**12 euros**

**CORSE**

**Domaine Yves Canarelli, Amphora 2019, corse-figari**  
La vignoble corse retrouve la lumière depuis qu'il mise sur ses cépages locaux. Pionnier, Yves Canarelli est aussi

maître dans l'art de la vinification en amphore. Magnifique toucher de bouche, tannin velouté et tendre.  
**42,60 euros**

**VALLÉE DE LA LOIRE**

**Domaine Lieubeau, muscadet-sèvre-et-maine Clisson 2016**  
Retenez ce nom. La famille Lieubeau construit une gamme de muscadet pour toutes les occasions. Ce clisson, cru communal de l'appellation, est surprenant de volume, d'expression exotique et d'épices.  
**14,90 euros**

**Domaine Claude Riffault, Les Denisottes 2018, saucerre**  
De la pureté pour ce sauvignon énergique issu des meilleures terres saucerroises, vinifié avec talent dans le respect des codes de l'appellation. Les vins de Stéphane Riffault sont addictifs. C'est votre prochain coup de cœur.  
**26 euros**

**Domaine Alphonse Mellot, En Grands Champs 2016, saucerre**  
Toujours plus de nuances et de raffinement dans ce pinot noir signé par le numéro un du secteur. Les vieilles vignes apportent leur complexité et Alphonse Mellot sa signature dans le grain de tannin toujours velouté.  
**83 euros**

**Domaine Henri Bourgeois, Le Cotélin 2016, saucerre**  
Nouvelle cuvée parcellaire du domaine qui

s'exprime avec force et maturité. Un sauvignon pur avec son aromatique d'agrumes élanée et séductrice, bien élevée dans une proportion non négligeable de fûts Stockinger.  
**46 euros**

**Château du Hurcau, Argile 2019, saumur**  
Ce chenin fait impression par sa fraîcheur de fruit et sa pointe de fruits jaunes dans son attaque soyeuse. On souligne le travail de la famille Vatan qui permet de garder beaucoup de tonicité et de charme.  
**14 euros**

**Domaine Sérol, Les Millerands 2018, côte-roannaise**  
Le gamay qui passe entre les mains de ce domaine provoque à chaque fois la même réaction. Quel jus et quelle fraîcheur. Justesse et équilibre du fruit extrait en douceur, souple dans ses tannins. Coup de cœur.  
**16 euros**

**Domaine de la Taille aux Loups, Clos de Mosny 2018, montlouis-sur-loire**  
Un beau chenin de ce domaine que tout le monde célèbre, bien conduit par Jacky et Jean-Philippe Blot. On retrouve ce qui fait leur succès : du naturel, aucune trace d'élevage, intensité percutante et matière large.  
**22 euros**

**SUD-OUEST**

**Château Bouscassé, Vieilles Vignes 2010, madiran**  
Le maître de Madiran continue la promotion du tannat, cherchant à donner encore plus de

plaisir dans ses vins. Superbe texture, toucher de boucher sur la finesse du tannin, c'est déjà bon.  
**30 euros**

**Château Labastide Orliac, Deux Sœurs 2015, brulhois**  
On rencontre peu de vins du Brulhois. Dommage, car les sœurs Orliac réhabilitent avec succès ce terroir. Expressif sur les notes de cassis et de mûre, voilà un vin irréprochable et plaisant par sa gourmandise.  
**11,80 euros**

**Plaimont Producteurs, Cirque Nord 2017, saint-mont**  
Nez sur l'ananas, les agrumes et le fruit blanc juteux, ce blanc est surprenant de fraîcheur et d'expression aromatique. On le laissera vieillir un peu en cave pour que tout se fonde. Futur grand moment.  
**35 euros**

**VALLÉE DU RHÔNE**

**E. Guigal, Vignes de l'Hospice 2016, saint-joseph**  
Référence de la vallée du Rhône, étincelante dans ses cuvées de négoce, époustouflante dans ses cuvées domaine. La preuve, ce saint-joseph d'énergie, avec le charme poivré de la syrah fraîche du terroir granitique.  
**50 euros**

**Château de La Gardine, Tradition 2016, châteauneuf-du-pape**  
La famille Brunel conduit ce grand classique vers le sommet. Réputés pour ses élevages

précis et des vins d'une netteté à toute épreuve, c'est le super nez de violette et de mûre qui impressionne dans cette cuvée.  
**34 euros**

**Château La Nerthe, Cuvée des Cadettes 2016, châteauneuf-du-pape**  
Historiquement la propriété la plus réputée de Châteauneuf-du-Pape. La famille Richard tire le meilleur du plateau de la Crau, en signant cette cuvée superbement expressive et élégante, distinguée dans son fruit et son milieu de bouche racé.  
**85 euros**

**Cave de Tain, Epsilon 2017, hermitage**  
Le monde coopératif rhodanien fait sa révolution et cet acteur y est pour beaucoup. La cave profite de superbes terroirs par ses apporteurs. Raffinement dans le toucher de bouche, tannins caressants. C'est à la hauteur de la colline.  
**240 euros**

**Domaine Bott, condrieu 2019**  
Graeme et Julie Bott ont commencé cette aventure dans leur garage en poussant les murs, avec le sérieux et le talent nécessaires pour devenir une signature à suivre. Condrieu d'équilibre, droit et frais, fruité et sans lourdeur.  
**45 euros**

**Ferraton Père et Fils, Le Méal 2017, hermitage**  
L'un des meilleurs lieux-dits de la colline, superbe de

relief et de nuances. Peut-être la moins accessible des cuvées de cette maison qui fait tout en biodynamie, elle est promise à une longue garde et à devenir une belle émotion.  
**110 euros**

**Domaine Stéphane Ogier, La Belle Hélène 2016, côte-rôtie**  
Dans les traces de son père, Stéphane Ogier donne de l'impulsion à ce domaine qui possède les plus beaux terroirs de la vertigineuse AOC côte-rôtie. Un belle-hélène corsé et tannique, tout en caractère et concentration.  
**350 euros**

**Château Mont-Redon, Réserve 2018, côtes-du-rhône**  
Côtes-du-rhône archétypique avec sa fraîcheur aromatique et sa richesse en bouche. Mont-Redon est à l'aise sur tous les terroirs. Charpente tannique, fruits rouges mûrs et finale puissante et franche sur la fraise écrasée.  
**14 euros**

**Gabriel Meffre, Sainte-Catherine 2016, gigondas**  
Maison recommandable qui progresse et propose une gamme de vins du sud de la vallée du Rhône. Ce gigondas se met en place en place et accompagnera une viande grillée, par sa structure et sa « jutosité » épicée.  
**19,50 euros**