



Olivier Poussier

Le sommelier globe-trotter

Notre meilleur sommelier du monde 2000 est un insatiable curieux qui couvre le Rhône septentrional, la Corse et le Beaujolais pour *La Revue du vin de France*.

Infatigable voyageur et véritable passionné des vins de tous pays, Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000, n'en demeure pas moins très attentif pour chaque vin, à l'identité de son terroir, de sa finesse, de son équilibre et de sa pureté aromatique. Pas surprenant dès lors qu'il met en avant, dans les régions qu'il suit des vigneronns comme Daniel Bouland, Laurent

Martray ou le château Thivin en Beaujolais, Jean-Louis Chave, le domaine Ogier et Jean-Paul Jamet dans le Rhône septentrional. C'est un même constat qui s'impose pour la Corse, tant pour la cuvée Ministre Impérial 2013 du domaine Comte Abbattucci, que pour le patrimoine blanc d'Antoine Arena. À noter, le côté "civilisé" d'Amphora 2013, du Clos Canarelli.

Beaujolais

17/20

• CHÂTEAU DE THIVIN
Côte de Brouilly 2013
Cuvée Zaccharie

Rouge. La régularité de cette cuvée nous impressionne. Elle allie la puissance et la rondeur à une gourmandise qui ne laisse aucun doute sur l'origine de son terroir. À garder cinq ans.

19 €

17/20

• DOMAINE
LAURENT MARTRAY
Côte de Brouilly 2014
La Feuillée

Rouge. Ce vin épouse bien la minéralité apportée par le granit bleuté de la Côte de Brouilly. Le fruit est juste, avec une sève de bouche qui possède un grain et une finesse tactile. Joli potentiel.

13 €

17/20

• DOMAINE
DANIEL BOULAND
Morgon 2014
Vieilles Vignes

Rouge. Les morgons de Daniel Bouland sont d'une intensité de fruits exemplaire. Celui-ci est issu de vieilles vignes situées sur le terroir de Corcellette. Un vin chamu, encore ferme, mais qui vieillira bien.

9 €

17/20

• DOMAINE
MEE GODARD
Morgon 2014
Passerelle

Rouge. Ancienne vendeuse de produits cénologiques, Mee Godard réalise son rêve en produisant son propre vin. Pour son deuxième millésime, sa cuvée parcelle fait déjà l'unanimité. Un fruit juteux, une matière concentrée et en finesse avec un fruit qui reste scintillant.

25 €

17/20

• CHÂTEAU
DE MOULIN-À-VENT
Moulin-à-Vent 2013
La Rochelle

Rouge. Acquis par la famille Parinet en 2009, ce joyau de l'appellation possède une magnifique collection de terroirs. Ce vin se démarque par son toucher de bouche. Il se montre concentré, doté d'une belle amplitude. Sa texture est rassemblée et l'ensemble se monte velouté.

32 €

17/20

• CHÂTEAU DES JACQUES
Moulin-à-Vent 2013
La Rochelle

Rouge. Ce cru, domaine phare de Moulin-à-Vent, s'affirme d'année en année. Nous aimons sa dimension en bouche. Ce vin affiche une remarquable concentration, sans aucune dureté.

24 €

17/20

• THIBAUD LIGER BÉLAIR
Moulin-à-Vent 2013
Les Vignes Centenaires

Rouge. Les Vignes Centenaires reste indéniablement la grande cuvée du domaine. La bouche est racée avec un volume et une dimension qui en dit long sur son potentiel. Belle gestion de l'élevage.

37 €

17/20

• DOMAINE
JEAN-MARC BURGAUD
Morgon 2013
Javernières

Rouge. Jean-Marc Burgaud fait partie des vigneronns de Morgon qui distinguent le terroir Javernières du terroir de la côte du Py. Le 2013 est abouti dans la matière avec une sensation concentrée tout en gardant une trame qui tapisse la bouche sans dureté.

17 €



MORGON. Cette appellation du Beaujolais s'étend sur environ 1100 hectares, sur un sol composé de schistes et de granite. La Côte du Py est cette colline d'origine éruptive qui trône au cœur de l'appellation.

16/20
 • **DOMAINE DAMIEN COQUELET**
Chiroubles 2013
 Vieilles Vignes

Rouge. Un chiroubles de grande classe, où la dimension et le volume de bouche révèlent un vin de caractère tout en conservant ce côté étoffé et velouté à la fois. Un régal.

20 €

Corse

17/20
 • **DOMAINE COMTE ABBATUCCI**
Vin de France 2013
Cuvée du Ministre Impérial

Rouge. Ce vin séduit par sa justesse du fruit et sa texture infusée. Une belle association bâtie sur des cépages autochtones. Ce Ministre Impérial est complexe, doté d'une allonge de qualité.

65 €

17/20
 • **DOMAINE ANTOINE-MARIE ARENA**
Vin de France 2014
Haut des Carco

Blanc. Haut des Carco est certainement l'expression la plus minérale de Patrimoine. Tour à tour floral, anis et fenouil, le nez est profond. La bouche associe parfaitement la puissance et la fermeté.

17 €

16,5/20
 • **DOMAINE U STILICIONU**
Ajaccio 2012
Damianu

Rouge. Avec ses arômes de fraises macérées, c'est une belle définition du sciaccellu. Une pointe de maquis et épices douces. La bouche se dévoile sur une trame longiligne sans lourdeur de style. Ce millésime va s'étoffer avec le temps.

21 €

16,5/20
 • **DOMAINE ANTOINE ARENA**
Patrimoine 2014
Carco

Blanc. Grande fraîcheur d'aubépine et de glycine avec une pointe épicée. La bouche se montre enveloppée tout en gardant de beaux reliefs apportés par la vivacité et les amers. À garder pendant cinq ans.

27 €

16,5/20
 • **DOMAINE GUIDICELLI**
Muscat du Cap Corse 2013
Soléra

Blanc. Un muscat de grande classe, qui se montre complexe sur des notes d'oranges confites et de quinquina. L'ensemble est souligné par des nuances de fruits secs et de torréfaction. La bouche est longue et persistante. Une vraie réussite.

37 €

COUP DE

Beaujolais

17/20
 • **DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES**
Morgon Javernières 2013
Les Impénitents

Rouge. Cette cuvée provient d'une sélection de vieilles vignes sur le terroir de Javernières. En comparaison au 2012, le 2013 est supérieur, tant dans la pureté du fruit que dans la mâche en bouche. Sans aucun doute le fleuron du domaine.

22 €