



SÉLECTION



LES GRANDS VINS DE FÊTE À TOUS PRIX

877505ce5d90850262484ff4ba0b15693154701be1105c4

FABRICE LESBIGNEUR



POUR FAIRE PLAISIR À CHACUN, IL N'EST PAS TOUJOURS OBLIGATOIRE DE DÉPENSER DES FORTUNES. NOTRE SÉLECTION DE MOINS DE 30 EUROS À PLUS DE 100. JOYEUX NOËL.

► Sélection Alain Chameyrat (bettane+desseauve)

MOINS DE 30 €

ALSACE

DOMAINE PAUL BLANCK, ALSACE
ALTENBOURG GEWURZTRAMINER,
BLANC DOUX 2008

Il commence seulement à s'ouvrir, le temps passé en bouteille lui permet aujourd'hui de goûter presque sec, grâce à la belle acidité du millésime. Les parfums délicats de fraise fraîche et de rose sont très purs, la bouche offre un toucher raffiné où l'acidité domine le sucre dans la construction de la bouche, les beaux amers de la finale sont salivants et toniques. Joli.
13 euros. 15,5/20

DOMAINE RIEFLÉ - SEPP LANDMANN,
ALSACE BIHL RIESLING, BLANC 2013

Arômes anisés élégants, bouche nette, droite, épurée, avec une finale plus minérale, fumée. Très joli caractère.
14 euros. 15/20

BEAUJOLAIS

GEORGES DUBCEUF, JULIÉNAS
DOMAINE DE LA SEIGNEURIE, ROUGE 2013

Boisé pas encore fondu, ensemble riche et dense, trame serrée, fraîcheur en fin de bouche, tonique.
8,30 euros. 15,5/20

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT,
MOULIN-À-VENT, ROUGE 2013

L'élevage en barrique est puissant mais de qualité, il se fondra dans le temps car les tannins sont fins, à bien carafer si on souhaite l'ouvrir jeune, beau toucher de bouche.
19 euros. 16/20

BORDEAUX

CHÂTEAU CALON-SÉGUR, SAINT-ESTÈPHE
MARQUIS DE CALON, ROUGE 2012

Belle robe pourpre et nez complexe, harmonieux, associant prune et cèdre, soutenu par un tannin un peu ferme.
20,50 euros. 15,5/20

CHÂTEAU DE CÉRON, GRAVES,
ROUGE 2012

Ce vin est bon, charnu, fin, équilibré, digeste. Que lui manque-t-il ? Nous n'avons pas trouvé.
11 euros. 15/20

CLARENCE DILLON WINES,
BORDEAUX CLARENDELLE, BLANC 2013

Robe jaune d'or pâle, nez très épanoui et raffiné, vanillé, pêche blanche, agrumes, fleurs suaves, bouche ample, très aromatique, minérale, avec beaucoup de gras et de vivacité. Long et très harmonieux.
17 euros. 15/20



*DOURTHE, BORDEAUX DOURTHE N°1,
ROUGE 2012*

Nez riche et flatteur, exprimant un beau fruit très mûr et un boisé élégant, bouche dense et savoureuse, avec une solide trame tannique et de l'équilibre pour ce bordeaux classique et plein de potentiel.

8 euros. 15/20

*CHÂTEAU FAYAT, POMEROL,
ROUGE 2013*

Flamboyant en attaque, bouche à la fois gourmande et juteuse, ce vin est un vrai régal et ne souffre pas de sa mise en bouteille.

22 euros. 16/20

*CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN,
LISTRAC-MÉDOC, ROUGE 2012*

Souple et ample, ce vin est droit, bien fait, avec une jolie tension. Finale dense et finement épicée.

16 euros. 15/20

*CHÂTEAU HOURTIN DUCASSE,
HAUT-MÉDOC, ROUGE 2011*

Composé aux trois-quarts de cabernet sauvignon, c'est un vin de belle fraîcheur, avec un fruit souple, de l'équilibre. Précis, assez délicat, de bonne fraîcheur, il ne manque pas de personnalité.

12,50 euros. 14/20

*CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE,
PESSAC-LÉOGNAN, BLANC 2013*

Magnifique nez complexe, à la fois délicat et exubérant, fruit pur, subtiles touches épicées, minérales et florales, bouche superbe, puissante, savoureuse, avec une texture suave et fondante, une grande minéralité et une très longue finale sur la fraîcheur.

50 euros. 18/20

*CHÂTEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES
LION DE SUDUIRAUT,
BLANC LIQOREUX 2011*

Modernisation réussie du type second vin, et un vin gagnant sur tous les tableaux, préservation de la fraîcheur aromatique du raisin, mais aussi évidence dans la texture du rôti de raisins bien botrytisés. Encore un vin idéal pour la consommation au verre.

20 euros. 16,5/20

BOURGOGNE
*CHÂTEAU DE BEAUREGARD,
MOULIN-À-VENT CLOS DES PÉRELLES,
ROUGE 2012*

Un fruit gourmand, séveux, profond, élégant et charmeur. On ne peut pratiquer ici la modération, il se livre sans compter. C'est tout simplement bon!

15 euros. 17/20

*DOMAINES ALBERT BICHOT,
BOURGOGNE SECRET DE FAMILLE,
ROUGE 2013*

Rond, fruité, tendre, allonge très harmonieuse. Toujours une impeccable valeur sûre.

19 euros. 15/20

*DOMAINE BILLAUD-SIMON,
CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU
VIEILLE VIGNE, BLANC 2012*

Fruité élégant, mûr et savoureux, bouche charnue avec une tension droite, superbe et profond.

26 euros. 18/20

*JEAN-MARC BROCARD,
CHABLIS PREMIER CRU VAULORENT,
BLANC 2014*

Arômes gourmands et fruits jaunes frais et mûrs, bouche ample et puissante, un vin « avec du coffre », harmonieux.

21,90 euros. 16/20

*CHÂTEAU DE CHAMIREY, MERCUREY
EN PIERRELET, BLANC 2013*

Très aromatique, délicat, floral, il est très ouvert et gourmand. Riche, confituré avec un poivré blanc en finale. Très sphérique, intéressant.

24,50 euros. 16,5/20

*DOMAINE VINCENT DUREUIL-JANTHIAL,
RULLY MAIZIÈRES, ROUGE 2013*

Très floral, on trouve la rose rouge. Profondeur, longueur, tension et équilibre, c'est un très beau vin. Croquant, ses tannins évoquent le toucher de soie sauvage en finale.

17 euros. 16,5/20

*LA CHABLISIENNE, CHABLIS PREMIER CRU
LES LYS, BLANC 2012*

Ample parfums floraux, élégant et savoureux, fines notes de poivre blanc en bouche, toujours aussi charmeur et belle réussite dans un bon millésime.

20,20 euros. 16/20

*DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE
- BRET BROTHERS, POUILLY-FUISSÉ
EN CAREMENTRANT, BLANC 2013*

Très particulier, très tendu, l'attendre. Austère dans sa jeunesse, il a un grand potentiel. Complexité et force. Beaucoup de personnalité.

26 euros. 17/20



*HENRI DE VILLAMONT, SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
PREMIER CRU CLOS DES GUETTES,
ROUGE 2013*
Croquant et ferme à la fois, vivacité et intensité : une représentation précise et archétypique de la personnalité des meilleurs terroirs de Savigny.
25 euros. 16/20

CHAMPAGNE
*GONET-MÉDEVILLE, CHAMPAGNE
GRAND CRU BLANC DE NOIRS,
BLANC BRUT*
C'est l'un des grands blancs de noirs du secteur, avec son intensité très pure de fruits rouges au nez comme en bouche, la finale est fraîche et distinguée.
25 euros. 17/20

CORSE
*TERRA VECCHIA, CORSE ALBARIA,
BLANC 2013*
Beaucoup d'abricot au nez, on pense immédiatement au viognier mais vraiment réussi, savoureux, entêtant, façon Shalimar...
20,16 euros. 14,5/20

JURA
*DOMAINE RUCKAERT - JURA,
CÔTES DU JURA VIGNE DES VOISES,
BLANC 2012*
Les terroirs plus caillouteux, exposés sud-sud-est, confèrent sa large tension saline à ce blanc de toute beauté, plus opulent que les autres cuvées et à la tension remarquable. Un vin d'attente et de gastronomie.
15,20 euros. 16,5/20

LANGUEDOC
*DOMAINE D'AIGUES BELLES, IGP D'OC
LOMBARDE, ROUGE 2013*
Assemblage plus languedocien, avec une forte proportion de grenache. Cuvée raffinée, complexe.
10,30 euros. 17/20

*BERGERIE DU CAPUÇIN,
LANGUEDOC-PIC SAINT-LOUP DAME JEANNE,
ROUGE 2013*
Dans un registre opulent, fruité, gourmand, plein, un vin de soleil.
12 euros. 14,5/20

*CALMEL JOSEPH, MINERVOIS,
ROUGE 2013*
Ici aussi, c'est une très belle réussite à travers ce vin typique du secteur qui en donne une approche précise et gourmande, puissante mais sans dureté.
7,50 euros. 15/20

*VIGNOBLES JEANJEAN, TERRASSES
DU LARZAC DOMAINE DE CAUSSE
D'ARBORAS - LA SENTINELLE, ROUGE 2012*
En rupture de style avec l'ancien domaine et avec tout le Languedoc, cette nouvelle vinification a exalté les arômes de rose ancienne. Un vin très original, un séducteur.
10 euros. 15,5/20

*DOMAINE LES GRANDES COSTES,
LANGUEDOC LA SARABANDE, ROUGE 2010*
Belle expression épicée, portée par un alcool perceptible. De jolis tannins, des notes de havane, une finale complexe, le tout exprimant une idée des mille et une nuits.
13,85 euros. 15/20

*LES DOMAINES PAUL MAS, IGP D'OC MAS
DES TANNES CLASSIQUE, BLANC 2014*
Voici une cuvée qui est affranchie des élevages démonstratifs qu'affectionne le domaine. Superbe nez de fruits frais, d'agrumes, bouche complexe et longue. Une voie à suivre, certainement.
9,15 euros. 15/20

*VINADEIS, MINERVOIS
DOMAINE DE CAZELLES-VERDIER,
LES PIERRES QUI CHANTENT
- GRANDE RÉSERVE, ROUGE 2013*
Robe grenat brillante, boisé plutôt raffiné associé à de belles notes de fruits noirs frais, bouche droite, structurée et élancée, avec un grand volume et un potentiel certain.
14,90 euros. 16/20

PROVENCE
*CHÂTEAU BARBEYROLLES, CÔTES DE
PROVENCE BLANC DE BLANCS, BLANC 2014*
De haute expression, ce vin offre des arômes subtils de fleurs blanches, d'agrumes et de poire Jeanne d'Arc. Cette palette aromatique se complète d'accents d'anis dans une bouche énergique qui s'étire avec la plus grande subtilité. La finale ciselée est irrésistible.
16 euros. 16/20

*DOMAINE DE LA BASTIDE BLANCHE,
BANDOL FONTANÉOU, ROUGE 2013*
Intense et raffiné, le tannin est noble, épuré, élancé. Vin d'une grande digestibilité par son équilibre très abouti.
25 euros. 17,5/20

*VILLA BAULIEU, COTEAUX D'AIX-EN-
PROVENCE CUVÉE BÉRENGÈRE, ROUGE 2012*
Nez épicé sur fond de fruits noirs, attaque juteuse, tannin long et enveloppant, c'est excellent sur une daube.
17 euros. 16/20



*DOMAINE DE LA BEGUDE,
BANDOL, ROUGE 2013*

Beau volume de bouche, puissant, onctueux, très plein, qui s'exprime sur les fruits noirs bien mûrs.

23 euros. 16,5/20

*CHÂTEAU LA MARTINETTE,
CÔTES DE PROVENCE, ROUGE 2013*

Fruits rouges et épices dominant au nez, tannin soyeux avec une puissance contenue et une finale fraîche menthée.

16 euros. 16/20

*CHÂTEAU MINUTY, CÔTES DE PROVENCE
PRESTIGE, BLANC 2014*

Vif, délié avec de la profondeur, on apprécie l'aromatique qui décline l'anis et les agrumes.

17 euros. 15,5/20

*DOMAINES OTT, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ
CŒUR DE GRAIN CLOS MIREILLE, ROSÉ 2014*

Salin, élégant, jouant le registre de la finesse, ce rosé a du style.

24,36 euros. 16/20

*COMMANDERIE DE PEYRASSOL,
CÔTES DE PROVENCE COMMANDERIE
DE PEYRASSOL, ROUGE 2011*

Le vin a gagné en complexité et en intensité sans perdre de son élégance.

11,70 euros. 15,5/20

*CHÂTEAU ROUBINE, CÔTES DE PROVENCE
TERRE DE CROIX, ROSÉ 2014*

Puissant et élégant, ce rosé vineux a une belle finale marquée par le poivre de Sichuan.

17 euros. 16/20

ROUSSILLON

*MAS AMIEL, MAURY VERS LE NORD,
ROUGE 2013*

Le nez explose de fruits et de moka, avec une exubérance exotique. La bouche est bien plus fraîche que ne le laisse présager la maturité du nez, avec une véritable tension, des saveurs puissantes et originales d'orange sanguine et de fruit de la passion, et une finale élancée et minérale. Un grenache magistral!

22 euros. 17,5/20

*VIGNERONS CATALANS EN ROUSSILLON,
CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES RED
DOMUS, ROUGE 2013*

Nez fruité, sur la guimauve avec une touche florale. Belle souplesse en bouche, qui offre une plasticité intéressante à table.

9,50 euros. 14,5/20

*VIGNOBLES DOM BRIAL - CAVE DE BAIXAS,
RIVESALTES DOM BRIAL TUILÉ,
ROUGE DOUX 2008*

Nez de viandox, pruneau, noix, cacao, marmelade... entre autres. Sarabande de saveurs en bouche, avec du café notamment. On regrette juste le côté sec des sensations tactiles, mais c'est tellement complexe et de bonne longueur, avec un sucre bien intégré, qu'on ira compenser ce manque de chair par des accords sur un plateau de fromages.

8,20 euros. 15/20

SAVOIE-BUGEY

*DOMAINE LOUIS MAGNIN,
VIN DE SAVOIE - CHIGNIN-BERGERON,
BLANC 2012*

Charnu, abricoté, généreux, avec de beaux amers de fin de bouche, ce bergeron joue en parallèle de finesse et de tension. Réussi.

18 euros. 15,5/20

SUD-OUEST

*VINS ALAIN BRUMONT, IGP DES CÔTES
DE GASCOGNE GROS MENSUNG
-SAUVIGNON, BLANC 2014*

Assemblage à parts égales de sauvignon et de gros manseng, ce blanc produit à un million de cols allie finesse et fraîcheur avec une touche saline. Bravo!

5,50 euros. 14,5/20

*VIGNERONS DE BUZET, BUZET ONIRIC,
ROUGE 2012*

Cette cuvée composée à 100 % de cabernet-sauvignon est fruitée, droite et équilibrée.

13 euros. 15/20

*DOMAINE DE CABARROUY,
JURANÇON SAINTE-CATHERINE,
BLANC LIQUEUREUX 2012*

Vin très complexe, sophistiqué, aux arômes d'agrumes et de tabac blond. La bouche est volumineuse, très puissante, elle finit sur des notes exotiques et mentholées. Extraverti!

14,50 euros. 16,5/20

*DOMAINE CHIROULET, IGP DES CÔTES DE
GASCOGNE VENT D'HIVER,
BLANC MOELLEUX 2011*

Ce pur petit manseng récolté au début de l'hiver affiche un nez de truffe exquis. La bouche de belle liqueur, confite, reprend ces notes de truffe blanche autour d'une fraîcheur salutaire. Le meilleur liqueureux de sa catégorie.

17 euros. 16/20



*CAVE DE CROUSEILLES,
PACHERENC DU VIC BILH PERLE DE GIVRE,
BLANC MOELLEUX 2014*
Ce vin à la maturité très poussée libère des arômes de pêches de vigne très savoureuses, dans un style ambitieux sur une vendange plus tardive. Il possède une très belle liqueur.
10,40 euros. 15,5/20

*LA BASTIDE ORLIAC, BRULHOIS DEUX
SŒURS, ROUGE 2013*
Nez élégant et aérien, sur les fruit rouges frais, bouche fraîche, élégante, tannins frais, de l'allonge.
8 euros. 15/20

*CHÂTEAU MONTUS - CHÂTEAU BOUSCASSÉ,
MADIRAN CHÂTEAU MONTUS,
ROUGE 2013*
Ce vin possède de la chair et des arômes raffinés de baies sauvages. L'élevage en cours va terminer d'affiner la vigueur du millésime.
25 euros. 15/20

*CHÂTEAU MOULIN CARESSE,
MONTRAVEL CENT POUR 100,
ROUGE 2011*
Les fruits noirs, la densité et la profondeur s'invitent dans ce merlot choucho de ses propriétaires. À juste titre car il en a sous le pied, puissant, juteux, charnu.
14,30 euros. 15,5/20

*PRODUCTEURS PLAIMONT, SAINT-MONT
MONASTÈRE, ROUGE 2012*
La robe est d'un noir profond, elle introduit un vin mûr, complet, puissant, charnu avec une trame tannique serrée et racé.
15,30 euros. 15/20

*CHÂTEAU VARI,
MONBAZILLAC RÉSERVE DU CHÂTEAU,
BLANC LIQUOREUX 2007*
Très belle démonstration de fraîcheur et de finesse, sur des notes d'oranges confites et de lime, avec une belle nervosité. Pur et longiligne, il surclasse les 2005 et 2002 pourtant réussis.
15 euros. 15,5/20

*VALLÉE DE LA LOIRE
DOMAINE AMIRAUT-GROSBOIS,
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
LES BOISSIÈRES, ROUGE 2014*
Très belle finale de bouche aux tannins tendus et gourmands. À mettre en cave, la promesse est belle.
9,50 euros. 15,5/20

*DOMAINE HENRI BOURGEOIS, SANCERRE
LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS, BLANC 2014*
On a la subtilité crayeuse du secteur, avec une belle allonge.
22 euros. 16/20

*DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE, MUSCADET
SÈVRE-ET-MAINE CLOS LES MONTHYS VIGNE
DE 1914, BLANC 2013*
Avec un tel vin on veut bien repartir en 1914, ce cru part joyeusement au combat, avec une allonge toute en tension stylée.
10,90 euros. 16/20

*PIERRE ET BERTRAND COULY, CHINON,
ROUGE 2014*
Expression très juste du beau millésime 2014, charnu et plein, gorgé de fruits
8,50 euros. 15/20

*DOMAINES VÉRONIQUE GÜNTHER-CHÉREAU,
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE CHÂTEAU
DE LA GRAVELLE - GORGES, BLANC 2010*
Ce vin a gagné en complexité et en aromatique depuis notre dernière dégustation, on en apprécie sa tension iodée sur fond d'agrumes.
11,00 euros. 15,5/20

*CHÂTEAU LA VARIÈRE, BONNEZEUX
LA ROCHE, BLANC LIQUOREUX 2013*
Nez de miel avec une touche d'agrumes confits, bouche de belle dimension se terminant toute en fraîcheur.
26 euros. 16,5/20

*HENRY ET JEAN-SÉBASTIEN MARIONNET,
IGP DU JARDIN DE LA FRANCE GAMAY
DE BOUZE, ROUGE 2014*
Le gamay de Bouze est un cépage teinturier, ne pas s'en rendre compte relèverait d'un problème d'optique. En bouche, il est tout en puissance, sans austérité, sans aspérités, avec une réelle profondeur de texture en 2014.
9,50 euros. 16/20

*DOMAINE DE LA PERRIÈRE, SANCERRE,
ROUGE 2012*
Onctuosité en attaque, bouche élancée avec une finale fumée.
12,80 euros. 15/20

*CHÂTEAU PIERRE-BISE, SAVENNIÈRES CLOS
LE GRAND BEAUPRÉAU, BLANC 2012*
Tout en tension mesurée, sur fond d'agrumes confits et d'iode, ce vin a la percussion des grands terroirs.
13,25 euros. 16/20



*DOMAINE CLAUDE RIFFAULT,
SANCERRE LES DENISOTTES, BLANC 2014*

Tension cristalline qui offre une belle profondeur.

20 euros. 16,5/20

*DOMAINE DE SAINT-JUST, SAUMUR-
CHAMPIGNY MONTÉE DES ROCHES,
ROUGE 2012*

Tannin franc et profond avec un fruit bien dégagé.

14 euros. 15,5/20

*DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS,
MONTLOUIS-SUR-LOIRE REMUS PLUS,
BLANC 2014*

Dynamique, précis, plein, la tension qu'il faut et un style très aérien, l'idée de la chose plutôt que la chose. Très belle bouteille à boire ou à garder, en fonction de vos envies. Mais comment lui résister ?

18 euros. 18/20

VALLÉE DU RHÔNE

*BALMA VENITIA, MUSCAT DE BEAUMES-DE-
VENISE BOIS DORÉ, BLANC DOUX 2008*

De la diversité aromatique allant de la frangipane à l'abricot rôti. La puissance s'affiche au nez comme en bouche. Trame plus digeste, on atteint l'équilibre recherché.

15,30 euros. 15/20

*JEAN-LUC COLOMBO, SAINT-PERAY
LA BELLE DE MAI, BLANC 2013*

Joli nez finement mielleux, notes de coing en bouche, raisin mûr, ensemble frais mais sans nervosité, d'usage universel en gastronomie. Parfaite intégration du bois.

25 euros. 15,5/20

*DOMAINE LEVET, CÔTE RÔTIE MAESTRIA,
ROUGE 2012*

Une perfection dans l'honnêteté du rendu d'un terroir exceptionnel (Landonne en partie), classe, longueur et vinosité exemplaires.

27,50 euros. 18/20

*CAVE DE TAIN, SAINT-JOSEPH
ESPRIT DE GRANIT, ROUGE 2012*

Élancé, équilibré, frais, fin. Une fois de plus, on n'est pas déçu par un saint-joseph.

16,90 euros. 16/20

*CHÂTEAU DE LA TUILERIE, COSTIÈRES
DE NÎMES SYRAH, ROUGE 2013*

Mûr et gras, savoureux et épicé, bonne allonge.

7,80 euros. 14/20

DE 30 À 50 €

ALSACE

*DOMAINE MARCEL DEISS, ALSACE
GRASBERG, BLANC DEMI-SEC 2013*

Goûté sur cuve. Nez somptueux, d'une grande pureté de fruit, entame très légèrement enrobée par un petit résiduel mais aussitôt retendue par une forte acidité de terroir au nord, grosse matière mais avec de la légèreté.

33 euros. 17,5/20

*DOMAINE HENRI SCHOENHEITZ, ALSACE
HERRENREBEN RIESLING SÉLECTION DE
GRAINS NOBLES, BLANC LIQUOREUX 2013*

Raisin confit, fruits secs, texture huileuse, superbe fraîcheur, tonique et élancée, sur une finale de gingembre, citron vert et beurre salé, magnifique, grâce à une très belle acidité qui rend le vin très digeste.

40 euros. 17,5/20

*DOMAINE SCHOFFIT, ALSACE GRAND
CRU RANGEN CLOS SAINT-THÉOBALD
GEWURZTRAMINER, BLANC DOUX 2013*

Texture huileuse, grosse richesse de matière, le sucre et le gras sont rejoints par la salinité du sol, finale élancée et fraîche malgré la concentration, belle évolution prévisible.

32 euros. 18/20

BORDEAUX

CHÂTEAU BATAILLEY, PAUILLAC, ROUGE 2011

Beaux arômes classiques de cèdre et de graphite, tendre mais plein, belle allonge.

32,60 euros. 16,5/20

*CHÂTEAU DE FIEUZAL, PESSAC-LÉOGNAN,
BLANC 2013*

Nez puissant et complexe, montrant un fruit à grande maturité, des notes vanillées et minérales, bouche opulente et riche, avec beaucoup de gras, de fruit, de vivacité. Un blanc exubérant et parfaitement équilibré.

43 euros. 16,5/20

*CHÂTEAU LAGRANGE, SAINT-JULIEN,
ROUGE 2011*

Très classique dans son expression aromatique (cèdre épicé, avec une pointe de résine), élégant, racé, très bien fait.

36,50 euros. 17/20

*CHÂTEAU LÉOVILLE-BARTON, SAINT-JULIEN,
ROUGE 2013*

Grande couleur, corps et définition de terroir magnifiques dans ce millésime, tannin plein, racé, finale sur le cèdre, le graphite et même un peu la truffe, un léoville classique en gestation.

49 euros. 17,5/20



*CHATEAU LEOVILLE-LAS CASES, SAINT-JULIEN
CLOS DU MARQUIS, ROUGE 2011*

Large et noblement réglissé au nez, ce qui indique le haut niveau de maturité du raisin. Tannin complexe et boisé parfaitement intégré. Digne d'un très beau cru classé !

42 euros. 17/20

*CHÂTEAU LYNCH-BAGES, BORDEAUX
BLANC DE LYNCH-BAGES, BLANC 2013*

Magnifique nez complexe, raffiné et très pur, fruit intense, notes florales, mentholées et minérales, bouche généreuse, harmonieusement boisée, amplement fruitée, très longue et délicieusement fraîche.

38 euros. 16/20

*CHÂTEAU MARQUIS DE TERME,
MARGAUX, ROUGE 2011*

Rond et puissant, notes de cuir en formation, beaucoup de mâche, vin de fort caractère.

36,70 euros. 16/20

*CHÂTEAU MEYNEY, SAINT-ESTÈPHE,
ROUGE 2012*

D'une couleur profonde, le vin exhale les fruits rouges bien mûrs. La bouche est ample, avec un beau volume, sans aucune aspérité.

30 euros. 15,5/20

*CHÂTEAU PHÉLAN-SÉGUR,
SAINT-ESTÈPHE, ROUGE 2012*

Nez expressif et charmeur. En bouche le vin est souple, gras, flatteur, le boisé est discret, belle longueur sur la fraîcheur.

35 euros. 16,5/20

*CHÂTEAU TALBOT, SAINT-JULIEN,
ROUGE 2012*

Raffiné et suave, bien plus épanoui que l'an dernier et surtout plus fin et plus racé que dans certains grands millésimes de la décennie précédente, un des classiques de l'année.

39 euros. 17/20

BOURGOGNE

*BOUCHARD PÈRE ET FILS, VOLNAY PREMIER
CRU LES CAILLERETS - ANCIENNE CUVÉE
CARNOT, ROUGE 2013*

Belle couleur aux reflets grenat, fruit aux accents de quetsche, corps large et onctueux, allonge tendre et tapisante, tannin fin, belle fraîcheur finale. Longueur. Malgré la grêle, un très beau vin.

47,50 euros. 17/20

*CHANSON PÈRE ET FILS, BEAUNE PREMIER
CRU CLOS DES MARCONNETS, ROUGE 2013*

Plus complet et plus gras, tannin très précis, rondeur délicate, profond.

42 euros. 17/20

*LA CHABLISIENNE, CHABLIS GRAND CRU
LES PREUSES, BLANC 2012*

Régulièrement l'un des sommets de la cave, par sa puissance et sa densité. Beaucoup d'énergie, de l'allonge et un grand équilibre.

37,30 euros. 17/20

*CHÂTEAU DE POMMARD,
NUITS-SAINT-GEORGES, ROUGE 2012*

D'ores et déjà bien goûtable, ce nuits montre une finale saline et complexe. Belle bouteille à réserver pour dans une paire d'années.

40 euros. 15,5/20

*DOMAINE JEAN TRAPET PÈRE ET FILS,
GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA,
ROUGE 2013*

Jolie couleur pourpre, nez précis, plutôt minéral, jolie texture, tannins bien affinés, style noble mais à attendre un peu.

45 euros. 15/20

CHAMPAGNE

*BOIZEL, CHAMPAGNE GRAND VINTAGE,
BLANC BRUT 2007*

La robe est dorée, le vin a de la maturité et une souplesse généreuse. C'est un millésime qui n'a pas la puissance des plus grandes années, mais il séduira à table.

44,80 euros. 15/20

BONNAIRE, VARIANCE, BLANC BRUT

Nez de fleurs blanches avec une touche épicée que l'on retrouve dans une bouche riche et intense.

30 euros. 15,5/20

*CANARD-DUCHÊNE, CHARLES VII BLANC
DE BLANCS, BLANC BRUT*

Agrumes, pointe d'amertume mais fraîcheur enlevée, très apéritif.

36 euros. 14,5/20

*DRAPPIER, CHARLES DE GAULLE,
BLANC BRUT*

Onctueux, profond, raffiné et intense, avec l'impressionnante droiture qui convient à cette cuvée en forme d'hommage.

39 euros. 17,5/20

*CHAMPAGNE FLEURY,
BLANC EXTRA-BRUT 1995*

Nez subtil et complexe, pâte d'amande, fruits secs, citron confit. Bouche très fine, intense, très longue finale harmonieuse. On en reprend.

40 euros. 17/20



*PIERRE GIMONNET ET FILS, FLEURON,
BLANC EXTRA-BRUT 2009*

Concentré, fin et élégant avec la densité du millésime, ce vin a de la percussive.
34 euros. 17,5/20

HENRIOT, BLANC DE BLANCS, BLANC BRUT

Finement citronné, avec une note toastée associée au zeste, il séduit par son allant et son allure.
37 euros. 16/20

LANSON, EXTRA ÂGE, BLANC BRUT

Joliment construit, avec de la maturité et une certaine complexité, plus de nervosité aussi que dans les tirages précédents.
50 euros. 16/20

*LAURENT-PERRIER, ULTRA BRUT,
BLANC BRUT*

Dans le même registre pur et droit que brut L-P mais avec le soupçon de minéralité et de fermeté en finale qu'apporte l'absence de dosage, et sans la raideur de trop d'extra-bruts.
46 euros. 16,5/20

*NICOLAS FEUILLATTE, GRAND CRU BLANC
DE BLANCS, BRUT 2006*

Robe dorée, corps ample et brioiché, non dénué de vinosité, allonge ample et savoureuse. Très bon rapport qualité-prix dans sa catégorie.
36 euros. 16/20

*PAUL GOERG, ABSOLU PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS, EXTRA BRUT*

Toute la droiture et la finesse aérienne des terroirs de Vertus se retrouvent dans ce pur et intense champagne, racé, salin et long.
35,30 euros. 16/20

PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ, BRUT

Le style épanoui et confortable de la marque convient bien au rosé, qui séduit par sa précision aromatique avec ses notes de framboise, de sucre et de meringue et son allonge suave.
45 euros. 16/20

*PHILIPPONNAT, ROYALE RÉSERVE,
BLANC NON DOSÉ*

Robe dorée, belle maturité de fruit, une dimension plus mature que le royale-réserve classique, une très belle trame acide, voilà un modèle du genre non dosé.
30,80 euros. 17/20

POL-ROGER, PURE, BLANC EXTRA BRUT

Frais, fruité floral, acidité, mais sur la rondeur, élégant, souple, net et franc. Un caractère juvénile et direct, très différent du brut, avec une tension qu'apprécieront les connaisseurs.
47 euros. 16/20

*LOUIS ROEDERER, BLANC DE BLANCS,
BRUT 2009*

Peut-être légèrement moins profond et intense que le millésime précédent, mais d'une finesse et d'une allégresse splendides.
49,50 euros. 17/20

THIÉNOT, BLANC BRUT

Bon brut gourmand et équilibré, aux accents joliment fruités.
32 euros. 15/20

VEUVE FOURNY, R EXTRA-BRUT, BLANC

Très tendu avec une belle dimension charpentée, plus évolué aussi que les bruts et beaucoup de profondeur, R est un vrai champagne de table.
35 euros. 17/20

JURA

*CHÂTEAU D'ARLAY, CÔTES DU JURA
VIN JAUNE, BLANC 2007*

C'est un jaune fin, élané, de bonne acidité, simple et efficace, parfaitement dans l'esprit du jaune, sans épices fortes mais des notes de fumé et de tourbe.
33 euros. 14,5/20

LANGUEDOC

*MAS DE DAUMAS-CASSAC,
IGP DE L'HÉRAULT, ROUGE 2013*

Ce 2013 est extrêmement raffiné. Les arômes sont complexes et épanouis, fruit bien mûr, violette, pivoine, boisé subtil, résineux, la bouche est franche, vigoureuse, tonique, avec un fruit énergique et une finale sur la fraîcheur particulièrement harmonieuse.
33 euros. 16,5/20

PROVENCE

*CHÂTEAU DE PIBARNON,
BANDOL, ROUGE 2012*

Bandol racé, complexe, réalisé tout en finesse, subtil, délicat sans pour autant manquer du fond qui le portera bien au-delà d'une décennie. Le millésime a été bien capté dans sa dimension intermédiaire entre 2011 et 2013.
31 euros. 17/20



ROUSSILLON

DOMAINE LE ROC DES ANGES,
IGP CATALAN NÉES-ORIENTALES IGLESA
VELLA, BLANC 2014

Nez sur la réserve mais évoquant le silex, le gingembre et le galanga. La bouche est d'une densité phénoménale, avec un extrait sec hors normes, une vivacité citronnée parfaitement fondue dans la matière salivante, saline. Un vin à la longueur exceptionnelle, qui semble résumer le concept de minéralité.

35 euros. 18/20

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE CHARLES JOGUET,
CHINON CLOS DE LA DIOTERIE,
ROUGE 2013

Le plus profond de la gamme. À laisser vieillir deux à trois ans au moins.

32 euros. 16/20

DOMAINE ALPHONSE MELLOT,
SANCERRE LES ROMAINS, BLANC 2012

Nez minéral sur fond de fruits jaunes, bouche voluptueuse et profonde qui se referme.

32,50 euros. 17,5/20

VALLÉE DU RHÔNE

BROTTE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
CHATEAU DE BORD, ROUGE 2012

Mini parcelle (0,5 hectare) vinifiée à part et donnant un vin très corsé et personnel, arc-bouté sur des tannins fermes, assez complexe. Vin de collectionneur.

36 euros. 15/20

M. CHAPOUTIER, CONDRIEU INVITARE,
BLANC 2014

Large, harmonieux, très long, terroir marqué, encore une fois parmi les meilleurs de la grande dégustation.

38,35 euros. 16/20

FERRATON PÈRE FILS,
HERMITAGE LES MIAUX, BLANC 2013

Ample, généreux, gras, très précis, longueur moins impressionnante que les promesses du milieu de bouche.

50 euros. 16/20

CHÂTEAU DE LA GARDINE,
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2013

Excellent 2013 à la texture très affinée, long, parfaitement diversifié sur le plan aromatique, et capable de bien vieillir. Aux antipodes du grenache type cacao-cuir un peu lourd.

32 euros. 16/20

CHATEAU DE SAINT-COSME,
GIGONDAS LE CLAUX, ROUGE 2013

Magnifique ensemble sur le havane et le musc. Corps élancé, tannin soigné et équilibre exemplaire. Le minéral est édifiant comme la persistance d'ailleurs.

46 euros. 17/20

DE 51 À 100 €

BORDEAUX

CHÂTEAU ANGÉLUS, SAINT-ÉMILION
GRAND CRU LE CARILLON, ROUGE 2013

Très ample, texture suave, parfait équilibre, tannin délicat, parfum subtil. Remarquablement réussi.

80 euros. 16,5/20

CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON,
PAUILLAC, ROUGE 2012

Épicé, charnu, tannin soutenu, ensemble travaillé en élevage mais harmonieux et prometteur. Finale classique sur le havane.

95 euros. 17/20

CHÂTEAU BEYCHEVELLE,
SAINT-JULIEN, ROUGE 2011

Précis mais un brin austère, un vin plus intellectuel que sensuel mais très subtil.

65 euros. 15,5/20

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC,
MARGAUX, ROUGE 2010

Grand nez noble de cèdre, tannin magnifiquement satiné et complexe, ensemble riche, harmonieux, complet mais à savoir attendre.

70 euros. 18/20

CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE,
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, ROUGE 2012

Délicieuse qualité de fruit, tannin élégant, belle longueur, un vin de grande classe qui montre le potentiel des meilleurs raisins du millésime.

60 euros. 17,5/20

CHÂTEAU CLINET, POMEROL, ROUGE 2012

Texture onctueuse avec un tannin crémeux, épicé et chocolaté.

65 euros. 17/20

CHÂTEAU GAZIN, POMEROL, ROUGE 2006

Gazin à son meilleur témoigne toujours de la finesse de son terroir : bouquet précis de fruits rouges, corps gras et gourmand, élégance profonde, une vraie réussite raffinée.

78 euros. 17/20



*CHÂTEAU LA LAGUNE, HAUT-MÉDOC,
ROUGE 2012*

Bel équilibre, tannin savoureux et noble,
bonne longueur.

64 euros. 16/20

*CHÂTEAU LASCOMBES,
MARGAUX, ROUGE 2012*

Beau velouté de texture, plus convaincant
par les remarquables sensations tactiles
ressenties que par la tension et la finesse
des arômes.

86,00 euros. 16/20

*CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION,
PESSAC-LÉOGNAN, ROUGE 2012*

Superbe nez épanoui, complexe et riche,
offrant un fruit mûr et percutant, de subtiles
notes florales et fumées, bouche ample, avec
une belle chair, de la trame, de l'énergie et de
la suite.

55 euros. 15/20

*CHÂTEAU MONTROSE,
SAINT-ESTÈPHE, ROUGE 2011*

Évolution remarquable par rapport aux
premières dégustations, vin très équilibré,
strict mais séveux, aux arômes racés de
cèdre et de tabac et avec une salinité propre
à ce terroir, qui fait saliver.

94 euros. 17/20



CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE, PAUILLAC,
ROUGE 2012

Très épicé, bien construit, strict, droit mais moins de chair et d'onctuosité que les plus réussis des vins de ce secteur.

84 euros. 16,5/20

CHÂTEAU PONTET-CANET, PAUILLAC,
ROUGE 2012

Bel arôme de violette, un rien trop réduit, texture particulièrement savoureuse, plus noble par ses sensations tactiles que sa pureté aromatique.

98 euros. 17/20

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE,
PESSAC-LÉOGNAN, BLANC 2013

Admirable pureté aromatique et maturité de raisin idéale. Tension superbe en bouche. Entre la fleur de vigne, le tilleul, et le citron, le nez et la bouche sont un régal, réussite majeure et triomphe de raisins cultivés selon les principes de la biodynamie.

76 euros. 18/20

BOURGOGNE

JOSEPH DROUHIN, BEAUNE PREMIER CRU
LES GRÈVES, ROUGE 2013

Coloré, boisé encore très présent, fruit noir, ronces, bouches dense, profonde, aux tannins fermes mais raffinés, belle persistance. Attendre impérativement.

54,10 euros. 17/20

DOMAINE FAIVELEY, GEVREY-CHAMBERTIN
PREMIER CRU LAVAUT SAINT-JACQUES,
ROUGE 2013

Matière très dense, stricte, notes de cacao assez typées de ce secteur, tannin fin, excellent boisé, vin de style irréprochable.

90 euros. 16,5/20

LOUIS LATOUR, MEURSAULT PREMIER CRU
CHARMES, BLANC 2013

Gras, ample, séducteur, notes finement miellées, saveur et persistance sans tension.

72,60 euros. 17,5/20

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL,
POMMARD PREMIER CRU CHAPONNIÈRES,
ROUGE 2013

La puissance du pommard a été captée, style ferme, finale longue.

65 euros. 15/20

CHAMPAGNE

BRUNO PAILLARD, ASSEMBLAGE MILLÉSIME,
BLANC BRUT 2004

Associant à parts quasiment égales chardonnay et pinot noir sur neuf crus, ce 2004 allie finesse et profondeur. Le vin s'épanouit actuellement.

59,50 euros. 17/20

CHARLES HEIDSIECK, MILLÉSIME,
BLANC BRUT 2005

Les changements de millésimes se font très tardivement chez Charles Heidsieck et ce 2005 fait presque figure de « junior » quand on peut encore se délecter du rosé 1999 et de l'immarcescible blanc-des-millénaires 1995. Mais sa vivacité et son intensité gourmande séduisent immédiatement.

68 euros. 17,5/20

DEUTZ, BRUT MILLÉSIMÉ,
BLANC BRUT 2008

Robe or vert, nez brillant sur le zeste, la fraîcheur et un fin caractère salin, bouche droite, très pure, longue et apéritive. Un champagne de grande classe qu'idéalement on peut attendre encore un peu.

55 euros. 17,5/20

GOSSET,
GRAND BLANC DE BLANCS, BRUT

Caractère vif mais ample, bouquet de zeste d'agrumes, de fruits blancs et de notes finement beurrées : superbe blanc de blancs en phase avec le style vineux et intense de la maison.

52 euros. 17/20

JACQUART, ALPHA, BLANC BRUT 2006

Raffiné, avec des arômes d'évolution, une rondeur savoureuse et de la longueur.

80 euros. 16/20

MAILLY GRAND CRU, L'INTEMPORELLE,
BLANC BRUT 2009

Robe dorée, bouquet très finement floral, corps ample et aérien, de la tendresse en bouche, finale délicate et gourmande.

59 euros. 17,5/20

G.H. MUMM, MUMM DE CRAMANT
GRAND CRU CHARDONNAY, BLANC BRUT

Délicat, tendu, avec de belles notes minérales et florales associées à de fines touches d'agrumes, voici une cuvée de chardonnay toujours aussi impeccable.

62 euros. 17/20

RUINART, BLANC DE BLANCS, BRUT

Superbe palette aromatique : zeste d'agrumes, craie et notes florales, vibrant en bouche, velouté, d'une maturité de fruit remarquable.

55 euros. 17/20



*TAITTINGER, BRUT MILLESIME,
BLANC 2008*

Quelle intensité, quelle plénitude de saveur. Ce 2008 possède un fruit remarquable et une énergie allègre très séduisante.

52 euros. 17,5/20

*VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN,
VINTAGE, BLANC BRUT 2004*

Si l'on définit le millésime comme la meilleure définition du style Clicquot, ce 2004 est un archétype : droit, précis, profond, grande garde, vineux sans lourdeur.

55 euros. 18,5/20

VRANKEN, DIAMANT, ROSÉ BRUT

Souple, framboisé, rond et harmonieux.

55 euros. 14/20

PROVENCE

CHÂTEAU DE BERNE, CÔTES DE PROVENCE

GRANDE CUVÉE HUBERT DE BOUARD,

ROUGE 2012

Nez de fruits noirs et de garrigue qui fait saliver, la bouche offre une profondeur exquise.

60 euros. 16/20

ROUSSILLON

DOMAINE CAZES, RIVESALTES AIMÉ CAZES,

AMBRÉ DOUX 1978

Magnifique complexité, longueur infinie, toutes les merveilleuses notes de café, de caramel ou de fruits figués propres aux grands VDN. Le vin est épanoui et intense.

71 euros. 18/20

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DE BEUCASTEL,

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,

ROUGE 2012

Arômes complexes entre les fruits noirs, le cuir et les épices. Corps remarquable, tannin net et intégré, bel ouvrage.

60 euros. 16,5/20

PLUS DE 100 €

BORDEAUX

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU,

SAINT-JULIEN, ROUGE 2012

Une petite merveille d'élégance sans effort apparent, avec des notes parfaites de cèdre et de graphite. Les amoureux du plus pur style médocain vont se régaler...

108 euros. 18,5/20

*CHATEAU PAVIE, SAINT-EMILION GRAND
CRU, ROUGE 2013*

Matière enveloppante d'une ampleur unique dans ce millésime, mais le tannin doit encore continuer à se fondre.

230 euros. 18/20

BOURGOGNE

DOMINIQUE LAURENT,

BONNES-MARES GRAND CRU,

ROUGE 2013

Grande robe, sublime pureté aromatique au nez, texture raffinée, fraîcheur finale inoubliable, une merveille dans le millésime et une leçon d'élevage qui sait se faire oublier.

120 euros. 18,5/20

DOMAINE DE LA VOUGERAIE,

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

LES MAZOYÈRES, ROUGE 2013

Admirable fraîcheur et finesse de bouquet, grande longueur, un vin aristocratique, parfaitement vinifié et élevé et capable de battre bien des chambertins ou clos-de-bèze.

105 euros. 18/20

CHAMPAGNE

JACQUESSON, AVIZE - CHAMP CAÏN,

BLANC BRUT 2005

Droit, intense, pur et direct. Champagne de grande garde.

130 euros. 17,5/20

PIPER-HEIDSIECK, RARE,

BLANC BRUT 2002

Beau vin onctueux et très raffiné, à l'allonge subtile et au bouquet noble et fin. Grande élégance.

150 euros. 18/20

POMMERY, LOUISE, BLANC BRUT 2002

Rond, souple, très élégant, très épanoui avec une bulle de grande finesse et des arômes délicatement miellés. Subtil et brillant.

149 euros. 18,5/20

LANGUEDOC

GÉRARD BERTRAND,

MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE CLOS D'ORA,

ROUGE 2013

Tout en affichant une concentration étonnante, ce nouveau millésime présente une finesse et une subtilité de constitution plus complexes qu'en 2012, avec un large spectre aromatique alliant laurier, fruits à noyau, laurier, épices et poivre blanc. Le grand cru du Sud, assurément.

190 euros. 18,5/20 ♦