

SÉLECTION

150 vins de Noël pour accueillir le nouvel an

Toutes les régions de France sont là, chacune avec ses grands vins.
Un choix large, une sélection intraitable. Les tables de fêtes seront bien d'

Par Louis-Victor Charvet

ALSACE

Domaine Agathe Bursin, alsace grand cru Bollenberg 2019
Une dizaine d'euros pour s'offrir ce muscat de haut vol, performance magistrale d'Agathe Bursin. Notre sélection commence fort. Pureté aromatique, fruité délicat, son sucre résiduel l'étire avec classe.
12 euros

Domaine Barmès-Buecher, Clos Sand 2019, alsace
On aime l'énergie et la salinité exemplaire de ce riesling droit qui affiche une belle maturité de fruit. Chez les Barmès, le duo frère-sœur continue de faire des étincelles et d'aligner les réussites.
23 euros

Domaine Émile Beyer, alsace grand cru Pfersigberg 2019
Une preuve supplémentaire des progrès réalisés par ce domaine. Ce riesling joue un numéro d'équilibriste en contrebalançant sa puissance aromatique par une minéralité salivante. On recommande.
30 euros

Domaine Gustav Lorentz, alsace grand cru Kanzlerberg 2016
Le plus petit des grands crus alsaciens donne cette belle émotion. Porté par une finale longue et sapide, ce riesling déploie sa force et son intensité. La maison de Bergheim mérite qu'on s'y intéresse de près.
25 euros

Domaine Louis Sipp, Kirchberg de Ribeauvillé 2019, alsace
Affable au sujet de ses terroirs, l'attachant Etienne Sipp mène tambour battant son domaine de 40 hectares vers le haut niveau. Ce riesling, entre parfums floraux et finale élancée, fait forte impression.
25 euros

Domaine Marcel Deiss, alsace grand cru Mambourg 2018
On le compare volontiers aux meilleurs montrachets tant ce mambourg rayonne par sa complexité, son élevage et sa matière hors norme. Il laisse en bouche la percussion d'un vin grandiose. Le domaine est au sommet.
70 euros



Domaine Zusslin, alsace sylvaner 2016
Les sylvaners intéressants sont rares. Chez les Zusslin, le soin accordé au vignoble, conduit en biodynamie, permet à ce 2016 d'afficher une maturité idéale et saine, entre complexité et notes d'abricot.
22 euros

Famille Hugel, Grains nobles 2015, alsace
Entre les mains de cette famille, le riesling dans sa version noble tutoie le sublime. Nez spectaculaire de grand botrytis, salinité émouvante, cet ensemble aérien laisse rêver. Et admiratif.
180 euros

BEAUJOLAIS
Château des Jacques, Côte du Py 2015, morgon
Le passage sous pavillon beauinois a permis à ce domaine réputé, propriété de la maison Louis Jadot de continuer sa marche en avant. Concentration, puissance et race, ce côte-du-py a tout pour plaire.
30 euros

Château du Moulin-à-Vent, Les Verrillats 2016, moulin-à-vent
La famille Parinet tient adroitement les rênes de ce domaine, fer de lance de l'appellation. Un verrillats sur la finesse, moins sur la puissance, aidé dans son jeu de séduction par des tannins veloutés.
28 euros

Château Thivin, La Chapelle 2020, côte-de-brouilly
Ce domaine habitué de nos sélections de fêtes enchante par sa science du gamay. Nouveau tour de force, ce parcellaire séduit par son expression fruitée et par ses tannins satinés. Un vrai vin de garde.
25 euros

Domaine Grégoire Hoppenot, Clos de l'Amandier 2019, fleurie
Il est notre révélation de l'année dans sa région. Sur ce monopole au nom poétique, le prodige de Fleurie a donné le meilleur de ce terroir granitique. Ce 2019 affiche profondeur et de raffinement.
20 euros

Domaine Louis-Claude Desvignes, Montpelain 2020, morgon
Huit générations se sont succédé ici pour rendre ce domaine incontournable. Sur ce terroir méconnu de Morgon, la nouvelle génération signe un joli vin de fruit, entre fraîcheur et caractère floral.
19 euros

Domaine Marcel Lapiere, morgon 2020
Un classique des bistros dont on ne se lasse pas. Plus que jamais la signature Lapiere est associée à la fête et à la convivialité. Voilà un morgon charmeur, souple et délicat, qui s'achève tout en fraîcheur.
20 euros

**BORDEAUX****Château Angélys
2016, saint-
émilion grand cru**

Comme à leur habitude, les grands cabernets francs d'Angélys apportent au fruit cette fraîcheur anisée bienvenue. Dans ce millésime taillé pour l'éternité, le classé A joue les premiers de la classe.

475 euros**Château Batailley
2018, pauillac**

Le grand vin médocain de la famille Castéja joue les séducteurs dans ce millésime 2018 chaleureux où il a su conserver sa fraîcheur et sa finesse naturelle. Nez de tabac blond, fruit plein, bouche charnue.

60 euros**Château
Bonnange, Noir
2018, vin de France**

Le Blayais peut compter sur Michael Huang. Avec sa propriété, l'homme d'affaires chinois fait bouger les lignes. Ce 100 % malbec est la meilleure expression du cépage à Bordeaux, digne des grands cahors. Puissance civilisée.

150 euros**Château Clerc-
Milon 2018,
pauillac**

Les propriétés Barons de Rothschild impressionnent. Le château Clerc-Milon n'échappe pas à cette progression spectaculaire. Magnifique élevage, raffinement et style, il a tout. On l'attendra impatiemment.

110 euros**Château Corbin
2018, saint-émilion
grand cru**

Avec un chai rénové en fonction du découpage parcellaire du vignoble, Corbin est dans la cour des grands. Nez captivant, tannins racés, fruit lumineux. Qu'on nous permette un écart de langage : c'est de la bombe.

40 euros**Château d'Issan
2016, margaux**

Margaux floral et élégant, capable de vieillir et d'évoluer vers des registres aromatiques complexes, Issan affirme son style années après années. La tension du millésime lui donne une vibration interne et un éclat lumineux.

70 euros**Château d'Yquem,
Y d'Yquem 2020,
bordeaux**

Peu de blancs secs bordelais sont capables de rivaliser avec ce « *sauternes sec* ». Voilà une belle occasion de découvrir la signature Yquem, seigneur de tous les liquoreux. Sauvignon lumineux, sémillon artiste, assemblage chic.

160 euros**Château de la
Rivière 2018,
canon-fronsac**

L'une des plus grandes propriétés de Fronsac (60 hectares de vignes) continue son travail de fond et hausse son niveau. Bonne intensité de fruits noirs, force tannique, séveux en bouche. Ensemble de haut vol.

13 euros**Château de Myrat
2016, sauternes**

Le jour de gloire n'est plus très loin pour cette propriété historique. Portée amoureusement par Elisabeth et Slanie de Pontac, elle signe ce liquoreux de classe, élégant par la qualité de son boisé. Bravo.

30 euros**Château de
Rouillac 2015,
pessac-léognan**

Dix ans que les Cisneros réveillent ce cru pour en faire l'un des plus dynamiques de Pessac. Une communication intelligente a suivi le pas d'une qualité des vins en hausse. 2015 ample, tendre en bouche et digeste.

30 euros**Château Doisy-
Daëne 2015,
sauternes**

Géré de manière magistrale par la famille Dubourdieu, qui suit la vision de Denis, génie disparu de l'œnologie moderne. Notes d'ananas et de fruits exotiques, grande constitution, grande liqueur. Une conversation avec le calcaire de Barsac.

40 euros**Château
Fonplégade 2016,
saint-émilion
grand cru**

Dix-huit hectares en biodynamie repris par un couple d'Américains au début des années 2000 permettent à Fonplégade de prétendre à un statut de premier. Matière soyeuse, finale calcaire, superbe sensation de pureté.

80 euros



**Château Giscours
2015, margaux**

Les meilleurs millésimes, ce margaux classé est capable de jouer dans la cour des plus grands vins de la Rive gauche. Puissant et noble, le caractère floral de ce 2015 a le potentiel pour résister au temps sans se faner.
80 euros

**Château Guiraud
2017, sauternes**

Il faut souligner le travail de Xavier Planty dans la promotion des grands vins liquoreux de Sauternes et Barsac. En 2017, le grand vin profite d'un raisin botrytisé parfait qui lui donne beaucoup de fruité et de délicatesse.
50 euros

**Château Grand-Puy
Lacoste 2016, paulliac**

Avec sa situation exceptionnelle au cœur de Pauillac, ce vignoble de 58 hectares d'un seul tenant est l'attention de tous les soins. On retrouve tout ce qui fait sa grandeur en 2016 : profondeur mentholée, caractère floral et suavité.
100 euros

**Château Haut-Bergey, Cuvée
Paul 2019, pessac-léognan**

À toute allure, Paul Garcin conduit ce domaine de Léognan en biodynamie sur la route du succès. Malmené par les aléas climatiques, cela ne l'empêche pas de signer ce blanc équilibriste entre gras et tension. Élevage magistral.
25 euros

**Château Haut-Brion, Le Clarence
de Haut-Brion
2016, pessac-léognan**

Plus accessible que le premier vin de ce premier cru classé, clarence constitue une priorité pour qui cherche à découvrir le style Haut-Brion. Crémeux, souple et énergique, pur et élégant, c'est le haut niveau.
170 euros

**Château La
Conseillante 2017, pomerol**

Depuis son arrivée, Marielle Cazaux conduit vers le sommet cette propriété célèbre de Pomerol. Toujours marqué par ses notes de violette, caractéristique du cru, ce conseillante a su garder beaucoup de profondeur.
170 euros

**Château Les
Carmes Haut-Brion 2018, pessac-léognan**

La réussite étincelante de ce cru doit beaucoup au talent et à l'intuition de Guillaume Pouthier, son directeur. Terroir de premier ordre au cœur de la ville. Ce carmes racé, longiligne et étiré, est un vin d'auteur.
190 euros

Château Mayne-Lalande 2017, listrac-médoc

Bernard Lartigues, figure du Médoc disparu en 2020, laisse à sa fille Alice-Jeanne, 20 ans, le soin de redonner à cette propriété le rang qu'elle mérite. Elle peut s'appuyer sur ce 2017, classique, sans fermeté dans le tannin.
20 euros

**Château Meyney
2018, saint-estèphe**

Le fleuron de l'écurie CA Grands Crus continue d'enchaîner les performances. Anne Le Naour, sa directrice, a tout compris de ce terroir si spécial dont elle restitue en 2018 un meyne sanguin, épicé et original.
35 euros

Château Moulin-Riche 2014, saint-julien

Propriété sœur de Léoville-Poyferré, c'est l'un des meilleurs rapports qualité-prix de son appellation. Compromis entre l'élégance d'un saint-julien et la fermeté d'un médoc, ce vin réclame un beau repas de fête.
50 euros

**Château Pavic
2010, saint-émilion grand cru**

Une dégustation récente d'un 2000 parfait confirme ce que nous pensons : ce cru est au-dessus. Dix ans plus tard, ce 2010 pousse encore plus loin les curseurs du grand vin. Volupté, profondeur, puissance.
470 euros

Château Petit-Village 2016, pomerol

Plus de cohérence et des progrès évidents, Diana Berrouet a fait beaucoup de bien au cru en assumant la direction technique. La bouche met en valeur le raffinement évident des tannins. Pomerol charmeur.
80 euros





Grand Art || NOVEMBRE 2021
26

Château Pichon-Baron 2016, paulliac

Que de profondeur et d'élégance dans ce cru classé de Pauillac. Superbe expression entre notes de cassis, arômes mentholés et boisé grandiose. La propriété d'Axa Millésimes a fait fort dans ce millésime de légende.
170 euros

Château Potensac 2015, haut-médoc

Citée en référence, Potensac n'a jamais rien renié de ses origines pour arriver au succès. En pleine forme, ce jeune 2015 enchante par ses tannins enrobés et son nez charmeur. C'est tout ce dont on a envie.
30 euros

Château Suduiraut 2007, sauternes

Avec son terroir et l'attention portée par les équipes d'Axa Millésimes, rien d'étonnant de voir ce cru jouer les meneurs de sa catégorie. Quasi-perfection dans ce millésime, éblouissant d'harmonie et de parfums.
45 euros

Château Teyncac 2014, saint-julien

Porté par Eléonore, nouvelle génération de la famille Pairault, ce cru familial de Saint-Julien tutoie les meilleurs de son appellation. Suavité, gourmandise, accessibilité, il donne déjà du plaisir.
35 euros

Château Trotteville 2018, saint-émilion grand cru

La construction du nouveau chai permettra à cette propriété de se rapprocher des tout premiers de l'appellation. Plus de 50 % de cabernet franc lui donne cette signature unique et sa fraîcheur incomparable.
105 euros

Domaine de l'A, castillon-côtes-de-bordeaux 2014

En 20 ans, Stéphane Deroncourt, œnologue réputé de la Rive droite et vigneron accompli, a fait de son domaine l'une des références de Castillon. Esprit bourguignon assumé, délicatesse, fruité pur et tannins suaves, ce 2014 est une caresse.
24 euros

Domaine de Chevalier 2018, pessac-léognan

Olivier Bernard et ses fils Hugo et Adrien ont en commun un sens inné de l'assemblage et la volonté de faire rayonner Bordeaux. Arômes nobles, puissance, profondeur, ce 2018 est l'archétype du grand pessac.
80 euros

**BOURGOGNE
Domaine Albert Bichot, nuits-saint-georges 1^{er} cru Château Gris 2019**

Fierté de la maison beaunoise, ce vignoble, monopole d'un peu moins de trois hectares, exprime dans ce millésime un joli fruit plein et juteux. On ne se trompera pas en l'oubliant dix ans dans la cave.
86 euros

Domaine Chandon de Briailles, corton-bressandes grand cru 2019

Réussite majeure pour ce domaine réputé qui a su calmer la puissance habituelle du terroir de Bressandes en lui donnant un peu plus de finesse et de charme immédiat. Autant d'élégance vieillira à la perfection.
180 euros

Domaine de l'Arlot, nuits-saint-georges 1^{er} cru Clos des Forêts Saint Georges 2019

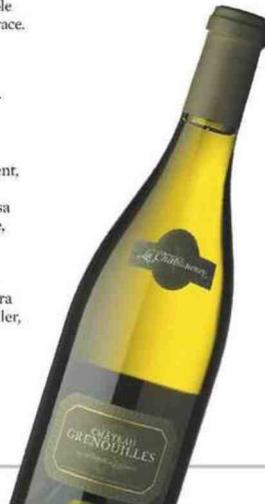
Géraldine Godot continue de porter vers les sommets de Bourgogne ce domaine historique, propriété d'AXA millésimes. On aime son nez frais, entres notes fumées et poivrées. Une définition de la délicatesse.
90 euros

Domaine de la Ferté, Clos de Mortières 2019, givry

Moins connu que les autres domaines de famille Devillard (Perdrix, Chamirey), La Ferté propose en 2019 ce vin de Givry complet, savoureux, juteux, à la structure aérienne. L'ensemble ne manque pas de race.
27 euros

Domaine des Lambrays, clos-des-lambrays grand cru 2019

Dans la lignée du millésime précédent, ce 2019 continue d'émerveiller par sa densité de matière, toujours séveuse et minérale. Sa puissance encore indomptable mettra du temps à se révéler, mais c'est un rêve pour l'amateur.
480 euros



Domaine du Château de Meursault, volnay 1^{er} cru Clos des Chênes 2019

Dès que l'occasion se présente, nous vantons les progrès de ce domaine qui compte parmi les plus excitants de sa région. Le terroir de ce volnay lui donne encore un peu de fermeté, mais ses tannins expriment toute sa finesse.
60 euros

Domaine Faiveley, corton grand cru Clos des Cortons-Faiveley 2019

En haut de la liste des vins du domaine Faiveley, ce clos – l'un des rares à porter le nom de son propriétaire – confirme le renouveau de la maison. Le millésime renforce la dimension tendre et florale de ce corton sérieux.
190 euros

Domaine Henri Rebourseau, charmes-chambertin grand cru 2019

On laissera le temps faire son œuvre sur ce grand cru de Chambertin. La jeune génération de la famille de Surrel est en train de faire des merveilles, à l'image de ce charmes puissant aux tannins veloutés.
175 euros

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre, chablis 1^{er} cru Vaulorent 2019

Ce couple de vignerons, attachant et travailleur, nous a encore fait forte impression lors de notre dégustation annuelle. Salin, persistant, en puissance, ce 2019 est au niveau de bien des grands crus.
35 euros

Domaine Sylvie Esmonin, gevery-chambertin 1^{er} cru Clos Saint-Jacques 2019

On se réjouit de cette réunion d'artistes entre l'une des meilleures vinificatrices de Bourgogne et l'un des terroirs les plus estimés de Gevey. Long, large, noble, à classer parmi les meilleurs vins du village.
100 euros

Domaine Vincent Dureuil-Janthial, rully 1^{er} cru Le Meix Cadot 2019

Avec ses vignes centenaires, ce terroir a été interprété par l'exigeant Vincent Dureuil qui sait en donner, fidèle à son habitude, une expression ample et puissante, parfaite avec une gastronomie de la mer.
40 euros

Domaine Vincent Girardin, bâtard-montrachet grand cru 2019

Peu nombreux sont les grands chardonnays de Bourgogne à pouvoir rivaliser avec ce sommet d'intensité et de richesse. S'il atteint un jour toute la plénitude de son potentiel, cet ensemble sera un mythe absolu.
600 euros

La Chablisienne, Château Grenouilles 2018, chablis grand cru

Considérée par le *mondovino* comme la meilleure coopérative française, la cave de Chablis livre une version stylistique aboutie de son grand cru. Pureté du nez, persistant, en puissance, ce 2019 est au niveau de bien des grands crus.
50 euros



Louis Latour, puligny-montrachet 1^{er} cru Sous le Puits 2017
Entre les mains expertes de cette maison beaunoise, ce terroir situé au sommet de la colline de Blagny, exprime avec précision la force vive des grands chardonnays. Notes de citron confits, rondeur en bouche, finale dynamique.
74 euros

Nuiton-Beauvillain, Les Sionnières 2017, morey-saint-denis
Histoire formidable que celle de cette marque, proposée par la dernière cave coopérative de Côte-d'Or. Ce morey-saint-denis surprendra par son charme, ses notes de fruits noirs et sa finale sur le réglisse.
30 euros

William Fèvre, chablis 1^{er} cru Les Lys 2019
Cette référence chablisienne, au sommet des producteurs de l'appellation, a su tirer le meilleur de ce premier cru méconnu, exposé nord. Discret et épuré, à la fois savoureux et sapide, c'est du grand art.
40 euros

CHAMPAGNE Alfred Gratien, Cuvée 595
Création de Nicolas Jaeger, chef de cave de la maison, cette cuvée tirée uniquement en magnum assemble chardonnays et pinots noirs dans cinq millésimes consécutifs. Notes de citron et de pamplemousse, bulle crémeuse, champagne de fête.
155 euros (le magnum)

Ayala, La Perle 2012
La cuvée de prestige de la maison revient dans un millésime 2012 qui lui permet d'atteindre plus de plénitude et d'intensité. Bulle riche et crémeuse, notes de sous-bois et de champignons frais. Quelle finesse.
80 euros

Besserat de Bellefon, Blanc de blancs
La reprise en main de cette maison par Nathalie Doucet, sa directrice, lui permet d'être à nouveau incontournable. De l'énergie dans ce blanc de blancs minéral, habillé par de subtiles notes de fruits blancs et d'agrumes. Finale iodée.
48 euros

Billecart-Salmon, Les Rendez-Vous n°2
La série de « rendez-vous » lancés par la maison à ses amateurs a été inaugurée l'an dernier. Nouveauté, ce champagne 100 % pinot noir issu de la vendange 2014 et de quelques vins de réserve se révèle expressif et aérien.
79 euros

Bollinger, R.D. 2007
Le champagne préféré de 007 propose son nouveau récemment dégorgé dans un millésime 2007 qui surprend par sa complexité entre miel et notes briochées. On ne lasse pas de ce style abouti.
240 euros

Castelnau, Hors Catégorie CM 1993
Cette maison sérieuse a imaginé cette série qui honore certains cols du Tour de France (ici, celui de la Madeleine, qui culmine à 1 993 mètres). Avec quelques fruits de mers, il révèle ses arômes fins et grillés.
99 euros

Charles Heidsieck, Blanc des Millénaires 2006
À peine sommes-nous remis du lumineux 2004 que ce 2006, dans la plus pure tradition du style « Charles », impose sa force et son élégance superlative. Ce que renferme cette bouteille est un moment d'émotion. Ouvrons-la.
170 euros

De Saint-Gall, So Dark 2015
Célébrée pour ses blancs de blancs, cette maison recommandable paraît aussi à l'aise avec l'assemblage. Les beaux pinots noirs de ce 2015 frais et éclatant de fruit, solide et ample en bouche, le destinent à la table.
40 euros

Deutz, Cuvée William Deutz 2009
Les champagnes de la maison Deutz, du brut Classic jusqu'à la cuvée Amour, ont encore franchi un cap ces derniers millésimes. Cette cuvée hommage est aussi un manifeste du style maison : délicatesse, élégance, pureté.
120 euros





Grand Art | NOVEMBRE 2021
28

Dom Pérignon, Plénitude P2 2002

La cuvée Plénitude est devenu l'une des bouteilles les plus admirées de la Champagne. Sommet de la gamme, tout en puissance et en richesse, P2 sublime le style de la maison. Grandiose.
420 euros

Drappier, Grande Sèdrée 2010

Avec son sol de calcaire affleurant, cette parcelle réputée donne une verticalité vertigineuse à ce pinot noir élevé en foudre. Richesse et volume en bouche sont parfaitement équilibrés. C'est à la gastronomie qu'on le propose.
65 euros

Edouard Brun, Millésime 1996

Si la dégustation d'un vieux champagne peut dérouter les non-initiés, on aurait tort de faire preuve de réticences à essayer ce sublime 1996 d'une maison aussi sérieuse. Nervosité, rondeur, c'est beau.
170 euros

Gosset, Celebris Rosé 2008

Dans un millésime 2008 idéal, ce celebris fait une synthèse parfaite entre finesse des arômes, tannin gourmand et finale apéritive. Notes vibrantes de petits fruits rouges, on aime son croquant et sa longueur. Ensemble de haute volée.
175 euros

Henriot, Blanc de blancs

Alice Térienne ouvre les portes du succès pour cette maison en plein renouveau. Superbe blanc de blancs qui séduit autant par ses parfums riches et envoûtants que par ses senteurs d'ode fumée.
50 euros

Jacquesson, Cuvée n°743

Introduction à la philosophie Jacquesson qui prône l'intensité sans jamais perdre en précision. Chaleureux par ses arômes épicés et exotiques. On tombe en pâmoison devant sa finale florale.
50 euros

Joseph Perrier, Cuvée Joséphine 2012

Habillage baroque, à l'aise dans la lumière d'une jolie table de fêtes, cette cuvée dominée à moitié par le chardonnay en surprendra plus d'un par la justesse de sa bulle et sa tension crayeuse.
119 euros

Lanson, Vintage 2009

Les champagnes millésimés sont rares chez cette maison exigeante. Uniquement issus des meilleurs crus, ce 2009 a profité d'un vieillissement prolongé pour exalter le caractère fruité de l'année. Longue persistance finale.
58 euros

Laurent-Perrier, Grand Siècle n°25

Depuis peu, la maison a eu la bonne idée de numérotter cette cuvée de prestige. Lucie Pereyre de Nonancourt a la charge de porter cette marque au sommet. Vingt-cinquième édition entre pureté crayeuse en bouche et complexité.
170 euros

Lombard, Cramant Grand Cru

Depuis qu'il a pris en main cette maison, Thomas Lombard réalise un travail remarquable pour la remettre sur le devant de la scène. Champagne sans épate, belle énergie séveuse et finale tonique désaltérante.
65 euros

Moët & Chandon, Grand Vintage 2013

En dépit d'une vendange d'octobre, l'année 2013 a donné de grands champagnes, dont la cuvée phare de la maison Moët. Caractère épuré, tranchant entre senteurs d'ode citron frais. Pour l'apéritif comme pour la table.
60 euros

Mumm, RSRV Rosé Foujita

On l'apprécie pour le registre savoureux de ses arômes de fruits rouges. Grande précision de bouche, on aimerait le voir en compagnie d'un grand crabe ou de quelques rougets.
65 euros



Nicolas Feuillatte, Palmes d'Or 2008

Ce palmes-d'or brut rappelle à tous le sérieux et le savoir-faire de cette maison essentielle à la Champagne. Un 2008 complexe, élancé, droit et long en bouche qui appelle du caviar ou des mets de la mer. C'est superbe.
130 euros

Palmer & Co, Amazone

Vineuse, intense, complexe et dominée par des notes empyreumatiques et de fruits confits, cette cuvée riche est faite pour durer. La maison Palmer ne cesse de franchir des paliers. Nous la suivons de près.
110 euros

Piper-Heidsieck, Essentiel

La vision et la liberté d'expression d'Emilien Boutillat, jeune chef de cave, permettront à la maison bientôt d'atteindre le plus haut niveau. En attendant, réjouissons-nous de ce brut sans année précis, à la texture ciselante.
39 euros

Pol Roger, Sir Winston Churchill 2012

Par sa présence et sa vigueur, cette cuvée s'ouvre sur les notes fumées et de fruits jaunes. Riche, complexe, traversée par une sensation crayeuse, c'est du grand art à réserver pour le meilleur monde, ou à soi-même.
225 euros

Roederer, Collection 242

La maison Roederer continue d'aller vers une gamme de champagnes qui tutoie l'excellence. Bouche racée, sur l'élégance du calcaire et les notes d'agrumes. Équilibre exemplaire entre les amers et le salin.
48 euros

Dom Ruinart 2009

Après un premier nez spectaculaire sur le citron frais, la fleur blanche et la craie, ce dom-ruinart impose sa classe en bouche avec une rondeur inattendue qui lui donne beaucoup de force et d'intensité.
170 euros

Thiénot, La Vigne aux Gamins 2005

Cette cuvée bien nommée, blanc de blancs de prestige, donne une photographie remarquable du millésime 2005. De grands chardonnays lui donnent beaucoup de personnalité et de force lumineuse. Impeccable de justesse.
120 euros

Veuve Fourny, Brut Nature

À l'image du style Fourny, ce brut nature (non dosé) rassemble pureté, onctuosité et harmonie. Grand moment apéritif par sa tension évidente et sa trame saline et calcaire en bouche.
32 euros

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2012

La cuvée de prestige millésimée illustre le retour au premier plan de la marque à l'étiquette jaune et la confirmation heureuse de son renouveau stylistique. Tout est vibrant dans cette cuvée.
190 euros



CORSE

Clos Canarelli, Amphora 2019, corse Figari

Assemblage de cépages locaux, voilà une référence pour ceux qui souhaitent s'initier aux vins élevés en amphores. Malgré un terroir chaud, ce joli rouge a su conserver autant de fraîcheur que de typicité.

45 euros

Domaine de Terra Vecchia, Niellucciu 2019, corse

Moins de dix euros pour s'offrir ce rouge léger, modèle absolu du vin de plaisir, peu coloré, glissant, désaltérant. Son faible degré d'alcool invite à le boire frais, dès l'apéritif. À ce prix, on achète un carton.

9 euros

Domaine de Vaccelli, Granit 2019, ajaccio

Reconnaissable parmi toutes, l'étiquette fait toujours naître un peu d'excitation. Normal, les vins de Gérard Courrèges comptent parmi les meilleurs de l'île de Beauté. Blanc ultra racé, minéral à souhait, droit comme un i.

50 euros

Domaine Sant Armettu, Myrtus 2018, IGP île-de-beauté

Gille Seroin, maître des cépages autochtones corses, a fait de ce domaine un nom recherché des amateurs. Jus charnu, bouche étoffée, finale épicée, fruits mûrs. Mieux vaut avoir une autre bouteille sous la main. Ou un magnum.

40 euros

JURA

Domaine André et Mireille Tissot, Vin Jaune Les Bruyères 2014, arbois

Quasi-perfection dans sa catégorie, ce géant du vin jaune séduit par sa complexité, sa plénitude et son harmonie prodigieuse. Les notes oxydatives ne prennent jamais le dessus sur le registre floral. C'est grand.

72 euros

Domaine de Montbourgeau, Les Budes 2019, l'étoile

L'arrivée récente de César et Baptiste, « next gen » de la famille Deriaux, a fait beaucoup de bien à ce domaine de l'Étoile.

Dans la gamme recommandable, ce savagnin lumineux, précis et ciselé est un *must have* pour l'amateur.

18 euros

Domaine de Savagny, Vin Jaune 2014, château-chalon

Preuve supplémentaire du travail remarquable réalisé par le groupe Grands Chais de France dans le Jura, voilà un château-chalon idéal, parfait d'équilibre et d'énergie pierreuse. Un vin jaune de classe.

35 euros

Domaine du Pélican, Savagnin ouillé 2019, arbois

Les vins du Jura sont à la mode et les blancs de savagnin ouillé, protégé de l'oxydation, ont réinventé un genre plébiscité par les amateurs branchés. Puissant et original, celui-ci impose sa longueur et sa rondeur en bouche.

30 euros

Domaine Labet, En Chalasse 2018, côtes-du-jura

Même si ce domaine au style identifiable parmi tous flirte avec les limites de la vinification nature, on apprécie l'élégance et l'intensité de son fruit dans un registre oxydatif (notes de noix fraîche).

90 euros

VALLÉE DE LA LOIRE

Château de Tracy, pouilly-fumé 2020

Ce domaine historique de Pouilly profite de la vision précise et ambitieuse de Juliette d'Assay.

En plein renouveau, les vins gagnent en intensité. Belle introduction à ces progrès, ce sauvignon citronné, compagnon idéal d'une gastronomie de la mer.

24 euros

Château de Villeneuve, Les Cormiers 2019, saumur

Rarement dans la lumière, Jean-Pierre Chevallier mène ce domaine vers le firmament des vins saumurois. Intransigeant, méticuleux, il livre ce chenin phénoménal d'énergie et de sève. Affaire du siècle, pour le prix.

21 euros

Domaine Belargus, Les Rouères 2018, quarts-de-chaume grand cru

Sensuel et complexe, ce liquoreux du domaine Belargus, propriété d'Ivan Massonnat, joue les danseurs étoiles. Tout en finesse, élégance et verticalité, l'ensemble délicieux joue dans la cour des grands.

70 euros





Grand Art | NOVEMBRE 2021
30

Domaine Charles Joguet, Clos de la Dioterie 2017, chinon

Voilà un cabernet franc spectaculaire au toucher de tannin soyeux et raffiné, suave et juteux. Il réussit le tour de force de se présenter déjà bien dans sa jeunesse tout en gardant ce qu'il faut pour vieillir admirablement.
45 euros

Domaine Claude Riffaut, Monoparcelle 538, sancerre

Difficile désormais de parler de Sancerre sans penser à ce domaine magnifiquement conduit par Stéphane Riffaut. Si l'ensemble de la gamme impressionne, cette cuvée parcelle éblouit par son énergie spectaculaire.
30 euros

Domaine de la Taille aux Loups, Extra-Brut 2008, montlouis-sur-loire

En plus de produire des blancs secs magnifiques, Jacky et Jean-Philippe Blot excellent également dans l'élaboration de grands effervescents. Voilà l'une des meilleures bulles de France. Suave, structurée, saline.
25 euros

Domaine du Closel, La Jalousie 2018, savennières

Propriété historique de l'appellation, Closel peut compter sur un patrimoine de parcelles exemplaire. Les vignes qui donnent ce jalousie ont pris de l'âge, donnant plus d'onctuosité et de tranchant à ce chenin accompli.
27 euros

Domaine Huet, Clos du Bourg Première Tric 2020, vouvray

Le sol calcaire de cette parcelle donne davantage de densité et de droiture à ce chenin botrytisé. Notes de safran au nez, mangue, acacia, sa matière sculpturale lui permettra de défier le demi-siècle prochain.
51 euros

Domaine Luneau Papin, Excelsior 2018, muscadet-sèvre-et-maine

En quelques années, Pierre-Marie et Marie ont su imposer leur vision pour faire entrer ce domaine dans l'élite de la viticulture française. Magnifique de tension et de pureté naturelle, ce muscadet est un grand blanc de la Loire.
30 euros

Domaine Nicolas Grosbois, Clos du Noyer 2019, chinon

Sur l'une des meilleures parcelles de l'appellation, Nicolas Grosbois signe un cabernet franc superbe d'énergie et de complexité, dont la texture soyeuse lui donne un certain lien de parenté avec certains pomerols.
30 euros

Domaine Sérol, Oudan 2020, côte-roannaise

Situé dans la côte roannaise, ce domaine est passé maître dans l'art des vins de plaisir. Un style permis par le terroir volcanique sur lequel ce gamay s'affirme avec originalité et expression fruitée. Pur délice.
16 euros

LANGUEDOC

Château d'Aussières, corbières 2018

Fleuron languedocien des domaines Barons de Rothchild, Aussières ne cesse de gagner en intensité et en style. Enrobé par un élevage judicieux fumé et des notes empyreumatiques, ce 2018 est une inspiration.
40 euros

Château de Lascaux, Garrigue 2020, languedoc

On aime la famille à la tête de cette propriété et les vins qu'elle produit. Ce blanc splendide de fraîcheur, cristallin comme de l'eau de roche, exprime un beau nez sur les fruits blancs, le chèvrefeuille, la bergamote.
10 euros

Chante Cocotte, La Cocotte Blanche 2018

Voici un vin rare. Sur un terroir de travertin (marbre dégradé) en pente légère, une vigne de maccabeu plantée en 1907 continue à produire un peu, très peu. 800 bouteilles seulement. À découvrir d'urgence.
40 euros

Domaine d'Aigues Belles, Premier Rolfe 2020, IGP pays-d'oc

Il suffit de se rendre dans les allées du Grand Tasting pour se rendre compte de la popularité de Gilles Palatan, vigneron attachant de ce domaine. Fin, complexe, sapide, salin, un vin bien construit et de grand volume.
17 euros



Domaine de la Cendrillon, La Coume 2018, corbières

L'arrivée d'une nouvelle génération talentueuse fait du bien à ce joli domaine. Voilà un corbières idéal, généreux de bouche, bien fruité, de bon volume avec des tannins gracieux enrobés.
40 euros

Domaines Gérard Bertrand, L'Hospitalitas, la-clape 2019

Gérard Bertrand a mis son savoir-faire vigneron dans son grand vin de La Clape. Aromatique intense et complexe, profondeur, amplitude, on ressent son énergie considérable.
50 euros

Domaines Paul Mas, Silénus 2019, grès-de-montpellier

Jean-Claude Mas a réussi son pari de faire son grand vin du Sud. Avec Silénus, on retrouve ce qui fait le charme des vins du domaine, entre harmonie fruitée, souplesse et profondeur. Bon potentiel de garde.
50 euros

Mas Combarela, Ode aux Ignorants 2019, terrasses-du-larzac

L'intitulé de ce vin fait référence aux propriétaires du domaine à leurs débuts, en 2016. Ils sont maintenant une référence dans l'appellation. Un terrasses aux tannins fins, gourmand et délicat.
21 euros

Mas Jullien, La Brune 2018, terrasses-du-larzac

Finesse des tannins, toucher de bouche incomparable, le vigneron-sorcier Olivier Jullien a encore réussi cet exploit de faire de cet assemblage cinsault-grenache un grand moment de tendresse. Magnifique.
35 euros

**PROVENCE
Château La Coste, Grand vin 2017, coteaux-d'aux-en-provence**

Lieu de rencontre, dédié à l'art et à la culture, cette propriété est aussi à l'origine d'une gamme de vins typiquement provençaux, comme ce rouge de syrah et de cabernet-sauvignon aux notes de fruits rouges frais et croquants.
30 euros

Château Sainte-Roseline, La Chapelle 2020, côtes-de-provence

On aurait tort de se priver de ce joli vin rosé, même à cette période de l'année. Avec sa structure tannique présente et ses parfums intenses d'agrumes et de fleurs blanches, il accompagnera haut la main les cuisines les plus raffinées.
30 euros

Domaine de La Bégude, La Brulade 2017, bandol

Sur ce terroir spectaculaire, la famille Tari signe en 2017 un vin complet, dense et énergique, avec cette signature aromatique si particulière qui va vers les notes torréfiées nobles. Bouteille grandiose en devenir.
65 euros



Domaine de Terrebrune 2017, bandol

Jean d'Arthuys et Reynald Delille incarnent brillamment cette propriété estimée pour son terroir si particulier. Pur et minéral avec un éclat et une énergie sans commune mesure dans l'appellation, un 2017 juste et profond. **32 euros**

Domaine de Trévallon 2009, IGP alpilles

Nous apprenons, au moment de mettre sous presse ce supplément, la disparition soudaine d'Eloi Dürrbach, vigneron passionné, libre et visionnaire. Nous invitons nos lecteurs à redécouvrir ses vins, parmi les plus grands de l'Hexagone. Un mythe et une absence déjà douloureuse. **90 euros**

**ROUSSILLON
Clos Saint Sébastien, Inspiration minérale 2018, collioure**

Après avoir multiplié les expériences, Romuald Péronne a posé ses valises à Banyuls et signe une gamme recommandable. Ce blanc pur et minéral, salin et citronné, témoigne de la précision de son travail. **30 euros**

Domaine du Roc des Anges, Unic 2019, IGP côtes-catalanes

Modèle pour la région, ce fief de la biodynamie continue d'émuouvoir les amateurs de grands vins. Avec cet unic dominé par le grenache noir, Marjorie et Stéphane Gallet livrent une lecture passionnante des terroirs de schistes. Quelle fraîcheur. **21 euros**

Domaine Vial Magnères, Les Esparades 2018, collioure

L'autre collioure de cette sélection est un rouge remarquable par son bouquet épicé et poivré, délicat et intense, avec cette légèreté de structure et cette finesse de tannins qui lui donne une classe certaine. **17 euros**

Mas Baux, Mataro Boy 2020, IGP côtes-catalanes

Nez sur les fruits noirs, les épices et les notes de réglisse. Sa matière charnue se combine à des tannins mûrs et à une légère sucrosité. Véritable vin gourmand, rapport prix-plaisir évident. **14 euros**

VALLÉE DU RHÔNE

Cave de Tain, Epsilon 2018, hermitage

Cave coopérative reconnue et estimée par tous, il faut féliciter les vignerons de Tain pour ce 2018 fin et profilé, au tannin d'une rare élégance tactile et soyeux à souhait. Harmonie, profondeur, intensité. Tout en haut de la colline. **325 euros**

Château de Beaucastel 2018, châteauneuf-du-pape

Fidèle à son style, la famille Perrin livre encore une vision aboutie de ce que doit être le grand châteauneuf. Monumental en bouche par sa texture et son corps corsé. Finesse de parfums spectaculaire. **83 euros**

Château de Mont-Redon, Le Plateau de Mont-Redon 2017, châteauneuf-du-pape

Sélection parcellaire rigoureuse, le grand vin de cette propriété détenue par la famille Fabre a su dans ce millésime se détacher du peloton. Palette aromatique complexe, notes de pot-pourri, grande distinction. **130 euros**

Château La Nerthe, Clos de Beauvenir 2020, châteauneuf-du-pape

Réalisation magistrale du domaine avec ce blanc proche de la perfection. Harmonieux, séveux, porté par des notes de miel d'acacia et cette complexité florale qui lui donne beaucoup d'originalité. La Nerthe change de dimension. **100 euros**

Château La Verrerie, Grand Deffand 2020, lubéron

Ce rosé de gastronomie obtenu par saignée affiche une patine superbe de ses tannins grâce à un élevage long. Fruits, épices, tout se bouscule au nez de ce vin de garde, sensationnel après deux ou trois ans en cave. **21 euros**





Grand Art | NOVEMBRE 2021
32

Dauvergne-Ranvier, Face Nord 2017, gigondas

Duo talentueux, Jean-François Ranvier et François Dauvergne ont su construire un vivier intarissable de bons vins d'appellation. Gigondas classique, sur le fruit noir et les notes fumées, sans lourdeur.
23 euros

Delas, Le Clos 2018, crozes-hermitage

En pleine forme, la maison Delas ne cesse de nous éblouir avec des cuvées de haut vol. Cette cuvée parcellaire restitue la minéralité des arènes granitiques de Crozes. Robe sombre, bouquet délicat, énergie vivifiante.
30 euros

Domaine Colombo, La Belle de Mai 2018, saint-péray

Méconnue du public, cette appellation du nord du Rhône se consacre aux vins blancs, tranquilles ou effervescents. La famille Colombo donne à ce roussanne-marsanne une force minérale impressionnante.
35 euros

Domaine François Villard, DePoncins 2019, condrieu

On aura plaisir à découvrir les vins de Condrieu avec ce viognier impressionnant de justesse et d'élégance, discret au nez mais tout en délicatesse et en pureté. Pas de doute, le terroir parle, pour le meilleur.
42 euros

Domaine Graeme et Julie Bott, côte-rôtie 2019

On peut faire du vin dans son garage tout en devenant la nouvelle star de son appellation. L'appellation côte-rôtie a de la chance d'avoir dans ses rangs ce duo franco-all black de talent. Charme et élégance naturelle sont au rendez-vous.
60 euros

Domaine Maby, Nessun Dorma 2016, lirac

Richard Maby continue d'écrire les belles pages de l'appellation lirac. La forte proportion de syrah donne à cet assemblage un style particulier. Premier nez dominé par les notes de truffes. Bluffant et grand.
20 euros

Domaine Pierre Gonon, saint-joseph 2018

En 2018, difficile de faire mieux que cette syrah magnétique, très au-dessus de ses semblables par sa noblesse d'arômes, son relief et sa tension unique. Laissons ce vin vieillir sans le brusquer, il peut toucher au divin.
190 euros

E. Guigal, Château d'Ampuis 2017, côte-rôtie

L'amateur de la maison reconnaîtra ce nez d'élevage, superbe par ces notes vanillées et son tannin parfaitement enrobé. Cette gourmandise n'enlève rien à la complexité de cette syrah. Guigal, c'est ça.
80 euros

Maison Gabriel Mefire, Laurus 2017, condrieu

Valeur sûre bien distribuée, cette maison s'est forgé une gamme où les pépites sont nombreuses. On voudrait davantage de condrieu comme celui-ci. Toucher crémeux, finale grillée savoureuse, quel style.
64 euros

SAVOIE

Domaine des Ardosières, Améthyste 2018, IGP vin des Allobroges

Le domaine de Brice Omont domine la production des vins de la région. Connus pour sa maîtrise des blancs, il signe aussi des rouges élégants, tout en finesse. Mondeuse et persan s'assemblent pour donner ce rouge évanescent.
60 euros

Domaine du Coteau de Tormery, Coteau des Ducs 2020, savoie Chignin-Bergeron

La Savoie déborde de ces domaines inconnus capables de produire des vins recommandables que tout le monde s'arrache. Nous parions sur celui-ci. Pureté cristalline, matière lumineuse, un blanc au rebond énergétique bien élevé en amphore.
18 euros



Domaine Louis Magnin, Grand Orgue 2016, savoie Chignin-Bergeron

Référence en Savoie, ce domaine emblématique livre un nouveau millésime abouti de sa cuvée icône. Fruit mûr, parfaitement animé par une trame minérale éclatante. Grand vin, racé, complet.
30 euros

SUD-OUEST

Camin Larredya, Costa Blanca 2019, jurançon

Résumons d'un seul mot les vins de Jean-Marc Grussaute : émotion. Ce vin d'artiste, aux arômes délicats d'agrumes et de pamplemousse, rafraîchit par des notes mentholées et une finale citronnée. Sommet de beauté.
62 euros

Château Lagrèzette, Cuvée Marguerite Massaut 2018, cahors

Le nez complexe de ce cahors suffit à donner une idée du niveau de cette propriété. Fruit, minéralité, touches mentholées et truffées, il éblouit par la finesse de son grain et le soyeux de ses tannins. Quelques années d'attente et ce sera grand.
40 euros

Château Montus, La Tyre 2006, madiran

Avoir Alain Brumont comme ambassadeur est une chance pour la région. Ce vigneron d'élite a mis Madiran sur la carte des grands vins de France. Le terroir hors du commun de La Tyre lui permet de signer ce monument généreux et complet. À déguster une fois dans sa vie.
110 euros

Labastide Orliac, 1780 Royal Héritage 2015, brulhois

L'histoire pluriséculaire de ce domaine n'empêche pas Catherine et Isabelle, les sœurs Orliac, d'envisager l'avenir avec sérénité. Au sommet de la gamme, cet assemblage de merlots, cabernets, abourou et tannat rebat les cartes.
160 euros

Lionel Osmin & Cie, Fer de Soif 2018, marcellac

Ce jeune négoce qualitatif s'est construit une solide réputation. Qualité d'approvisionnement, suivi des partenaires, sens inné du marketing, la maison donne le sourire avec ses vins de fêtes, comme ce marcellac facile à boire et digeste.
15 euros ♦