

**Hors-série spécial cave
100 pages de conseils**

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE
**LA REVUE DU
VIN**
DE FRANCE

**CONSTITUER LA
CAVE
IDÉALE**

ARMOIRES À VINS

Banc d'essai complet

LOGICIELS DE CAVE

Les plus performants

**VOTRE CAVE A-T-ELLE
DE LA VALEUR ?**

Comment l'estimer

CAVE EN APPARTEMENT

Toutes les astuces

Notre sélection exceptionnelle

**400
vins
incontournables**

Les meilleures bouteilles

- dans chaque région
- à tous les prix
- à boire ou à garder

M 01143 - 13 H - F: 7,30 € - RD



no 5006
BRAUNE-
REVES. MIF



MOULIN-À-VENT

16.5/20

DOMAINE DE FORETAL
2006

Si vous êtes gourmand, vous allez apprécier ce flacon qui trace un chemin fruité facile d'accès grâce à son « GPS » (« Gamay Pur et Structuré »). Plaisir immédiat assuré ! 6,50 €

BORDEAUX

BORDEAUX

16/20

CHÂTEAU DE BEL
2006

Une très belle couleur assez dense. Un caractère marqué par des tanins présents, mais sans dureté. Ce vin se révèle complet, il offre une belle maturité de fruit et de la concentration. Une très belle réussite dans le millésime à un prix relativement attractif, qui donne une excellente affaire pour un bon vin du quotidien. 6 €



Le Château De Bel 2006, un joli vin complet parfait pour la table.

16/20

DOMAINE DES BARRAILS
2005

Cet excellent bordeaux issu des paluds du secteur de Fronsac gagne chaque année en densité et en matière. Dans le millésime 2005, il surprend par sa matière riche, sa robe colorée et son épanouissement aromatique. Un vin délicieux à boire dans l'année. En outre, son habillage est original et moderne. 6 €

16/20

ETABLISSEMENTS THUNEVIN
Présidial 2005

Jean-Luc Thunevin (château Valandraud) a créé sa marque de négoce en 2000. La production totale reste encore confidentielle (46 000 bouteilles), mais c'est un vrai succès sur le plan de la vinification et du choix des lots. Indiscutablement, ce millésime est une totale réussite. L'ensemble se montre gras et ample, avec une vraie générosité de fruit en bouche. On est séduit par ce vin et son prix de vente très attractif. 5,90 €

15.5/20

C'MONPLAISIR
2005

Toute jeune marque de Bordeaux, élaborée avec le concours du vinificateur Olivier Dauga, C'Monplaisir est issu d'une sélection validée par Éric Grangerou, propriétaire à Margaux, entre autres. Cette cuvée porte parfaitement son nom. Une délicieuse expression fruitée domine au nez et en bouche. C'est un vin de plaisir, au profil gourmand, sincère et friand en finale. 3,90 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR

16.5/20

CHÂTEAU DE CRAIN
2005

Une des très belles réussites de notre dégustation. Ce vin s'impose par sa couleur et sa maturité de fruit très séduisante. Il s'avère complet, suave et offre un grand plaisir. Une superbe bouteille à prix canon. 3,95 €

CÔTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE

15/20

CHÂTEAU LAGARDE
2005

Un assemblage 70 % sauvignon et 30 % sémillon élevé en barriques neuves. Nez parfumé, où se mêlent les fruits jaunes et exotiques (mangue, ananas, pêche), les épices douces et de petites notes beurrées délicates. La bouche est grasse, mûre et de bonne fraîcheur en finale. Belle rétro-olfaction sur l'abricot confit. Enfin un vin moderne, élevé à la perfection, et à un prix raisonnable, voilà qui fait plaisir ! Il est à apprécier sur sa jeunesse. 6 €

ENTRE-DEUX-MERS

16.5/20

CHÂTEAU DE FONTENILLE
2006

Une robe d'un bel or et un nez qui s'exprime sur une très belle maturité de raisin. Des notes florales et de fruits blancs en bouche avec un ensemble de caractère et de très belle longueur. Un vin gras, riche, comme on aimerait en déguster plus souvent dans cette appellation. 5 €

GRAVES

15.5/20

MONTESQUIEU
Les Persanes de Montesquieu
2005

Une jolie couleur, dense, amenant une matière complète de bonne concentration. Excellent fruit et belle longueur avec de la richesse en finale. Un vin délicieux, à boire dans sa jeunesse pour son fruit croquant et sa fraîcheur. 6,75 €

HAUT MÉDOC

15/20

CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS
Les Hauts de Lynch-Moussas
2002

La robe affiche une belle couleur, le nez est sur des notes de fruits confits, il montre une bonne maturité. La bouche s'avère ample et dense, avec de la longueur. Assoupli par son élevage, c'est un vin délicieux à boire dès maintenant. 9,50 €

15/20

CHÂTEAU PEYRABON
2004

Joli médoc de belle intensité avec un fruit élégant et des tanins de bonne facture. Il est déjà très séduisant et se laisse boire avec plaisir. 11 €

PESSAC-LÉOGNAN BLANC

16/20

CHÂTEAU LARRIVET
HAUT-BRION

Les Hauts de Larrivet 2004
Un vin joliment fruité et typé de son appellation, avec un assemblage à parts égales de sémillon et sauvignon. Très belle finale expressive entre fruits blancs, caractère floral et minéralité. 12,50 €

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

16/20

DOMAINE MARCEL GIRAUDON
2006

Un bourgogne aligoté typé du nord de la Bourgogne (Chitry), frais, droit et sec, dont la fermeté et la densité ne sont pas ridicules derrière un chardonnay. 3,90 €

15.5/20

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND
Traditionnel 2005

Pernand possède de vieilles vignes d'aligoté réputées, que ce domaine traditionnel produit avec régularité. Vinifié en cuve, ce vin se montre rond, mentholé et poivré en bouche. 5,50 €

CÔTE CHALONNAISE BLANC

15.5/20

MAISON FRANÇOIS D'ALLAINES
2005

Une vinification intelligente, avec élevage partiel en fût, donne un chardonnay généreux en arôme et en bouche, sans lourdeur. Il reste frais et tendu. Délicieux dès aujourd'hui. 7 €

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

16/20

DOMAINE GILBERT ET PHILIPPE GERMAIN
Vieilles Vignes 2005

Un beau jus, parfaitement concentré, gras, bâti et ferme. Un vin charnu et ambitieux, qui élève son appellation tout en restant très abordable. Un achat prioritaire. 7,40 €

16.5/20

BOURGOGNE ALIGOTÉ

DOMAINE FICHET
2006

On craque pour son fruité croquant aux fines notes de pêche. Un aligoté en rondeur, doté d'une rare finesse de texture et sans les amers si fréquents dans ce cépage, il reste mûr et tendre dans sa finale.

5€



HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC

15.5/20

DOMAINE CORNU-CAMUS
2005

Un long élevage, sur ses lies, procure du gras, et du volume, à ce beau chardonnay qui ne s'écroule pas en bouche. Au contraire, il conserve une tension et une fraîcheur idéales à table. À boire sur une poêlée de saint-jacques. 6,70 €

PASSETOUTGRAIN

16/20

DOMAINE BALLORIN ET FILS
Le Téméraire 2005

Réduit au premier nez (un petit tour de carafe s'impose), on découvre après aération un passetoutgrain d'une rare finesse. On vide avec bonheur la bouteille sans s'en apercevoir ! Labellisé bio, certifié Ecocert. 6 €

TONNERRE BLANC

15/20

DOMAINE EMMANUEL DAMPT
Chevalier d'Eon 2006

Gras, riche, puissant et marqué par un volume d'alcool chaleureux en bouche. Un chardonnay typique de 2006, mûr, sur des notes d'amande grillée. À boire jeune. 5,50 €

CHABLIS

15/20

DOMAINE DU CHARDONNAY
2006

Un bon vin parmi les chablis de maturité, exotique dans son fruité (ananas), avec de la chair et la persistance attendue dans le cru. À boire jeune. 8 €

15/20

DOMAINE SÉGUINOT-BORDET
2006

Nez citronné, franc comme son jus en bouche, et porté par un souffle frais en finale. Son style désaltérant séduira les amateurs de chardonnay nuancé. Il est prêt à boire. 7,50 €

CHABLIS PREMIER CRU

17/20

CAVES DUPLÉSSIS
Montmains 2003

Un nez grillé, au boisé intégré, épicé, doux. La bouche en volume est vaillante, avec un fruité fringant. Un grand chardonnay pas ruineux, à point pour les fêtes de fin d'année 2007. Saluons la sagesse d'un domaine qui propose à la vente des vins prêts à boire. 11 €

GIVRY

15/20

DOMAINE RENÉ BOURGEON
2005

La famille Bourgeon a toujours produit des givry très fruités, aux tanins fins, comme dans cette cuvée tout en fruit. Un délicieux pinot frais, qui est prêt à boire et tient en bouche. 7,50 €

IRANCY

16/20

DOMAINE RENAUD
2005

Deux cuvées de 2005 sont disponibles et prêtes à boire : celle de pinot pur (Lot 1), très mûre, tout en fruits rouges, puissante en alcool et en mâche, et celle avec une proportion de césar (Lot 2), notre préférée, qui offre davantage de densité, de franchise dans son fruité, à boire sur son croquant. 8 €

MÂCON

15.5/20

AUVIGUE

Solutré Moulin du Pont 2006
Voilà un beau mâcon de terroir qui tient bien en bouche par sa maturité et sa minéralité, un chardonnay persistant, de matière, avec une finale franche. Un vin qui confirme la qualité de cette maison. 5,60 €

15/20

BOUCHARD PÈRE ET FILS
2006

De la finesse mais également de la concentration pour un gamay qui n'a pas à rougir devant bien des pinots. On appréciera jeune la tension savoureuse apportée par un élevage travaillé. 6,10 €

