

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

HORS-SÉRIE SPÉCIAL CAVE



■ 100 pages
pratiques

■ Le top des
armoires
à vins 2009



Tous nos conseils
pour constituer la

cave idéale



Grand test
Évaluez la
capacité de
vieillessement
de votre cave



350
vins à prix imbattables

Notre sélection dans
chaque appellation

80
bouteilles
mythiques



5
leçons pour
apprendre
à déguster

Les meilleures
écoles pour
s'initier au vin

cheur d'expression, dans un genre croquant, c'est une bouteille délicieuse à boire en ce moment. Un domaine à suivre, en passe de se convertir à la biodynamie. 6,85 €

PUISEGUIN SAINT-ÉMILION

14.5/20

CHÂTEAU SOLEIL

Promesses 2005

Gérée par Stephan von Neipperg (château Canon La Gaffelière), cette propriété est en pleine renaissance. Ce second vin offre un superbe fruit sur des notes de cassis au nez et en bouche. Bonne fluidité des tanins, fraîcheur et croquant de fruit en finale. Délicieux à boire jeune. 9 €

14/20

CHÂTEAU GUIBEAU

2003

Jolie évolution pour un vin de ce millésime souvent marqué par des tanins secs. Ici, ils se montrent moelleux et ronds, sur une matière longue et tout en fruit. Parfait pour des accords classiques. 8,50 €

SAINT-ÉMILION

13.5/20

CHÂTEAU BEZINEAU

2004

La robe est légèrement évoluée et le nez est dominé par des notes boisées, dans un registre toasté. La matière est souple avec un agréable fondu de tanins. 9,35 €

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

14/20

CHÂTEAU BELREGARD-FIGEAC

2001

Le vin présente certes de l'évolution, mais offre un

PESSAC-LÉOGNAN BLANC CHÂTEAU FERRAN 2006

Avec beaucoup de gras et d'ampleur en attaque, ce vin forme un délicieux graves tout en séduction et en vinosité. Intense en finale, à l'acidité domptée, il est prêt pour la table.

16/20



beau fondu d'ensemble et une expression aromatique secondaire. Parfait à boire dans l'année. 12 €

SAINT-ESTÈPHE

13.5/20

CHÂTEAU DE CÔME

2004

Dans un style souple et tendre aux tanins fondus avec une matière qui arrive à maturité de consommation, ce vin doit être bu dans les prochains mois. Il a gardé de la fraîcheur, profitons-en ! 13 €

BOURGOGNE

ALOXE-CORTON ROUGE

14.5/20

DOMAINE

JEAN-MARC ET HUGUES

PAVELOT

2006

Bouche délicate, souple, charnue, loin de la dureté rustique à laquelle nous ont habitués nos dégustations dans ce village. Porté par un millésime flatteur, cet aloxe bien fait et généreux commence à se boire. En reconversion biologique, certifié Ecocert. 14,5 €

AUXEY-DURESSES ROUGE

14.5/20

AGNÈS ET SÉBASTIEN PAQUET

2006

Nez aromatique, sur des notes de fruits noirs (cassis) qui conservent de la finesse. La bouche est également d'un style moderne avec cette volonté de conserver le plus intact possible le fruité fin du pinot. À découvrir. 12,5 €

BEAUNE PREMIER CRU

14/20

DOMAINE

SÉBASTIEN MAGNIEN

Les Aigrots 2006

Le nez est fin, la bouche serrée mais veloutée, sagement boisée. Il mérite ses galons de premier cru de par sa présence compacte en fin de bouche. 15 €

BOURGOGNE ROUGE

14/20

DOMAINE BELLEVILLE

2006

Un pinot du Chalonais fruité, vif dans ses arômes de cerise montmorency. En bouche, il reste sur un style

fin et nerveux, sans sécheresse. Sa finale est élégante et digeste. 7,50 €

BOURGOGNE BLANC

15/20

DOMAINE ALBERT BOILLOT

2006

Fermenté en fûts, dont un quart de neufs, c'est un simple chardonnay qui a de la personnalité dans ses notes grillées, fumées, très chics. La bouche offre une matière au boisé moderne, équilibrée et gourmande. Comme il est assez puissant, servez-le sur des volailles. À boire. 7 €

14.5/20

DOMAINE LES TEMPS PERDUS

Intemporel 2007

Clotilde Davenne, ancienne œnologue du domaine Jean-Marc Brocard, à Chablis, est désormais une valeur sûre de l'Yonne. Elle le prouve avec ce chardonnay mûr et frais, rond et précis, qui se prolonge sur des notes acidulées d'agrumes et suaves de chèvrefeuille. 6,50 €

BOURGOGNE ALIGOTÉ

16.5/20

DOMAINE MARC ROUGEOT

En Veloupot 2006

Remarquable texture, avec du grain et de la complexité gagnée par une vinification partielle en bois qui n'a pas alourdi le vin. Cet aligoté termine très frais, en finesse et donne un rang d'honneur à l'appellation. 5,26 €

BOURGOGNE CHITRY ROUGE

15/20

DOMAINE OLIVIER MORIN

Vau du Puits 2006

Actuellement le plus régu-

lier des producteurs de la petite appellation Chitry. Olivier Morin reste sur la première marche avec son 2006. Qu'a-t-il de plus ? De la saveur, un vrai goût mûr de pinot avec des notes de noix fraîche, soit une sensation de fraîcheur et non de verdeur. En clair, on vide la bouteille et on en redemande. 8 €

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ROUGE

14/20

DOMAINE

MICHEL GOUBARD ET FILS

2005

Il exprime la forte maturité, la richesse de l'année dans une palette d'arômes épicés et confits. La bouche est moelleuse. Alors que beaucoup de simples pinots 2005 s'affaissent, lui conserve une fermeté en bouche bien agréable. À boire cet hiver. 6,50 €

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE

15/20

DOMAINE CORNU-CAMUS

2006

Avec un nez de cerise noire bien mûre, une bouche vineuse, veloutée, charnue, sans sécheresse ni notes végétales. Souvent distingué, le domaine est à son meilleur. Un modeste et brillant pinot de Bourgogne. 6,40 €

ECHELLE DE NOTATION

20 sur 20 : Vin de rêve
17.5 à 19.5 : Vin exceptionnel
15.5 à 17 : Grand vin
13.5 à 15 : Bon vin
11.5 à 13 : Vin correct

BOURGOGNE TONNERRE

14/20

DOMAINE DE MARSOIF

2006

On retrouve dans son premier nez l'attrante pointe de noisette grillée des chardonnay bien mûrs. La bouche confirme une texture mûre, souple, déliée, sans aspérité, qui se boit jeune. Plaisir ici et maintenant. 6 €

CHABLIS

14/20

DOMAINE CORINNE

ET JEAN-PIERRE GROSSOT

2005

Impeccable tenue pour un 2005, 100 % cuve, frais, net, toujours bien fait et doté d'un supplément de saveurs. Une adresse régulière. 8,80 €

CHABLIS PREMIER CRU

15.5/20

DOMAINE CORINNE

ET JEAN-PIERRE GROSSOT

Les Fourneaux 2006

La délicatesse du toucher de bouche se ressent à la première gorgée. On devine un soin dans le pressurage qui n'extrait aucun amer comme encore trop souvent dans le cru. La bouche est tendre, encore un peu lactée, franche et directe. On commence à le boire. 12,60 €

15/20

CAVES DUPLESSIS

Montmains 2004

Un concentré de notes citronnées, mûres et sucrées, qui évoquent le limoncello italien. La bouche est fine (c'est le cru), et le vin arrivé dans une phase de complexité idéale pour le servir à table sur des crustacés. 11 €

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

15/20

DOMAINE

MARC COLIN ET FILS

Vieilles Vignes 2006

On chasse ici dans la catégorie des vrais bourgognes de terroir, avec un supplément de complexité. Ce chassagne vous laisse en mémoire une impression d'équilibre fin et frais, dans une bouche structurée. 14 €

CRÉMANT DE BOURGOGNE

15.5/20

MAISON LOUIS PICAMELOT

Brut

Avec une majorité de pinot noir, c'est un crémant à la bulle fine, aux notes grillées de gratin de fruits dont le bon volume de bouche ne freine pas l'élégance finale. 6,50 €

IRANCY

15/20

DOMAINE RENAUD

2006

Cet assemblage de pinot noir et de césar révèle un irancy



La délicatesse se ressent à la première gorgée de ce Fourneaux du domaine Corinne et Jean-Pierre Grossot.

charnu, tenant en bouche, plus savoureux que la moyenne. Son fruité est précis bien qu'il « animalise » légèrement. Ne boudons pas notre plaisir, la bouteille se boit bien. 7,80 €

MÂCON BLANC

14.5/20

DOMAINE FICHET

Igé

Château London 2006

Un cuvée qui n'a rien de confidentiel et qui sort tous les ans à l'aveugle dans nos sélections. Ce n'est pas de la chance, c'est le résultat du travail de qualité des frères Fichet qui livrent ici un chardonnay gras, dense, qui tient par son élevage sur lies sans avoir perdu de fraîcheur en finale. Il est déjà bon. 7 €

MARSANNAY ROUGE

14/20

CLOSERIE

DES ALISIERS -

STÉPHANE BROCARD

Vieilles Vignes 2006

Voici un pinot noir de chair, tout en rondeur et en velours, sans lourdeur d'alcool ni rigidité des tanins. Il se montre pourtant bien structuré et évoluera sans souci sur quelques années. Ce millésime est une réussite pour cette jeune maison de négoce. 12 €

MERCUREY BLANC

16/20

CHÂTEAU DE SANTENAY

2006

Le gras gourmand de ce mercurey révèle une vinification fine et respectueuse du terroir. Une véritable cuvée de plaisir à déguster à partir de Noël. 11,80 €