



50 belles affaires **PINOTS NOIRS** D'ALSACE ET DU JURA

CARLOS GHOSN
« Mon vignoble au Liban »

Notre best of des **Loire rouges**

112 belles bouteilles
à prix très très doux

**LES MEILLEURS
VINS DU CANADA**

Québec, Ontario,
Colombie-Britannique

Enquête

L'INCROYABLE BUSINESS
DES BARRIQUES NEUVES



**LES CLIMATS
DE BOURGOGNE**
par Bernard Pivot



Trophées du vin 2013

**Hubert de Bouïard et Gérard Perse
au firmament de Saint-Émilion**



EN COUVERTURE

ROUGES DE LOIRE

L'INTÉGRALE DES MEILLEURS 2010

Une dégustation de Jean-Emmanuel Simond et d'Alexis Goujard

Des Fiefs vendéens aux Côtes d'Auvergne, le vignoble de Loire s'étire le long du fleuve avec une belle diversité de cépages et de terroirs. Nous vous proposons ici notre palmarès des meilleurs rouges du millésime 2010, un grand millésime classique.

Cabernet franc, pinot noir, côst, gamay, cabernet-sauvignon et pineau d'aunis, pour ne citer que les cépages principaux : le vignoble ligérien propose à l'amateur une exceptionnelle palette de vins rouges, allant du simple vin de soif sur le fruit aux grandes cuvées capables de se bonifier sur plusieurs décennies. Tout cela en ménageant notre portefeuille ! Comme dans d'autres régions françaises, 2010 est ici un millésime de très grande qualité. Les vins sont denses, solides, bâtis sur des tanins fermes mais à la texture fine. Le profil très classique des meilleurs vins, parfaitement installés dans l'orthodoxie ligérienne, s'avère la garantie de vieillissements harmonieux, jamais au détriment de la fraîcheur. Il faut en profiter maintenant, d'autant que les millésimes suivants, 2011 et 2012, ne s'annoncent pas de la même trempe.

Tour d'horizon des terroirs

Autour des Sables-d'Olonne, dans le petit vignoble des Fiefs vendéens (500 ha), gamay, pinot noir et négrette se dégusteront jeunes. Mais saluons le travail de Thierry Michon, au domaine Saint Nicolas, qui produit de grands pinots noirs de garde.

En Anjou, les terroirs de schistes et d'argilo-calcaires offrent des profils variés aux vins de cabernet et de gamay, avec de belles intensités de fruit et des tanins mûrs. Certaines cuvées offrent un bon potentiel de garde et d'excellents rapports qualité/prix. Un peu plus à l'est, Saumur-Champigny se



CLOS ROUGEARD LE BOURG 2010.
Ce saumur-champigny est notre n° 1.

distingue, avec de très grandes cuvées qui défieront le temps.

La Touraine reste le berceau des grands rouges de cabernet franc, magnifiés par les sols de tufs et les perruches (argilo-silicieux). Bourgueil, Chinon et Saint-Nicolas-de-Bourgueil s'affirment, la qualité progresse partout, avec des élevages plus appropriés. Dans la vallée du Cher, le côst a connu de grandes réussites également.

Dans le Centre, le fruité croquant et la fraîcheur dominant dans les meilleures cuvées "domaine" de pinot noir, parfois assemblé au gamay en Coteaux du Giennois et Châteaumeillant "domaines" et sont aujourd'hui parfaites à boire. Le millésime est de référence pour les grandes cuvées. Élevées longuement sous bois, elles allient des matières intenses dotées d'une énergie acide incroyable, encore dans l'austérité. Elles seront accessibles dans trois à quatre ans et tiendront une quinzaine d'années, voire plus de vingt ans pour les "stars". Du côté de l'Auvergne, les saint-pourçain, côte-roannaise, côtes-du-forez et côtes-d'auvergne, à base de gamay et de pinot, sont généralement des rouges sur un fruit acidulé destinés à être consommés dans les trois à quatre ans. **J.-E. S. et A. Gd.**

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

537 vins du 2010 ont été dégustés à l'aveugle en novembre 2012 par Jean-Emmanuel Simond et Alexis Goujard. L'appel à échantillons avait été organisé par Interloire, que nous remercions.

PALMARÈS

NOS 112 MEILLEURS VINS ROUGES DE LOIRE

ANJOU

16/20
Domaine Nicolas Beau,
Pompolis 13 €

15,5/20
Domaine Philippe Delevoaux,
La Montée de l'Épine 7,70 €

15/20
Domaine Matignon, Sur le Fruit
Domaine Richou,
Gamay Le Chant de la Pierre 8,05 €

14,5/20
Château de la Vaudrière, Tulié 5,20 €
Domaine Leduc-Frouin, La Seigneurie 5,25 €

ANJOU-VILLAGES

16/20
Domaine Les Grandes Vignes, L'Ancrie 9 €

15/20
Château de Passavant
Domaine de la Bergerie,
Évanescence 12,50 €

14,5/20
Château Pierre-Bis, Couaine 8,25 €
Château Soucherie, Champ aux Loups 13 €
Vignoble Musset-Roulier, Petit Clos 7,65 €
Domaine des Chesnais, La Musée 7,50 €

ANJOU-VILLAGES BRISSAC

16/20
Domaine de Bablut, Petra Alba 10,90 €

15,5/20
Domaine Richou 8,70 €

BOURGUEIL

17,5/20
Domaine de la Chevalerie, Grand Mont 24 €

17/20
Domaine de Bel Air, Clos Nouveau 39,50 €
Domaine de la Chevalerie, Chevalerie 15,50 €

16,5/20
Domaine de la Butte, Mi-Pentis 18 €
Domaine Catherine et Pierre Breton,
Clos Sénéchal 16 €

16/20
Domaine Yannick Amirault,
Les Quartiers 13 €

Domaine Catherine et Pierre Breton,
Nuits d'Irresse 14 €

Domaine du Clos de l'Abbaye,
Clos de l'Abbaye 6,50 €

15,5/20
Domaine Bruno Dufeu, Grand Mont 6 €
Domaine des Geslets 6,50 €

Domaine Guion,
Cuvée des Deux Monts 13,90 €
Domaine de la Lande, Prestige 10 €
Domaine de l'Oubliée, Tenue de Soirée 16 €

Domaine de la Chambleuserie,
Vielles vignes 7 €

Domaine des Ouches,
Les Clos Boireux 9,50 €

15/20
Château de Minière 15 €
Lamé Delisle Boucard 7,40 €

CHATEAUMEILLANT

15/20
Domaine du Chaillot, Paranthèse 11 €

CHINON

18/20
Domaine Philippe Alliet, Coteau de Noiré 20 €
Domaine Bernard Baudry, Crix Boisée 17 €

17/20
Domaine Charles Joguet,
Clos de la Dioterie 22 €
Domaine de Pallus, Grand Vin de Pallus 29 €

16,5/20
Domaine Philippe Alliet, L'Hubaerie 17 €
Domaine Bernard Baudry, Le Clos Guillot 13 €
Domaine Grosbois, Gabere 11 €
Domaine de l'R,
Les Folles du Noyer Vert 13,50 €

16/20
Château de Couaine, Les Picasses 17 €
Domaine de Pallus, Pensées de Pallus 14 €
Couty-Duthell, Clos de l'Écho 17,75 €

15,5/20
Château de la Bonnelière 7,90 €
Château de Couaine, Clos de Turpenay 16 €
Domaine Fabrice Gasnier, Signature 13 €

COTEAUX DU GIENNOIS

15/20
Domaine Émile Bolland,
Le Grand Chemin 14,30 €

COTEAUX DU LOIR

16/20
Domaine de Bellière,
Hommage à Louis Demé 27 €
Les Maisons Rouges, Garance 11,50 €

CÔTE ROANNAISE

14,5/20
Domaine Robert Sérol, Les Millierands 7,80 €

IEFS VENDÉENS

16,5/20
Domaine Saint Nicolas, La Grande Pèce 32 €

MENETOU-SALON

16/20
Domaine Henry Pellé, Les Cris 18 €

14,5/20
Domaine Philippe Gilbert 15,50 €
La Prieuré de Saint-Céols, Le Prieuré 7,10 €

14/20
Domaine Chavet, Cuvée Exception 9,30 €

REUILLY

14/20
Domaine Alain et Matthieu Mabillet 7 €

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

16,5/20
Domaine Mabileau, Éclipse n° 9 20 €

16/20
Domaine de la Cotellerie, Le Val Jaumar 16 €

Domaine Taluau et Foltzenogel,
Vielles vignes 8,70 €

15/20
Domaine Sébastien David, D' 35 €

SAINT-POURÇAIN

13,5/20
Domaine Nebout, Tradition 5,50 €

SANCERRE

18,5/20
Domaine Yacheron, Belle Dame 35 €

18/20
Domaine Alphonse Melot,
Génération XA 60 € (cavistes)

17,5/20
Domaine Vincent Pinard,
Vendanges Entières 31 €

17,5/20
Domaine Alphonse Melot,
En Grands Champs 55 € (cavistes)

16,5/20
Domaine Vincent Pinard, Charlouse 20,80 €

16,5/20
Domaine Daniel Crochet, Prestige 15 €

16/20
Domaine Claude Riffault, Les Chailoux 12 €

15/20
Domaine François Crochet,
Réserve de Marcigoué 19 €

15/20
Domaine Vincent Pinard
Domaine Pascal et Nicolas Reverdy,
À Nicolas 15 €

15/20
Domaine Paul Thomas, Chevignol 7,90 €

14,5/20
Domaine Daniel Chobard,
Le Chant de l'Archer 13,20 €

14,5/20
Domaine Vincent Delaports,
Maxime Vieilles vignes sur silex 12,50 €

14,5/20
Domaine Georges Millieroux, Traditionnel 7,50 €

14,5/20
Domaine Thomas-Labbille, L'Authentique 10 €

SAUMUR

15,5/20
Domaine Guiberteau 15 €

SAUMUR-CHAMPIGNY

19/20
Clos Rougeard, Le Bourg 90 €

17,5/20
Domaine des Roches Neuves,
La Marginale 25 €

16,5/20
Château du Hureau, Usagathe 17 €
Château de Villeneuve, Le Grand Clos 19 €

16,5/20
Domaine des Roches Neuves,
Terres Chaudes 18 €

16/20
Château de Villeneuve, Vieilles vignes 13 €
Château Yvonne, La Foie 12 €

16/20
Domaine René-Noël Legrand,
Les Terrages 6,70 €

15,5/20
Domaine Antoine Sanzay, Les Foyeux 24 €
Château de Parney, Clos du Château 8,10 €

Domaine Bruno Dubois,
La Cuvée du Coin 12,50 €
La Source du Ruault, Sensel 12,50 €
Domaine Saint-Vincent, Les Adriaux 9 €

15/20
Château de Targé 7,75 €
Domaine des Bleuces, Fruits de la Forêt 6,40 €

15/20
Domaine Les Clos Maurice,
Le Clos de Midi 12 €

15/20
Domaine des Frémontains,
Cuvée de la Moline 7,80 €

14,5/20
Domaine Joulin, Mori Clos 5,50 €

14,5/20
Domaine des Menais, Vieilles vignes 6 €

15/20
Domaine de la Fuye 9,50 €

TOURAIN

16,5/20
Domaine de la Garrière, Chabre 8,90 €

16/20
Le Rocher des Violettes,
CÔ Vieilles vignes 10 €

15,5/20
Domaine Xavier Frissant, Côt des Pierres 7,10 €

15,5/20
Domaine Gibault, Cuvée l'Audacieuse 5 €
Domaine Michaud, Cuvée Ad Vitam 5,70 €

15/20
Domaine Vincent Ricard,
Le Vign P'ill Rouge 9 €

15/20
Domaine de l'Aumonier, L'Incolite 8€
Domaine la Chapelière de Châteauneuf,
Côt 7 €

15/20
Domaine des Corbillières,
Les Demoiselles 5,55 €
Domaine Paget, Còcerto 8 €

TOURAIN-AMBOISE

16,5/20
Domaine La Grange Tiphaine,
Clef de Sol 14 €

16/20
Domaine La Grange Tiphaine,
Ad Libitum 8,50 €

15/20
Domaine des Bessons,
Prestige des Bessons 6,50 €

TOURAIN-AZAY-LE-RIDEAU

16/20
Château de la Roche en Loire 10 €

VIN DE FRANCE

15,5/20
L'Arbre Blanc, Petites Ogues 12,50 €

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

16/20
Domaine Laurent Herlin,
Le Vin de mon Nouveau Pays 17,50 €

98° **DOMAINE THOMAS-LABAILLE**

Sancerre L'Authentique

Une palette aromatique libre, qui s'éparpille, fait le charme de ce pinot doucement épicé, à la sensation presque nature. Bien ouvert, digeste et tendre.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **7 000**
Prix : **10 €**

99° **LE PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS**

Menetou-Salon Le Prieuré

La finesse d'extraction promet une chair de fruit douce, framboisée, ponctuée d'une légère fermeté en finale. Plein de pulpe cette année.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **20 000**
Prix : **7,10 €**

100° **CHÂTEAU PIERRE-BISE**

Anjou-Villages Coulaine

Une matière pleine et souple, structurée, des tanins fermes qui s'assoupliront vite, une bonne allonge, on aime cette franchise et cette simplicité d'expression. La finale est fraîche et crayeuse.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **2 500**
Prix : **8,25 €**

101° **CHÂTEAU SOUCHERIE**

Anjou-Villages Champ aux Loups

Une matière généreuse, très mûre, un ensemble richement construit, salivant, des tanins un rien secs. On aimerait un soupçon de fraîcheur supplémentaire.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **6 000**
Prix : **13 €**

102° **DOMAINE ROBERT SÉROL**

Côte-Roanaise Les Millerands

Ce gamay est aujourd'hui équilibré entre un fruit charmeur et une structure tannique qui lui offre une jolie tenue en bouche. Très goûteux.



CINQ JOLIS VINS À BOIRE DÈS MAINTENANT

Château Soucherie, anjou-villages Champ aux Loups, 13 € ;
Domaine Grosbois, chinon Gabare, 11 € ;
Domaine de la Butte, bourgueil Mi-Pente, 18 € ;
Domaine de la Garrière, touraine Cinabre, 8,90 € ;
La Source du Ruault, saumur-champigny Sensei, 12,50 €.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **7 000**
Prix : **7,80 €**

103° **VIGNOBLE MUSSET-ROULLIER**

Anjou-Villages Petit Clos

Réglié, mûr et charnu, un vrai coulis de fruits rouges. Expression gourmande, mais assez riche en alcool.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **6 000**
Prix : **7,65 €**

104° **DOMAINE LEDUC-FROUIN**

Anjou La Seigneurie

Mûr et frais à la fois, il offre un très bon équilibre fondé sur la densité de chair et une finale juteuse. Un vin de plaisir, un rien chaleureux, parfait sur une viande rôtie, mais finale assez asséchante à l'aération.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **7 000**
Prix : **5,25 €**

105° **DOMAINE PHILIPPE GILBERT**

Menetou-Salon

Plutôt confit et épicé, il conserve une bonne tenue sanguine et délie d'un fruit savoureux.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **50 000**
Prix : **15,50 €**

106° **DOMAINE GEORGES MILLÉRIOUX**

Sancerre Traditionnel

Une tendresse dans les saveurs confiturées et épicées offrant beaucoup de goût et une chair suave rehaussée d'un regain de fraîcheur en finale.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **5 000**
Prix : **7,50 €**

107° **CHÂTEAU DE LA VIAUDIÈRE**

Anjou Tuilé

Savoureux, assez mûr dans ses tonalités réglissées, avec une pointe d'alcool en finale : pas un gros calibre, mais un vin friand, salivant, au caractère assez énergique et digeste. Cabernet sur schistes.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **6 600**
Prix : **5,20 €**

108° **DOMAINE DANIEL CHOTARD**

Sancerre Le Chant de l'Archer

Une trame un peu rustique et serrée

de la matière, mais l'élevage met en valeur un fruit épicé et parfumé. À boire dès maintenant.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **3 000**
Prix : **13,20 €**

109° **DOMAINE VINCENT DELAPORTE**

Sancerre Maxime Vieilles vignes sur Silex

Sur la virilité et le côté musclé du silex, il paraît strict mais avec un fruit mûr, le fond du vin est bien présent. Attendons la fin de l'année.

Note de la cuvée : **14,5/20**
Nombre de bouteilles : **5 000**
Prix : **12,50 €**

110° **DOMAINE ALAIN ET MATTHIEU MABILLOT**

Reully

Confituré et généreux, ce reully donne une approche sudiste du pinot ligérien, tout en gardant une fraîcheur acidulée et friande. À boire sans attendre.

Note de la cuvée : **14/20**
Nombre de bouteilles : **12 000**
Prix : **7 €**

111° **DOMAINE CHAVET**

Menetou-Salon

Cuvée Exception

Des saveurs mûres, un rien confites, animent un vin gourmand, aux tanins fondus et délicieusement parfumé. Dès maintenant.

Note de la cuvée : **14/20**
Nombre de bouteilles : **12 000**
Prix : **9,30 €**

112° **DOMAINE NEBOUT**

Saint-Pourçain Tradition

Un fruit charnu, digeste, tout en délicatesse, avec une légère accroche tannique en finale. Voilà une gourmandise épicée à boire dans les deux ans.

Note de la cuvée : **13,5/20**
Nombre de bouteilles : **35 000**
Prix : **5,50 €**