



GRAPPILLÉS DE 5,40 À 25 EUROS

LES PIONNIERS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE



10€

15,5/20
■ **DOMAINE LA FOLIE LUCÉ**
Saumur-Champigny
Encore 2010

Cette propriété a à peine deux ans, mais elle se démarque déjà dans l'appellation Saumur-Champigny. Loïc Terquem quitte son poste de responsable informatique pour acquérir en 2009 ce domaine de 3 hectares de vignes et les convertit en "bio". Issu de jeunes vignes d'un terroir calcaire, ce rouge est parfumé, aérien, floral, épicé, énergique et finement équilibré. Il séduit par sa douceur de tanins et offre une expression sincère, pure et généreuse du cabernet franc. À suivre absolument.

LE COUP DE CŒUR

L'histoire d'un domaine viticole est la plupart du temps écrite par une famille, surtout lorsque les enfants reprennent les rênes. La Loire, elle, voit arriver banquiers, informaticiens, étrangers... désirant changer de vie en se lançant dans une région où la vigne est encore abordable. Focus sur ces nouveaux vigneron.

16/20
■ **THIBAUD BOUDIGNON**
Anjou blanc À François(e)... 2010
25 €

Jeune vinificateur talentueux au château Soucherie, Thibaud Boudignon vinifie en parallèle depuis 2009. Son 2010 est doté d'une grande énergie, d'un tranchant minéral et puissant, et d'une matière délicate et élégante. Belle allonge et beau-coup de caractère.

15,5/20
■ **CHÂTEAU DE PINTRAY**
Montlouis-sur-Loire
Clos de Pintray 2009
8 €

Issu d'une parcelle d'argiles à silex dans le secteur d'Amboise, ce vin est

le plus fin de la gamme. Palette aromatique pure de poire au sirop, fruit expressif, chair tendre et fraîche. On l'aime pour ce plaisir immédiat, mais il pourra vieillir 5 ans.

15,5/20
■ **ANTOINE SANZAY**
Saumur-Champigny Les Poyeux 2009
20 €

Sur ses 5 ha, Antoine Sanzay a la chance d'avoir des vignes sur la prestigieuse parcelle argilo-calcaire des Poyeux. Il élève son rouge soigneusement pendant 24 mois. Le vin prend sa poigne avec une masse tannique présente mais fine. Structuré et mûr, il évoluera avec style.

15/20
■ **COMPLICES DE LOIRE**
Touraine Sauvignon
Cuvée La Cuarde 2010
12 €

Issue de vignes plus âgées (50 ans) et vinifiée en barriques d'un vin, La Cuarde est plus ambitieuse que Pointe d'Agurmes (voir encadré "La bonne affaire"). Notes légèrement fumées et boisé discret, matière juteuse et tonique. Son bel enrobage l'invitera cette année à table avec des poissons à la sauce légère.

15/20
■ **COMPLICES DE LOIRE**
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Cuvée Terrasses de Lune 2009
15 €

Concentré, charnu, mûr, fondu, un rouge séduisant, habilement vinifié,

élevé en cuves et en barriques, à la matière généreuse et à la structure tannique précise.

15/20
■ **DOMAINE DE LA GRANGE**
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Vieilles vignes 2010
6,60 €

Raphaël Luneau poursuit le travail de cette vieille famille du Muscadet et signe avec brio son premier millésime. Sur des vignes de plus de 45 ans, les rendements maîtrisés à 45 hl/ha donnent un vin à forte personnalité. Citronné, anisé, presque camphré, il affiche une texture complète, équilibrée et élégante trouvée dans un élevage de six mois sur lies.

14,5/20
■ **DOMAINE DU CLOS DE L'ÉLU**
Coteaux-du-Layon 2010
12 €

Charlotte et Thomas Carsin mènent ce domaine de 25 ha en "bio" en Anjou et Coteaux-du-Layon. Ce

TROIS CUVÉES

16/20
■ **DOMAINE DE MONTGILET**
Coteaux-de-l'Aubance
Les Trois Schistes 2010
17,50 €

Liquoreux vigoureux et précis dans les arômes et les sucres. Déjà délicieux, il vieillira plus de dix ans.



Une dégustation
d'Alexis Goujard

liqueureux se montre pointu et fin. Droit, avec une sucrosité digeste, on retrouve des notes d'une légère oxydation ménagée (eau-de-vie de poire, tabac). Sincère et naturel, mais nous attendons plus de netteté dans les prochains millésimes.

14,5/20

■ **ALAIN ET MATTHIEU MABILLOT**

Reuilly Mont Cocu blanc 2010

9 €

Dans ce domaine familial de 7 ha, la transition du père, Alain, au fils, Matthieu, s'est faite en 2009. Ce sauvignon est franc, goûteux et clinquant de fruits. On l'apprécie pour la sincérité de ses arômes et de sa texture. Un bon classique.

14,5/20

■ **DOMAINE MARTELLIÈRE**

Jasnières

Cuvée des Perrés sec tendre 2010

7 €

Les blancs de Jasnières ont une

grande personnalité. Ils sont reconnaissables à l'aveugle par leur palette aromatique minérale, terrienne, avec parfois un soupçon de rusticité. Celui-ci est habilement mené. Sans artifice ni débord, son acidité et ses sucres résiduels (10 g/l) le dotent d'une belle énergie et d'une jolie suavité.

14,5/20

■ **MARC OLLIVIER**

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Gras Moulons 2010

7 €

La cuvée porte le nom d'un terroir de gneiss argileux. Discret à l'ouverture et d'une jolie réduction, il exprime déjà des fines notes de sureau et de citron. C'est un bon blanc complet de gastronomie. Persistant, il évoluera avec finesse.

14/20

■ **CLOS DES ORFEUILLES**

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie L'Odyssée Minérale 2009

8 €

Cette propriété a été acquise en 2007 par la famille des Châteaux et Domaines Castel. Il y a deux ans, Jean-Didier Brevet a pris les rênes de ce domaine de 8 ha. Ce 2009 commence à évoluer sur des notes fumées et minérales. Bien ouvert, il dégage une texture charnue et agréable. Dommage qu'il finisse en bouche sur des notes lactées.

14/20

■ **DOMAINE DE L'OUBLIÉE**

Bourgueil Notre Histoire 2009

12 €

Xavier Courant débute en 2009 lorsqu'il acquiert 6 ha de vignes à Bourgueil. Les rendements sont bas (30 hl/ha), le vin est élevé 12 mois en cuves béton. L'approche est très "nature", un rien rustique. Après aération, il devient plus aimable avec une texture fluide et digeste, et une légère rugosité en finale.

14/20

■ **BERNARD PETIT ET FILLE**

Pouilly-sur-Loire 2010

5,40 €

Le chasselas est un cépage déroutant à la dégustation. Lorsqu'il est bien vinifié, il prend des notes florales et de naphte, et se montre fluide, tendu et digeste. À boire dans sa jeunesse, sur des fromages de chèvre.

14/20

■ **ALBAN ROBLIN**

Sancerre Nascentia blanc 2010

8,50 €

Ce domaine est né en 2009 après division de la propriété familiale du château de Maimbray. Vinification classique en cuves et élevage partiel en fûts donnent un blanc classique, aromatique sur des notes d'agrumes, à la texture souple tirée par la fraîcheur et la richesse du millésime. Prêt à boire sur un saumon fumé.

GRAPPILLÉS

LA BONNE AFFAIRE

6 €



14/20

■ **COMPLICES DE LOIRE**

Touraine Sauvignon Pointe d'Agrumes 2010

En menant avec dynamisme Complices de Loire depuis deux ans, François-Xavier

Barc et Gérald Vallée (domaine de la Cotelleriaie) incarnent le renouveau du négoce ligérien. Sur plusieurs appellations allant de la Touraine au Saumurois, ils entreprennent des vinifications visant à conserver le naturel de leurs vins grâce à une sélection de raisins sains. Ce sauvignon est frais, parfumé, frais et d'une rondeur généreuse. À boire dans l'année.

À nos amis producteurs

Envoyez-nous vos nouvelles cuvées ou bien les vins (avec leur fiche technique) que vous jugez injustement méconnus, nous les dégusterons et les noterons. Tous les vins présentés ici doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer au dos de la bouteille le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :

La Revue du vin de France - Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur Général
Félix-Éboué, 92137 Issy-les-Moulineaux cedex

DE LOIRE À GARDER DANS SA CAVE

15,5/20

■ **DOMAINE LES ÉCOTARDS**

Saumur blanc 2010

17 €

Sur un hectare et demi de vieilles vignes, Michel Chevré, chef de culture au domaine des Roches Neuves, lance ce saumur vinifié sur lies et élevé neuf mois en barriques. Précis,

chair tendue et intense, potentiel de garde d'au moins cinq ans.

15,5/20

■ **LE CLOS DE LA MESLERIE**

Vouvray 2009

23 €

Vignoble de 4 ha mené en agriculture

biologique par l'Américain Peter Hahn. Sous une réduction noble, appelant un passage en carafe, des notes boisées sont encore présentes. Élevé sous bois pour trouver un bel équilibre avec les sucres résiduels (31 g/l). Puissant et plein d'énergie, finale racée et nette.