

# PATRIMOINE DES TERROIRS

# PATRIMOINE DES TERROIRS

## Guide Hachette des vins 2014

Résultat / Results

### Vins cités - Cited wines

Vignoble Beuvin - Medoc les Hauts de Tousquiron Cuvée Lucie 2010  
Domaine Frey Dominique & Julien - Riesling Vieilles Vignes 2011  
Domaine Bachelet - Maranges 1er Cru Les Clos Roussots 2010  
Domaine Sangouard Guyot - Pouilly Fuissé Ancestral 2011  
Domaine La Mereuille - Chateauneuf Du Pape Les Baptaurels 2010  
Domaine Flacher - Vin de Pays des Collines Rhodaniennes Clos des Littes 2011  
Domaine de Moulin Pouzy - Bergerac sec Classique Blanc/White 2012  
Domaine Nigri -Jurancon Sec Confluence 2012  
Domaine Charbonnier - Touraine Sauvignon 2012  
Domaine Brisebarre - Vouvray Fines Bulles brut 2009  
Vignoble Musset Roullier - Anjou Villages Petit Clos  
La philosophie du Bel Ouvrage 2011

### 1 étoile - 1 star

Domaine Poulleau - Bourgogne Pinot Noir 2011  
Domaine Poulleau - Volnay Vieilles Vignes 2011  
Domaine de La Jarnoterie Cuvée Mr L'elegante 2011  
Chateau Lauriga - Cotes du Roussillon Cuvée Bastien 2011  
Chateau Lauriga - Muscat de Rivesaltes 2012  
Domaine Sangouard Guyot - Pouilly Fuissé Authentique 2011  
Vignoble Charmet - Beaujolais Cuvée Masfraise 2011  
Domaine Flacher - Condrieu Les Rouelles 2011  
Domaine de la sangliere - Cotes de Provence rouge/red Prestige 2010  
Domaine du Moulin - Gaillac Cuvée Florentin 2011  
Domaine Jean Paul Picard - Sancerre Blanc/white 2012  
Domaine des Bories - Madiran Vieilles vignes 2011  
Domaine des Bories - Pacherenc du vic bilh moelleux/sweet 2011  
Domaine des Florets - Gigondas Cuvée Supreme 2011  
( Disponible uniquement pour ceux qui travaillent déjà ce domaine )

### 2 étoiles - 2 stars

Domaine La Guintrandy - Cotes du Rhone Red/Rouge 2012  
Abbaye de Fontfroide - Corbières Blanc/ White Ocellus 2012  
Abbaye de Fontfroide - Corbières Rouge/Red Deo Gratias 2010  
Chateau Lauriga - Cotes du Roussillon René Clar 2010  
Vignoble Charmet - Beaujolais Cuvée Centenaire 2011  
Domaine Flacher - Saint Joseph Terra Louis 2011  
Domaine Du Moulin - Gaillac Cuvée Reservée 2011  
Domaine du Moulin - Gaillac Cuvée vieilles vignes white/blanc 2011  
Vignobles Rousselot - Lalande de Pomerol Pont de Guestres 2010  
Domaine Brisebarre - Vouvray Sec 2011  
Domaine des Gandines - Bourgogne Pinot Noir 2011  
( Disponible uniquement pour ceux qui travaillent déjà ce domaine )

### Le best-seller des guides d'achat.

Les clés de son succès ?  
Son indépendance, l'objectivité de ses dégustations à l'aveugle et la diversité des vins sélectionnés, des vins de pays aux crus classés.

- 40 000 vins dégustés à l'aveugle
- 10 000 vins sélectionnés
- 1 000 vins à moins de 5 €
- 2 000 bons rapports qualité/prix
- 500 coups de coeur

### Comprendre les notes :

- \*\*\* ( 3 étoiles) vin exceptionnel
- \*\* ( 2 étoiles) vin remarquable
- \* ( 1 étoile) vin très réussi
- cité vin réussi

### The best-seller of the guides of purchase.

The keys of its success?  
It's independence, the objectivity of its blind tastings and the variety of selected wines, local wines to ified vintage wines(vineyards).

- 40 000 blind tasted wines
- 10 000 selected wines
- 1 000 wines unless 5€
- 2 000 "good values for money" wines
- 500 very favorites wines (" coups de coeur")

### How to understand the notes :

- \*\*\* (3 stars) : exceptional wine
- \*\* (2 stars) : remarkable wine
- \* (1 star) : very successful wine
- Cited : successful wine



## CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoine desterroirs@laposte.net](mailto:patrimoine desterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



# PATRIMOINE DES TERROIRS

# PATRIMOINE DES TERROIRS

## Guide Hachette des vins 2014

Résultat / Results



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



tanins mûrs. **Le Hauts de Tousquiron 2010 Cuvée Lucie (7 000 b.)**, élaboré par Jean-Michel Lapalu pour le compte de la famille Beuvin, est également cité pour son boisé fin et son volume. À attendre deux ou trois ans.

**CH. LAURIGA Cuvée Prestige René Clar 2010 \*\***  
4 800 € 20 à 30 €

Entre Perpignan et Thuir, sur fond de Canigou, ce vieux mas catalan typique avec ses murs de cailloux roulés et de briquettes, pose au milieu des vignes, abrite une cave bien équipée, où Jacqueline Clar, en attendant que les enfants prennent le relais, élabore des « vins d'auteur », dit-elle. Les dégustateurs ont apprécié : la **cuvée Bastien 2011 rouge (11 à 15 €; 4 800 b.)**, notée une étoile, très fondue, ronde, bien équilibrée par une finale fraîche, et plus encore cette **cuvée Prestige René Clar** à forte dominante de syrah. La robe est rouge sombre. La puissance du nez surprend : cassis et mûre s'imposent sur un fond poivré et torréfié. La bouche charnue se révèle tout aussi expressive : on y croque la cerise, et la réglisse se mêle à la vanille. L'ensemble est puissant mais sans dureté, fondu et équilibré par une fraîcheur mentholée en finale.

Ch. Lauriga, traverse de Ponteilla, RD 37, 66300 Thuir,

**B DOMINIQUE ET JULIEN FREY Vieilles Vignes 2011**  
10 000 € 8 à 11 €

Dambach-la-Ville : un gros village ou une petite ville aux anciennes maisons à pignons. Les Frey exploitent aux alentours 13 ha de vignes en biodynamie et ont aménagé un chai bioclimatique tout en bois. D'origine granitique, leur riesling Vieilles Vignes s'annonce par des parfums de fruits mûrs un peu grillés. La belle attaque est suivie d'impressions de rondeur et de souplesse qui incitent à servir cette bouteille avec de la volaille ou une tourte au saumon. (Sucres résiduels : 7 g/l.)

Charles et Dominique Frey, 4, rue des Ours,

**DOM. LA MÈREUILLE Les Baptaurels 2010**  
4 000 € 20 à 30 €

Issue d'une sélection de vieilles vignes de grenache âgées de soixante-quinze ans et plantées sur sables, cette cuvée délivre des parfums élégants de fruits rouges mûrs, de violette et de réglisse. En bouche, son caractère chaleureux est tempéré par une fine vivacité. L'ensemble est équilibré, d'une longueur honorable et déjà prêt. On pourra aussi attendre trois à cinq ans pour que cette bouteille gagne en complexité.

SCEA Dom. la Méreuille, quartier du Grès, impasse 2580,

**ABBAYE DE FONTFROIDE Ocellus 2012 \*\***  
8 000 € 5 à 8 €

Affiliée aux Cisterciens au XII<sup>e</sup> s., Fontfroide devint une vraie puissance, fer de lance de la reconquête catholique en terre cathare. Aujourd'hui propriété privée, c'est un site splendide, où s'organisent de nombreuses manifestations culturelles. L'abbaye a vu son vignoble renaître à partir de 1990 ; la cave, installée dans une ancienne grange de l'abbaye à Saint-Julien-de-Septime, a été renouée entre 2000 et 2005. C'est là qu'a été vinifié ce blanc, assemblage de marsanne, de rolle et de grenache blanc. D'une présentation irréprochable, il exprime les agrumes avec finesse et élégance et se montre flatteur, ample et printanier en bouche. Le **rouge 2010 Deo Gratias (11 à 15 €; 15 000 b.)** est tout aussi remarquable. Ses parfums de fruits noirs (cassis) bien mûrs, voire confits, offrent une belle expression des cépages qui le composent, la syrah (65 %) et le grenache, tandis qu'un boisé bien dosé marque la finale. Déjà prête, cette bouteille se gardera jusqu'en 2015.

Abbaye de Fontfroide, RD 613, 11100 Narbonne,

**CH. LAURIGA 2012 \***  
3 000 € 11 à 15 €

Niché dans un écrin de vignes face au mont Canigou, ce vieux mas catalan restauré dispose de tout l'équipement nécessaire à la production de vins de qualité. À la tête du domaine, Jacqueline Clar veille à l'élaboration des cuvées. Elle signe un élégant 2012 vêtu d'une robe or pâle aux reflets verts. Le nez livre des arômes de fleurs et de citron d'une grande finesse. Après une bonne attaque acidulée, la bouche dévoile une matière persistante, fine et plaisante. Bel accord en perspective avec une tarte aux fruits.

Ch. Lauriga, traverse de Ponteilla, RD 37, 66300 Thuir,

**DOM. JEAN-LOUIS BACHELET Les Clos Roussots 2010**  
2 400 € 11 à 15 €

Issu de vieilles vignes dont les raisins ont passé douze mois en fût et quatre en cuve, ce 1<sup>er</sup> cru couleur rouge cardinal dévoile un nez de cassis frais et de mûre, agrémenté d'une fine touche boisée. On retrouve l'empreinte du merrain, plus soutenue, dans une bouche ample et vive, bâtie sur des tanins fermes et vigoureux, qui signent une bouteille bien dans le ton de l'appellation. On attendra au moins trois ou quatre ans pour assouplir sa musculature.

Jean-Louis Bachelet, pl. Saveron,

**VIGNOBLE CHARMET La Centenaire 2011 \*\***  
10 000 € 5 à 8 €

Jean-Baptiste Charmet exploite 27 ha de vignes. Il a fait de cette cuvée de vénérables vignes (quatre-vingt-dix ans) le fleuron de son domaine. Des vendanges manuelles, en surmaturité, visent à obtenir un fruité délicat, complexe et raffiné : les dégustateurs respirent dans le verre l'iris, la violette et la pivoine, les fruits noirs et la réglisse. Dans le même registre, la bouche ample et puissante montre autant de caractère, tout en laissant une impression d'élégance. Une bouteille à servir dès l'an prochain, mais qui pourrait se garder deux à trois ans. Plus commercial, le rouge cuvée **Masfraise 2011 (25 000 b.)** a un petit goût de « nouveau » avec ses arômes de bonbon anglais et de framboise : une étoile.

Vignoble Charmet, La Ronze, 69620 Le Breuil,



### CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoinedesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoinedesterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



# PATRIMOINE DES TERROIRS

# PATRIMOINE DES TERROIRS

## Guide Hachette des vins 2014

Résultat / Results



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



### DOM. PUILLEAU PÈRE ET FILS 2011 \*

5 850 8 à 11 €

Quel que soit le vin, chez les Poulleau, le plus grand soin est apporté à la récolte : vendange à la main, raisin trié

sur table. Ce ne sont donc que des baies saines qui sont entrées dans les cuves avant un élevage en fût de douze mois. Il en résulte un vin très séduisant par sa souplesse et par sa fraîcheur, au nez fin de fruits rouges et à la bouche gourmande qui a bien assimilé le boisé. Pour un rôti de veau dans les deux ans à venir.

Dom. Michel Poulleau, 7, rue du Pied-de-la-Vallée,

### DOM. PUILLEAU PÈRE ET FILS Vieilles Vignes 2011 \*

1 500 20 à 30 €

En 2013, la famille Poulleau célèbre les trente ans du domaine. Le grand-père de Thierry, l'actuel propriétaire, avait initié auparavant une petite activité de vigneron que son fils Michel a étendue au moment de son mariage, en reprenant des vignes sur Aloxe-Corton et Chorey-lès-Beaune. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 7,4 ha et consacre 38 ares de vieilles vignes à ce 2011 couleur framboise, au nez élégant de petits fruits rouges mûrs d'un léger grillé. À l'unisson, étayé par des tanins fins, le palais se montre frais, ample et long. Ce vin a de la réserve et pourra être remis encore quatre ou cinq ans en cave. On pourra toutefois commencer à l'apprécier dans deux ans, sur un époussé ou du gibier.

Dom. Michel Poulleau, 7, rue du Pied-de-la-Vallée,

### DOM. SANGOUARD-GUYOT Authentique 2011 \*

4 600 11 à 15 €

En 2011, Pierre-Emmanuel Sangouard a construit un nouveau tinailler (de « tine » : ancienne cuve de bois). Le tinailler, terme localement utilisé en Mâconnais et en Beaujolais, est un vaste bâtiment qui rassemble les cuves et le pressoir, où se déroulent toutes les opérations de réception de la vendange et de vinification. Or blanc à reflets verts, ce 2011 séduit par son nez fin de fleurs blanches mêlées aux notes minérales du terroir. Quant à la bouche, vive et fruitée, elle persiste longuement. Pas tout à fait prête, la cuvée Ancestral 2011 (5 000 b.) possède toutefois de nombreux atouts, notamment une matière riche et dense, pour s'épanouir harmonieusement dans deux ou trois ans. Elle est citée.

Dom. Sangouard-Guyot, 83, rue du Repostère,

### GILLES FLACHER Terra Louis 2011 \*\*

6 000 15 à 20 €

On cultive la vigne ici depuis 1806 ; Gilles Flacher vendange ces terres depuis 1991. Il signe un vin encore dominé à l'olfaction par les quatorze mois de barrique (chocolat, toast grillé), mais l'élevage n'empêche pas l'expression du fruit (cassis, myrtille), agrémenté de notes réglissées. Dans la continuité du nez, la bouche se montre ronde, généreuse et puissante. Une bouteille à attendre sans aucun doute mais sans souci.

### GILLES FLACHER Les Rouelles 2011 \*

4 000 20 à 30 €

Gilles Flacher a laissé son vin dix mois en fût. Au nez, le bois est présent mais ce sont les fruits mûrs, abricot en tête, qui donnent le la. La bouche suit le même tempo, évoluant dans un registre suave et rond, vivifiée par une fine trame minérale. Un ensemble raffiné et équilibré, à boire ou à attendre deux ou trois ans. Parfait pour une tarte aux fruits jaunes.

EARL Flacher, 971, rue Principale, 07340 Charnas,

### DOM. LA GUINRANDY Vieilles Vignes 2012 \*\*

67 000 - de 5 €



Ce domaine d'une trentaine d'hectares, de création récente (2000), décroche la plus haute distinction avec cet assemblage classique de grenache, de syrah et de mourvèdre. Drapé dans une seyante robe rouge profond aux reflets violacés, le vin dévoile un bouquet intense et expressif de fruits confits, mûrs de nuances mentholées

et d'une originale touche iodée. Sa maturité en bouche est surprenante malgré sa jeunesse et, porté par des tanins serrés et soyeux, il rivalise de puissance et d'élégance jusqu'à la finale, généreuse et un rien chocolatée. Déjà très accorte, ce 2012 offre aussi un potentiel de garde de quatre ou cinq ans. On lui réservera un mets goûteux, un civet de chevreuil par exemple.

Olivier Cuilleras, Dom. la Guinrandy,

### GILLES FLACHER Clos des Lites 2011

8 000 11 à 15 €

Gilles Flacher, par ailleurs producteur de saint-joseph et de condrieu, conduit depuis 1991 ce domaine ancien (1806), dont le vignoble couvre 8 ha. Syrah (90 %) et viognier composent cette cuvée d'un beau rouge profond, au nez boisé (café, grillé) et épicé. Sur la même ligne aromatique, agrémentée de fruits rouges, la bouche se révèle concentrée et bien structurée, avec une fine trame acide en soutien. Un ensemble équilibré mais encore à parfaire : prévoyez un ou deux ans de garde.

EARL Flacher, 971, rue Principale, 07340 Charnas,

### DOM. NIGRI Sec Confluence 2012

22 000 5 à 8 €

Cette cuvée est la confluence de trois cépages locaux, le gros manseng (80 %), le camaralet et le lauzet. Elle se pare d'une robe limpide, couleur or clair, et dévoile un nez plutôt discret, fruité et légèrement épicé. La bouche se révèle ample et chaleureuse, équilibrée en finale par une agréable vivacité. À boire ou à attendre un an ou deux.

Jean-Louis Lacoste, Dom. Nigri, Candeloup,



## CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoineisterroirs@laposte.net](mailto:patrimoineisterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



# PATRIMOINE DES TERROIRS

# PATRIMOINE DES TERROIRS

## Guide Hachette des vins 2014

Résultat / Results



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

**DOM. DU MOULIN** Cuvée réservée 2011 \*\*  
50 000 5 à 8 €

DOMAINE  
DU  
MOULIN  
GAILLAC

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Un palmarès enviable pour ce domaine dirigé par Nicolas et Jean-Paul Hirissou, régulièrement aux premières places dans le Guide : trois vins sélectionnés, dont ce rouge qui vaut à la propriété son quatrième coup de cœur consécutif. Ce 2011 apparaît dans une magnifique robe grenat sombre, presque noire, et livre un nez puissant et raffiné évoquant une corbeille de fruits fraîchement cueillis, relevés d'épices. Après une attaque souple et douce, la bouche se montre ronde et ample, intensément gourmande, fruitée, charnue, bien équilibrée entre moelleux et acidité. La finale est vivifiée par une note mentholée et étayée par des tanins fins et épicés. Un très beau représentant de l'appellation, à déguster dans les trois ans. La cuvée Vieilles Vignes 2011 blanc sec (8 à 11 € ; 8 000 b.) reçoit également deux étoiles, tant pour son nez de coing et de vanille que pour son palais équilibré entre gras et fraîcheur, portant l'empreinte d'un élevage de neuf mois en fût. Enfin, la cuvée Florentin 2011 rouge (20 à 30 € ; 3 650 b.) obtient une étoile pour son palais bien charpenté aux arômes empyreumatiques (caramel, grillé, café). Ses tanins encore un peu austères se seront affinés d'ici un an ou deux.

Dom. du Moulin, chem. des Crêtes, 81600 Gaillac.

**DOM. DE LA SANGLIÈRE** Prestige 2010 \*  
18 000 8 à 11 €

Le domaine est situé dans un environnement préservé à quelques kilomètres des îles d'Hyères. Nés sur un terroir de schistes, 60 % de cabernet-sauvignon complétés de syrah sont à l'origine de ce 2010 très réussi. Belle robe rouge sombre aux reflets violacés, nez timide qui s'ouvre à l'aération sur les fruits noirs bien mûrs, sur les épices et sur de subtiles notes mentholées, bouche franche et concentrée : l'ensemble, porté par des tanins de belle facture, sera prêt dans un an. Parfait sur une gardienne de taurneau ou sur un dessert au chocolat.

Dom. de la Sanglière, 3886, rte de Léoube,

**DOM. DE MOULIN-POUZIE** 2012  
39 000 5 à 8 €

Installé en 2000, Fabien Castaing exploite 55 ha en viticulture raisonnée. L'assemblage de son bergerac sec privilégie le sémillon (75 %), cépage qui lui légue du gras et de l'ampleur. Le sauvignon, qui vient en complément, contribue sans doute au caractère aromatique du bouquet citronné et floral, et aux notes de fruits exotiques en bouche. La bonne structure de ce vin permettra d'apprécier celui-ci avec un poisson en sauce.

Fabien Castaing, Vignobles Castaing, La Font-du-Roc,

**DOM. PONT DE GUESTRES**  
Élevé en fût de chêne 2010 \*\*  
10 110 15 à 20 €

Rémy Rousselot, connu pour ses vins du Fronsadais, exploite aussi la vigne du côté de Lalande, près du pont de Guitres qui enjambe la Barbanne, ce ruisseau-frontière entre Pomerol et Lalande, entre Saint-Émilion et ses satellites, entre la langue d'oc et la langue d'oïl. Il signe un 2010 remarquable de bout en bout. Robe noire et dense ; bouquet intense et complexe de moka, de cassis, de violette et de menthol ; bouche riche, ample, corsée par des tanins puissants mais soyeux, sans dureté. Un vin de longue garde, armé pour la décennie.

Rémy Rousselot, Ch. les Roches de Ferrano, 6, Signat,

**DOM. CHARBONNIER** Sauvignon 2012  
50 000 - de 5 €

Les vins de Michel Charbonnier et de son neveu Stéphane sont régulièrement mentionnés dans le Guide. Cette année, les dégustateurs ont retenu un sauvignon élevé six mois sur lies fines, qui s'ouvre sur des notes fraîches de bourgeon de cassis et de citronnelle. L'attaque franche dévoile une bouche tonique et persistante, dominée par des notes d'agrumes. Idéal pour accompagner un plat exotique, des nems aux crevettes par exemple.

Michel et Stéphane Charbonnier, 4, chem. de la Cossaie,

**STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD** Clisson 2007 \*\*\*  
5 400 8 à 11 €

Ardents défenseurs de ce cru communal qui repose sur un terroir granitique, Stéphane et Vincent Perraud conduisent le domaine familial en lutte raisonnée (la conversion bio est en cours) et pratiquent des vendanges manuelles. Il en résulte cette cuvée exceptionnelle au très beau potentiel de garde. Un vin ayant fière allure dans sa robe concentrée, jaune intense aux reflets bronze, qui annonce de riches notes de coing, de figue, d'agrumes, de vanille et de noix de coco. Quant au palais, gras et rond, c'est un monument de concentration, d'élégance et de fraîcheur. Cette superbe bouteille est à réserver pour une grande occasion, après deux ans de garde, sur des ris de veau ou un chapon de Bresse par exemple.

GAEC Stéphane et Vincent Perraud,

**JEAN-PAUL PICARD** 2012 \*  
65 000 8 à 11 €

Établi sur les coteaux de Bué, ce domaine familial de 13 ha propose régulièrement de belles cuvées de sancerre. Ce blanc tient son rang et se distingue par son bouquet minéral, floral et fruité (citron, fruits exotiques). Il séduit aussi par son palais vif, franc et léger, à l'unisson de l'olfaction. Un vin bien typé, à déguster avec un plateau de fruits de mer.

Jean-Paul Picard et Fils, 11, chem. de Marloup,



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoine desterroirs@laposte.net](mailto:patrimoine desterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



# PATRIMOINE DES TERROIRS

# PATRIMOINE DES TERROIRS

## Guide Hachette des vins 2014

Résultat / Results



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



**VIGNOLE DE LA JARNOTERIE L'Élegante MR 2011 \***  
60 000 5 à 8 €

Propriété familiale qui a vu cinq générations se succéder sur ses terres, le domaine de la Jarnoterie fait preuve d'une grande régularité dans la qualité de ses vins. Il revendique aussi un sens prononcé de la convivialité, ce qui ne gâche rien. Deux cuvées y sont à découvrir dans le millésime 2011. Tout d'abord, cette Élegante qui a en effet fière allure dans sa tenue rubis. Si le séjour en barrique a légué un boisé discret, il ne masque en rien les arômes primaires (le cassis et la violette notamment) conférés par le cabernet et offre, sans l'étouffer, un surcroît de structure et de complexité au palais, par ailleurs souple, rond et charnu. À déguster dans les deux ans à venir sur des viandes rouges braisées. La cuvée **Les Terres noires 2011** rouge (8 à 11 €; 10 000 b.), un rien plus tannique, est citée.

➔ Didier Rezé, La Jarnoterie,

**VIGNOLE BRISEBARRE Sec 2011 \*\***  
10 000 5 à 8 €

Philippe Brisebarre est connu, car il a été très longtemps président du Syndicat des Vins de Vouvray, et fort estimé en raison des luttes qu'il mène encore pour la défense du vignoble, en particulier pour la sauvegarde du terroir face à l'expansion urbaine. Il l'est aussi pour les belles cuvées qu'il produit année après année, comme ce magnifique 2011, rond et structuré, où apparaissent des arômes délicats de groseille, de pêche blanche et d'agrumes. Un vouvray de haute expression, à servir en accompagnement d'un plat de poisson. Le brut 2009 (8 à 11 €; 14 000 b.), au caractère vineux, est cité.

➔ Philippe Brisebarre, 34, Vallée-Chartier, 37210 Vouvray,

**VIGNOLE MUSSET-ROULLIER Petit Clos**  
La Philosophie du bel ouvrage 2011  
10 000 5 à 8 €

Ce 2011 issu du seul cabernet franc se présente dans une robe rubis intense. Après agitation, le nez mêle de fines notes de fruits rouges (fraise) et noirs (mûre). Le palais ample et équilibré, aux tanins arrondis, dévoile une belle longueur. À déguster dès à présent sur une pièce de bœuf grillée.

➔ Vignoble Musset-Roullier, EARL Les Neuf-Vingts,

Patrimoine  
des Terroirs



### CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoine desterroirs@laposte.net](mailto:patrimoine desterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20