

PATRIMOINE DES TERROIRS

PATRIMOINE DES TERROIRS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Guide Hachette des vins 2013

Résultat / Results

DOM. JEAN-LOUIS BACHELET 2009 *
3 000 8 à 11 €

« Le pied de la mer », voilà la définition étymologique de l'appellation maranges. Du haut de la montagne des Trois Croix, près du domaine, on imagine bien la mer qui venait lécher de ses vagues ce qui était autrefois une côte. D'un rouge profond, ce 2009 ne se livre vraiment qu'après aération pour dévoiler des arômes complexes de fruits noirs et de cacao (une année passée en fût). Ses tanins marqués, qui demandent à s'assouplir, n'empêchent pas l'expression de sa matière ample et gourmande. À garder trois ans en cave.

DOM. JEAN-LOUIS BACHELET 2009
8 200 11 à 15 €

Jean-Louis Bachelet, l'aîné des trois fils de Bernard Bachelet, fête cette année sa quarantième vendange. Il propose ici un 2009 de belle facture, au nez discret mais plaisant de fruits rouges frais et de boisé cacao. Le palais, riche et intense, tient la note fruitée, portée par des tanins de qualité et par un boisé qui doit encore se fondre. Pour un cîteaux ou un épousses, dans deux ans.

DOM. JEAN-LOUIS BACHELET En Charron 2009 *
1 800 11 à 15 €

L'aîné des trois frères Bachelet fête en 2012 ses trente années consacrées au vin. Si ses enfants sont revenus sur le domaine, c'est encore son prénom qui est apposé sur l'étiquette. En Charron est un climat d'altitude (350 m), un lieu autrefois réservé au passage des charrettes. Dans le verre, un vin rubis au bouquet intense de griotte, de mûre et de cassis relevé par une touche poivrée, gourmand, vineux et enrobé en bouche. À découvrir dans trois ans sur un bœuf bourguignon.

STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD Clisson 2006 **
6 000 8 à 11 €

Stéphane et Vincent Perraud conduisent un domaine de 28 ha autour de Clisson, cité appelée « la petite Venise » pour son architecture à l'italienne du XIX^es. Ces ardents défenseurs de leur terroir voient (enfin) les vins de la commune classés en crus communaux. Ce 2006, fruit d'un long élevage de quarante-quatre mois, en est un magnifique représentant, et il a d'ailleurs été admis au grand jury des coups de cœur. Ses arguments ? Une robe encore jeune, dorée, brillante et limpide. Un bouquet complexe et racé : pamplemousse, poire et abricot confits, fumée, anis ; un palais puissant, gras, plein, affichant en même temps une grande fraîcheur minérale. « Il n'a rien à envier à un grand blanc de Bourgogne », conclut un dégustateur sous le charme. Que diriez-vous d'une poule de Bresse pour l'accompagner ?

LES HAUTS DE TOUSQUIRON Cuvée Lucie 2009
7 000 11 à 15 €

Elaborée par Jean-Michel Lapalu pour le compte des propriétaires de ce petit domaine, Catherine et Laurent Beuvin, cette cuvée fait ici son entrée dans le Guide. Composée pour moitié de cabernet-sauvignon et pour moitié de merlot, elle séduit dans une robe cerise d'une belle intensité d'où s'échappent de riches senteurs de fruits noirs et rouges bien mûrs. Son palais, rond et ample, soyeux, en fait un vin gourmand, à apprécier dès 2013.

DOM. CHARBONNIER Cot 2010 *
10 000 - de 5 €

Cette cuvée élaborée par Michel Charbonnier et son neveu Stéphane est tout à fait dans l'esprit des vins rouges de garde de Touraine, que le cot magnifie par son originalité. Une robe grenat soutenu précède des arômes borax (violette) et fruités (griotte) sur fond d'épices. En bouche, les tanins sont présents sans agressivité ; ils soutiennent un fruité plaisant (mûre) aux légères nuances végétales. Une belle souplesse rend l'ensemble déjà amable, une finale fraîche permettra une garde de deux à trois ans.

DOM. SANGUARD-GUYOT Authentique 2010
2 800 11 à 15 €

Cette propriété familiale créée au XVIII^es, est établie sur les coteaux argilo-calcaires de la Roche de Vergisson. Elle propose un 2010 aux nuances dorées, au nez minéral et fruité, vif dès l'attaque, citronné et d'une structure serrée en bouche. Un vin à boire dans un an ou deux, sur un plateau de fruits de mer.

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

Quelque 20 ha de vignes conduits par Rémy et Olivier Devictor (deuxième génération de vignerons) au cap Bénat, site protégé par le conservatoire du littoral. Née de vignes de trente ans (syrah et cabernet-sauvignon), cette cuvée Prestige, d'un beau rubis intense et brillant, dévoile un nez chaleureux de pruneau, de griotte mûre et d'épices. La bouche se révèle puissante, généreuse et solidement charpentée, tout en restant soyeuse, veloutée et fruitée. Un rouge bien typé, qui mérite d'être attendu encore deux ou trois ans. Au nez, le vanille du blanc 2011 Prestige (4 000 b.) se mêle harmonieusement aux notes de pain brioché, de poire et de coing. On retrouve cet équilibre dans un palais franc en attaque, gras, long, fruité et boisé avec discernement. Deux étoiles pour ces deux vins, finalistes du grand jury des coups de cœur. Sous la casquette du négoce, le 2010 rouge Signature (5 à 8 € ; 15 000 b.) est cité pour son caractère « sauvagone » à la fois boisé (fumé, grillé) et végétal, et pour sa matière dense aux accents de garrigue.

CH. DE VALFLAUNÈS Pic Saint-Loup T'Em T'Em 2010 *
8 000 15 à 20 €

Fabien Reboul est installé depuis 1998 sur cette ancienne propriété du baron Jean-Jacques Louis Durand, qui fut le premier maire élu de Montpellier au XVIII^es. Il dit trouver l'inspiration en parcourant le monde, « pour créer des vins au fil des paysages et des hommes » qu'il rencontre. Ce 2010 de caractère, marqué par la prédominance de la syrah, est lui bien d'inspiration languedocienne. Paré d'une robe sombre, il dévoile un nez de cuir, de réglisse, d'épices, de fruits confiturés et de zeste d'orange, puis une bouche ample aux tanins fondus, offrant beaucoup de rondeur et de moelleux. Un vin harmonieux, parfait pour accompagner, dans deux ans, un lapin aux olives ou des poivrons farcis.

CH. DE PIOTE 2009 *
4 000 5 à 8 €

Virginie Aubrion est à la tête d'une propriété de 14 ha dont une dizaine consacrée à la vigne. Sur ces terres argileuses, les raisins fruités donnent un crémant séducteur et tendre. Élégant dans son habit jaune paille, ce 2009 est animé par un joli cordon fin et persistant. Le bouquet révèle des parfums de coing, de melon et de thym. L'attaque souple, fraîche, annonce un palais gourmand aux notes de pêche blanche et de menthe fraîche. Un ensemble harmonieux à déguster sur un foie gras au pain d'épices.



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com

Email : patrimoineesterroirs@laposte.net

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

Patrimoine
des Terroirs

www.patrimoine-vins.com

PATRIMOINE DES TERROIRS

PATRIMOINE DES TERROIRS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Guide Hachette des vins 2013

Résultat / Results

CH. LES ROCHES DE FERRAND 2009 *
21 000 € 8 à 11 €

La constance de Remy Rousselot vaut à ses vins d'être très régulièrement sélectionnés dans le Guide. Ce 2009 s'affiche dans une robe grenat limpide et profond, le nez est empreint de petits fruits rouges et noirs et de boisé fondu. Le palais, qui respire le fruit, se révèle gras, volumineux et bien équilibré. Les tanins de qualité, encore un peu sévères, permettront d'apprécier ce vin dans deux à cinq ans. Même distinction pour le second vin, le Ch. Vray Houchat 2009 (5 à 8 €; 41 000 b.), dominé par les fruits rouges bien mûrs, à boire dès aujourd'hui.

CH. AU PONT DE GÛITRES 2009
n.c. 11 à 15 €

Etablie dans le Fronsadais depuis plusieurs générations, la famille Rousselot exploite 20 ha de vignes, dont deux crus en Ialande-de-pomerol près du pont de Guitres, à la sortie de Libourne. Son Château Au Pont de Guitres a beaucoup plu par son côté « nature », sa couleur intense et son bouquet aux nuances de cerise, tout aussi intense. Ce fruité se prolonge dans une bouche chaleureuse, encadrée par des tanins de raisins bien mûrs. Le Dom. Pont de Guitres 2009 Elevé en fût de chêne (15 à 20 €) est un pur merlot cité pour son nez de baies noires très mûres et de sous-bois, et pour son palais généreux soutenu par de bons tanins boisés.

DOM. PUILLEAU PÈRE ET FILS Les Mondes ronds 2010
7 900 € 8 à 11 €

Thierry et Florence Poulleau exploitent 3,1 ha de ce climat situé à 359 m d'altitude, au sommet de la montagne de Beaune. Ils signent un 2010 couleur grenat qui a séduit par son côté très fruité (cerise et fraise), tant au nez, expressif et ouvert, qu'en bouche, fraîche et plaisante. C'est tellement fruité qu'un dégustateur verrait bien ce vin accompagner dès aujourd'hui un dessert aux fruits rouges.

DOM. JEAN-PAUL PICARD 2011 *
3 000 € 5 à 8 €

C'est la première fois que la famille Picard, par ailleurs productrice de sancerre, présente son menestou-salon blanc au Guide. Il fait bonne impression auprès des jurés, même s'il se montre discret de prime abord.

L'aération lui permet de dévoiler des notes florales (jasmin, acacia) et fruitées (pêche de vigne, fruit de la Passion). L'attaque franche débouche sur une matière onctueuse, équilibrée par une vivacité mesurée. Un menestou-salon qui supportera des sauces à la crème légère sur des poissons poêlés ou grillés.

DOM. PUILLEAU PÈRE ET FILS 2010 *
3 700 € 8 à 11 €

Depuis 1996, année du départ à la retraite de son père, Poulleau, son fils Thierry et son épouse Florence ont repris le domaine familial de Volnay, l'un à la technique, l'autre au commercial. Après douze mois de barrique, ce bourgogne se révèle franc et droit. Pas d'ambiguïté entre le nez, sur les fruits rouges agrémentés d'un soupçon d'épices et de boisé torréfié, et la bouche, à l'unisson, riche et puissante aux tanins bien fondus. Une bouteille à laisser vieillir en cave un an ou deux.

DOM. NIGRI Sec Confluence 2011 *
18 000 € 5 à 8 €

Jean-Louis Lacoste, œnologue de formation, décide avec brio, du sec au liquoreux, les cépages autochtones. Pour sa cuvée Confluence, il a sélectionné 80 % de gamanseng, complété de camaralet et de lauzet à parts égales. Vêtu d'une robe pâle aux reflets argentés, ce 2011 laisse s'échapper du verre des notes de chevreuil, de pêche et de bonbon acidulé. La bouche équilibrée est en vivacité et en fraîcheur. Même distinction pour le deuxièmement, le Dom. Nigri Sec Confluence 2010 (11 à 15 €; 12 000 b.), à la belle expression de fruits frais. À noter : le domaine est en cours de conversion à l'agriculture biologique.

DOM. DE PIALENTOU Les Gentilles Pierres Elevé en fût en chêne 2010 *
6 800 € 11 à 15 €

Pour leur premier millésime certifié en agriculture biologique, Agnès et Jean Gervais présentent un assemblage de quatre cépages nés sur un sol d'argiles et de graves. Paré d'une robe grenat animée de reflets violets, ce vin mêle au nez les fruits à noyau bien mûrs (cerise, pruneau), le cassis et le boisé. Le terroir argileux semble avoir apporté sa souplesse et sa fraîcheur à une bouche ample et fruitée, solidement campée sur ses tanins. Des nuances épicées confèrent à l'ensemble un caractère quelque peu exotique qu'il sera intéressant de découvrir après trois ans de garde.

DOM. PECH ROME Pézenas Florens 2010
6 000 € 8 à 11 €

Malgré l'élevage en cuve de vingt-quatre mois, il est préférable de prévoir une petite période d'aération avant de pouvoir apprécier la complexité de cet assemblage de mourvèdre (60 %), complété à parts égales de syrah et de grenache, né sur les calcaires, les terrasses villafranchiennes et les formations basaltiques spécifiques du terroir de Pézenas. Les notes prononcées d'épices (poivre) se marient, au nez comme en bouche, aux petits fruits rouges. Si les tanins sont encore un peu fermes, la longue finale laisse le dégustateur sur une agréable sensation de fruité bien agréable. Mieux vaut attendre un ou deux ans pour mieux apprécier ce vin.

VIGNOBLE MUSSET-ROULLIER Petit Clos La Philosophie du bel ouvrage 2010
6 000 € 5 à 8 €

La philosophie du domaine Musset-Roullier est fondée sur le bon sens. Celui-ci est nourri de l'observation de l'aptitude des cépages livrés aux terroirs limonaux reposant sur un socle de schistes. Avec le Petit Clos, c'est le fruit qui est privilégié. On le perçoit à son nez de griotte et à sa bouche souple, dotée d'une certaine vivacité. Un vin aimable, à consommer un peu rafraîchi, sur une quiche ou sur une pizza.

VIGNOBLE MUSSET-ROULLIER Les Neuf Vingt 2011 **
25 000 € 5 à 8 €

Autrefois, la part de la récolte due par le métayer à son fermier était fixée à neuf vingtièmes. Voici l'explication du nom de cette cuvée qui a séduit les dégustateurs par la qualité de sa matière et, surtout, par son élégance. Robe brillante et bouquet généreux qui évoque le pruneau confit, bouche à l'unisson, souple et harmonieuse, sur les fruits bien mûrs. Sans doute pourrez-vous déguster ce vin à l'occasion du concert organisé à la propriété le premier week-end de décembre.



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com

Email : patrimoineasterroirs@laposte.net

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



www.patrimoine-vins.com

PATRIMOINE DES TERROIRS

PATRIMOINE DES TERROIRS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Guide Hachette des vins 2013

Résultat / Results

CH. LAURIGA 2011 ★★
3 000 11 à 15 €
Commandé par un vieux mas catalan biotti au milieu des vignes au pied du Canigou, ce domaine joliment restauré ne manque pas de charme. La conduite des vignes en agriculture raisonnée, une cave moderne et bien équipée ont permis à Jacqueline Clar d'élaborer ce superbe 2011 issu du seul muscat à petits grains. Dans sa robe d'or clair brillant, ce vin offre une très belle expression du cépage, livrant un bouquet intense et frais de fruits exotiques et d'agrumes alliant rondeur et vivacité en bouche. On se plaît à l'imaginer bien frais à l'apéritif ou au dessert, avec une salade de fruits rouges.

CH. LAURIGA Cuvée Bastien 2010 ★★
5 000 11 à 15 €
Sur les galets roulés de la terrasse de Thuir, la syrah, majoritaire dans l'assemblage de ce vin, apporte couleur et finesse aromatique autour du cassis, de la mûre et de notes réglissées. Le grenache donne de la douceur, du volume et une générosité toute méditerranéenne qui s'appuie sur la structure du carignan. L'ensemble a été bien élevé, dans la fraîcheur d'un mas catalan posé au milieu de ses vignes sous l'œil bienveillant du Canigou. Vous aurez grand plaisir à avoir tout cela dans votre verre, en accompagnement d'un rablé de lapereau aux pruneaux ou d'une polenta au beaufort.

JEAUNAUX-ROBIN ★
5 000 20 à 30 €
Les moines de l'abbaye de N.-D. du Reclus, fondée au XII^es. à Talus-Saint-Prix, cultivaient certainement quelques arpents de vignes sur le coteau qui domine le Petit Morin, et que travaille aujourd'hui Cyril Jeaunaux. Constitué par ses parents, le domaine compte aujourd'hui 5,7 ha. Trois de ses cuvées ont reçu une étoile. Ce rosé assemble 60 % de meunier, 30 % de pinot et 10 % de chardonnay des années 2008 et 2007. Un peu de vin rouge de meunier (12 %) lui donne une teinte orange pâle. On aime sa vive effervescence, son nez ouvert, complexe, légèrement grillé, et son corps charpenté et droit. Faiblement dosé, l'extra-brut Sélection (15 à 20 €) résulte d'un assemblage identique au précédent, à la réserve du vin rouge. Une vinification partielle en fût de réemploi (10 %) a suffi pour donner un côté boisé - des notes d'amande grillée - à ce champagne ferme et long. Pâle, fraîche, voire nerveuse, la cuvée Prestige (10 000 b.), à majorité de chardonnay (80 %, le solde en pinot noir), saura vieillir quelques années. (RM)

DOM. DES GANDINES Péronne 2010
6 000 5 à 8 €
La famille Dananchet exploite ce domaine depuis quatre générations et cultive ses vignes selon les principes de l'agriculture biologique. Elle propose ici un vin doré qui s'ouvre sur des notes de pamplemousse, de fougère et de citron. La bouche se révèle souple et fruitée, sous-tendue par une agréable trame acidulée. À apprécier à l'apéritif.

DOM. DES FLORETS Suprême 2010
n.c. 20 à 30 €
Ce domaine, racheté en 2007, propose une cuvée grenache-mourvèdre au nez intense de fruits mûrs (cassis), de réglisse, de fumé et de vanille, ragaillardé par de légères nuances mentholées. En bouche, le boisé se fait dominant, mais sans totalement étouffer le fruit et les épices, des tanins fermes apportant un surcroît de personnalité. Un vin encore en devenir, que l'on attendra deux à quatre ans avant de le servir sur du gibier.

VIGNOLE DE LA JARNOTERIE L'Élégante MR 2010 ★★
60 000 5 à 8 €
Très régulier en qualité, ce domaine réalise ici un beau triplé avec, en tête cette cuvée bien nommée, qui a participé à la finale du grand jury. Le charme opère dès l'olfaction, à travers des senteurs de fruits frais et de grillé (six mois de fût). Il se prolonge dans une bouche souple et délicate, ronde et fraîche à la fois, qui s'harmonise autour des fruits noirs et de quelques notes confites. À déguster dès l'automne, sur des noix de veau aux giroles. Décoré d'une étoile, le Dom. Mabileau-Rezé 2010 Quintessence (8 à 11 €; 10 000 b.), ample et bien structuré, appelle plutôt du gibier. Empyreumatique, fruitée et bien charpentée, la cuvée Concerto Vieilles Vignes 2010 (13 350 b.) est citée.

GILLES FLACHER 2010 ★
12 000 11 à 15 €
Ce domaine existe depuis 1806. Gilles Flacher l'a repris en 1991 et, en vingt ans, a porté sa superficie de 1,5 ha à 8 ha, dans les appellations saint-joseph et condrieu. Ce 2010 s'ouvre d'emblée, une touche animale laissant rapidement place au cassis et aux épices. L'attaque est franche, le développement harmonieux, ample, intense, porté par un boisé de qualité mais qui doit encore se fondre et par des tanins enrobés, un peu plus austères en finale. L'ensemble, bien structuré, devrait bien évoluer d'ici trois à cinq ans. Citée, la cuvée Prestige 2010 rouge (15 à 20 €; 6 000 b.), pour l'heure moins accessible, plus marquée par son élevage en barrique, devrait gagner en complexité après quatre ou cinq ans de garde.

DOMINIQUE ET JULIEN FREY Quintessence 2009 ★★
3 000 11 à 15 €
Les Frey travaillent leurs 13 ha de vignes en bio certifié depuis 1999 et en biodynamie depuis 2001. Plus d'une fois remarquée par nos dégustateurs, leur Quintessence, cuvée de pinot noir, décroche cette année un coup de cœur. Issu de sables granitiques, ce 2009, après un élevage de deux ans en barrique, se pare d'une robe rubis foncé aux reflets violets et livre un nez complexe et fin, alliant la cerise noire caractéristique du cépage à un léger vanille. Ce fruité agréable se prolonge dans un palais équilibré, ample et frais, aux tanins serrés mais bien fondus, qui finit avec élégance sur une touche épicée. Cette bouteille d'une réelle harmonie apparaît déjà agréable, mais elle gagnera à attendre trois ans. À marier avec du gibier ou une viande en sauce.

VIGNOLE BRISEBARRE Brut ★
20 000 5 à 8 €
Si l'on montre son attachement aux choses par les gestes que l'on fait, il ne fait pas de doute que Philippe Brisebarre est viscéralement attaché à son appellation et au vin en général. Président de l'appellation, il ne manque pas une occasion de défendre Vouvray, si proche de l'agglomération de Tours et des menaces de grignotage du terroir. Il le démontre aussi par ses vins dont ce brut effervescent est un bel exemple. Le nez est bien présent avec une palette aromatique allant des notes fruitées d'orange et de coing aux impressions de pain grillé et de pierre à fusil. La bouche tendue se révèle moins démonstrative par ses arômes que par sa fraîcheur minérale. On imagine volontiers cette bouteille servie avec des huîtres pochées. Le sec 2010 (12 000 b.), cité, plaît aussi pour son nez floral et mentholé et son palais de bonne longueur.

STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD Clisson 2006 ★★
6 000 8 à 11 €
Stéphane et Vincent Perraud conduisent un domaine de 28 ha autour de Clisson, cité appelée « la petite Venise » pour son architecture à l'italienne du XIX^es. Ces ardents défenseurs de leur terroir voient (enfin) les vins de la commune classés en crus communaux. Ce 2006, fruit d'un long élevage de quarante-quatre mois, en est un magnifique représentant, et il a d'ailleurs été admis au grand jury des coups de cœur. Ses arguments ? Une robe encore jeune, dorée, brillante et limpide. Un bouquet complexe et racé : pamplemousse, poire et abricot confits, fumée, anis ; un palais puissant, gras, plein, affichant en même temps une grande fraîcheur minérale. « Il n'a rien à envier à un grand blanc de Bourgogne », conclut un dégustateur sous le charme. Que diriez-vous d'une poule de Bresse pour l'accompagner ?



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com

Email : patrimoinedesterroirs@laposte.net

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



www.patrimoine-vins.com

PATRIMOINE DES TERROIRS

PATRIMOINE DES TERROIRS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Guide Hachette des vins 2013

Résultat / Results

CH. LASSALLE Elevé en fût de chêne 2010

3 000 8 à 11 €
Ce vin à majorité de sauvignon présente un bouquet discret, citronné et floral. En bouche, il se montre frais et fin. Un ensemble équilibré et d'une aimable simplicité, à réserver pour un poisson grillé. Sont également cités L'Esprit de Lassalle 2011 blanc (5 à 8 €; 3 000 b.) et L'Esprit de Lassalle 2010 rouge (5 à 8 €; 8 000 b.).

DOM. MOREL-THIBAUT Vin de paille 2008 *

4 000 15 à 20 €
Deux amis d'enfance, Jean-Luc Morel et Michel Thibaut, gèrent ce domaine depuis plus de vingt ans. Leur vin de paille, élaboré à partir de chardonnay (40%), de pousard (30%), de savagnin (25%) et d'une pincée de trousseau, nous accueille avec un bouquet d'abricot, de coing et de fruits secs. Fraîche en attaque, la bouche prend le même chemin aromatique dans une belle impression de douceur. L'ensemble, long et agréable, s'accordera avec une tarte aux abricots et à la pâte d'amande. Avec la même note, le rouge 2010 (5 à 8 €; 8 000 b.) offre un joli fruité après aération. La bouche est vive, les tanins souples et ensemble franc. Un vin à carafier avant le service.

ALEXANDRE ELLEVIN Vaucoupin Cuvée Prestige Elevé en fût de chêne Vieilles Vignes 2010 **

2 000 11 à 15 €
Cette cuvée Prestige est signée Alexandre Ellevin, fils de Jean-Pierre, lequel conduit le domaine familial depuis plus de trente-cinq ans. Des vendanges en octobre pour obtenir un raisin bien mûr, un élevage en fût pendant un an, c'est peut-être la recette gagnante. Elle a permis en tout cas d'obtenir ce superbe 2010 qui allie rondeur et minéralité. Le nez est un élégant bouquet de fleurs d'acacia et de notes minérales, et la bouche, soutenue par l'acidité, révèle du gras et une grande richesse aromatique. Idéal pour accompagner un saumon à l'oseille. Le classique Vaucoupin 2010 (8 à 11 €; 8 000 b.), élevé en cuve, arrive juste derrière avec une étoile. Là encore, c'est la minéralité qui a pris le pouvoir, ce qui ne lui enlève rien de sa finesse. On trouve plus de rondeur dans le Vosgros 2010 (8 à 11 €; 4 000 b.), cité.

DOM. JACOB Les Carrières 2010

Gd cru 1 300 30 à 50 €
Un domaine de 12 ha dans onze appellations situé au pied de la montagne de Corton et conduit depuis 2006 par Damien Jacob. 25 ares du vignoble sont dédiés à ce corton dans sa jeunesse, comme en témoignent les reflets violines qui ornent sa robe. Au nez, le boisé de l'élevage domine encore sous des accents torréfiés et vanillés, les fruits rouges restant en retrait, complétés par une pointe d'épices. La bouche attaque avec franchise et netteté, et affiche un bon volume et une trame tannique solide, laquelle permettra à ce vin de bien vieillir pendant les quatre ou cinq prochaines années.

DOM. JACOB 2010 *

18 000 11 à 15 €
La famille Jacob, originaire de Ladoix, s'illustre régulièrement pour sa production de ladoix blanc; elle est à nouveau au rendez-vous avec ce 2010 loin d'être confidentiel. Vêtu d'une robe claire lumineuse, ce dernier dévoile des parfums délicats de fleurs jaunes, de citron et de fruits exotiques, que l'on retrouve dans une bouche vive et longue. Un vin équilibré et tonique, à boire ou à conserver un an. Cité, le ladoix 2010 rouge (15 000 b.) séduit par son bouquet « très pinot » (cerise griotte) un rien torréfié et par son palais frais aux tanins serrés. À attendre trois ans.

DOM. LAURIGA Merlot L 2010 **

6 000 5 à 8 €

Autour du vieux mas catalan s'étend un terroir de cailloux et de galets roulés propice à la production de vins de qualité. Jacqueline Lauriga est à la tête du domaine, en attendant que ses enfants prennent la relève. Représentant la quatrième génération de cette famille de vignerons des Aspres, elle perpétue avec passion la belle réputation des vins de Lauriga, réguliers, harmonieux et équilibrés. Ce coup de cœur couronne un merlot, incitation à la gourmandise et au plaisir partagé. Le nez s'ouvre sur des parfums de poivron grillé et d'épices orientales. Après une attaque ample avec du gras, la bouche séduit par ses arômes élégants de pruneau, soutenus par des tanins très fins. Une bouteille harmonieuse, à ouvrir pour de bons amis et à apprécier sur de la charcuterie catalane.

DOM. JACOB 2010

Gd cru 6 000 30 à 50 €
Le hameau de Buisson à Ladoix-Serrigny est situé sur un petit mont sous la colline de Corton. Les Jacob, qui vivent là depuis 1946, peuvent voir leurs grappes mûrir au soleil sur le climat des Basses Mourottes, situé entre 300 et 330 m d'altitude. Si « L'Empereur à la barbe blanche » (le surnom de Charlemagne) a le visage pâle, son regard est doré. Son bouquet affiche des notes de vanille mais aussi de fleurs jaunes. On retrouve, dans une bouche suave, le boisé de l'élevage, assorti de notes minérales qui invitent à découvrir ce vin dès cet hiver. Pourquoi ne pas le servir avec un mets « royal », comme un soufflé de langouste sauce aux écrevisses ?

DOM. DU MOULIN Florentin 2010 **

3 000 20 à 30 €

Déjà élue coup de cœur dans le millésime 2008, cette cuvée Florentin est née du seul cépage braucol, planté pour moitié sur un terroir de graves, pour moitié sur un sol argilo-calcaire. Elle se distingue à l'œil par sa profondeur, sa densité et sa teinte presque noire aux reflets violines qui annonce un nez à la fois puissant et élégant : un mariage de

fruits à l'eau-de-vie, d'épices et de réglisse, animé d'une pointe mentholée. La bouche en impose par son volume, sa concentration et son caractère charnu et structuré. Les tanins, déjà presque veloutés, soutiennent une magnifique expression réglissée et chaleureuse en finale. Une bouteille à ouvrir après deux ans de garde. Notée deux étoiles également, la cuvée Vieilles Vignes 2009 blanc sec (5 à 8 €; 10 000 b.) se distingue par ses arômes épiciés et sa complexité due à un élevage sous bois. Le Vieilles Vignes 2010 rouge (8 à 11 €; 20 000 b.) décroche une étoile. On l'attendra deux ans.



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com

Email : patrimoinedesterroirs@laposte.net

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



www.patrimoinevin.com