



CONCOURS
Il y a trop de
vins médaillés !

L'APPEL DE
JEAN GUYON
« Élargissons
le classement
de 1855 »

SPÉCIAL MILLÉSIME 2017

**LES 1800 VINS À
ACHETER CETTE ANNÉE**

LANGUEDOC, LOIRE, BOURGOGNE, ALSACE...
NOS COUPS DE CŒUR DANS LE VIGNOBLE



PROVENCE

Les plus belles réussites de Provence

LES BAUX-DE-PROVENCE ET IGP ALPILLES

(22 vins dégustés)

Près de deux semaines séparent le début de la récolte entre les domaines situés sur le versant sud (mi-août) et le versant nord des Alpilles. Les vins du nord sont plus frais et profonds, tandis qu'au sud, lorsque les tanins ne sont pas trop secs, les rouges offrent un fruité expressif et friand. **A. G.**

Les vins rouges

17-17,5

DOMAINE HAUVETTE
IGP Alpilles Cinsault en œuf. Dégusté pur, ce magnifique cinsault sera assemblé à du grenache et du carignan dans la cuvée Améthyste. Un parfum tout en subtilité entre les fleurs et les épices se dégage. La texture est d'une incroyable vitalité. **40 €**

15-15,5

MAS DE GOURGONNIER
Les Baux-de-Provence. Sans soufre ajouté. Un fruit fringant, peu protégé, sauvage, lui donne du caractère. Séveux, charnu. **9 €**

14,5-15

DALMERAN
Les Baux-de-Provence. Réserve, ce rouge s'affirme sur une trame serrée, laissant quelques notes épicées et de garrigue. À servir sur un plat puissant. **19 €**

14-14,5

MAS DE LA DAME
Les Baux-de-Provence La Stèle. Les tanins sont toujours bien polis pour le rendre consensuel et facile d'accès dans la jeunesse. Suave et souple. **14 €**

Les vins blancs

16-16,5

DOMAINE DE TRÉVALLON
IGP Alpilles. Magnifique fraîcheur dans les chardonnay, marsanne, roussanne et clairette de ce blanc

DOMAINE RAY-JANE

LE COUP DE CŒUR

Des rouges aux accents de pinot noir bourguignon



Alain Constant, ici au milieu de ses vignes, a vinifié ses rouges avec brio.

Il faut souvent attendre une dizaine d'années pour que les Ray-Jane rouges s'assouplissent – la vinification en grappes entières du mourvèdre entraîne une trame musclée – et révèlent leur bouquet floral. Pourtant, les 2017 de la famille Constant sont déjà resplendissants. Dans ce millésime sec, les vins ont été extraits tout en douceur pour obtenir des tanins élégants et parvenir à cueillir toutes les subtilités des vignes centenaires. Ici, au Plan-du-Castellet, la vinification a été menée avec brio. Les vins sont peu colorés, le parfum floral et épicé s'ouvre en nuances et enveloppe une texture dynamique et suave, qui évoque étonnamment un pinot noir bourguignon. Une prouesse. Les blancs n'affichent pas la même grâce. **A. G.**

très raffiné, à l'élevage en barriques en filigrane. Pour la garde. **72 €**

14,5-15

ABBAYE SAINTE-MARIE DE PIERREDON
IGP Alpilles Sauvignon. Il est toujours agréable de goûter un sauvignon provençal qui conserve sa vivacité naturelle avec une chair craquante et une sensation pulpeuse affriolante. **22 €**

14

CHÂTEAU ROMANIN
Expressif, tendrement fruité, ce

blanc est d'une juste maturité. Il peut néanmoins gagner en intensité et en naturel d'expression. **16 €**

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ET COTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

(64 vins dégustés)

Dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, le niveau est très hétérogène. Toutefois, comme en 2016, les terroirs d'altitude (Jouques, Artigues)

se distinguent avec des rouges harmonieux, accessibles dès leur mise en bouteilles. Sauf exception, les blancs tendrement fruités manquent de complexité et d'allonge, et seront à boire jeunes. Le gel a décimé une bonne partie de la récolte des Coteaux varois en Provence, mais des rouges expressifs et juteux sont à découvrir. Globalement, les blancs se présentent sur le fruit, dans la simplicité. Quelques ambitieux à l'image des châteaux Fontainebleau et La Calisse s'affirment. **A. G.**

Les vins rouges

16-16,5

CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix. Bonne concentration de ce cabernet-sauvignon et syrah, sculpté par une structure classique. Sa fraîcheur naturelle (400 m d'altitude) est particulièrement appréciée dans ce type de millésime. **25 €**

15,5-16

DOMAINE DU DEFFENDS

Coteaux varois Champs de La Truffière. Profond, violacé. Les belles épices arrivent délicatement au nez. La sève provençale sans maquillage, de la syrah et du cabernet-sauvignon nous mène jusqu'à une finale caillouteuse. Cela nous enchante. **15 €**

15-16

DOMAINE LES BÉATES

Coteaux d'Aix. Ce domaine conduit en biodynamie affine et élance le style de ce rouge (grenache, syrah et cabernet-sauvignon). Son infusion libère un fruit droit et extrêmement goûteux. Une bonne surprise. **16,80 €**

15-15,5

DOMAINE D'ÉOLE

Coteaux d'Aix Cuvée Léa. Fidèle à la syrah portée à haute maturité, exhalant des notes prégnantes de café, sur une matière riche et dotée de tanins rectilignes. **30 €**

PROVENCE

14-14,5

CHÂTEAU CALAVON

Coteaux d'Aix. Sans excès de concentration, ce rouge illustre le profil du millésime, ensoleillé et agréablement structuré. 16 €

14-14,5

DOMAINE DE LA MONGESTINE

Coteaux d'Aix Les Monges. Un vin peu extrait, élevé quelques mois seulement. Hyper rafraîchissant, à la place d'un rosé. 9,50 €

14-14,5

CHÂTEAU MARGILLIÈRE

Coteaux varois Bastide. L'élevage enrobe ce rouge poignant. Il s'assouplira dans les prochains mois et offrira une structure classique. 9,90 €

Les vins blancs

15-16

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

Coteaux varois Louis Baptiste. Une approche singulière du rôle et de l'ogni blanc, qui se révèle avec un caractère salin et une allonge dynamique. Montée en puissance rapide pour ce domaine à suivre de près. 19 €

14,5-15,5

CHÂTEAU LA CALISSE

Coteaux varois Patricia Ortelli. Encore exubérant. Il se retendra dès l'automne pour révéler une allonge sanguine, un gras réconfortant. 22 €

CÔTES DE PROVENCE

(146 vins dégustés)

Les plus beaux rouges ont été subtilement extraits pour capter le fruité ensoleillé sans excès de richesse ni les tanins rugueux dus à la sécheresse. En dehors de quelques cuvées, les blancs sont à boire vite car ils manquent de fraîcheur. Nous déplorons un nombre important de vins simples aux saveurs technologiques. A. G.

Les vins rouges

15,5-16

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Côtes de Provence Les Mûres. Peu

DOMAINE DE LA MONGESTINE

LA DÉCOUVERTE

Ce néo-vigneron a du coffre !

Venu de la banque et originaire d'Aix-en-Provence, Harry Gozlan s'entiche en 2016 du domaine de La Mongestine : 30 ha de vignes à Artigues, secteur frais, entre 250 et 450 m d'altitude. Une aubaine dans ces derniers millésimes solaires ! Par chance, à son arrivée, il trouve en place une équipe curieuse et expérimentée. Tous prennent le pari de diminuer la vente de vin en vrac. Ils décident de vinifier des cuvées à l'opposé des rouges corpulents et des blancs riches qui dominent ici. Les premiers rouges infusés (grenache majoritaire) sont très digestes et les blancs (dont Les Monges, 70 % sauvignon) offrent un croquant de fruit plus septentrional que sudiste. À suivre de près. A. G.



Harry Gozlan a quitté la banque pour devenir vigneron.

extrait, ce rouge (grenache, syrah, cinsault et carignan) offre une fraîcheur préservée due à son terroir d'altitude. La fine réduction annonce un vin en retenue. Finale revigorante. 15 €

15,5-16

CLOS CIBONNE

Cuvée Caroline. Subtile macération carbonique du cépage tibouren, joliment extrait pour en dévoiler les épices, le fruité svelte et digeste. 18 €

15-16

BORRELY-MARTIN

Le Collet. Caractère solaire, un peu confit, mais tenu pas une trame musclée qui lui donne du relief et une allonge dynamique. À laisser en cave tranquillement. 18 €

15-15,5

DUPÉRÉ-BARRERA

Nowat. Entre cuves en béton et fûts, ce mourvèdre/syrah trouve un équilibre concentré, délicatement mené par des tanins structurants, aux saveurs réglissées rafraîchissantes. 17 €

15-15,5

CLOS DE L'OURS

Le Chemin. Bonne progression du domaine: les vins gagnent en naturel. Séveux et sans artifice, voici un assemblage de grenache, mourvèdre et syrah plein d'énergie, qui souffrira un an en foudres. 20 €

15-15,5

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

Cuvée La Chapelle. Toujours impeccablement structuré par des tanins soyeux. La concentration et l'allonge de cet assemblage de syrah et de cabernet-sauvignon lui promettent un très bel avenir. Et à ce prix, c'est obligatoire! 45,90 €

14,5-15,5

MAS DE CADENET

Sainte-Victoire. La générosité du millésime, particulièrement en syrah (à 70 %), est portée par la force caillouteuse de son sol et un élevage traditionnel en cuves béton. Un bon classique. 14 €

14,5-15

CHÂTEAU DES BORMETTES

Pater. Une cuvée ambitieuse de mourvèdre et syrah emportée un an en demi-muids puis un an en cuves. Un caractère poivré sympathique sur une matière ample et solaire. Un bon rouge d'hiver. 24,90 €

14,5-15

CHÂTEAU PAQUETTE

Belle sensation juteuse dans ce rouge de sol volcanique. Déjà expressif, floral, plein de fruit. Son côté glissant et peu tannique en bouche est hyper plaisant. 8,50 €

14-14,5

DOMAINE DES ESCARAVATIERS

Marqué par le bouquet fumé de la syrah, ce rouge suave offre des tanins déjà fondus, le rendant accessible. Bonne affaire. 8,60 €

Les vins blancs

16-16,5

DOMAINES OTT

Clos Mireille. Belle réserve aromatique de ce semillon/rolle qui, lors de son élevage en foudres, laisse paraître des notes complexes de fenouil, badiane, poivre blanc, citron, vers une très belle allonge fuselée. Un blanc de garde. 24,50 €

15,5-16

DOMAINE GAVOTY

Clarendon. La retenue de ce vermentino d'argilo-calcaire est appréciable et promet un magnifique équilibre revigorant et poignant dans les dix prochaines années. 19 €

15-15,5

CHÂTEAU DES FERRAGES

Les Infirmières. Montée en puissance de ce domaine acquis en 2015 par Michel Chapoutier. Encore généreusement toastée, cette clairette fermentée en barriques évoluera avec un superbe gras persistant et savoureux. N. C.

Leur dernière emplette

Bien sûr, nos dégustateurs ont le privilège de goûter de beaux vins tout au long de l'année, mais il leur arrive aussi d'acheter à titre personnel des bouteilles qui leur ont transmis une émotion particulière. Ils racontent.



Christian Martray

L'immortel vin jaune de Jean Macle

Au domaine, à Château-Chalon

Il est parfois très difficile de se procurer quelques bouteilles d'un vin que le monde entier s'arrache. Le château-chalon du domaine Macle fait partie de ces perles rares. Je trouve formidable de pouvoir s'offrir six bouteilles de ce vin jaune qui, si nous ne sommes pas trop gourmands, pourront être bues par les prochaines générations. Car ce millésime 2010 est immortel !

65 € au domaine



DOMAINE MACLE
Château-Chalon 2010



Alexis Goujard

Jetez-vous sur Les Monges !

Au domaine, à Artigues

Infusé en douceur, peu de couleur, peu de tanins, mais des saveurs franchement fruitées... ce rouge provençal incarne à merveille ces vins sudistes au profil septentrional que l'on aimerait boire plus souvent. Les grenaches et syrahs sont plantés à 400 mètres d'altitude sur les Coteaux d'Aix-en-Provence, cela aide à trouver la fraîcheur. Une bouteille, un seau à glaçons, quelques verres et tout devrait bien se passer. Combien je vous en mets ? Douze bouteilles !

9,50 € au domaine



DOMAINE DE LA MONGESTINE
Coteaux-d'Aix Les Monges 2017



Olivier Poels

De beaux flacons rosés de la Verrerie

Au domaine, à Puget

Je ne suis pas un grand buveur de rosé, mais il faut avouer que lorsque le thermomètre dépasse les 25° C, il est agréable d'en déboucher un magnum. Chaque année, je choisis une étiquette qui sera mon rosé officiel de l'été. Après deux ans de fidélité au bordeaux du château Giscours, j'ai cette fois-ci jeté mon dévolu sur le château la Verrerie, dans le Luberon. Un rosé digeste et structuré, ni trop léger, ni trop puissant. Les douze bouteilles et six magnums ne verront pas la fin de l'été, c'est une certitude !

11 € au domaine



CHÂTEAU LA VERRERIE
Luberon 2017



Caroline Furstoss

Un muscat sec, ça vous botte ?

Au domaine, à Ribeauvillé

Généralement connu en version moelleux dans le sud de la France, le muscat produit aussi de savoureux blancs secs en Alsace. L'assemblage de la variété ottonel avec celle de l'Alsace est un vrai délice qui se marie parfaitement à table avec des asperges et autres artichauts ou bien servi frais l'été pour un apéro au bord de la piscine. Une valeur sûre à un prix abordable !

10,60 € au domaine



BOTT FRÈRES
Alsace Muscat Tradition 2017