LA REVUE DU VIN DE FRANCE

PAYS : France
PAGE(S) :82-84
SURFACE :261 %
PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION :(45500)

► **1 novembre 2020 - N°39 - Edition Hors Série**

Les poissons passent au rouge

Marier le poisson s'avère toujours délicat. S'il accepte toutes les couleurs, encore faut-il bien le comprendre pour le mettre en valeur.

● BORDEAUX SUPÉRIEUR
Château Haut Gaussens 2016
Dans le nord de la Gironde, la famille Lhuillier réalise une belle performance avec cette cuvée à dominante de merlot empreinte d'une belle dimension orale, d'une bouche juteuse et ronde qui reste gourmande et aérienne. Un vrai vin de plaisir à déguster sur des filets de rougets à l'escabèche. **6,70 €**

● RÉGNIÉ
Domaine les Capréoles 2017
La vendange 2017, entièrement égrappée à cause du gel, est ainsi issue d'une macération préfermentaire à froid à partir de levures indigènes. La cuvée Diaclase 2017 éclate d'une matière fondue, au fruit vibrant. Le cru Régnié prend ici de l'étoffe tout en conservant la signature d'un vin de soif. Vous pourrez le boire tranquillement sur un carpaccio de thon à la coriandre. **15 €**

● CHEVERNY
Clos du Tue Bœuf
La Gavotte 2018
La Gavotte, pinot noir planté sur un coteau calcaire exposé Sud, a imposé la Touraine orientale et les frères Puzelat sur la carte des rouges ligériens engagés. Après plusieurs millésimes de gel, voici le 2018, fringant, à l'allure jurassienne un peu rustique, concentré mais élancé grâce à la grappe entière qui lui apporte une sève digeste. Avec le départ en retraite progressif de Jean-Marie, Zoé et Louise, les filles de Thierry, s'impliquent de plus en plus dans le domaine. Sur un Saint-Pierre au four. **15 €**

● MARANGES
Jean-Luc et Paul Aegerter
Le Clos du Roi 2017
Bien expressif, empreint d'une fraîcheur mentholée, voici un maranges d'excellente tenue, terrien et sincère, doté d'un fruit savoureux. Très réussi. Sur des tagliatelles au homard. **20 €**

● JULIÉNAS
Domaine Laurent Perrachon et Fils
Les Mouilles 2017
Éraflée à 50 %, cette vieille vigne de 70 ans passée en foudres livre un jus rubis pour un parfum intense et oral sur la violette. Son tanin gras cajole les papilles et donne envie de se resservir. Sur un tartare de thon **11,50 €.**

● PATRIMONIO
Domaine Antoine-Marie Arena
Hauts de Carco 2018
Fils d'Antoine Arena, Antoine-Marie a signé seul ses premiers vins en 2014. Cette parcelle plantée de vermentino sur un coteau calcaire y donne un blanc éclatant, profond et intense en saveurs. L'archétype d'un grand blanc méditerranéen ! Sur une bourride. **20 €**

Tous droits de reproduction réservés

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

PAYS : France
PAGE(S) :82-84
SURFACE :261 %
PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION :(45500)

► **1 novembre 2020 - N°39 - Edition Hors Série**

Dégustations

BANDOL
La Bastide Blanche Estagnol 2019
L'Estagnol reste l'un des blancs les plus aboutis de Bandol. Ici, la quête de fraîcheur est essentielle. La macération de huit jours de l'ugni blanc et de la clairette initie un équilibre saillant, jusqu'à une finale structurée par de beaux amers. Le bouquet d'anis, de fenouil, de gentiane et d'agrumes mûrs est à son meilleur à partir de quatre ans. Sur des queues de lotte au curry. **20 €**

PESSAC-LÉOGNAN
Château Larrivet Haut-Brion
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2018
Expressif et musqué, muscaté même, un vin à l'expression singulière. Bouche flatteuse et souple, légère, qui escorte bien ce charme aromatique original. Le rouge, en 2016, affiche les mêmes qualités de séduction immédiate. Sur une lamproie à la bordelaise. **20 €**

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
Domaine Yannick Amirault
Les Malgagnes 2017
Sur le coteau argileux des Malgagnes, le cabernet franc est affiné en fûts et révèle une trame crayeuse civilisée. D'une très belle constitution pour la garde. Yannick et Benoît Amirault sont installés à Bourgueil depuis 1997. Pourtant, père et fils s'attachent à révéler le potentiel immense des terroirs de l'appellation voisine Saint-Nicolas-de-Bourgueil, souvent cantonnée à de simples rouges de soif. Sur du thon rouge basquaise. **22 €**

FIEFS VENDÉENS
Domaine Saint Nicolas
Le Haut des Clous 2018
Qui aurait cru que l'un des plus beaux chenins de Loire se trouvait en Vendée ? Il a fallu compter sur la vista de la famille Michon dès 1960 pour révéler le chenin sur les argiles à quartz et les schistes de Brem-sur-Mer. L'élan salin et la concentration d'un raisin récolté à pleine maturité font jaillir un souffle océanique en bouche. Attendez encore un an avant d'ouvrir ce 2018. Sur des maquereaux à la normande. **25 €**

BEAUJOLAIS-VILLAGES
Nicolas Chemarain
Le Rocher 2016
Cette petite cuvée (600 bouteilles) est uniquement vendue chez les cavistes. Elle glisse sous une robe pourpre des parfums de mûre et de myrtille. Sa saveur au tanin aussi suave que sucrée se termine par une touche saline. Un traditionnel fish and ships sera bienvenue sur ce vin d'une digestibilité suprême. **25 €**

MUSCADET SÈVRE ET MAINE MONNIÈRES-SAINT FIACRE
Domaine Haute Février
Gras Moutons 2016
Ce blanc d'une subtilité iodée, presque fumée, s'élance avec force. La finale, tenue par une fine amertume, est appétante. Parfait sur un poisson de roche. Promis à un avenir serein. Il sera parfaitement relevé par un cabillaud au lait de coco. **13€**

SAVIGNY-LES BEAUNE
Édouard Delaunay 2017
Matière juteuse et charnue, excellent volume et belle profondeur de chair. On aimerait un rien de maturité supplémentaire dans les tanins, mais l'ensemble est très avenant avec une tourte aux épinards et au saumon. **26 €**

SANCERRE
Domaine Gérard Boulay
Comtesse 2018
Sur les bas du coteau des Monts Damnés, ce vin transpire son terroir argilo-calcaire de Chavignol. Encore contenu, il affirmera son relief caillouteux et oral à partir d'une dizaine d'années. Il est l'un des blancs les plus concentrés et racés de Sancerre. Amateurs de grands sancerres traditionnels, soyez patients, cette bouteille rivalisera dans le temps avec des Grands crus de Chablis. Sur un rôti de lotte au safran. **32 €**

CHAMPAGNE
Huré Frères Extra-brut L'Inattendu
Une touche de citron confère une approche tonique à ce blanc de blancs fringant tout droit venu de 2014. Son dosage faible renforce sa fraîcheur revigorante, pour un accord du meilleur goût avec un gravelax de saumon. **36 €**

LANGUEDOC
Domaine Le Conte des Floris
Lune Blanche 2014
Même si nous nous trouvons au cœur la région de Pézenas, l'origine bourguignonne de Daniel Le Conte des Floris se ressent dans son blanc, assemblage de carignan blanc et d'une touche de terret. Le nez interpelle avec un bouquet unique et nuancé qui évolue entre la noix de muscade et le jasmin. En bouche, le vin se montre longiligne, avec de charmantes notes toastées. Ce 2014 est parfait aujourd'hui, même s'il est encore loin d'avoir dit son dernier mot Sur une bouillabaisse. **39 €**

VOLNAY VILLAGE
Camille Giroud 2017
Robe peu soutenue et nez un peu timide. À l'inverse, la bouche est construite sur un fruit vif avec une acidité bien marquée. S'il manque un rien de générosité, il s'étire en longueur avec un fruit croquant et des tanins fins. Un très joli volnay, nuancé et en dentelle qui prendra toute sa mesure sur une lotte à l'armoricaine **39,50 €**

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
Joseph Drouhin
1er cru Aux Guettes 2017
Souple et finement épicé, ce chardonnay se fait tonique et élancé, avec des notes d'agrumes en finale. Voici un excellent savigny en bel accord avec une daurade en croûte de sel **39,70 €**

© Shutterstock

Tous droits de reproduction réservés

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

PAYS : France
PAGE(S) :82-84
SURFACE :261 %
PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION :(45500)

► **1 novembre 2020 - N°39 - Edition Hors Série**

CHAMPAGNE
Egly-Ouriet
Brut Grand cru Tradition
Reposé 48 mois en cave, ce brut est d'une vinosité hors pair, égalant celle d'un beau blanc bourguignon. D'une allonge extrêmement saline, avec une sensation crayeuse si puissante qu'il semble tannique. Dégorgé en juillet 2019. Avec un carpaccio de bar. **48 €**

SAKÉ
Ryozeki Shuzo
Yuzawa setsugekka, Junmai Ginjo, 15 %
Fondée en 1874, cette illustre maison produit des sakés d'une grande finesse aromatique, à la belle minéralité et à la puissance contenue. Faible température de cuisson, fermentation longue, filtration minimum : les grands sakés regorgent de secrets. Le Setsugekka participe aussi à des accords parfaits, notamment avec les poissons crus dont il révèle la texture fine avec une bonne blanquette de poisson. **52 € les 72 cl.**

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT
Coulée de Serrant 2018
Ce millésime vibrant du terroir extraordinaire de la Coulée de Serrant revient à une fraîcheur de bouche définie et nuancée, mêlant feuille de figue et zeste de cédrat. Dégusté sur 48 heures, le vin ne perd rien de son éclat. Virginie Joly, épaulée par son frère Vincent, poursuit avec une énergie renouvelée le travail biodynamique de leur père : la revendication en Grand cru fait plus que jamais sens. Sur un bar de ligne au jus de cresson. **65 €**

LOUIS ROEDERER
Brut Vintage 2012
Un champagne remarquablement construit pour la table. Sa patine accompagne en douceur une sauce au champagne, sa belle vinosité se fond dans la chair d'un poisson comme le turbot et sa droiture joue avec la salinité. **68 €**

ALSACE SYLVANER
Cave de Ribeauvillé
Vieilles vignes 2018
Il exhale les fleurs de molène, présente une bouche ronde et équilibrée, sans trop de force mais avec des notes persistantes de fruits blancs. L'apprécier avec des harengs pomme à l'huile. **8 €**

ALSACE RISELING
Domaine Baumann-Zirgel
Lieu-dit Streng 2019
Des arômes de fruits jaunes et de miel caractérisent ce lieu-dit. La bouche est salivante et charnue, avec de fins amers typés pamplemousse. Sa légère acidité fera fureur sur du thon mi-cuit mariné au gingembre. **11,50 €**

ALSACE PINOT GRIS
Cave des Vignerons de Pfaeffeneim
2019
Floral et aromatique, le nez de ce pinot gris est attrayant. Une pointe de douceur se révèle en bouche, bien balancée par une finale rappelant les fruits de la passion. Osez le mariage avec la salinité d'un plateau de sushis. **10 €**

Une darne de poisson blanc épicée, à tenter avec un champagne..

BEAUJOLAIS BLANC
Jean-François Coquard
Les Pierres Dorées 2017
Ce surprenant chardonnay, issu de calcaire à silex, se livre avec un style valaisan. Le nez de mangue, de maracuja, de pomme rouge et d'aubépine est également riche. La bouche est ample, et riche, avec une finale légèrement "allumette craquée". Ce vin fera l'objet d'une garde modeste. Sur une blanquette de poisson. **8 €**

BEAUJOLAIS VILLAGES
Domaine des Nugues 2018
Cette cuvée joue la carte de l'élégance. Dès le nez, les petits fruits rouges frais et un léger lardé/fumé donnent le ton. La bouche est délicate, aux tanins ns, rendant le toucher très accessible. Belle finale acidulée, rendant l'ensemble désaltérant et gérant parfaitement l'élevage. Pour du thon mariné. **8,50 €**

VIN DE FRANCE
La Chapelle Saint Bacchi
Glouglou 2019
Cette cuvée Glouglou est une originale macération carbonique de carignan. Une approche joviale et originale pour un rouge de Provence, et un résultat très convaincant : le croquant épicé du fruit est irrésistible. Un rouge très agréable pour accompagner des rougets. **10 €**

CASSIS BLANC
Château Barbanau
Clos Val Bruyère 2019
Pas d'une grande complexité aromatique, ce blanc se montre friand et sympathique, parfait pour une petite friture en toute décontraction. **16 €**

CONDRIEU
Domaine de Boisseyt Corbonnes 2018
Le nez est séduisant avec des notes de pêche de vigne, de miel frais, de lilas et d'abricot. Bouche élégante, avec une fraîcheur sous-jacente. Belle allonge minérale, aux arômes salins, qui promet une belle garde, le temps pour le boisé de se fondre. Sur une lotte au safran. **31 €**

CROZES HERMITAGE BLANC
Natacha Chave Aléofane 2019
La délicatesse du nez interpelle, avec ses notes d'amande, de fleur d'oranger et de pistache. Le tout est ponctué par la fine amertume de la marsanne, qui l'allonge délicatement sur une brandade de morue et sa salade de pourpiers. **18 €**

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Domaine des Béates
Vieille vigne Terra d'Or 2012
Son fruit toujours intense est un pur délice. D'une belle ossature, d'une mâche délicate, sa bouche est parfumée d'arômes de fruits rouges nets et frais et d'une touche de rose. Pour un aïoli marseillais. **30 €**

CÔTES DE PROVENCE
Clos de l'Ours L'Accent 2018
L'équilibre tendu, la délicatesse et la dimension profonde de ce rosé laissent entrevoir une structure capable de rester frais pendant plusieurs mois. Les touches zestées en finale relèvent la fraîcheur et en rajoutent sur son harmonieuse personnalité. Sur un parmentier de panais au haddock. **16 €**

Tous droits de reproduction réservés