

es
ieux
es, carafes,
ssaires
ve, livres

La Tour
d'Argent
Quel vin
buvait-on
à la Belle
Époque ?



ST OF
NOS 500
MEILLEURES CUVÉES
SÉLECTION EXCEPTIONNELLE
NOS DÉGUSTATEURS



EUROCAVE
armoires à vin de
amme Révélation
dans un univers
contemporain.

BIEN CONSERVER SES VINS
15 ARMOIRES À VINS
AU BANC D'ESSAI
Mini-caves, armoires high tech,
sur mesure, pour les professionnels.
Des modèles pour tous les budgets

M 01143 - 27H - F: 8,50 € - RD

COUP DE

Vallée du Rhône sud

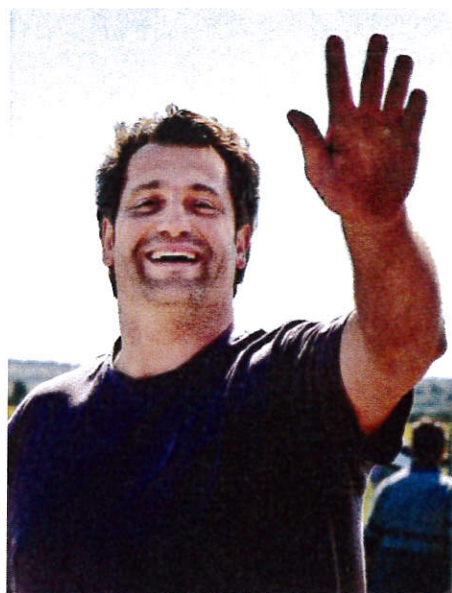
Châteauneuf-du-Pape

18/20

• **DOMAINE DU BOSQUET DES PAPES**
Chante Le Merle Vieilles vignes 80 à 90 ans 2012

Rouge. Des vignes de presque un siècle pour cette cuvée au nez évoquant la fraise des bois. Bouche dense et aérienne, profonde et racée. Un raisin mûr donne ici un parfum envoûtant et une bouche somptueuse de richesse mais aussi élégante. Il y a du degré mais cela s'accompagne d'une matière fine aux tanins souples et bien patinés. Grande pureté du fruit. Superbe ! À déguster entre dix et quinze ans.

32,50 €



Ja. Combe-Bosquet des Papes

NICOLAS BOIRON. Sur les conseils de l'œnologue Philippe Cambie, il élabore aujourd'hui des vins plus élégants.

18/20

• **DOMAINE CHARVIN**
2012

Rouge. Nez magnifique de vendange entière, aux notes d'agrumes, d'herbe séchée, au fruité explosif. Cet assemblage de 85 % de grenache et de 5 % de syrah, de mourvèdre et de vaccarèse est élevé en caves béton. Sa belle bouche volumineuse alterne finesse et puissance, maturité et fraîcheur. Les équilibres sont bien respectés pour cette cuvée de plus en plus élégante. À savourer dans huit à quinze ans.

28 €

18/20

• **DOMAINE DE MARCOUX**
Vieilles vignes 2012

Rouge. Cette cuvée s'affine d'année en année. Sa bouche douce presque sucrée s'impose par une sève d'où ressurgissent des tanins enrobés dans une matière volumineuse et distinguée. Remarquable ! À oublier en cave entre dix et quinze ans

100 €

18/20

• **LE VIEUX DONJON**
2012

Rouge. Nez grandiose, délicat mais intense. Bouche gracieuse et racée avec une touche florale qu'apporte une pointe de syrah. La pureté du raisin est ici respectée. Un très beau vin qui ravira les amateurs. À boire dans six à quinze ans.

26 €

18/20

• **DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE**
2012

Rouge. C'est la cuvée tradition du domaine mais uniquement produite sur le terroir de La Crau. Il présente un nez intense et sauvage. Il y a un sentiment de puissance (25 % de mourvèdre) et d'énergie dans ce vin. Derrière cette force, transparait une sève au caractère solaire typique de La Crau. Il est tempéré par le mode de vinification en grappes entières et son élevage en foudres. Cela confère une harmonie cohérente à cet assemblage de grenache, syrah et mourvèdre. Une belle réussite. À ouvrir dans vingt ans.

55 €

17,5/20

• **DOMAINE EDDIE FÉRAUD**
Cuvée Raisins Bleus 2012

Rouge. Premier millésime pour cette cuvée dont les raisins prennent une couleur bleue à la vendange sur ce magnifique sol de sable. Nez de fraise écrasée, de menthol voire de résine. Les parfums de la vendange entière montent doucement. Il faut l'appréhender sur le long terme, car il a du coffre et du volume. À déguster entre huit et quinze ans.

35 €

17,5/20

• **DOMAINE DE LA JANASSE**
Cuvée Chaupin 2012

Rouge. Nez de prunelle, de fruit très mûr et de notes de réglisse. À l'aération, le fruit s'épure pour aller vers un fruit plus frais. Très belle bouche qui s'étire avec énergie. Le fruit reste gracieux malgré un fort degré d'alcool et une maturité extrême (cerise à l'eau-de-vie). Il faut le servir frais pour en jouir pleinement. À ouvrir entre dix et quinze ans.

50 €

17,5/20

• **DOMAINE JEAN ROYER**
Prestige 2012

Rouge. 95 % de grenache pour cette cuvée dont la belle bouche possède juste ce qu'il faut de corps. Les tanins donnent de la tenue à une matière au fruit net qui s'affine à mesure que le vin s'aère. À boire entre sept et quinze ans.

33 €

17/20

• **DOMAINE ISABEL FERRANDO**
Colombis 2012

Rouge. Très belle qualité de texture pour ce vin précis avec une belle épine dorsale. Plus pointu que rond, il offre une belle transparence dans une matière qui laisse vibrer le fruit. À boire dans cinq à douze ans.

35 €

17/20

• **DOMAINE JÉRÔME GRADASSI**
2012

Rouge. Vin volumineux dans lequel Jérôme Gradassi est allé chercher de la maturité

dans le raisin. Cela se traduit par une sensation chaleureuse qui n'altère pas le fruit dans son ampleur et sa générosité. Un rien brutal à l'ouverture, il faut le garder trois ou quatre ans en cave afin qu'il grandisse.

17/20

• **DOMAINE DE VILLENEUVE**
2012

Rouge. Il délivre un nez sur la cerise noire bien mûre, puis sur la réglisse. Il garde un profil de vin "nature". C'est plein, gras, riche, volumineux avec une belle masse tannique qui le portera loin dans le temps. Superbe ! À savourer dans huit à quinze ans.

36 €

16,5/20

• **DOMAINE BOIS DE BOURSAN**
2012

Rouge. Donnez-lui de l'air, il vous le rendra car à l'ouverture, une petite note fermentaire pourra vous surprendre. Mais derrière il y a un vin profond avec un fruit qui regorge d'une belle maturité. Il peut sembler rustique en apparence mais le temps l'affinera. À boire dans six à quinze ans.

19,80 €

16,5/20

• **TARDIEU-LAURENT**
Cuvée Spéciale 2012

Rouge. Michel Tardieu, négociant haute culture, a pour habitude de se fournir chez les meilleurs producteurs de Châteauneuf-du-Pape. Des vins qu'il assemble et élève chez lui dans le Luberon. Cette Cuvée Spéciale livre une bouche volumineuse et juteuse, au fruit très doux et aux tanins d'un grand soyeux. À déguster entre sept et quinze ans.

42 €

16/20

• **CHÂTEAU MONT THABOR**
2012

Rouge. Encore brut de cuve, ce vin a besoin d'air mais le fruit semble d'une belle richesse. Il offre un beau volume avec un côté rocaillieux et des tanins solides mais grassés par un joli fruit. Ici, les grenaches (80 % de l'assemblage) n'ont pas été éraflés. C'est dense, riche avec beaucoup de relief. À revoir après mise en bouteilles

20 €

beau toucher de bouche valorise plus la finesse que la puissance. Un vin d'un beau classicisme. À déguster sur quatre ans.

6,80 €

14,5/20

• **DOMAINE GRAMENON 2012**

Rouge. 100 % grenache vinifié sans soufre. Le nez sent le cassis et le basilic puis évolue vers une note d'oranger. Un vin parfumé, doux et séduisant à souhait, mais aussi très sudiste dans la texture et dans le plaisir de son fruit qui termine sur une note de cerise au chocolat. Les tanins se patineront dans les deux ou trois années à venir. À déguster sur quatre ans.

15 €

14,5/20

• **DOMAINE LA FERME SAINT-MARTIN**

Les Romanins 2012

Rouge. Nez fermentaire d'écorce d'agrumes. Bouche puissante, dense avec du fond et un fruit très éclatant. Généreux par cette touche chocolatée mais frais dès le milieu de bouche, ce vin de corps généreux ne manque pas d'esprit. Plus on le déguste, plus sa finesse prend le dessus. À ouvrir sur quatre ans.

6,50 €

14,5/20

• **MAXIME-FRANÇOIS LAURENT**

Il fait soif 2012

Rouge. Nez de senteurs de marc voire d'un jus proche du raisin originel. Sa fraîcheur et sa touche de violette nous orientent vers le nord de la vallée du Rhône. En bouche, on a un vin droit mais sans dureté, dans l'esprit des vins "nature" par son côté digeste. À savourer sur cinq ans.

12 €

Côtes-du-Rhône

Villages

15,5/20

• **DOMAINE JEAN DAVID Séguret 2012**

Rouge. Cette cuvée haut de gamme a gardé l'expression d'un raisin frais. Très appétant au nez avec une touche de gelée de mûre. La bouche veloutée offre une

« **J'AIME LES DIFFÉRENTES INTERPRÉTATIONS DU PINOT NOIR EN BOURGOGNE** »

belle densité, portée par la vendange mûre libérant une matière suave tout en élégance. Un séguret racé et généreux qui embaume le maquis méditerranéen. À boire dans cinq à huit ans.

10 €

15,5/20

• **DOMAINE PIQUE BASSE Roaix As de Pique 2009**

Rouge. Très grand vin de caractère, au parfum intense sur le floral. Cela sent la vendange entière. Bouche pleine et profonde avec un très beau délié et du relief. Un modèle ! À boire dans deux à huit ans.

12 €

14,5/20

• **LES VIGNERONS D'ESTÉZARGUES**

Signargues Les Quarantièmes Rugissants 2011

Rouge. Vin charnu mais tramé par des tanins fins. Profond, il conserve de la fraîcheur. Très beau toucher de bouche. La finale donne le sentiment de croquer dans une cerise enrobée de chocolat. À boire sur trois ans.

12,50 €

14/20

• **MAISON PLANTEVIN Sablet 2011**

Rouge. Ce jeune domaine a produit une cuvée pur grenache. Cela donne un vin tendre et souple qui se boira sur la gourmandise d'un fruit fort appétant. Et pour cause, il reste quatre grammes de sucre résiduel. Son caractère "confiserie" s'en trouve renforcé. Mais au-delà de cela, il offre une belle limpidité du fruit, une trame fine et délicate qui nous séduit. À ouvrir dans deux à cinq ans.

11 €

14/20

• **MAISON PLANTEVIN Séguret 2012**

Rouge. Cet original séguret composé par tiers de grenache, mourvèdre et carignan possède du relief. La bouche ne manque pas de sève. Une cuvée charnue avec des tanins bien enrobés mais fermes destinée aux amateurs de vins amples et trapus. À déguster dans trois à six ans.

8,50 €

Châteauneuf-du-Pape

19/20

• **CHÂTEAU RAYAS 2012**

Rouge. Château Rayas est à Châteauneuf-du-Pape ce que le musigny ou la romanée-saint-vivant du domaine Leroy sont à la Bourgogne, un vin à la fois plein, mûr et intense tout en préservant beaucoup de finesse et de raffinement, surtout en 2012. Face au Pignan (lire ci-dessous) dégusté au même moment, Rayas se montre plus discret dans un premier temps puis à mesure qu'il s'aère, il prend de l'intensité. À déguster dans vingt ans.

160 €

18,5/20

• **DOMAINE DU CHÂTEAU RAYAS Pignan 2012**

Rouge. Ce vin vit un peu dans l'ombre du terroir de Rayas mais ce terroir de Pignan typiquement châteauneuvois dans sa forme et son expression livre un 2012 d'une magnifique générosité. Ses parfums et sa texture sont sublimes, avec un nez toujours plus épicé que Rayas. À oublier en cave une quinzaine d'années.

80 à 95 €

COUP DE

Vallée du Rhône sud

18,5/20

• **CLOS DU MONT-OLIVET**

La Cuvée du Papet 2012

Rouge. Des raisins de vignes âgées entre 90 et 110 ans entrent dans cette cuvée au nez somptueux, au parfum de vendange entière, entre végétal noble et touche florale. Un très grand vin qui s'impose en douceur. Un muscle long cadré par un fruit doux qui se prolonge en bouche par une touche chocolatée. C'est plein et structuré tout en préservant un beau raffinement. À déguster entre quinze et vingt ans.

40 €



LA CUVÉE DU PAPT. Un châteauneuf-du-pape d'un grand raffinement.