

ENCHÈRES : DES BOUTEILLES À COUPS DE MARTEAU / 1990 DÉTRÔNE 1982
JEAN-MICHEL CAZES, LA GRANDE AVENTURE DU CHÂTEAU LYNCH-BAGES

bettane+desseauve

EN MAGNUM

LE VIN PLUS GRAND

Sous les
cailloux,
 les **vins**

L'HISTOIRE FOLLE DE
 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

**NOS VINS
 D'EMOTION**
 LES GRANDS
 LANGUEDOCS

LE RIESLING
 UN BLANC
 POUR
 LE MONDE



101
 SUPER
 BORDEAUX
 EN PRIMEUR
 LE NOUVEAU
 VISAGE DE
 BORDEAUX

2015
 LE FEUILLETON
 D'UN MILLESIME
 TRÈS ATTENDU

M 07487-3-F-5,90 €-10



AVRIL 2016 • #03

Nos dix classiques préférés

Domaine de la Janasse

Finesse, harmonie, équilibre sans épate et régularité, un vin d'artisan sérieux, mais aussi une expression vraiment classique du vin d'aujourd'hui et sans doute de demain. N'attendez pas du génie, mais du talent et c'est déjà pas si mal.

QUE VALENT LES CINQ DERNIERS MILLÉSIMES ?

- 2013** Maturité tardive et assez lente du raisin, favorable à un bon équilibre en acidité des blancs. En rouge, une très mauvaise floraison a fait couler le grenache qui n'a produit que 20 % d'une récolte normale, avec des jus très concentrés, mais pas toujours idéalement équilibrés. Ce sont les cépages complémentaires comme la syrah et le mourvèdre qui typeront le vin. Les degrés alcooliques redescendent à 14 degrés et parfois moins.
- 2012** Millésime de bon ensoleillement et de récolte bien saine, mais peu abondante. Le raisin avait stressé pendant l'été et des pluies bienfaisantes et attendues en septembre lui ont permis d'atteindre une maturité des plus honorables. Les vins sont souples, charnus, équilibrés, parmi les meilleurs de France dans ce millésime. Rouges et blancs de niveau comparable.
- 2011** Millésime qui partait précoce et a été ralenti par un mois de juillet pluvieux et maussade. Une lente maturité finale a conduit à des degrés alcooliques élevés, mais une bonne texture, avec un peu moins de charme aromatique que 2012. Ce ne sera pas aussi homogène, non plus.
- 2010** Volume moyen de production, mais ensoleillement important et équilibré. Très beau millésime classique, riche en tout et évidemment en alcool. A garder, en blanc comme en rouge.
- 2009** Petite récolte hélas, à nouveau, mais ayant connu un été très sec et ensoleillé donnant des moûts très riches et pas faciles à vinifier sans éviter des notes de cuit, classiques des années très chaudes. Les vins réussis sont formidables, surtout s'ils sont issus d'un encépagement complexe. D'autres auront de la lourdeur et un vieillissement rapide. À chacun d'être vigilant dans ses choix.