NADIA FOURNIER



LE GUIDE DU VIN PHANEUF



LES GRAPPES D'OR





L'IDENTITÉ

Le sujet est apparemment incontournable. Dans les médias – qu'ils soient traditionnels ou sociaux – les opinions quant à la définition de l'identité des peuples se multiplient, quand elles ne divisent pas. Mais au fait, qu'est-ce qui nous définit? Il y a des mois, des années, que la question me trotte dans la tête. Au moment de clore cette édition, je n'avais toujours pas trouvé la réponse parfaite. Mais l'année 2017 aura certainement beaucoup nourri ma réflexion.

Alors que je commençais la rédaction de ce guide, je suis tombée sur un billet éditorial de Simon Jodoin dans le magazine *Voir*, qui proposait d'aborder l'identité québécoise à travers les sens. «Une identité, écrivait-il, ça se goûte, ça se mange, ça se contemple, [...] ça se sent sur les battures, dans les bois humides...» L'idée m'a plu et elle a fait son chemin. Et si, au fond, ce qui nous définit reposait, en partie, sur tous ces éléments qui composent notre terroir et sur notre désir de le mettre en valeur?

J'ai eu un autre élément de réponse en février dernier, alors que je participais à la 6° édition de Pinot Noir NZ. Cette conférence de trois jours se tenait à Wellington, en Nouvelle-Zélande, et proposait d'analyser en profondeur le pinot noir à travers un thème, Turangawaewae, un principe fondateur de l'identité maorie qu'on pourrait traduire comme le «lieu où l'on existe». Les Maoris disent appartenir à leur turangawaewae beaucoup plus qu'ils ne le possèdent. C'est ce lieu qui les façonne, qui leur confère leur identité. Lors de l'allocution d'ouverture de cette même conférence, Nick Mills, vigneron dans Central Otago, se ralliait au discours des Maoris, présentant par ailleurs la vigne comme un vecteur de relation avec la terre, un moyen par lequel l'homme exprime l'essence d'un lieu. Toujours à Wellington, l'auteure britannique Jancis Robinson abordait la question de la vie microbienne des sols et de son impact sur l'expression du terroir. Un sujet dont on entend de plus en plus parler dans le vignoble de Bourgogne.

D'ailleurs, faut-il le rappeler, ce rapport identitaire avec la terre n'est pas exclusif aux Maoris et aux Néo-Zélandais. Les Bourguignons ont leurs climats depuis des siècles. Le reste de la France a son terroir, officiellement classé depuis 1935. Les Allemands ont le bodengeschmack: «le goût de la terre». Nos voisins du sud emploient les expressions «somewhereness» ou «sense of place» pour traiter du vaste sujet qu'est le terroir, mais seulement depuis le début des années 1980. Avant, ce concept était à ce point absent du discours des auteurs de langue anglaise que Anthony Hanson, dans la version originale de son ouvrage mythique sur la Bourgogne (Burgundy, publié en 1982) n'emploie pas une seule fois le terme «terroir».



Vieilles vignes de chenin blanc, Swartland, Afrique du Sud. (Photos: Nadia Fournier)

Pourquoi donc cette fascination nouvelle pour la terre et pour le lieu, pour ce goût qu'ils confèrent aux aliments et aux vins? Doit-on y voir une réaction à l'homogénéisation du goût?

Les vins défectueux qui se frayent un chemin jusque sur les tablettes de la SAQ se font plutôt rares aujourd'hui. Les vins ennuyants – et sucrés – en revanche, ne manquent pas. Ces nouvelles cuvées sont au vin ce que les *blockbusters* sont au cinéma: tellement prévisibles qu'on connaît la fin avant même d'avoir vu la bande-annonce.

Comme remède aux saveurs préfabriquées, l'authenticité et le retour aux sources s'imposent. L'agriculture biologique connaît de plus en plus d'adeptes, le bois neuf et les procédés industriels, moins. Et avant que le monde ne se noie dans un océan de cabernet et de chardonnay, vivement que les conservatoires de cépages anciens essaiment et nous ramènent aux origines: la vigne. En Afrique du Sud, Rosa Kruger et son équipe sillonnent la région du Cap à la recherche de vieux vignobles laissés à l'abandon et menacés d'arrachage. Elle les confie ensuite à des vignerons qu'elle sait «suffisamment sensibles pour leur faire honneur», comme Eben Sadie, Adi Badenhorst, Chris et Andrea Mullineux. Leurs vins sont exceptionnels. Des vins à l'identité forte, qui portent l'empreinte de leur lieu de naissance.

Ce qui nous ramène à l'identité. Que goûte le Québec? Dans mes souvenirs d'enfance, il embaume les «beurrées de crème» et la galette de sarrasin du comté de Bellechasse. Dans mon quotidien, il se savoure à coup de tomates héritage, d'ail des bois, du pain de la boulangerie locale. Dans mon verre, ses parfums se précisent, plus profonds chaque année, plus sincères aussi. Je n'apprécie pas les vins d'ici par patriotisme ni par charité chrétienne. Je les aime tout en connaissant ce qui se fait ailleurs. Et ils me sont d'autant plus chers quand ils sont uniques, bien assumés dans leur nordicité.

Pour comprendre ce que goûte mon terroir, j'ai besoin de connaître et de comprendre ce que goûte le monde. Que goûtent la France, l'Italie, l'Espagne, le Portugal, l'Autriche, la Grèce, le Liban, la Turquie, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud?

Il y a au Québec une clientèle assoiffée d'authenticité et de découverte. Et pour leur plus grand bonheur, un monde de vignerons dévoués à étancher leur soif. Entre l'offre à la SAQ, l'importation privée et les vignobles d'ici, mon travail m'amène à goûter tant de vins sincères, qui parlent à nos sens et qui racontent l'histoire de leur origine, comme autant de remparts contre la standardisation. Les pages de ce guide en sont remplies! Plutôt que de nous cantonner dans nos habitudes, explorons. Parce que derrière chaque bouteille ouverte, il y a un monde à découvrir.

FRANCE

Le monde du vin poursuit son expansion, mais la France demeure souveraine. Aucun pays n'est encore en mesure d'offrir un aussi vaste registre de saveurs et de styles que cet immense jardin où la vigne s'exprime de mille et une façons.

Difficile de manquer de choix entre l'élégance soyeuse d'un vin de Bourgogne, la droiture des crus bourgeois de Bordeaux, la force tranquille d'un saumur-champigny ou la nervosité d'un Vouvray de la Loire, la vigueur et l'originalité des vins du Sud-Ouest, le caractère cristallin et parfois plantureux des blancs d'Alsace, sans oublier l'exubérance des vins du Midi et l'effervescence sublime du champagne.

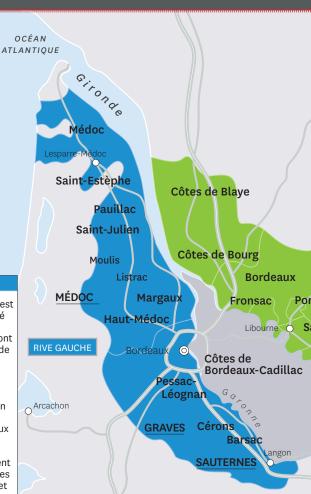
Le jardin français est aussi de plus en plus sain, de plus en plus vert, puisque la superficie du vignoble cultivé en agriculture biologique a été multipliée par 12 depuis le tournant du millénaire. Cela dit, la France a encore beaucoup de travail à faire pour rétablir l'équilibre de ses sols, malmenés par des décennies de viticulture intensive.

Autre ombre au tableau: les Français ne boivent plus. La consommation per capita a chuté de plus de la moitié depuis 1960 et continue de baisser. Le pays doit donc désormais jouer du coude avec le reste du monde sur les marchés d'exportation. Ces enjeux économiques ont enfin poussé quelques retardataires à évoluer. Le plus souvent dans la bonne voie...

La plupart des vignerons français semblent avoir compris que la solution à cette impasse se résume à un mot: qualité. Et qualité il y a. Souvent à bon prix, même. Les pages suivantes sont remplies de vins savoureux, authentiques – biologiques ou pas – et taillés sur mesure pour la table.



BORDEAUX



RIVE GAUCHE

Le vignoble de Bordeaux est traditionnellement séparé en deux: le Médoc, les Graves et le Sauternais sont situés sur la rive gauche de la Garonne. Le cabernet sauvignon est le cépage généralement dominant dans les assemblages. Cette variété à maturation tardive s'est plutôt bien adaptée aux sols graveleux des Graves et du Médoc, où il donne des vins charpentés qui ont souvent besoin de plusieurs années en cave pour s'assouplir et se révéler pleinement.

Depuis une dizaine d'années – peut-être en réaction à la flambée des prix des années 2000 ou par désir d'explorer d'autres régions du monde –, plusieurs consommateurs, en particulier ceux de la nouvelle génération, ont tourné le dos à Bordeaux.

Pourtant, avec leur droiture et leur fraîcheur, les clarets et autres vins rouges des Graves, de Fronsac, de Pomerol et même d'appellations secondaires peuvent réserver d'agréables surprises. D'autant plus qu'en dehors du cercle des crus classés, il existe de nombreuses bonnes bouteilles vendues à prix honnêtes, voire compétitifs. La qualité générale des vins entre 20\$ et 30\$ est même souvent exemplaire et n'a rien à envier aux cabernets et merlots du Nouveau Monde.

Les vins commentés dans les pages suivantes sont autant de preuves que le terroir girondin peut produire des vins fort distingués.

RIVE DROITE

Le Libournais (Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac), les Côtes de Blaye, de Bourg et de Castillon sont situés sur la rive droite de la Dordogne. Sauf exceptions, ces vins sont essentiellement constitués de merlot. Qu'il puise sa sève dans les sols calcaires du plateau de Saint-Émilion, dans les molasses de Fronsac ou dans les argiles et les graves de Pomerol, il donne des vins généralement plus suaves et dodus, aptes au vieillissement, mais pouvant être appréciés plus jeunes que ceux du Médoc.

Côtes de Francs

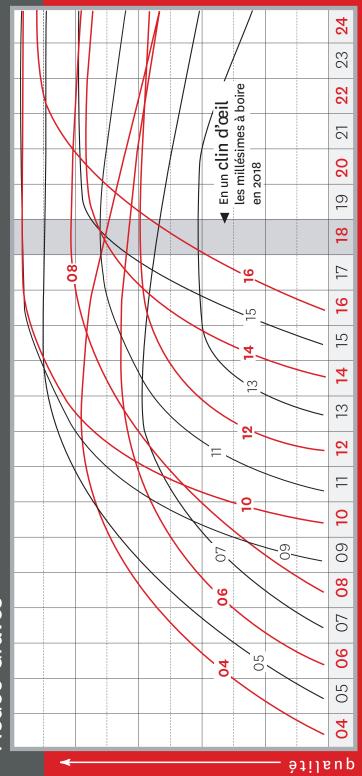
nerol

aint-Émilion

0 ordogne

Côtes la-Grande de Castillon

ENTRE-DEUX-MERS



→ longévité

LES DERNIERS MILLÉSIMES

2016

Excellent millésime, tant en quantité, qu'en qualité. Dans le Médoc, une longue saison végétative a donné des cabernets profonds et structurés; plusieurs font un parallèle avec 2010. Sur la rive droite, les jeunes vignes de merlot ont souffert de la sécheresse, mais dans l'ensemble, les conditions sont semblables à celles du Médoc et devraient donner des vins de très belle qualité.

2015

Floraison précoce et uniforme dans toute la Gironde. Des épisodes de chaleur et de sécheresse en juin et en juillet ont fait craindre le pire, mais les pluies du mois d'août ont permis de sauver la mise et la fin de saison a été remarquable. Les quelques échantillons goûtés lors de l'événement Primeur à Montréal m'ont laissé une impression très favorable. Plus de finesse que de muscle; du fruit, un bel équilibre. Très bon millésime entre classicisme et générosité.

2014

Une autre récolte «miraculeusement» sauvée par l'été indien. Dans le Médoc, on peut espérer de bons cabernets de facture classique. La rive droite a été davantage touchée par la pluie. Les résultats s'annoncent plus satisfaisants et homogènes pour le cabernet franc que pour le merlot.

2013

Jamais deux sans trois, diton. Le médoc a connu sa pire récolte depuis 1992! Même les crus classés sont à acheter avec prudence. Résultats un peu moins désastreux sur la rive droite; rendements très faibles et qualité moyenne.

2012

Deuxième année difficile dans la Gironde. Le climat a fait des siennes et le cabernet a peiné à mûrir. Le merlot étant un cépage plus précoce, les vignobles de la rive droite ont eu un peu plus de chance, mais il ne faudra pas fonder de grandes espérances quant à leur potentiel de garde. L'Yquem n'a pas été produit, signe éloquent d'une qualité médiocre à Sauternes.

2011

Retour à la réalité après deux millésimes de rêve. Dans le Médoc comme sur la rive droite, un mois de juillet relativement chaud et humide a causé des problèmes de pourriture; épisode de grêle à Saint-Estèphe. Pomerol est l'appellation qui a le mieux tiré son épingle du jeu. De manière générale, les taux d'alcool sont plus faibles, heureusement! Comme dans tout millésime hétérogène, la réputation du producteur est la meilleure garantie.

→ longévité

2010

Après la sensationnelle récolte 2009, dame Nature s'est de nouveau montrée généreuse envers les Bordelais. Un été exceptionnellement sec et une récolte moins abondante que la moyenne – avec des raisins petits et très nourris - ont donné naissance à des vins rouges tanniques, solides et charpentés. Succès généralisé, autant dans le Libournais que sur la rive gauche. Millésime tout aussi prometteur à Sauternes, où les vendanges se sont étalées jusqu'à la fin d'octobre.

2009

De l'avis de plusieurs, probablement le meilleur millésime de la décennie. Après un été idéal, chaud, sec et ensoleillé, les vignes ont profité d'un mois de septembre de rêve pendant lequel les journées chaudes et les nuits fraîches ont alterné. Des conditions idéales pour produire le Bordeaux parfait. Bon millésime en perspective à Sauternes.

2008

La longue saison végétative qui s'est achevée par temps sec et sans excès de chaleur explique le style fin et classique des meilleurs vins du millésime. Mais tous les 2008 ne sont pas nés égaux, et la qualité reste variable. Seuls les meilleurs terroirs exploités avec rigueur et discernement ont donné des vins fins de style très classique.

2007

Après un été de misère, le beau temps de septembre a permis d'éviter le pire. La qualité est hétérogène. Les producteurs les plus habiles ont obtenu des vins rouges de bonne facture, fins et équilibrés, mais sans la profondeur des grandes années. De bons vins blancs secs et des Sauternes très réussis.

2006

De la pluie aux vendanges et de fréquents problèmes de pourriture ont causé bien des maux de tête aux viticulteurs, surtout dans le Médoc où le cabernet sauvignon a eu peine à mûrir. Sur la rive droite, le merlot a donné des résultats plus satisfaisants, en particulier à Pomerol. Bon millésime pour les vins blancs secs. Bon nombre de Sauternes riches et plantureux.

2005

Excellent millésime. Sur les deux rives, les vins rouges combinent à la fois une structure solide, la richesse tannique et la fraîcheur. Une belle année pour les vins blancs secs. Grand millésime à Sauternes, où des conditions idéales ont été favorables au développement du botrytis.

L'AUTRE COULEUR DE BORDEAUX

On ne voit nulle part le vin blanc de Bordeaux. Sauf exceptions, les blancs de l'Entre-deux-Mers et des Graves sont à peu près absents des cartes de restaurants depuis des années. Et si on redécouvrait ces illustres laissés-pour-compte?

Il n'y a pas si longtemps, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, en fait, la vaste région de la Gironde élaborait autant de vins blancs — secs et liquoreux — que de rouges. Aujourd'hui, les cépages noirs (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot et malbec) dominent très largement, et les vins rouges et rosés représentent environ 90% de la production bordelaise.

La plupart des bordeaux blancs modernes se caractérisent avant tout par l'exubérance fruitée et la vivacité du sauvignon blanc, variété blanche la plus cultivée à Bordeaux. La majorité de ces vins secs, nerveux et abordables qu'on sirote sans trop réfléchir proviennent de l'Entre-deux-Mers, région située entre la Garonne et la Dordogne, les deux fleuves qui confluent pour former la Gironde.

Mais les meilleurs vins blancs secs des Graves peuvent atteindre des sommets de complexité et de longévité. Dans cette région qui borde la Garonne, entre la ville de Bordeaux et les premiers vignobles du Sauternais, les cépages rouges s'enracinent dans les sols caillouteux, tandis que les sauvignon blanc, sémillon et muscadelle adoptent sur les terroirs argilocalcaires une allure très racée.

La profondeur de ces vins blancs a grandement contribué à la réputation du Domaine de Chevalier et des châteaux Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, La Louvière et Carbonnieux, que les producteurs n'hésitent pas à vendre au même prix, sinon plus élevé, que les rouges. Des vins gras et complexes, qui offrent en bouche une sensation de plénitude, doublée d'un caractère quasi aérien. Somptueux et pourtant sobres, élégants et tout en retenue. Comment résister à de telles vertus?

Ce texte a été publié dans *L'actualité* du 1^{er} mars 2017.

CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Bordeaux blanc 2016

En plus d'un très bon vin liquoreux, ce domaine de Preignac (Sauternais) – qui appartient maintenant aux familles Moulin-Houzé et Cathiard – élabore aussi ce bon blanc sec issu de l'agriculture biologique. À vue de nez, j'aurais juré qu'il y avait une forte proportion de



sémillon dans l'assemblage, tant les parfums de miel et d'hydromel sont omniprésents. Or, selon les informations trouvées, le vin est composé à 100% de sauvignon, qui trouve ici, c'est le moins qu'on puisse dire, une expression singulière. Excellent vin blanc sec qui porte la marque de son terroir d'origine. À moins de 20\$, je ne saurais

demander mieux!

11593981 19,95\$ ☆☆☆☆ ② ♥

3 382360 313165

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN

Pessac-Léognan 2012

Tout comme La Louvière, une magnifique propriété située non loin du Château Haut-Bailly, à Léognan, Rochemorin appartient André Lurton – le père de Jacques et de François. Composé à 100% de sauvignon blanc, ce 2012 est l'archétype du Bordeaux blanc moderne vinifié en fûts de chêne. Boisé, mais aussi riche en arômes de fruits tropicaux, de fumée et de cire d'abeille; passablement complexe, déjà ouvert et très agréable par son onctuosité doublée de fraîcheur.

Il pourra vivre au moins jusqu'en 2020.

743013 29\$ ☆☆☆☆②

CHÂTEAU SAINTE-MARIE

Entre-deux-Mers 2016, Vieilles vignes

J'aime beaucoup le charme discret de ce vin blanc élaboré par Stéphane Dupuch au cœur de l'Entre-deux-Mers. Pas de bois, mais des saveurs nettes et pures, mariant les fruits tropicaux, les agrumes et les notes de cire d'abeille caractéristiques du sémillon, qui représente 25% de l'assemblage. Le 2016 est vif, animé d'un très léger reste de gaz et ponctué d'une fine amertume qui met le fruit en

relief et ajoute à sa longueur. L'un des bons bordeaux blancs à la SAO.

10269151 17,45\$ ☆☆☆ ½ ② ♥

338836⁸512105

CHÂTEAU BELLE-GARDE

Bordeaux 2014

Un nez de fruits secs annonce un vin déjà passablement ouvert et évolué pour un 2014. Abstraction faite de cela, la bouche est charnue et le vin d'Éric Duffau offre une mâche tannique

plutôt substantielle pour un bordeaux générique. Recommandable à moins de 20 \$. 3 459730 002148

10862982 19,65\$ ★★★ ②

CHÂTEAU D'ARGADENS

Bordeaux Supérieur 2012

Maintenant ouvert et prêt à boire, ce 2012 repose sur des tanins plutôt souples, portant la patine d'un élevage de cinq ans, en fûts et en bouteille. Rien de bien profond, mais un très bon bor-

deaux de facture classique, agréable à table. À boire d'ici 2020.

3 394150 022515

10515876 19,80\$ ★★★ ②

CHÂTEAU PEY LA TOUR

Bordeaux Supérieur 2014, Réserve du Château

Dans cette propriété située dans l'Entre-deux-Mers, le groupe Dourthe élabore un rouge suave, juteux et abondamment fruité, muni d'une texture tannique assez solide pour assurer son tonus.

Bel exemple de Bordeaux moderne.

442392 21,55\$ ★★★ ②

3 258691 544038

CHÂTEAU TAYET

Bordeaux Supérieur 2012, Cuvée Prestige

Cette propriété secondaire de Bordeaux appartient à la famille du Château Haut Breton Larigaudière. Assez ample, avec des accents de chocolat et d'expresso, sur fond de feuille de tomate. Pas très ample ni distinctif, mais soutenu par des tanins com-

pacts et techniquement impeccable.

11106062 19,65\$ ★★★②



CHÂTEAU VALLON DES BRUMES

Bordeaux 2014

Belle surprise que ce bordeaux «tout court» des Vignobles Boissonneau. Un exemple très convaincant des bons vins rouges abordables produits dans les zones secondaires de la Gironde: à la fois rond et tissé de tanins granu-

leux qui laissent une sensation rassasiante; les saveurs sont franches et le bois joue au second plan. Biologique, en plus!

10863070 17,40\$ ★★★ ½ ② ♥





CROIX SAINT-MARTIN

Bordeaux 2015

Exemple type du bordeaux de tous les jours, composé majoritairement de merlot, dont il porte la souplesse et la rondeur fruitée. Servir frais autour de 15 °C.

292904 13,75\$ ★★★ ① ♥

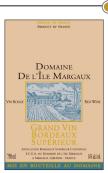


DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX

Bordeaux Supérieur 2012

Ce vin produit au milieu de la Gironde, face au Château Margaux, demeure parmi les plus étoffés et les plus substantiels dans sa catégorie. Non pas un vin très concentré ni boisé, mais un excellent bordeaux d'une mouture très médocaine. Franc, droit et digeste, ponctué de saveurs délicates de poivrons rouges grillés et de fumé. Belle bouteille à apprécier à table, jusqu'en 2022.

43125 21,55\$ ★★★★ ② ♥





GINESTET

Bordeaux Supérieur 2015, Le Bordeaux de Citran

Le nez compact de fruits noirs de ce 2015, couplé à une sensation de fraîcheur et à une droiture tannique, traduit une forte proportion (75%) de cabernet sauvignon dans l'assemblage. Le bois est mis à contribution et confère au vin une étoffe supplémentaire en plus de délicates notes vanillées. Très belle réussite et un achat

avisé à moins de 20\$.

13289536 18,45\$ ★★★ ½

RONAN DE CLINET

Bordeaux 2014

Étiquette de négoce créée en 2009 par Ronan Laborde, propriétaire du château Clinet. 100% merlot. Reflets violacés, nez discret, bouche ronde et gorgée de fruits, mais aussi suffisamment charnue. Bel exemple de bordeaux moderne.

12773810 19,85\$ ★★★②

CHÂTEAU BUJAN

Côtes de Bourg 2014

Le vignoble de Pascal Méli ne semble pas avoir trop souffert des conditions pluvieuses de l'été 2014 sur la rive droite. Son vin n'a peut-être pas l'étoffe des meilleures années, mais il s'avère très rassasiant par sa mâche tannique compacte,



sa vigueur et son fruit. Une année de repos en bouteille a par ailleurs permis aux parfums boisés de se fondre à l'ensemble. À

boire dès maintenant et jusqu'en 2022.

862086 21,05\$ ★★★ ½ ② ♥



CHÂTEAU CAILLETEAU BERGERON

Blaye - Côtes de Bordeaux 2015, Prestige

Pour sa cuvée Prestige, cette propriété de Blaye a l'habitude de ne pas lésiner sur le bois, qui marque souvent le vin de parfums torréfiés. D'habitude, le résultat me laisse plutôt tiède, mais il faut dire qu'à la faveur d'un beau millésime comme 2015, le vin a un certain pouvoir de séduction. Flatteur, pas réellement concentré, mais suave et harmonieux. On le boit dès maintenant avec plaisir. D'autant plus

que le prix n'est pas exagéré.

919373 18,25\$ ★★★½②♥



CHÂTEAU CAILLETEAU BERGERON

Blaye - Côtes de Bordeaux 2015, Tradition

Ample, plein en bouche et fort rassasiant dans sa version 2015. Les tanins sont mûrs et charnus, le fruit est croquant et le vin laisse une sensation fraîche et digeste en finale. Pour le prix,

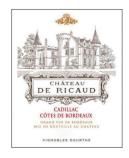
rien à redire, sinon bravo. 10388601 16,50\$ ★★★ ½ ② ♥

CHÂTEAU DE RICAUD

Cadillac - Côtes de Bordeaux 2012

En 2012, cette propriété de Cadillac a produit un bordeaux de forme plus stricte et dépouillée que ne le sont habituellement les vins du groupe Dourthe. Fruit d'un assemblage de merlot (90%), de cabernet sauvignon et de petit verdot, il n'affiche pas tant la rondeur du premier que les jolis parfums de poivrons rouges du second. Simple, mais sincère; à boire jusqu'en 2021.

11556901 19,55\$ ★★★②



3 1760035 1961130



CHÂTEAU LA CAUSSADE

Cadillac - Côtes de Bordeaux 2014

La famille Armand, en plus de produire de très bons vins liquoreux d'appellation Sainte-Croix-du-Mont, élabore un très bon rouge sur le terroir voisin de Cadillac. Au premier nez, des parfums torréfiés font craindre un vin boisé. Or. la bouche est harmonieuse, assez solide, mais sans rudesse, avec une bonne dose de fruit. On voudra le revoir vers 2019-2021.

12901551 20,10\$ ★★★→? ③



CHÂTEAU LAGARETTE

Côtes de Bordeaux 2010, Cuvée Cyrus

Adeptes de la viticulture biologique depuis 1998, Olympe et Yvon Minvielle sont convertis à la biodynamie depuis 2003. Des vinifications peu interventionnistes donnent des vins à la personnalité affirmée, dont cet excellent cabernet franc, vinifié et élevé en cuves d'inox. Séduisant dès le premier nez, dont les parfums de champignons annoncent un vin à point. Loin de décevoir, la bouche offre encore plus de plaisir



par son tissu tannique velouté et son large spectre de saveurs, mises en relief par une pointe d'acidité volatile. Un vin élégant, racé et complexe qui termine son parcours en bouche en une longue finale vaporeuse aux parfums de sous-bois. À ce prix, faites-

en provision!

12848501 25,95\$ ★★★★ ½ ② ♥



CHÂTEAU PUY LANDRY

Castillon - Côtes de Bordeaux 2015

Le vignoble de Régis et Sébastien Moro (aussi au Vieux Château Champs de Mars) est conduit en agriculture biologique depuis 2005. Ce vin essentiellement composé de merlot séduit par sa souplesse, ses bons goûts de fruits mûrs et sa finale empreinte d'une agréable sensation de fraîcheur. Très bon bordeaux de tous les jours,

vendu à un prix attrayant. 852129 15,60\$ ★★★ ② ♥

3 760086 38002

CHÂTEAU SUAU

Côtes de Bordeaux 2014

Vin issu de l'agriculture biologique misant davantage sur l'expression du fruit que sur la puissance et le bois. Souple et rond; servir autour de 15 °C.

10395149 16,50\$ ★★★ ②

CHÂTEAU BEAU-SITE

Saint-Estèphe 2012

Longtemps endormi, ce domaine de Saint-Estèphe appartenant à la famille Castéja - Lynch Moussa à Pauillac, Trotte Vieille à Saint-Émilion et Domaine de l'Église à Pomerol - a retrouvé son lustre il y a une dizaine d'années et offre souvent un très bon rapport qualité-prix. C'est le cas du 2012, qui n'accuse aucune verdeur ni dilution, malgré les conditions météo difficiles dans le Médoc cette année-là. Déjà



ouvert et prêt à boire; le fruit laissant place peu à peu à des parfums de sous-bois et de cuir. Pas aussi complet que l'excel-

lent 2010 décoré d'une Grappe d'or l'an dernier. mais savoureux sur un mode plus dépouillé.

10696021 39,75\$ ★★★ ½ ②



CHÂTEAU BLAIGNAN

Médoc 2010

Bien qu'il soit élaboré dans le style rond et flatteur qu'affectionne l'œnologue Hubert de Bouärd (Angélus), ce vin du médoc se distingue avant tout par l'empreinte du cabernet sauvignon, avec sa droiture tannique et son goût séveux. Rien de complexe, mais un vin rassasiant, à prix accessible.

12956405 22.65\$ *** ½ ②

CHÂTEAU CHANTEMERLE

Médoc 2012

Ce cru bourgeois, produit par la famille Cruchon depuis 2005, repose sur un assemblage classique de cabernet sauvignon, de merlot, de cabernet franc et de petit verdot, auquel un élevage de 12 mois en fûts apporte des notes rôties et fumées. Le vin s'articule autour de tanins

ronds et tendres, la texture est à la limite du crémeux, sans verser dans la lourdeur. Bon bordeaux de facture moderne.

11572776 24,55\$ ★★½②

CHÂTEAU DE BATAILLEY

Pauillac 2014, Lions de Batailley

Ce cinquième cru classé appartient à la famille Castéja, qui dirige aussi la maison de négoce Borie-Manoux. Étonnamment souple et accessible pour un vin si jeune et composé à 61% de cabernet sauvignon. L'élevage en barriques apporte étoffe, rondeur et notes torréfiées, sans masquer les saveurs de fruits noirs. Belle bouteille à laquelle il manque cependant un peu de poigne et de profondeur pour valoir pleinement son prix. À boire entre 2018 et 2022.

13200503 69,50\$ ★★★→? ③

CHÂTEAU HAUT-BAGES MONPELOU

Pauillac 2014

Le 2014 est riche en fruit et relevé de notes de cuir et de tabac très engageantes, mais aussi solide et boisé, s'appuyant sur un cadre tannique passablement étoffé. Sans avoir la profondeur des meilleurs vins de Pauillac, il a un très joli grain et beaucoup de fruit en avantplan. Encore trop jeune pour être apprécié à sa juste valeur. Les plus patients voudront le laisser en cave au moins jusqu'au milieu des années 2020.

12918370 49,25\$ ★★★→★ ③





CHÂTEAU HAUT-BRETON LARIGAUDIÈRE

Margaux 2012

En 2012, ce cru bourgeois de Margaux a produit un très bon vin structuré à souhait – ses 90 % de cabernet sauvignon y sont sans doute pour beaucoup – et mis en valeur par un élevage très bien maîtrisé. Les tanins serrés et le fruit sont réunis dans de bonnes proportions et le vin s'avère déjà très satisfaisant. Tenue et fraîcheur

s'avère déjà très satisfaisant. Tenue et fraîcheur exemplaires. Un *claret* authentique à boire jusqu'en 2024.

3 491871 010279

732065 38\$ ★★★→★ ③

CHÂTEAU LOUDENNE

Médoc 2012

Ce domaine avec vue sur l'estuaire héberge une magnifique chartreuse datant du XVIII^e siècle. La propriété a été rachetée par des intérêts chinois en 2013. Comme toujours, un très bon cru bourgeois à dominante de merlot et donc plus souple, ouvert et fruité qu'un rouge cabernet classique du Médoc. On voudra boire ce 2012

au cours des cinq prochaines années.

102210 30,75\$ ★★★ ②

3 563680 100424

CHÂTEAU RAHOUL

Graves 2012

Cette propriété des Graves appartenant aux Vignobles Dourthe donne un vin ample, mûr et bien en chair, gorgé de saveurs de fruits noirs et d'épices. Aucun excès ni dans le bois ni dans la concentration. Tanins déjà bien polis; bon à boire

dès maintenant.

12391387 29,85\$ ★★★ ② ▼

3 258691 463780

CHÂTEAU DES LAURETS

Puisseguin Saint-Émilion 2013

Cette propriété de Puisseguin produit régulièrement un très bon rouge mettant en relief l'essence fruitée gourmande du merlot, dont il est composé à 80%. Pur et équilibré, sa souplesse exerce un charme immédiat, sans que le vin ne verse dans la facilité. À moins de 20\$, il reste très recommandable.

371401 19,50\$ ★★★ ½ ② ♥

CHÂTEAU GUIBEAU

Puisseguin Saint-Émilion 2012

Ce vin maintenant certifié biologique compte régulièrement parmi les bons achats de cette appellation secondaire de la rive droite. Une texture fine et des tanins tendres, un élevage bien maîtrisé en fûts de chêne et une juste concentration. Excellent rapport qualité-prix! À boire maintenant et dans les quatre

ou cinq prochaines années.

10259833 19,95\$ ★★★ ½ ② ♥





CHÂTEAU LA COURONNE

Saint-Émilion Grand cru 2012

Sans surprise, on retrouve dans ce 2012 le caractère frais et digeste habituel, avec même un supplément de profondeur. Un vin sobre et épuré, plus vigoureux que souple et flatteur comme le sont devenus tant de saint-émilion depuis une dizaine d'années. Le bois est joué en sourdine, laissant paraître une expression fruitée franche, qu'une sensation minérale

tire en longueur. Beaucoup de relief et de plaisir à moins de 30\$.

913905 27,40\$ ★★★★ ② ♥





CHÂTEAU LA FLEUR DU CASSE

Saint-Émilion Grand cru 2014

La famille Garzaro qui a su bien tirer son épingle du jeu malgré les pluies de 2014 et a produit un vin mûr et bien en chair, dans lequel le bois joue un rôle de faire-valoir, sans masquer le naturel fruité du merlot. La

bouche n'est pas très puissante, mais le vin est équilibré et s'appuie sur des tanins soyeux qui le rendent déjà agréable à boire. Prix convenable.

10901321 38,75\$ ★★★ ½ →? ③

POUR L'AMOUR DU VIN



Chroniqueuse vin au magazine *L'actualité*, à la radio et à la télévision, partenaire du site *Chacun son vin*, **Nadia Fournier** se passionne également pour la gastronomie, l'agriculture locale et tout ce qui peut traduire le goût d'un terroir.

ÉMÉRITES OU ÉTOILES MONTANTES: Nadia vous promet des moments de dégustation mémorables dans son tour du monde annuel. À la recherche de bonnes affaires? De primeurs? De valeurs sûres pour remplir votre cave de la meilleure façon? Nadia en a distingué plus de mille, dont les prestigieuses Grappes d'or, ses coups de cœur absolus. Amateur novice ou connaisseur affirmé, sortez avec elle des sentiers battus et partez à la découverte de la route des vins. Le Guide du vin 2018: la richesse et la magie du vignoble passées au crible pour le plus grand plaisir des sens!

«Un guide qui m'a suivie depuis le tout début et qui reste, à ce jour, le plus complet sur le marché. Très facile d'utilisation, très accessible!» Véronique Rivest, sommelière

