

**NADIA
FOURNIER**

2021

PHANEUF

LES GRAPPES D'OR



**40
ANS**

Le
guide
du vin

 **LES EDITIONS DE
L'HOMME**

À la folie	8
Les mots du vin	10
Comment utiliser ce guide	16
Les Grappes d'or	19
FRANCE	24
Bordeaux	26
Bourgogne	42
Beaujolais	58
Jura	64
Alsace	66
Val de Loire	72
Vallée du Rhône	86
Sud de la France	106
Sud-Ouest	120
ITALIE	128
ESPAGNE	182
PORTUGAL	206
AUTRES PAYS	222
Grèce	222
Allemagne	230
Autriche	234
AMÉRIQUE DU NORD	246
Canada	246
États-Unis	282
HÉMISPHERE SUD	296
Chili et Argentine	296
Afrique du Sud	312
Australie	320
Nouvelle-Zélande	324
CHAMPAGNE	328
MOUSSEUX ET LES AUTRES	342
VINS ROSÉS	362
VINS FORTIFIÉS	366
Où se procurer des vins du Québec	378
L'importation privée	380
Index des codes	384
Index des producteurs	392
Index des noms de vins	410
Remerciements	428
Hommage	429

FRANCE



La France reste souveraine. Et même si le monde du vin se développe et repousse chaque année de nouvelles frontières, aucun autre pays n'offre une telle palette de saveurs que cet immense jardin qui court entre l'Atlantique et la Méditerranée, entre les Alpes, les Pyrénées, le Massif Central et les Vosges.

Difficile de manquer de choix entre l'élégance soyeuse d'un vin rouge de la Côte de Nuits, la force tranquille d'un saumur-champigny, le caractère guilleret et affriolant d'un beaujolais, l'effervescence sublime du champagne, la somptueuse richesse d'un sauternes, l'élégance doublée de nervosité d'un vouvray, la singularité des vins du Sud-Ouest ou le caractère tantôt cristallin, tantôt plantureux des vins blancs alsaciens.

Le jardin français est aussi de plus en plus sain, de plus en plus vert, puisque la superficie du vignoble cultivée en agriculture biologique a été multipliée par 12 depuis le tournant du millénaire. Heureusement, puisque la France a encore beaucoup de travail à faire pour rétablir l'équilibre de ses sols, privés d'une activité microbienne essentielle par des décennies d'agriculture intensive. On estime par ailleurs que 60% du vignoble français est touché par le court-noué, un virus qui compromet l'espérance de vie de la vigne.

Et comble de malheur, les Français ne boivent plus ! La consommation par habitant a chuté de plus de moitié au cours des soixante dernières années. Le pays doit donc jouer du coude avec le reste du monde sur les marchés d'exportation. Ce contexte économique a forcé les retardataires à emboîter le pas vers la qualité et incité l'élite vigneronne à pousser encore plus loin la compréhension de leurs terroirs.

Le plus beau, c'est que ces cuvées prisées (parfois soumises à la spéculation dans d'autres marchés) demeurent relativement accessibles aux consommateurs québécois. Les pages suivantes sont remplies de ces vins authentiques et savoureux, dont plusieurs biologiques, biodynamique et « nature ».



ROYAUME-UNI

PAYS-BAS

BELGIQUE

ALLEMAGNE

CHAMPAGNE

Paris

VAL DE LOIRE

ALSACE

BOURGOGNE

SUISSE

JURA

BEAUJOLAIS

ITALIE

SUD-OUEST

BORDEAUX

VALLÉE DU RHÔNE

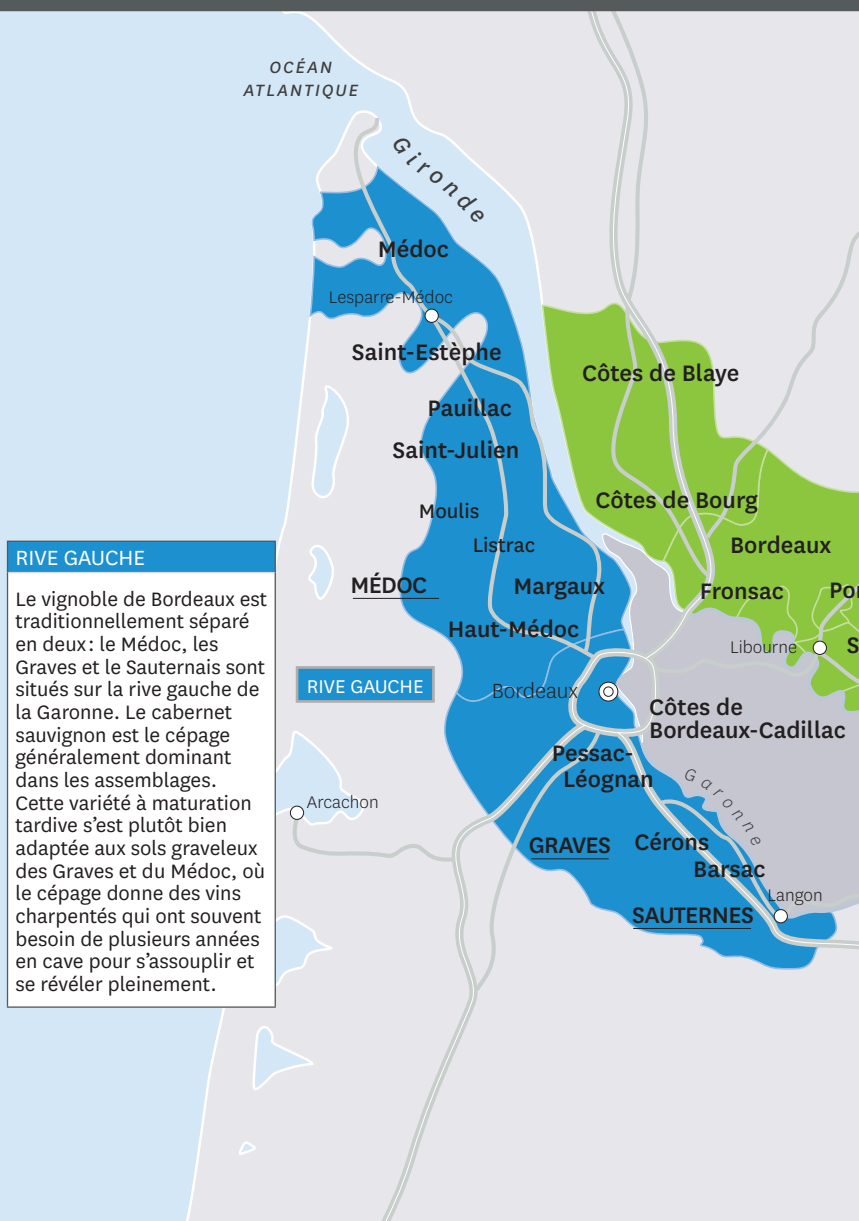
LANGUEDOC-ROUSSILLON

PROVENCE

ESPAGNE

CORSE

BORDEAUX



Depuis une quinzaine d'années, plusieurs amateurs de vin, en particulier ceux de la nouvelle génération, ont tourné le dos à Bordeaux. Si vous en doutez encore, jetez un coup d'œil rapide aux cartes des vins des meilleures tables du Québec et d'ailleurs. 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 15 \$ et 30 \$ est même souvent exemplaire et n'a rien à envier aux cabernets et aux merlots du Nouveau Monde.

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 exception, 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.

RIVE DROITE



ENTRE-DEUX-MERS

LES DERNIERS MILLÉSIMES

2019

Millésime de puissance (alcool) et de concentration dans le Médoc, mais avec de bons taux d'acidité naturelle pour équilibrer le tout. Cabernets tanniques avec bon potentiel de garde. Le merlot sur les sols sableux a souffert d'un été très sec sur la rive droite. Meilleurs résultats sur le plateau calcaire et les argiles – de Pomerol, notamment.

2018

Attaques de mildiou sur les deux rives. Dans le Médoc, on peut s'attendre à des cabernets intenses et aromatiques, riches en alcool, mais équilibrés et aptes à la garde. Sur la rive droite, des vins puissants, mais purs; les meilleurs vins ont été produits sur le plateau calcaire de Saint-Émilion et sur les argiles de Pomerol.

2017

Un millésime hétérogène à distinguer entre les vignobles touchés par les gelées printanières et ceux qui ont été épargnés. Certains affichent des baisses de volume de 40 à 45%. Le Médoc a produit de bons cabernets sauvignons attrayants en jeunesse. Sur la rive droite, le cabernet franc a donné de meilleurs résultats.

2016

Deuxième millésime d'excellence après 2015; plusieurs font un parallèle avec 1989 et 1990.

Excellent tant en quantité, qu'en qualité. Dans le Médoc, une longue saison végétative a donné des cabernets profonds et structurés, mais austères en jeunesse. Sécheresse sur la rive droite pendant l'été, mais rien d'extrême. Qualité semblable à celle du Médoc et devrait donner des vins d'une grande pureté.

2015

Floraison précoce et uniforme dans toute la Gironde. Chaleur et sécheresse en juin et juillet, mais pluies en août et fin de saison remarquable. Les quelques échantillons goûtés jusqu'à présent m'ont laissé une impression très favorable. Haut-Brion est flamboyant; Saint-Julien plus homogène que Margaux. 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, surtout à Saint-Estèphe. La rive droite a été davantage touchée par la pluie. Meilleurs résultats pour le cabernet franc que pour le merlot.

2013

Jamais deux sans trois, dit-on. 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.

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.

CHÂTEAU LACAUSSADE**Sainte-Croix-du-Mont 2016**

La forte proportion de sauvignon blanc dans l'assemblage explique peut-être la relative légèreté de ce vin liquoreux. Parfumé et riche en sucre, mais à court de tenue. Prix accessible, qualité moyenne.

862623 23,40\$ ☆☆½①



3 480597 599014

**CHÂTEAU LACAUSSADE
SAINT-MARTIN****Blaye Côtes de Bordeaux 2018,
Trois Moulins**

Fait plutôt rare à Bordeaux, ce vin blanc sec est composé à 90% sémillon, un cépage plus souvent employé dans l'élaboration des vins liquoreux de la région. Un bien bel exemple de bordeaux blanc vinifié et élevé en fûts de chêne, qui accentue la vinosité naturelle du sémillon, tout en le ponctuant de parfums de sucre brun, de noix de coco et d'épices. À boire idéalement vers 2022-2024.

12950572 20,55\$ ☆☆☆½② **HVE**



3 760221 603714

CHÂTEAU PUYFROMAGE**Entre-deux-Mers 2019**

Ce blanc de l'Entre-deux-Mers «sauvignonne» à souhait, comme d'habitude. Des reflets verts, des saveurs de pamplemousse et de fruits de la passion; un bon blanc simple et nerveux pour l'apéritif. Correct pour le prix.

13576594 16,95\$ ☆☆½①

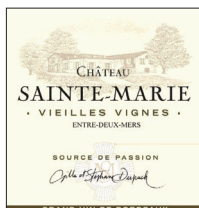


3 505291 101148

CHÂTEAU SAINTE-MARIE**Entre-deux-Mers 2019, Vieilles vignes**

La majorité des vins blancs secs de Bordeaux proviennent de l'Entre-deux-Mers, une région située entre la Garonne et la Dordogne, les deux fleuves qui confluent pour former la Gironde. C'est sur ces terres que Stéphane Dupuch élabore ce vin blanc savoureux, désormais un classique à la SAQ. Plutôt que de miser uniquement sur l'exubérance du sauvignon, son vin met en valeur le gras du sémillon (30%) et les notes florales et musquées du muscadelle (10%). Le 2019 a une tenue en bouche digne de mention, avec des extraits secs qui laissent une sensation quasi tannique et qui font saliver. Digeste et savoureux. Dans la catégorie des entre-deux-mers, il vaut bien quatre étoiles.

10269151 16,90\$ ☆☆☆☆ ② ♥

**CHÂTEAU SIGALAS RABAUD****Sauternes 2013, Lieutenant de Sigalas**

Le second vin de la petite propriété de M^{me} Laure de Lambert a atteint son apogée et il devrait y rester pendant encore un an ou deux. Un excellent Sauternes aux parfums très riches de confiture d'abricots, de safran (le botrytis) et d'épices. Gras, complexe et large en bouche, même s'il n'a pas la structure des premiers vins. Impression d'élégance en fin de bouche. Prix on ne peut plus accessible en demi-bouteille.

13590425 21,20\$ (375 ml) ☆☆☆☆ ② ♥

**CHÂTEAU THIEULEY****Bordeaux blanc 2019**

Ce vin blanc courant fermenté et élevé en cuves inox mise avant tout sur l'expression aromatique des cépages de sauvignon blanc et de sauvignon gris, nourris par le gras du sémillon. Léger, nerveux et parfumé. Au moins aussi bon que ses pendants du Nouveau Monde.

10389208 17,95\$ ☆☆☆ ①



CAMILLE DE LABRIE**Bordeaux 2018**

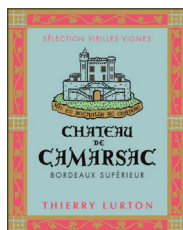
La petite propriété d'Axelle et Pierre Courdurier, Château Croix de Labrie, est située dans la partie nord de l'appellation saint-émilion grand cru. Cette cuvée qui porte le nom de leur fille est issue de raisins cultivés en dehors de l'appellation, mais vinifiés avec les mêmes soins, sous les conseils de Michel Rolland, d'Hubert de Boüard (et de leurs équipes), et soumise à un élevage intensif de 16 mois en fûts de chêne. Un vin ambitieux, bien boisé et étonnamment corsé pour un merlot d'appellation secondaire. À moins de raffoler des odeurs de torréfaction, laissez-lui trois ou quatre ans de repos, le temps qu'il digère son bois.

13987861 19,55\$ ★★★→? ③

**CHÂTEAU DE CAMARSAC
(THIERRY LURTON)****Bordeaux Supérieur 2015**

Ce domaine de l'Entre-deux-Mers est dirigé par Thierry Lurton, fils de Lucien Lurton. Son 2015 est tout aussi réussi que les 2010 et 2014 commentés dans les précédentes éditions du Guide. De l'étoffe, un fruit bien mûr, des saveurs déjà ouvertes et épanouies. Un très bon claret pour les soirs de semaine.

10521301 18,20\$ ★★★ ½ ② ♥

**CHÂTEAU GRAND JEAN****Bordeaux Supérieur 2018, Réserve**

Ce vin produit à Soullignac, dans l'Entre-deux-Mers porte la concentration habituelle d'un bordeaux supérieur. Nez discret, mais fruits noirs compacts en bouche, de la mâche et une densité qui le rend très rassasiant. Bel usage du bois et longueur digne de mention.

11073424 17,30\$ ★★★ ½ ②

**CHÂTEAU LA MOTHE DU BARRY****Bordeaux Supérieur 2018**

Joël Duffau conduit son vignoble en agriculture biologique dans la commune de Moulon, en bordure de la Dordogne, dans l'Entre-deux-Mers. En 2018, son bordeaux supérieur s'ouvre sur des notes distinctives de cannelle, peut-être attribuables au bois de chêne. Les tanins sont aussi plus rugueux, voire rustiques, que d'habitude, laissant un fini asséchant en bouche. A-t-il simplement besoin de temps? La carafe est de mise.

10865307 15,85\$ ★★ ½ ② 🍷 🍷



CHÂTEAU LAUDUC**Bordeaux 2018, L'Invincible**

À l'ouverture, un nez de réduction; les arômes se révèlent après une brève aération. Du fruit, des tanins gommeux, sans être trop fermes. Simple et accessible, mais de bonne consistance.

Vin sans sulfites ajoutés.

14352066 17,60\$ ★★★ ②



3 522260 005559

CHÂTEAU LES 5 CLÉS**Bordeaux 2015**

À moins de 20\$, ce rouge biologique composé en grande partie de merlot est une belle alternative aux vins de la rive droite. Tout en souplesse et en fruit noir, porté par des tanins suaves; sa finale délicatement amère accentue la sensation saline en fin de bouche.

14038350 17,60\$ ★★★ ② ♥ 🍷



3 579132 015017

GRANGE CLINET**Bordeaux 2015, Grand Claret**

Bon bordeaux de taille moyenne, ni puissant ni concentré, mais plutôt charmeur avec sa souplesse et son caractère légèrement rôti et épicé. Ouvert, à boire dans la prochaine année.

14114279 19\$ ★★ ½ ②



0 083729 006508

MOUEIX, JEAN-PIERRE**Bordeaux 2016**

L'exemple même du classicisme bordelais, comme toujours. Le bordeaux des Moueix est entré dans les habitudes de consommation des Québécois (et du reste de la planète) avec raison: sa qualité ne se dément pas, de millésime en millésime. Un vin qui non seulement rencontre les attentes, mais qui les dépasse. Tant par l'élégance de ses saveurs que par sa forme, ses tanins veloutés, mis en valeur par un élevage maîtrisé. Une valeur sûre.

13734337 17,40\$ ★★★ ½ ② ♥



3 328155 003996

RAUZAN**Bordeaux 2019, Esprit Nature**

La réponse de Raouzan aux vins de fruit et de plaisir immédiat qui ont la cote en ce moment. L'exercice est réussi et ce 2019 est bourré de saveurs de framboise, de bleuet, mais sans renier ses origines, car il a aussi tout ce qu'il faut de corps et de vigueur. Finale assez longue aux accents de fines herbes et d'épices douces.

À boire d'ici 2023.

13987983 15,85\$ ★★★ ½ ② ♥ 🍷

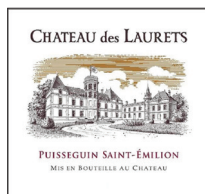


3 335200 009797

CHÂTEAU DES LAURETS**Puisseguin Saint-Émilion 2016**

Ce domaine de Puisseguin, appartenant à la Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild produit régulièrement un très bon rouge mettant en relief la fibre gourmande du merlot, dont il est composé à 80%. L'élevage enrichit la texture onctueuse de ce vin, soulignant la générosité du millésime; cassis et rose, sur fond de cèdre et d'épices. Ses tanins feront bon mariage avec un tartare, mais pas trop relevé.

14070579 28,10\$ ★★★→★③♥

**CHÂTEAU FLEUR DU CASSE****Saint-Émilion Grand cru 2016**

Arrivée prévue à la toute fin de l'année 2020 pour le saint-émilion de la famille Garzaro. Le 2016 n'a rien de vraiment profond, mais son fruit est encadré d'une charpente tannique assez solide, nourrie par les tanins du bois de chêne, dont le vin porte aussi les parfums de sucre brun et de café, plaira à l'amateur de bordeaux moderne.

14070579 38,25\$ ★★→★③

**CHÂTEAU FRANC BAUDRON****Montagne Saint-Émilion 2015**

Sophie Guimberteau est rentrée au domaine en 2010, au moment où sa famille effectuait une conversion vers l'agriculture biologique. Elle gère la propriété avec son conjoint Charles, avec qui elle signe un 2015 de très belle qualité, dont les tanins sont assouplis par cinq années de repos, tandis que le fruit fait place peu à peu à des notes d'évolution. Pas très long ni complexe, mais agréable. À boire entre 2021 et 2023.

14422280 26,25\$ ★★★①●

**CHÂTEAU GUIBEAU****Puisseguin Saint-Émilion 2016**

Ce vin certifié biologique compte régulièrement parmi les bons achats de cette appellation secondaire de la rive droite. Sous des parfums de cannelle, d'encens et de fruits noirs se dessine un bordeaux de style moderne. Les tanins sont granuleux sans être rustiques, avec des notes de graphite et de prunes épicées qui viennent par vagues et persistent en finale. Retour à la SAQ prévu à la mi-décembre.

10259833 21,95\$ ★★★②●

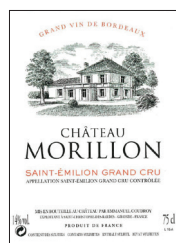




CHÂTEAU MORILLON

Saint-Émilion Grand cru 2015

Les vignes d'une quarantaine d'années d'Emmanuel Coudroy plongent leurs racines dans les argiles de Saint-Christophe-des-Bardes, dans la partie est de Saint-Émilion. Le 2015 est une superbe réussite pour Morillon. Son nez complexe et déjà ouvert se traduit en bouche par des tanins de superbe qualité, au fini soyeux hyper séduisant. Poli par les années, avec une belle matière fruitée en réserve. Vraiment, ce vin a tout pour plaire à l'amateur de saint-émilion classique. Surtout à ce prix...



14228874 33,75\$ ★★★★★ ②

CHÂTEAU RIGAUD

Puisseguin Saint-Émilion 2016

Encore tout jeune et fringant lorsque goûté en septembre, ce 2016 présentait de légers accents de réduction et un soupçon de gaz carbonique. Rien qu'une aération de 30 minutes en carafe ne saurait régler cependant. Les arômes se développent beaucoup au contact de l'oxygène et le vin est plus profond qu'il n'y paraît. Concentration fruitée, tanins soyeux d'abord, puis fermes en fin de bouche et finale relevée, d'une assez bonne longueur. Belle découverte!



13619435 24,95\$ ★★★★★ ② ♥ ♣

CHÂTEAU TEYSSIER

Montagne Saint-Émilion 2015

Attention de ne pas confondre avec Château Teyssier à Saint-Émilion, la propriété du Sud-Africain Jonathan Maltus, reconnue pour ses vins de garage. Dans un tout autre style, ce 2015 est l'exemple même du bon vin de la rive droite, dont les tanins veloutés déroulent en bouche le bon goût d'un vin à point et ouvert. Les arômes de fruits se mêlent au tabac blond et au sous-bois; bonne longueur. Retour à la SAQ prévu à la fin de novembre.



14270714 24,95\$ ★★★ ½ ② ♥

MOUEIX, JEAN-PIERRE

Saint-Émilion 2016

Goûté pour la toute première fois en septembre 2020, le saint-émilion de négoce de la famille Moueix répond aux mêmes standards de qualité que les deux autres vins vendus à la SAQ depuis des décennies. Un vin de facture classique, dans lequel la rondeur fruitée du merlot joue au premier plan, sans interférence boisée. Tanins tendres, fini soyeux et finale ponctuée d'amers nobles. Complet et on ne peut plus rassasiant. Beau travail.



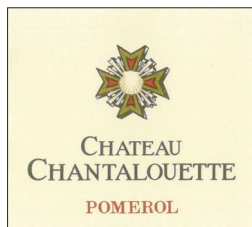
14204565 24,95\$ ★★★ ½ ② ♥

CHÂTEAU CHANTALOUETTE

Pomerol 2015

Chantalouette est le deuxième vin du Château de Sales – la plus imposante propriété de Pomerol avec une superficie de près de 50 hectares. Le vignoble, dans la partie nord-ouest de l'appellation, est labouré à cheval et admirablement tenu par l'équipe de M. de Lambert. En 2015, L'œnologue Frédéric Laborde a produit un vin très complet, qui aura besoin d'encore au moins quatre ou cinq ans pour « se faire ». Non pas qu'il soit dur à apprécier maintenant : sa fibre tannique est assouplie par le temps et le bois est déjà bien intégré, mais son éventail de nuances continuera de s'élargir d'ici 2025.

12127279 60\$ ★★★→★③

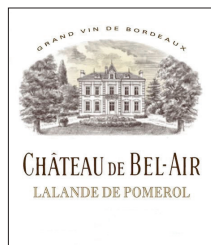


CHÂTEAU DE BEL-AIR

Lalande de Pomerol 2014

Cette propriété historique est située en bordure de la Barbanne, le ruisseau qui sépare Lalande de Pomerol de son illustre voisine, Pomerol. Le domaine a été racheté en 2011 par un banquier belge qui entend redonner sa noblesse d'autrefois à Bel-Air, « le plus beau terroir de Lalande », selon Laurent Navarre, directeur général des Établissements Jean-Pierre Moueix. Alors que le 2015 (noté l'an dernier dans ces pages) était ouvert et accessible, le 2014 était toujours dans sa coquille au début de la dégustation. Après une heure dans le verre, au contact de l'oxygène, les arômes se révélaient enfin, évoquant la prune épicée. Une belle réussite dans le contexte d'un millésime pluvieux.

12963226 31,25\$ ★★★→?③



CHÂTEAU MOULINET-LASSERRE**Pomerol 2015**

La famille Garde veille depuis plusieurs générations sur cette propriété située sur les terroirs de graves du versant ouest de Pomerol. L'attaque en bouche du 2015 est à la fois ronde, crémeuse et compacte, mais les tanins se relâchent pour laisser un léger creux en milieu de bouche. Un vin élégant et poli, auquel il manque toutefois un peu d'envergure pour valoir pleinement son prix. Le temps jouera-t-il en sa faveur?

13213793 80,50\$ ★★★→? ③



3 328155 001879

CHÂTEAU TREYTINS**Lalande de Pomerol 2016**

Propriété des Vignobles Léon Nony, tout comme Château Garraud, lui aussi à Lalande. Un très bon bordeaux d'appellation secondaire dont l'élégante fermeté procure déjà un plaisir certain à table. À boire d'ici 2025.

892406 25,85\$ ★★★ ②



3 391263 012013

MOUEIX, JEAN-PIERRE**Pomerol 2016**

Le pomerol 2016 courant des Établissements Moueix (Lafleur-Petrus, Trotanoy, Hosanna, Providence, etc.) est particulièrement tout aussi complet que le 2015 noté l'an dernier. Ce vin me confirme d'ailleurs que ce millésime en est un d'excellente qualité, malgré un début de saison très pluvieux, puis un été sécheresse qui ont donné du fil à retordre aux vigneron. Une lente maturation des baies explique sans doute la qualité aromatique du vin, comme celle des tanins: tendre, veloutés, juste assez denses. Et comme toujours chez les Moueix, le vin est élevé, plutôt qu'alourdi, par le passage en fûts. Aucun maquillage superflu, juste un bon compagnon de table. À boire d'ici 2025.

739623 35,35\$ ★★★ ½ ②



3 328155 003972

CHÂTEAU BEL AIR GLORIA

Haut-Médoc 2014

On en a peu parlé, mais le millésime 2014 a donné de très bons vins de forme classique dans le Médoc, surtout ceux composé en majorité de cabernet sauvignon, comme l'est celui de la famille Martin (75%). On trouve les notes iodés du cépages, ses tanins droits et anguleux, mais suffisamment enrobés. Très bon vin conventionnel, offert à prix accessible. On peut commencer à boire maintenant et jusqu'en 2024.

12116246 32\$ ★★★ ½ ②



3 700415 102500

CHÂTEAU BEL ORME TRONQUOY DE LALANDE

Haut-Médoc 2015

Ce vin produit à Saint-Seurin de Cadourne, près de Saint-Estèphe, appartient à la famille Quié du Château Rauzan-Gassies. Très bon Bordeaux secondaire aux accents médocains caractéristiques de cassis et de tabac; des tanins souples, une ampleur moyenne et une belle harmonie d'ensemble. À boire entre 2021 et 2024.

126219 29,85\$ ★★★ ½ ②



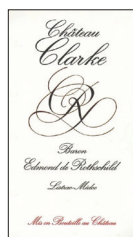
3 419466 201352

CHÂTEAU CLARKE

Listrac-Médoc 2016

Peu de vins de Listrac-Médoc n'ont la profondeur et la constance de celui de Clarke. Le fait qu'il soit composé à 70% de merlot ne prive pas le vin de sa droiture médocaine. Le 2016 se dessine sur un mode particulièrement frais et vigoureux, surtout si on le compare au généreux 2015 noté l'an dernier. J'ai bien aimé ses tanins granuleux et son intensité contenue; les saveurs se livrent avec l'aération et vont crescendo. Équilibre et longueur; très beau potentiel de garde. À revoir vers 2024-2026.

10677550 42,10\$ ★★★→★ ③



0 658936 401011

CHÂTEAU LACOMBE NOAILLAC**Médoc 2016**

Plutôt ferme et austère aux premiers abords, ce vin composé de cabernet sauvignon et de merlot à parts quasi égales (complétés de cabernet franc et de petit verdot) provient de la partie nord du Médoc. Après quelques minutes dans le verre, les tanins se sont déliés et le vin déployait des saveurs assez nettes de poivron rouge et de cassis, sur un fond de cèdre et de tabac. Pas très long, mais solide et bien fait.

10752732 24,80\$ ★★★ ②



3 660044 100097

CHÂTEAU LACOUR JACQUET**Haut-Médoc 2011**

Ce 2011 maintenant à parfaite maturité provient de la commune de Cussac, en bordure de la Gironde, entre Saint-Julien et Margaux. Inutile, d'y chercher la profondeur des appellations voisines, mais on peut apprécier sa texture assouplie par les années, d'autant plus qu'il a conservé une saine fraîcheur. À boire dans la prochaine année.

12716356 27\$ ★★ ½ ①



3 303292 303130

CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON**Haut-Médoc 2016**

Ce très vaste vignoble situé à Saint-Laurent produit chaque année 90000 bouteilles d'un bon vin de facture conventionnelle, destiné à être apprécié dès sa mise en marché. Le 2016 est plus nerveux, sans la chair fruitée qui rendait le 2015 si flatteur. Bien, mais somme tout un peu linéaire.

11835388 27,20\$ ★★ ½ ①



3 286171 503121

CHÂTEAU REYSSON**Haut-Médoc 2016**

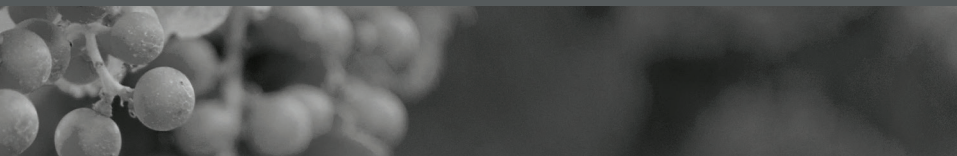
Vaste cru bourgeois de près de 70 hectares qui appartient à la grande maison de négoce Dourthe, aussi propriétaire des châteaux Belgrave, Le Boscq et Pey La Tour, pour n'en nommer que quelques-uns. Le 2016 se distingue par sa générosité, par son grain tannique tendre et velouté et par son bel équilibre d'ensemble. Un peu simple, mais son style flatteur plaira à coup sûr. Bon à boire dès maintenant.

13886891 28\$ ★★★ ②



3 258691 559551

BOURGOGNE



La qualité des vins de la Bourgogne a longtemps été hétérogène, trop hétérogène. Deux vins d'une même appellation, voire d'une même parcelle, pouvaient tantôt vous tirer des larmes (de joie!), tantôt vous faire regretter amèrement votre investissement. Car oui, être amateur de Bourgogne a un coût. De plus en plus conséquent, avec la spéculation et les aléas météo qui engendrent de plus faibles récoltes.

Heureusement, la qualité n'a jamais été aussi élevée. La constance aussi. Grâce à l'arrivée de nombreux jeunes vigneron, soucieux de tirer le meilleur de terroirs secondaires, il est désormais possible de boire de très bons vins bourguignons, sans faire les frais des premiers et des grands crus. Pour les «aubaines», cherchez du côté d'appellations moins connues comme Marsannay, Auxey-Duresses, Saint-Romain, Chorey et Savigny-lès-Beaune.

Plusieurs grandes maisons de négoce empruntent aussi la voie de la qualité. Autrefois interdit aux tables sérieuses, le beaujolais est le chouchou d'une nouvelle génération de sommeliers et d'amateurs, tandis que son cépage, le gamay, continue d'essaimer les vignobles partout sur la planète. Envie de vous mettre à l'heure du Beaujolais? Vous lirez dans ces pages plein de suggestions de cette superbe région, située tout au sud de la Bourgogne, juste au nord de Lyon. Entre les dix crus du nord et les Terres Dorées, au sud, vous en trouverez certainement qui pourront donner des vins purement délicieux, aptes à la garde et le plus souvent abordables.

CHABLIS

De l'avis de plusieurs, le chablis est la quintessence du cépage chardonnay. Grâce à leur acidité naturelle et à leur équilibre, les meilleurs peuvent être conservés plusieurs années.

CÔTE DE NUITS

Le morcellement du vignoble bourguignon a commencé dès la Révolution française et s'est poursuivi au fil des siècles et des successions familiales. Deux siècles plus tard, il n'y a toujours qu'un seul Clos de Vougeot, mais il est partagé entre 70 vigneron qui produisent autant de vins différents selon leur savoir-faire et leur rigueur.

CÔTE DE NUITS

Marsannay
Fixin
Gevrey-Chambertin
Morey-Saint-Denis
Chambolle-Musigny
Vougeot
Vosne-Romanée
Nuits-Saint-Georges
Prémeaux-Prissey
Hautes Côtes de Nuits

CÔTE DE BEAUNE

Pernand-Vergelesses
Ladoix
Savigny-lès-Beaune
Aloxe-Corton
Chorey-lès-Baune
Beaune
Saint-Romain
Volnay
Auxey-Duresses
Pommard
Monthélie
Meursault
Blagny
Saint-Aubin
Puligny-Montrachet
Chassagne-Montrachet
Santenay
Hautes Côtes de Beaune

CÔTE CHALONNAISE

Mercrey
Givry
Montagny

MÂCONNAIS

Mâcon Villages
Saint-Véran
Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché
Mâcon
Pouilly-Fuissé
Mâcon Villages

BEAUJOLAIS

Contre toute attente, le Beaujolais compte plus de parcelles classées « viticulture de montagne », que la région de Savoie. Le tiers des vignobles ont une pente de 10% ou plus.

BEAUJOLAIS

Beaujolais

MÂCONNAIS

Certains vins du Mâconnais se comparent avantageusement à des blancs de la Côte de Beaune.