

NADIA FOURNIER

LE GUIDE DU VIN

2023 ★ 42^e édition

Table des matières

| | |
|--|-----|
| INTRODUCTION | 8 |
| COMMENT UTILISER CE GUIDE | 10 |
| FRANCE | 12 |
| Bordeaux | 14 |
| Bourgogne | 28 |
| Beaujolais | 39 |
| Jura | 42 |
| Savoie | 44 |
| Alsace | 46 |
| Val de Loire | 52 |
| Vallée du Rhône | 66 |
| Sud de la France | 80 |
| Sud-Ouest | 90 |
| ITALIE | 100 |
| ESPAGNE | 140 |
| PORTUGAL | 158 |
| AUTRES PAYS | 168 |
| Allemagne | 171 |
| Autriche | 173 |
| Hongrie | 177 |
| Grèce | 178 |
| Géorgie | 182 |
| Liban | 183 |
| CANADA | 186 |
| ÉTATS-UNIS | 222 |
| AMÉRIQUE DU SUD | 232 |
| Chili | 234 |
| Argentine | 237 |
| AFRIQUE DU SUD | 242 |
| OCÉANIE | 248 |
| Australie | 250 |
| Nouvelle-Zélande | 252 |
| CHAMPAGNE | 254 |
| MOUSSEUX | 263 |
| VINS FORTIFIÉS | 278 |

Tout peut arriver

Tout peut arriver dans la vie. La mienne a pris un tournant inespéré à l'automne 2006, quand j'ai fait la connaissance de Michel Phaneuf. En m'invitant à les rejoindre, lui et son épouse, Ginette, dans l'entreprise du *Guide du vin* et en devenant mon mentor, Michel m'a ouvert un monde de possibles. La tâche était imposante et intimidante, mais du haut de mes 25 ans, toute candide, je surestimais largement l'étendue mes connaissances. «L'ignorance est une bénédiction» (*ignorance is bliss*), dit l'expression anglaise. J'ai donc foncé tête première.

La candeur a cela de bon : elle nous protège de nos peurs. Sans elle, parions que nombre de vigneron n'auraient jamais osé l'aventure parfois hasardeuse de la viticulture. Les nouveaux parents diraient sans doute la même chose. Et les entrepreneurs...

Le guide du vin s'est avéré la plus grande aventure de ma vie, jusqu'à présent. La plus enrichissante. Un bouillon de culture et une source infinie de surprises et de découvertes, mais surtout une grande expérience humaine, faite de centaines, de milliers de rencontres inspirantes. J'ai maintes fois été touchée par la générosité avec laquelle des gens que j'admirais – et qui, au départ, me semblaient inaccessibles – me livraient leur savoir. Leur poser des questions et écouter leurs réponses m'a fait grandir. Au fil de ces rencontres et de nos conversations, j'ai vite compris que le meilleur du vin est souvent invisible au goût et à l'odorat. Le vin, en d'autres mots, déborde du verre qui le porte. Il fait partie d'un écosystème.

Le vin est un vecteur de la civilisation occidentale. Au cours des 8000 dernières années, il a accompagné l'homme dans toutes ses aventures, depuis sa sédentarisation, jusqu'à l'émergence des classes moyennes. Les peuples de la Méditerranée, dit-on, ne seraient sortis de la barbarie que lorsqu'ils ont commencé à cultiver l'olivier et la vigne. Dans la Grèce antique, le vin a été un moteur du développement économique et il était au centre des quêtes mystiques et philosophiques. Les peintres et les auteurs de tous les courants et de toutes les époques ont trouvé une source infinie d'inspiration dans le rapport symbiotique qui unit l'homme et le vin. Les Romains, qui célébraient le vin au quotidien, ont amené la vigne dans toutes leurs conquêtes. Idem pour les grands explorateurs. À chaque nouvelle contrée colonisée, quelques cepts de vigne entassés dans des malles ; aussi essentiels que des vêtements et des outils. Pour ceux ayant tout laissé derrière, la vigne était une promesse de pouvoir recréer, dans ces régions recluses du «Nouveau Monde», un morceau de la mère patrie.

La vigne et le vin sont des fils conducteurs de notre histoire. Suivre leur évolution, c'est suivre celle d'une partie de l'humanité. C'est aussi tâter le pouls de notre époque. Car la vigne est un bon baromètre de son environnement. Depuis quelques années, elle est un témoin vivant du plus grand bouleversement de notre époque contemporaine : les changements climatiques. Entre températures et sécheresse extrêmes, feux de forêt, inondations, érosion et lessivage des sols, les vignerons sont confrontés à tout et son contraire d'une année à l'autre ; parfois même dans la même année. Leur capacité d'adaptation est grande, mais elle a ses limites. La vigne a le vin triste.

Encore une fois, son sort et celui de l'homme semblent intimement liés. Coexistants. La vigne et l'humanité ne peuvent prospérer que si l'univers qui les porte prospère, lui aussi.

La nature, cependant, est infiniment résiliente et les écosystèmes ont prouvé maintes fois leur capacité à se régénérer, à se reconstruire. D'autre part, les deux dernières années nous ont démontré que lorsque des milliers de scientifiques s'unissent autour d'un même but (et que les politiciens leur en donnent les moyens), ce qu'on croyait alors impossible peut soudain devenir réalité. Les solutions émergent et les possibles se multiplient.

Or, il se trouve que des milliers de scientifiques de tous horizons et de toutes disciplines gravitent autour de la vigne. Soient-ils agronomes, biologistes, œnologues, généticiens, pédologues, ingénieurs, microbiologistes, etc. Si on leur en donne les moyens, j'ai confiance : tout peut (encore) arriver.

Cette 43^e édition est une invitation renouvelée à savourer les plaisirs du vin, au-delà des sens. Ils sont multiples et ne connaissent aucune frontière.

À la vôtre,

NADIA FOURNIER

Comment utiliser ce guide

LES NOMS DES VINS

Les vins sont répertoriés par ordre alphabétique des noms de producteurs ou des marques. Ainsi, **Lapierre, M & C; Morgon 2021** apparaît dans les «L» de la section Beaujolais, au sein du chapitre de la France. Vous trouverez la cuvée **Aube à l'Est 2020 du Domaine L'espiègle**, sous la lettre «D» de la section Québec, dans le chapitre Canada.

LES SYMBOLES

LA COULEUR

○ Vin blanc ● Vin rouge ○ Vin orange ● Vin rosé

LA QUALITÉ

★★★★★ Exceptionnel
★★★★☆ Excellent
★★★★ Très bon
★★★ Correct
★★ Passable

★★★→★ Se bonifiera avec les années

★★★→? Évolution incertaine

Les \$ qui suivent parfois les étoiles représentent un bon rapport qualité-prix.

L'ÉVOLUTION

- 1 À boire maintenant, il n'y a guère d'intérêt à le conserver.
- 2 Prêt à boire, mais pouvant se conserver.
- 3 On peut commencer à le boire, mais il continuera de se bonifier.
- 4 Encore jeune, à laisser mûrir encore quelques années.

🍷 Il est indiqué de passer le vin en carafe avant de le servir.

Les cœurs ♥ qui suivent le nom de certains producteurs sont des sceaux de qualité apposés par l'auteur; ils s'appliquent à l'ensemble de la gamme. En d'autres mots, vous pouvez acheter les vins de ce producteur les yeux fermés.



Issu de l'agriculture biologique. Seuls les vins certifiés biologiques par un organisme reconnu ont été retenus.



Issu de l'agriculture en biodynamie. Seuls les vins certifiés biodynamiques par un organisme reconnu (Demeter, Biodyvin, etc.) ont été retenus.

LA NOTATION DANS LA CATÉGORIE

Dès la première édition du *Guide du vin*, Michel Phaneuf a adopté une simple séquence d'une à cinq étoiles pour noter les vins. Ces étoiles ne constituent pas un score, mais un moyen abrégé d'indiquer la qualité du vin. Au bout du compte, ce sont les mots qui décrivent le vin, pas les étoiles.

Il faut aussi retenir que chaque vin est noté dans sa catégorie et non pas dans l'absolu. Dans la section de la Bourgogne, vous pourrez trouver, par exemple, un bourgogne générique ayant obtenu la même note (★★★★) qu'un Savigny-lès-Beaune Premier cru (★★★→★). Cela ne signifie pas que le vin générique soit aussi complexe que le premier cru; seulement que chacun s'avère un excellent vin dans sa catégorie.

OÙ TROUVER LES VINS ?

La SAQ a changé son modèle de distribution depuis une dizaine d'années : l'éventail de produits s'est élargi, mais les quantités offertes sont souvent plus limitées. Pour éviter les frustrations, il est toujours mieux de vérifier l'inventaire d'un produit en succursale avant de s'y rendre.

À LA PROPRIÉTÉ : Ces vins sont disponibles exclusivement chez les producteurs de vins du Québec.

ÉPICERIES FINES : Plusieurs sont aussi offerts dans les épiceries spécialisées. Consultez et téléchargez la liste sur nadiafournier.com

FAQ

Les vins sont-ils tous dégustés par l'auteur ?

Oui. Chaque année, en préparation de ce guide, je déguste plus ou moins 2000 vins et j'en retiens environ la moitié, qui sont répertoriés et commentés dans ces pages.

L'auteur est-il payé par la Société des alcools ou par des agences de vins ?

Non. Par ailleurs, par souci d'indépendance, l'auteur n'a aucun intérêt financier dans un domaine particulier ni dans une agence de vins.

Les vins vendus à la Société des alcools sont-ils tous répertoriés dans *Le guide du vin* ?

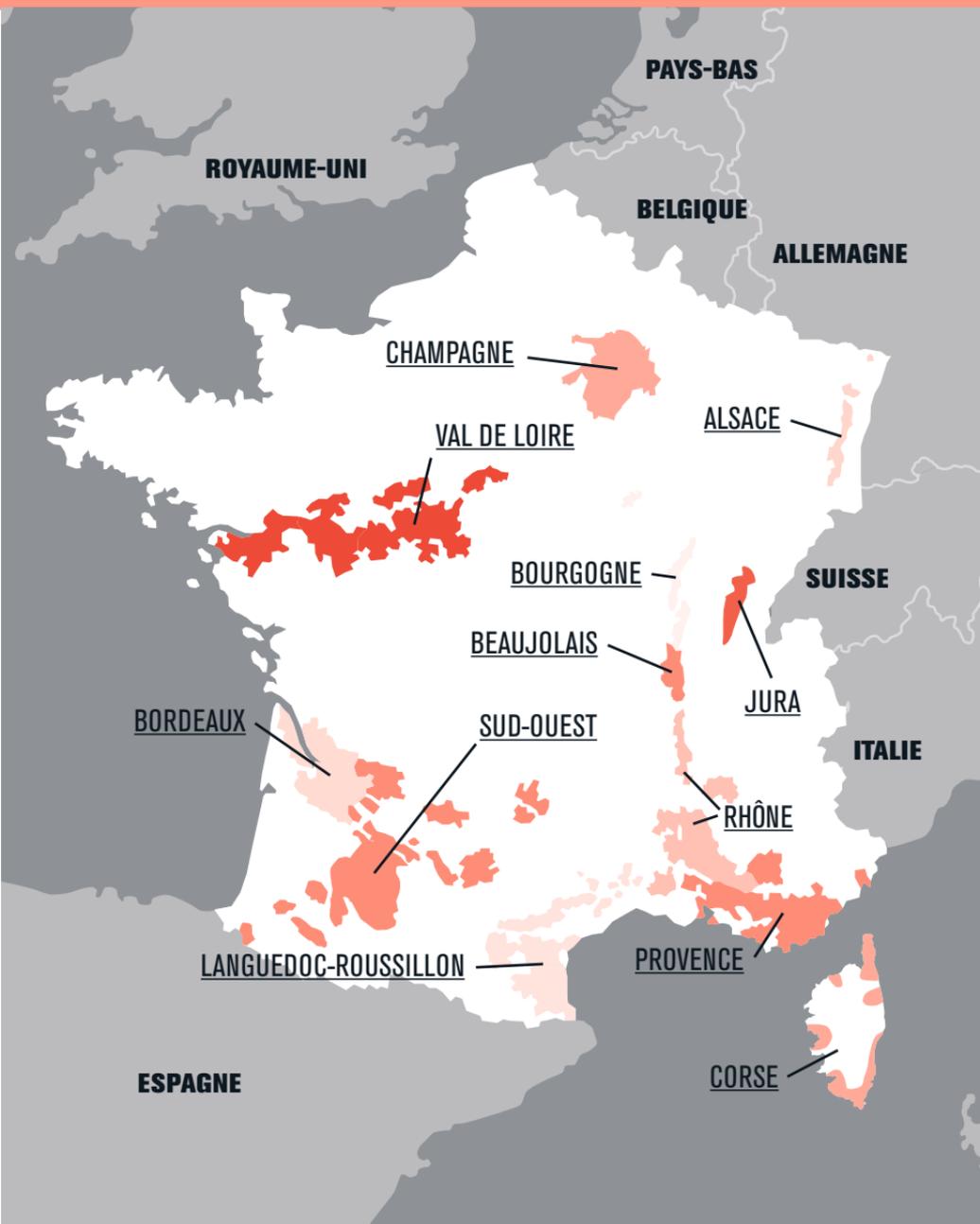
Non. La tâche serait impossible, voire inutile, car plusieurs vins sont offerts en très petite quantité. Pour rester à l'affût des arrivages à la SAQ et suivre *Le guide du vin* tout au long de l'année, abonnez-vous à l'infolettre hebdomadaire de Nadia Fournier, via nadiafournier.com.

France

Elle n'a plus le monopole des grands vins depuis longtemps, ni même celui des vins de terroir. Ses appellations classiques de Bourgogne, de Bordeaux ou du Rhône, jadis un passage obligé, ne sont plus les seules portes d'entrée pour s'initier au (vrai bon) vin. N'empêche, on a beau explorer les crus de la planète entière, sans la France, l'expérience sera toujours incomplète.

Les meilleurs assemblages bordelais, *Rhone blends* et autres hommages déguisés aux célèbres terroirs de France ne pourront jamais vraiment reproduire le grain soyeux d'un margaux, la plénitude élégante d'un châteauneuf ou la structure ciselée d'un valmur. Pas plus que la minéralité éthérée d'un muscadet-sèvre et maine, la puissance contenue d'un blanc d'Arbois, d'un jurançon sec ou d'un riesling grand cru d'Alsace. Autant de modèles inimitables et indémodables, dont la sacro-sainte typicité se voit compromise par les bouleversements climatiques. Les défis seront de taille pour les vigneron, mais le vignoble français, avec plus de 2500 ans d'histoire, n'en est pas à sa première crise. Restons optimistes.





Bordeaux

Souvent abordé comme l'antithèse de la Bourgogne, laquelle mise historiquement sur le prestige de ses terroirs, Bordeaux met de l'avant ses châteaux, érigés en marques de commerce. Pourtant, à Bordeaux, terroir il y a. Et rien n'aurait su les mettre autant en relief que les aléas climatiques de la dernière décennie. Le positionnement des parcelles, la nature des sols, et surtout leur capacité de drainage et de rétention d'humidité, sont autant d'éléments clés qui permettent à la vigne de résister aux vagues de sécheresse (ou aux pluies diluviennes, plus rares), qui prennent d'assaut la région. Conscients que l'avenir se jouera dans le vignoble, plusieurs ont revu leurs pratiques agricoles. Le bio gagne du terrain, sur les deux rives et dans toutes les gammes de prix. D'ailleurs, faut-il le rappeler, en dehors du cercle des crus classés, le vignoble de la Gironde foisonne d'excellents vins rouges (et blancs) frais, digestes, moins boisés qu'avant, taillés pour la table et vendus à prix honnêtes, voire compétitifs.



Les derniers millésimes

2021

Gel, grêle, pluies incessantes, mildiou, cicadelles, pourriture, etc. Du début de la saison jusqu'au fil d'arrivée, les intempéries ont mis les producteurs à l'épreuve, testant leurs choix, leur réactivité et leur résilience. La qualité des vins du millésime 2021 ne sera pas à départager entre la rive droite et la rive gauche, ni entre merlot et cabernet sauvignon, mais bien entre les vigneron. Ceux qui ont eu les moyens (humains et financiers) de composer avec les écueils s'en sont bien sortis. Les autres...

2020

Un millésime de contrastes qui a bien servi les terroirs réputés et donné du fil à retordre à certains vigneron. Un mois d'août sec sans être spécialement chaud a ralenti le mûrissement sur les deux rives, mais surtout dans le Médoc. Belle concentration à Pauillac et Saint-Julien ; l'acidité naturelle fait contrepoids à la richesse en alcool. Des vins intenses et gourmands sur la rive droite. Les sols argilo-calcaires ont donné de belles choses dans les Côtes de Bordeaux, ainsi qu'à Fronsac.

2019

Millésime de puissance (alcool) et de concentration dans le Médoc, mais avec de bons taux d'acidité 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 que le merlot, plus précoce, donc affecté par le gel.

2016

Deuxième millésime d'excellence après 2015 ; certains 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. Sécheresse sur la rive droite pendant l'été, mais rien d'extrême ; qualité semblable à celle du Médoc.

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 Gironde et 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 se révéler pleinement.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Haut-Médoc 2019, Les Brulières de Beychevelle

Cette vaste propriété de Saint-Julien appartient au groupe Castel et à la société japonaise Suntory. Les Brulières n'est pas le second vin, mais bien une étiquette parallèle, issue d'une propriété de 12 hectares située à 5 km de Beychevelle, en appellation Haut-Médoc. Philippe Blanc et son équipe ont produit un très bon vin souple, rond et gourmand, bien marqué par le merlot, qui représente 85% de l'assemblage. Envergure, profondeur et longueur moyennes. À boire d'ici 2026.

46\$ ★★★ 2

14959520

CHÂTEAU BLAIGNAN

Médoc 2015

La présence de vignes sur les terres qui constituent aujourd'hui Château Blaignan (propriété du groupe Crédit Agricole), voisine de Potensac, est attestée dès le XIV^e siècle. Le 2015 repose sur un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot à parts quasi égales. Souple, suave et profilé dans un style flatteur, sans excès de concentration ni de bois. Un très bel exemple des vins de facture moderne, au sens positif du terme, vendu à un prix très attrayant.

22,95\$ ★★★★ 2

11065002

CHÂTEAU BRANAS GRAND POUJEAUX

Moulis-en-Médoc 2016

Ce cru bourgeois situé entre Poujeaux et Chasse-Spleen, sur le plateau de Grand Poujeaux, appartient à Arjen Pen et Justin Onclin. Hubert de Boüard y agit comme consultant depuis 2012. Le vin complète sa transformation malolactique en fûts de chêne (neufs à 70%). Un vin de facture résolument moderne, tant par ses parfums torréfiés, que par son attaque en bouche crémeuse et son épaisseur tannique. Beaucoup de mâche, des saveurs intenses de fruits noirs mûrs, quasi confits, et une finale capiteuse. À boire idéalement entre 2026 et 2030.

58,25\$ ★★★ → ? 3

14805002

CHÂTEAU CLARKE ♥

Après avoir acquis cette propriété dans les années 1970, le baron Edmond de Rothschild n'a ménagé aucun effort ni moyen financier pour tirer le meilleur de ce qu'a à offrir le terroir de Llistrac. Encore aujourd'hui, le vin de Clarke transcende l'appellation Llistrac-Médoc.

Llistrac-Médoc 2016

Le fait que le vin soit composé à 70% de merlot s'explique par une forte teneur en argile dans les sols de Llistrac et ne le prive pas de sa fibre et de sa structure médocaines. Eric Boissenot, consultant en vin chez Clarke depuis 2016, signe un vin plein, long, charnu et généreux, posé sur des tanins finement granuleux. Maintenant âgé de 6 ans, il commence à perdre son fruité juvénile et développe des notes de cuir et de terre humide, sur un fond de prune et de graphite. Éléphant; bon potentiel de garde.

42,25\$ ★★★★★ 3

10677550

CHÂTEAU CLIMENS ♥

Climens appartient à la famille Lurton depuis 1971. Pendant trois décennies, Bérénice Lurton a géré ce Premier cru de Barsac avec brio, livrant des vins d'une constance remarquable. Lurton a annoncé en juillet 2022 qu'elle avait vendu la majorité des parts de l'entreprise au financier Jean-Hubert Moitry.

Bordeaux 2019, Asphodèle

Bérénice Lurton a d'abord converti le vignoble de Climens à l'agriculture bio, puis à la biodynamie dès 2010. En 2018, voyant que la soif du marché pour les vins liquoreux s'essouffait, elle a lancé l'Asphodèle, un vin blanc sec. La concentration du millésime 2019 se mesure dès le premier nez, à ses notes complexes de miel de tilleul, de foin d'odeur et de zeste de citron. La bouche offre la même intensité aromatique contenue; dense, vineuse et très élégante à la fois. Une amertume noble sous-tend cette richesse et pave la voie à une longue finale minérale.

60\$ ★★★★★ 3

14623145

CHÂTEAU HAUT-BLAIGNAN**Médoc 2016, Cru Artisan**

Le Médoc est le nom de la péninsule qui s'étend au nord-ouest de la ville de Bordeaux, et qui héberge les terroirs prestigieux de Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe. C'est aussi le nom d'une appellation secondaire de Bordeaux, située au nord de la péninsule, et dont les terroirs, en général, sont moins prisés que ceux du Haut-Médoc, plus au sud. Composé majoritairement merlot (60%), ce bon médoc de facture moderne est généreux, avec des senteurs de cerise, de cacao et une pointe de confiture de mûre. Le vin tapisse la bouche de tanins mûrs, tout en restant digeste. Un bon achat.

18,70\$ ★★★★★ 2 \$

14029947

CHÂTEAU HAUT-BRETON LARIGAUDIERE**Margaux 2016**

J'aime beaucoup le vin de ce domaine de Margaux, qui appartient à la famille De Schepper depuis 1964. Jamais puissant ni spectaculaire, mais taillé sur mesure pour la table et fidèle à ses origines médocaines. D'abord par sa composition (85% cabernet sauvignon), mais surtout par sa droiture, sa tenue de bouche et son profil très digeste. Bonne consistance et finale savoureuse aux accents de noyau de cerise et de mine de crayon. À boire sans se presser d'ici 2028.

44,75\$ ★★★★★ 2

732065

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD ♥

Maintenant à la tête des Domaines Barons de Rothschild, Saskia de Rothschild a donné le feu vert pour une transition du vignoble de Lafite vers l'agriculture biologique. L'équipe avait déjà fait le pas vers le bio au Château Évangile (Pomerol) dès 2018.

Pauillac 2018, Carruades de Lafite

Le second vin de Lafite impressionne autant par sa puissance que par sa grâce. La maturité du millésime se met au service de l'élégance classique de ce Premier cru classé de Pauillac. L'intensité est là, omniprésente, mais se décline avec retenue. La bouche suit, compacte, tissée d'un grain fin, mûr et caressant, dont il émane une étonnante fraîcheur. La finale est longue, profonde et minérale. Déjà très agréable à boire en juin 2022, après deux heures d'aération en carafe, il sera au sommet de sa forme vers 2028-2030.

516,75\$ ★★★★★ 4 🍷

14200927

CHÂTEAU LA TOUR DE BY

Le vignoble de La Tour de By est situé à un jet de pierre de la Gironde, de l'autre côté de la fameuse route départementale D2, qui traverse les crus classés du Médoc. Frédéric Le Clerc et son cousin Benjamin Richer de Forge gèrent la propriété, certifiée Haute Valeur Environnementale - Niveau 3 (HVE 3).

Médoc 2018

Dans la lignée des derniers millésimes, le 2018 est tout sauf une bête à concours. Plutôt un vin proprement médocain : strict, appuyé sur des tanins fermes, un peu anguleux, mais aussi savoureux avec son fruit noir qui se mêle au cacao et à l'anis étoilé. Un réel plaisir à table avec un gigot d'agneau aux herbes. À boire d'ici 2027.

27,30\$ ★★★★★ 2 \$

11571829

CHÂTEAU PICOURNEAU

Cette propriété appartenant à la famille Richard (Château La Nerthe, à Châteauneuf-du-Pape) est située dans la commune de Vertheuil, voisine de Saint-Estèphe, à l'ouest.

Haut-Médoc 2020

Tout aussi accessible que le 2016 commenté ci-après, quoique enrobé d'une chair fruitée plus croquante et généreuse. La droiture du cabernet assure un tonus naturel au vin ; l'extraction est douce et la texture ne s'en porte que mieux. Un très bon médoc de consommation courante ; à boire d'ici 2025.

18,50\$ ★★★★★ 2 \$

12836462

Haut-Médoc 2016

Disponible en bonne quantité dans le réseau au moment d'écrire ces lignes, le 2016 est ouvert et prêt à boire. Les tanins du cabernet sauvignon ont été assouplis par les années ; la bouche est veloutée, coulante, avec du fruit en réserve. Un achat avisé à moins de 20\$.

18,50\$ ★★★★★ 2 \$

12836462

CHÂTEAU POTENSAC ♥

En plus de veiller sur Léoville Las Cases (Saint-Julien), Jean-Hubert Delon est l'actuel gardien de cette propriété d'Ordonnac, au nord du Médoc, qui est dans le giron familial depuis des lustres.

Médoc 2015

Comme toujours à Potensac, l'assemblage est dominé par le merlot (45%) et l'apport de très vieilles vignes de cabernet sauvignon et de cabernet franc – plantées il y a plus de 80 ans sur les croupes argilo-graveleuses d'Ordonnac – n'est pas étranger à la profondeur et à la constance remarquable du vin. Le 2015 est encore solide et ne montre aucun signe de fatigue. Sa structure, son grain tannique soyeux, mais ferme, et sa sève me rappellent certains vins de Saint-Estèphe. La finale égrène les saveurs de fruits noirs, de tabac blond, de cèdre et de mine de crayon. Cher pour un médoc, mais il transcende son appellation. À boire dès maintenant et jusqu'en 2030.

59\$ ★★★★★ 3

14966017

CHÂTEAU TOUR SAINT-JOSEPH**Haut-Médoc 2016**

Le Groupe Cheval Quancard a produit un 2016 d'une consistance appréciable, posé sur des tanins gommeux et bourré de fruits noirs bien mûrs. Une dominante de merlot (50%) apporte une rondeur séduisante à l'ensemble. Accessible et prêt à boire.

25,50\$ ★★★★★ 2

10752775