

Guide Gerbert Dussert 2014

Résultat / Results

CHATEAU PIRON -BORDEAUX

Le domaine du château s'étend sur 16 ha d'un seul tenant dont 12 ha de vignes plantées sur un sol argileux avec une assise calcaire.

"J'ai le respect du terroir qui donne le goût au vin, précise Gilles Fressineau. Pas de produit standardisé, pas de complaisance à une mode, je préfère utiliser la nature et mon terroir privilégié pour réaliser un vin authentique qui ne ressemble pas à tous les vins et qui a sa personnalité. J'éleve mon vin suivant la tradition transmise par mon père sans céder aux sirènes du commerce. Mon vin, j'en suis fier, il est le résultat d'une alchimie entre ma vigne et l'homme que je suis."

On partage cette éthique en dégustant ce **Montagne-Saint-Émilion 2011**, de robe pourpre soutenu, d'une belle concentration, aux notes de griotte mûre et d'épices, de bouche pleine et riche, aux nuances de fruits des bois et de notes giboyeuses, savoureux en finale. Beau **2010**, qui allie harmonie et richesse alliant une finesse tannique à une rondeur en bouche persistante, parfumé, chaleureux, corsé, de très bonne évolution. Le **2009**, puissant, structuré, très élégant, tout en finesse aromatique, aux tanins riches et bien équilibrés, dégage un nez intense de cerise, de fraise et d'épices, onctueux et persistant au palais. Aucune hésitation.

CHATEAU DE PIOTE -BORDEAUX

Propriété (certifiée Bio en 2012) de 11 ha dont 10 de vignes sur des terres très argileuses avec présence de "crasse de fer" sur les 2/3 des parcelles, et 2 parcelles sont argilo-limoneuses. Le travail de la vigne : épamprage, effeuillage, relevage, sont manuels. Le désherbage est mécanique sans produits chimiques. Les vendanges sont manuelles, un premier tri est effectué sur place le deuxième au chai. La propriété compte quatre cépages différents en raisin rouge (*Cabernet franc*, *Cabernet-Sauvignon*, *Merlot* et *Malbec*) et deux cépages en raisin blanc (*Sémillon*, *Colombard*).

Une valeur sûre avec son **Bordeaux Supérieur cuvée Prestige 2010**, bien charpenté, aux tanins mûrs, à la fois riche et souple, d'une belle finale aux notes de cassis, de pruneau et d'épices. Excellent **Bordeaux Clairet 2012**, de très belle teinte soutenue, corsé et rond à la fois, délicatement épicé, de bouche complexe, ample et fine, avec des nuances de fruits mûrs et de rose, à savourer sur un tagine. Tout en bouche, le **Bordeaux rosé 2012**, au nez intense de petites baies rouges et de framboise, est de bouche gourmande et légère, finale fraîche comme le **Bordeaux blanc 2012**, avec ces notes fraîches d'agrumes, aux arômes délicats de fleurs blanches, de bouche bien parfumée et vive. Il y a aussi le **Bordeaux rouge 2012**, *Cabernet-Sauvignon*, de robe grenat, au bouquet subtil et intense à la fois, aux notes de sous-bois et de fruits rouges mûrs, de bouche ample, et le **Perles de Piote rosé 2010 (8€)**. Pas besoin d'hésiter.

CHAMPAGNE JEUNAUX ROBIN

Michel Jeunaux commence, en 1965. À cette époque, le raisin est apporté à la coopérative du village. En 1973, il se marie avec Marie-Claude, et ils installent le premier pressoir (traditionnel) de la maison. Commentent alors les premières vinifications. Depuis, la cuverie et la cave ont été construites. En 1999, Cyril, leur fils, les rejoint, et en 2003, un deuxième pressoir est installé.

La démarche reste fidèle à une viticulture durable : travail des sols, enherbement, vinifications en cuves mais aussi en fûts de chêne, pour les trois cépages. Les fermentations alcooliques démarrent spontanément ou bien après ensemencement levurien. La fermentation malolactique, toujours effectuée jusqu'à maintenant, devrait ne plus devenir systématique à l'avenir pour conserver davantage de tension et de minéralité sur les vins de base. Les cuvées patientent ensuite entre 2 et 7 ans en cave. Enfin, toujours dans la recherche de la minéralité et du naturel, les dosages sont modérés pour laisser au vin la possibilité de s'exprimer pleinement.

"Dans les vignes, me précise-t-on, suite au virage pris il y a une dizaine d'années pour s'orienter vers le bio, nous allons, cette année avec l'aide de Jacques Mell, prendre celui de la biodynamie."

GUIDE DE SERT-GERBERT VIN 2014

AVIZE

DE SOUSA et Fils

12, place du Commerce - 48120
16 33 05 73 23 38
16 33 22 55 50 54
http://www.champagnejeunaux.com

Proche du sommet au sommet, l'appareil est
normal. En fait de Sousa depuis les débuts ? Si
quelle qualité qualitative avec cette Côte des
Cavaliers, dans le goût les notes premières
cuvées, un grand vin qui le raffinement s'ajoute à
la structure, la douceur d'ajouter à la finesse.

LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIN
honneur, 160 prix d'excellence, 319 sat
134 lauréats

MENTS, les "coups de cœur" de l'année en
CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

ALBIN MICHEL

Guide Gerbert Dussert 2014

Résultat / Results

ABBAYE DE FONTFROIDE - LANGUEDOC

Belle place dans mon Classement 2014. La vigne est implantée ici depuis 900 ans. Les Cisterciens ont planté de la vigne pour avoir du raisin et faire du vin de messe. Ils s'appliquent à faire du bon vin et sélectionnent les meilleures parcelles. Après leur départ en 1901, les vignes sont laissées à l'abandon. La restauration commence en 1986, avec les premières replantations. En 2004, Nicolas et Laure de Chevron-Vilette rejoignent leur famille à Fontfroide, pour restaurer ce vignoble ancien, et redonner aux vins leur lustre d'antan.

Ils n'ont pas eu tort puisqu'ils peuvent être fiers de ce **Corbières Déo Gratias rouge 2009**, Syrah majoritaire et Grenache noir, sélection parcelle des plus vieilles vignes, élevage partiel en barriques de chêne français de 2 à 3 ans durant 14 mois, médaille d'Or au concours général agricole Paris 2011, concentré, au nez de cerise cuite, épicé en bouche avec des connotations de cuir et de prune, aux tanins denses et soyeux à la fois, l'un de mes plus jolis souvenirs gustatifs de la région cette année (14€). Leur **Corbières Déo Gratias blanc 2011**, Roussane majoritaire et Marsanne, 50% de la cuvée fermentée et élevée en barriques neuves, puis élevage de 6 mois en barriques, de belle couleur pâle, de bouche fine et délicate, aux arômes de fruits frais, de noix et de rose, d'une finale parfumée, est à déboucher

sur un poisson au tour (14€). Le **Corbières Laudamus rouge 2011**, charnu, au nez de mûre et d'humus, un vin qui commence à très bien se goûter sur un confit, par exemple (8,70€). On se doute qu'il n'y a donc pas à hésiter.

DOMAINE DE LA SANGLIERE - PROVENCE

Sur une surface de 42 ha, le domaine est entièrement remodelé et tout est mis en œuvre pour une qualité optimale. Dans la lignée du travail de leur père, c'est aujourd'hui une deuxième génération de vignerons, Rémy et Olivier Devictor qui

dirigent le domaine. Le site est protégé par le Conservatoire du Littoral.

Ce **Côtes-de-Provence rouge Prestige 2010**, Syrah majoritaire, complété par du Cabernet Sauvignon (30%), sélection parcelle de vignes à faibles rendements, vendange entièrement égrappée, d'une robe rouge cerise limpide, a un nez de griotte avec des arômes de cassis et de pivoine et une bouche fraîche, un vin aux tanins bien fondus qui demande une cuisine un peu relevée.

Le **Côtes-de-Provence cuvée rosé Spéciale 2012**, au nez à la fois intense et subtil où s'entremêlent la griotte mûre et une touche épicée caractéristique, sec et suave à la fois, se débouche sur un soufflé. Le **Côtes-de-Provence cuvée rosé Prestige 2010**, de robe très brillante, avec ces notes d'orange et de mûre, est à apprécier sur un tagine. En toute confiance.

DOMAINE FREY - ALSACE

Leur fils Julien a rejoint le domaine. "Notre domaine familial, nous dit Dominique Frey, cultive 13 ha de vignes sur 3 communes. C'est avec mon grand-père Joseph et mon père Charles que la vente en bouteilles commença. En 1997, nous avons décidé de passer l'exploitation en culture biologique sous contrôle Ecocert. Depuis 2001, nous pratiquons la biodynamie. Nous essayons de transmettre au vin l'énergie et la vie que nous donnons aux raisins afin que celui-ci soit le plus digeste et le plus vivant possible. Avant tout, la culture biodynamique est un travail de soin de la terre. Les différents traitements de la vigne sont systématiquement accompagnés de tisanes de plantes (ortie, prêle, saule). Le compost et le travail du sol sont fondamentaux. Nous avons aussi une nouvelle cave Bioclimatique en bois."

Remarquable **Riesling Quintessence 2011**, qui associe le fruit à la charpente, épicé, racé et persistant, est un vin de jolie robe brillante, tout en

complexité d'arômes, tout en finale (13,50€). Le **Pinot blanc Rayon de Lune 2012** est un vin harmonieux, aux notes d'agrumes mûrs, qui allie élégance et puissance. (7,30€), tout en bouche comme le **Gewurztraminer Clos Saint-Sébastien 2009**, tout en structure et parfums, avec des notes de noisette et de rose, un vin puissant, sec et souple à la fois. Beau **Pinot noir Quintessence 2009**, ample et parfumé (fraise des bois, épices), corsé, aux tanins équilibrés, ferme et persistant, est de très bonne évolution. Le **Riesling Quintessence 2008** n'a rien à lui envier, avec des arômes de fleurs blanches et de musc, une bouche onctueuse à la finale vive et dense. Très joli **Sylvaner Fraicheur gourmande 2011**, rond, très équilibré, fondu en bouche, très floral, (7€). Goûtez toujours leur **Crémant d'Alsace brut 2009**, de belle couleur, frais et fleuri, très équilibré, alliant rondeur et persistance au palais, de mousse abondante, classique et séduisant (9,90€). Le **Gewurztraminer Collines de Granit 2011**, épicé et floral (rose, fleur d'acacia), de bouche ample et complexe, très typé comme on les aime, vraiment remarquable (10€), tandis que le **Riesling Vieilles Vignes 2011** est tout en structure et parfums, de bouche très subtile avec des notes d'amande, à la fois minéral et fumé. Pas la moindre hésitation non plus.



LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIN
honneur, 160 prix d'excellence, 319 sat
134 lauréats

MENTS, les "coups de cœur" de l'année en
AMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

ALBIN MICHEL

Guide Gerbert Dussert 2014

Résultat / Results

DOMAINE LA MEREUILLE - RHONE

Un Domaine de 16 ha. Culture et vinifications traditionnelles, dans le respect du terroir.

Le **Châteauneuf-du-Pape Les Baptaurels 2010**, de belle robe soutenue, est un beau vin au parfum persistant de griotte et de cassis mûrs, typé, corsé et dense au palais, de belle charpente. Très joli **Châteauneuf blanc 2010**, au nez subtil, d'une belle persistance aromatique, à dominante de fruits secs (abricot) et d'aubépine, riche, avec des nuances en bouche de miel et de fenouil, tout en nuances, parfait sur des viandes blanches comme sur un homard. Goûtez aussi le **CDR blanc 2011**, avec un bouquet très aromatique aux connotations de fleurs blanches et de citronnelle, tout en rondeur et persistant en bouche. Excellent **CDR-Villages rouge 2008**, de couleur cerise soutenue, aux arômes puissants de fruits cuits, de charpente solide.. de garde. Aucune hésitation.

DOMAINE FLACHER - RHONE

Un Domaine de 8 ha, et un vigneron passionné qui envisage de passer en agriculture biologique.

J'ai aimé ce **Condrieu les Rouelles 2011**, une très belle réussite, mariant l'équilibre, la puissance, de la minéralité, du gras, de bouche subtile, à déboucher sur des ris de veau à la crème. Le **Saint-Joseph blanc cuvée Loess 2011**, au nez de rose et de grillé, tout en présence aromatique, est tout aussi séduisant, riche et sec à la fois, tout en finale, très bien élevé. Excellent **Saint-Joseph Terra Louis 2010**, élevé 18 mois en barriques, aux senteurs de fruits cuits et d'humus, aux tanins denses, un vin de bouche à la fois puissante, soyeuse et parfumée, qui poursuit son évolution. Le **Saint-Joseph cuvée Lucie 2010**, élevage 24 mois en fûts, de robe pourpre, souple et corsé à la fois, au nez complexe (cassis mûr, poivre...), de base tannique importante, est un vin solide et typé comme le **Saint-Joseph les Reines 2010**, élevage 12 mois en fûts, rond, qui allie charpente et souplesse, de bouche savoureuse. Aucune hésitation.

DOMAINE DE MOULIN POUZY -SUD OUEST

Situé sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, le Domaine de Moulin-Pouzy, propriété familiale depuis sa création en 1898, s'étend sur 50 ha dont 40 sont plantés en vignes. Les travaux de la vigne sont basés sur un cahier des charges respectueux de l'environnement et de l'écosystème.

Beau **Monbazillac La Cuvée 2010**, issu d'une sélection parcellaire des meilleurs terroirs, 85% *Sémillon* et 15% *Muscadelle*, vendange manuelle grains par grains, fermentation et élevage en barrique neuve de chêne américain 12 à 15 mois, d'un bel équilibre, liquoreux et vif à la fois, gras, aux senteurs persistantes de fruits confits et d'une très jolie finale. Le **Bergerac sec Optimum 2011**, *Sauvignon*, au nez concentré où dominent le lis et les petits fruits frais, est tout en persistance aromatique, d'une belle longueur. Le **Bergerac rouge La Cuvée 2009**, issu d'une sélection parcellaire à majorité de *Merlot*, élevage en fûts de chêne français et américain durant 12 à 15 mois, très légère filtration, un vin de belle couleur rubis profond, avec des notes complexes de réglisse et de fraise, alliant matière tannique et finesse. Joli **Bergerac Rosé Classique 2012**, à la bouche fondue, un vin frais, tout en nuances. Les prix sont très sages. Aucune hésitation.

DOMAINE NIGRI -SUD OUEST

Un domaine très ancien de 13 ha, qui propose ce **Jurançon blanc sec cuvée Confluence 2012**, bien typé, fondu, de bouche intense où dominant les agrumes et les fruits secs (7,50€), de bouche ample comme le **Jurançon blanc sec Pierre de Lune 2011**, vif et frais, aux arômes de pomme et de fleurs blanches, d'une très jolie

tenue en bouche (9€). Le **Jurançon Toute une Histoire moelleux 2011**, dominé par sa finesse aromatique et une matière bien présente, est un vin onctueux et parfumé (amande, abricot confit), à déboucher sur une tarte (14€).



AVIZE

DE SOUSA et FILS

12, place du Commerce - 48100
04 71 01 07 33
04 71 01 07 34
www.champagne-sousa.com



Le Champagne va ensuite se trouver dans leur cave de cave pendant 60 à 120 jours avant d'être dégusté. Les vins de nos Champagnes se vendent à la bouteille. Soyez attentifs, nous avons le meilleur champagne du monde 2007 et de la Nive du label A.L.L.

"C'est un très bon vin de France, que nous avons en Bourgogne, et je suis sûr que dans des années délicates, on voit ce que cela apporte les vignes se différencient mieux. Par exemple, pour le millésime 2011, avec 2012, nous avons obtenu une belle couleur de couleur très claire, bien mûre avec un bon taux d'acidité. Pour la saison

LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIN
honneur, 160 prix d'excellence, 319 sat
134 lauréats

MENTS, les "coups de cœur" de l'année en
CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...

ALBIN MICHEL