



Spécial Millésime 2014

Les domaines incontournables dans la Vallée de la Loire

Anjou

Trop de blancs sont en sous-maturité, les cuvées sont hétérogènes. Les rouges, plus convaincants, se révèlent digestes et fins, avec des réussites admirables. J.-E. S.

(48 vins dégustés)

Vins rouges

16-17 Domaine Patrick Baudouin

Les Coteaux d'Ardenay. Tendres et floraux, ce vin soyeux se montre admirable de finesse. Intégrant un peu de grolleau, la cuvée La Fresnaye est très réussie. 16 €

16-17 Domaine Delesvaux

Montée de l'Épine. Un régal de fruit

16-17 Domaine Thibaud Boudignon

A François. Grande pureté de fruit et précision dans ce vin effilé, cinglant et tendu, dont le boisé est à ce stade un peu asséchant en finale. 30 €

Anjou-Villages

Des vins généreux et expressifs. Les vignes n'ont pas connu de stress hydrique cette année. J.-E. S.

(20 vins dégustés)

16-17 Clos de l'Élu

Magellan. Texture soyeuse et fraîche, délice de fruits mûrs pour ce vin épanoui, délié, lisible et d'une grande finesse. Excellents blanc Bastingage et rouge L'Aiglerie également. 29 €

mûre et nuancée, ciselée. Grand vin profond aux tanins très fins : formidable élégance naturelle, précision de saveurs et allonge mémorables. 39,50 €

17-18 Domaine de la Chevalerie

Busardières. Complet, contemporain et expressif. Son fruit très mûr évoque le coulis de myrtille. Sa fraîcheur est cependant préservée. 19 €

17-18 Domaine des Ouches

La Romana. Vin épuré aux tanins soyeux, fruit en liberté : élevage en amphores très maîtrisé, qui affine et étance ce cabernet bien né. 25 €

17-18 Domaine Aurélien Revillot

Grand Mont. Gourmandise sensuelle. Vin frais et aérien, tout en précision et droiture : la matière nuancée se déploie avec enver-

Cheverny et Cour-Cheverny

Ce millésime 2014 offre de beaux équilibres, avec des rouges fringants et vifs, très ligériens, et des blancs fort bien constitués. J.-E. S.

Vin rouge

(18 vins dégustés)

15,5-16,5 Domaine Philippe Tessier

Le Point du Jour. Une cuvée fraîche et réglissée, en envergure et profondeur, dont l'élevage de qualité patine adroitement le fruit. 11,70 €

Vins blancs