

Juppé et Hollande : rivalité à la Cité du Vin

10 000 vins dégustés
1600 vins retenus

LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE
SPÉCIAL MILLÉSIME 2015
LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ
NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES

ENQUÊTE
Vignobles et centrales nucléaires : cohabitation sous haute tension

Dix blancs de Loire qui vont vous étonner

Clos de l'Élu, Ephata	Anjou	23 €	p. 170
Domaine de Bellivière, Prémices	Jasnnières	14,50 €	p. 173
Domaine Henry Pellé, Les Blanchais	Ménéou-Salon	18 €	p. 173
Domaine François Chidaïne, Les Tuffeaux	Montlouis	env. 17 €	p. 173
Domaine Luneau-Papin	Muscadet Goulaine	17 €	p. 173
Domaine Patrick Baudouin, Les Zersilles	Quarts de Chaume	40 €	p. 174
Domaine Vincent Pinard, Petit Chemarin	Sancerre	29 €	p. 175
Dom. de la Coulée de Serrant, Clos de la Bergerie	Savennières	30 €	p. 179
Domaine de la Prévôté-Bonnigal	Touraine	11 €	p. 180
Domaine Huet, Le Haut-Lieu moelleux 1 ^{er} Trie	Vouvray	38 €	p. 180

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2015 •

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Les réussites du millésime en vallée de la Loire

Vins blancs

16,5-17,5

CLOS DE L'ÉLU

Ephata. Trame pure, effilée, lumineuse ; matière généreuse et gourmande, tout en étoffe et profondeur : tout est en place. 37 €

16,5-17,5

PIERRE MÉNARD

Le Quart des Noëls. Un vin très prometteur, la matière riche doit convertir ses sucres. L'éclat et la tonicité du fruit sont très satisfaisants. 23 €

16-17

CHÂTEAU DE FESLES

Un grand volume mûr pour ce vin soigné et intense, au fruit frais et

majorité planté de pinot noir et gamay, est certifié en 2010.

Les épisodes de gel de 2012 et 2013, qui amputent très sévèrement sa production n'entament pas sa volonté de faire les vins qu'il aime. Sa viticulture est intègre, son travail précis : nous sommes charmés par son Quadrature du Rouge 2015, le plus beau cheverny rouge dégusté cette année. **J.-E. S.**

expressif. Espérons que les dix mois en fûts ne le fatigueront pas ! 12 €

ANJOU-VILLAGES

Au mieux, les vins y sont mûrs et gourmands ; ils se montrent parfois secs et amers. **J.-E. S.**

(20 vins dégustés)

17-18

CLOS DE L'ÉLU

Magellan. Vin aérien au joli nez de cerise. Croquant, savoureux, la matière y est fraîche, poudrée et florale. 30 €

16-16,5

DOMAINE AUX MOINES

Mûr et dense, ce vin frais et précoc se montre déjà gourmand et équilibré. 15 €

(5 vins dégustés)

17-18

DOMAINE DES GRANDES VIGNES

Le Malabé. De bons amers allègent une matière confite, savoureuse, sirupeuse mais nuancée. 24 €

BOURGUEIL

Le niveau d'ensemble est bon. Les vins de graviers récoltés avant les pluies, tout en fruit, sont plus homogènes et aboutis que les vins issus des tuffeaux. **J.-E. S.**

(9 vins dégustés)