



**CHENIN**  
**Le grand cépage de la Loire**  
**132 vins blancs de caractère**

**SUISSE, HERMITAGE, CORNAS**  
**NOTRE TOP 50 DES SYRAHS DU RHÔNE**

**LES LIQUOREUX**

**Vinifié en moelleux ou plus riche encore, le grand chenin touche au sublime**

Ils sont, en quelque sorte, les derniers des Mohicans, mais l'issue de leur combat est riche de promesses : ces vigneron de talent élaborent des cuvées exceptionnelles, à ne pas manquer.

**Bonnezeaux**

**C**ette appellation dédiée aux moelleux peut offrir des vins fins et complexes, mais rares y sont les vigneron sérieux.

**17,5/20**  
**DOMAINE LES GRANDES VIGNES**  
 Le Malabé 2014. Saveurs d'écorce de mandarine et noblesse des sucres dans ce vin tendu, étoffé et brillant. Ce domaine excelle dans toute sa vaste production de blancs frais et sains, certifiés en bio et biodynamie.  
 24 € // 2018-2034  
 Bouteilles/an : N. C.

**16,5/20**  
**DOMAINE DE MONTGILET**  
 Les Trois Schistes 2015. Grande pureté et complexité. Vin élané et suave, finement mentholé en finale.  
 24 € // 2018-2034  
 Bouteilles/an : 20 936

**16/20**  
**DOMAINE RICHOU**  
 Les Violettes 2014. Volume moelleux et frais, sain et digeste. Sucres intégrés, fine acidité en exergue.  
 23 € // 2018-2032  
 Bouteilles/an : N. C.

Très dense, complexe mais pur, intense, aérien, soyeux et très persistant. Grande allonge et fraîcheur préservée.  
 30 € // 2018-2038  
 Bouteilles/an : N. C.

**17/20**  
**DOMAINE OGEREAU**  
 Saint-Lambert Clos des Bonnes Blanches 2010. Récolté grain par grain, ce grand liqueux déploie toute sa palette de saveurs patinées par l'âge (bonbon au miel), tout en fraîcheur et équilibre. Une caresse sucrée, un vin aérien et suave.  
 45 € // 2017-2036  
 Bouteilles/an : 1 066

**16,5/20**  
**DOMAINE PATRICK BAUDOUIN**  
 "1896" 2015. Nez très intense et subtil, grand botrytis. Velouté, profond et finement grillé, c'est un admirable liqueux, tout en fraîcheur et intensité de sève.  
 30 € // 2018-2040  
 Bouteilles/an : 2 880

**17/20**  
**DOMAINE PHILIPPE DELESVAUX**  
 Saint-Aubin Les Clos 2015. Grand purité, poire fraîche ; matière nerveuse, fraîche et élanée, au moelleux relevé de très fins amers en finale.  
 13,50 € // 2020-2038  
 Bouteilles/an : N. C.

**Coteaux du Layon**

**D**évoqués par des moelleux délavés et chaptalisés, les vins du Layon ne brillent que grâce à quelques vigneron courageux qui montrent la voie.

**18/20**  
**DOMAINE PHILIPPE DELESVAUX**  
 Anthologie de Grains Nobles 2010. Nez de mirabelle grillée, admirable complexité (poire confite), formidable intensité de saveurs. Concentration impressionnante et harmonie.  
 60 € // 2020-2045  
 Bouteilles/an : N. C.

**16/20**  
**DOMAINE MATIGNON**  
 Haute Pièce 2015. Riche et ample, tout en fruit exotique (ananas), ce blanc est porté par un excellent fraîcheur et un éclat lumineux.  
 8,20 € // 2018-2030  
 Bouteilles/an : 4 900

**16,5/20**  
**CLOS DE L'ÉLU**  
 Chaume 1<sup>er</sup> cru 2014. Matière suave, intense, richesse digeste et fraîcheur préservée, prolongée par l'éclat du fruit frais.  
 42 € // 2018-2038  
 Bouteilles/an : 3 600

**Coteaux du Layon villages et Premier cru**

**P**ar la qualité de leurs terroirs, six communes ont le droit d'associer leur nom à l'appellation. Les vins produits sur la commune de Chaume peuvent se distinguer par la mention Premier cru.

**16,5/20**  
**THOMAS BATAARDIÈRE**  
 Rablay Rosalie 2015. Nez de poire fraîche, admirable fraîcheur. Les sucres sont intégrés dans les amers. Matière vigoureuse et épicée, vibrante.  
 20 € // 2020-2036  
 Bouteilles/an : 1 200

**BLANCS SECS**

**Le chenin trouve ici ses expressions les plus**

Notre dégustation exceptionnelle le démontre grande. Voici 88 superbes cuvées à partir de 7

**Anjou**

**L**es terroirs de schistes de l'Anjou tempèrent naturellement la vigueur du chenin : il acquiert ici concentration et complexité de saveurs. L'appellation est en plein renouvellement, avec énormément de nouveaux vigneron installés récemment, et des transitions familiales prometteuses.

**17,5/20**  
**CLOS DE L'ÉLU**  
 Ephata 2014. Fraîcheur florale, caractère épicé, brillant et savoureux, dans ce vin scintillant, habité d'un feu intérieur, lumineux et concentré.  
 37 € // 2018-2030  
 Bouteilles/an : 3 000

**16,5/20**  
**DOMAINE NICOLAS REAU**  
 Victoire 2015. Ample, mûr et salivant, ce vin conjugue structure, éclat du fruit et allonge. Vitalité, précision et tension témoignent du talent et des progrès de ce vigneron attachant.  
 30 € // 2018-2030  
 Bouteilles/an : 2 500

**16,5/20**  
**DOMAINE LES GRANDES VIGNES**

regorge de saveurs de fruits ja prolongées de persistantes d'agrumes.  
 17 € // 2018-2026  
 Bouteilles/an : 4 700

**16,5/20**  
**DOMAINE PITHON-PAILLÉ**  
 Coteaux des Treilles 2013. Jo n'a pas ménagé ses efforts pour billiter ce coteau abrupt, où naît un racé et vigoureux, relevé de notes miel et de coing frais.  
 50 € // 2017-2027  
 Bouteilles/an : 4 400

**16,5/20**  
**DOMAINE PHILIPPE DELESVAUX**  
 Franc de Pied 2014. Saveurs de mirabelle ; bouche ample, déliée et tendre, qui associe douceur et tension. Allonge phénoménale avec des notes de sésame grillé. La cuvée Feuille d'Or 2014 est aussi très réussi.  
 19 € // 2018-2032  
 Bouteilles/an : 900

**16/20**  
**DOMAINE PATRICK BAUDOUIN**  
 Effusion 2015. Bon vin gourmand au fruit croquant et juteux, resté sobre et précis, avec un élevage en filigrane. Avec ses petits amers en finale, il est plein de vitalité.

**Coteaux de l'Aubance**

**D**es moelleux légers et délicats naissent ici pour les terroirs de schistes. Quelques formidables trouvailles pour les amateurs !

**16,5/20**  
**DOMAINE PHILIPPE DELESVAUX**  
 Coteaux de l'Aubance 2015. Nez de poire fraîche, admirable fraîcheur. Les sucres sont intégrés dans les amers. Matière vigoureuse et épicée, vibrante.  
 20 € // 2020-2036  
 Bouteilles/an : 1 200

**16/20**  
**DOMAINE DE JUCHEPIE**  
 Le Clos de Juchepie 2014. Très beau chenin nuancé et plein de vitalité, porté par une trame droite et des saveurs fraîches, poivrées, charnues et tout en franchise.  
 N. C. // 2017-2027  
 Bouteilles/an : 5 150

**16/20**  
**DOMAINE DU CLOS FRÉMUR**  
 Le Puits de Rézé 2015. Premier millésimé réussi pour Anthony Robinet.