

MILLÉSIMÉS

DE 1830 À 2016,
430 CUVÉES EMBLÉMATIQUES
DU VIGNOBLE FRANÇAIS

Sélection-fleuve : onze millésimes ligériens

Fameuse pour ses rouges fruités, la Loire est aussi un havre pour les grands blancs de garde. Cette région qui s'étend de l'Atlantique au Massif central est également une terre d'accueil pour les grands liquoreux, que la garde très prolongée rend incomparables.

2015 17/20

DOMAINE DE BELLIVIÈRE

Jasnières Calligramme 2015

(Dégusté en 2017) Grande allonge et nervosité de sève dans ce vin épuré, tendu, lumineux et inspiré, qu'on laissera sagement vieillir sur quinze ans.

41 €

16,5/20

DOMAINE

LA GRANGE TIPHAINE

Montlouis pétillant Nouveau-Nez 2015

(Dégusté en 2017) Fraîcheur florale et aérienne, matière nuancée, subtile. La bulle est savante dans ce vin digeste, sobre et intègre, qu'on peut

17 €

18/20

DOMAINE ALPHONSE MELLOT

Génération XIX 2014

(Dégusté en 2016) Grande vibration et tension manifeste dans ce vin admirable, aérien, dont la trame concentrée et énergique ne présente pas la moindre lourdeur. Finale sur le zeste de citron vert. Inspiré, essentiel, rassembleur.

40 €

17,5/20

CLOS DE L'ÉLU

Anjou Ephata 2014

(Dégusté en 2017) Fraîcheur florale, caractère épicé, brillant et savoureux dans ce vin scintillant, habité d'un feu intérieur, lumineux et concentré. À garder jusqu'en 2030 maximum.

37 €

2013 17,5/20

DOMAINE ÉRIC MORGAT

Savennières Fidès 2013

(Dégusté en 2017) Cuvée d'assemblage de différentes parcelles, ferme et énergique, avec toute la profondeur, le gras et les amers pour défier le temps. Il attendra vingt ans en cave sans soucis.

45 €

16,5/20

DOMAINE PITHON-PAILLÉ

Anjou Coteaux des Treilles 2013

(Dégusté en 2017) Jo Pithon n'a pas ménagé ses efforts pour réhabiliter ce coteau abrupt, où fait ce vin racé et vigoureux, relevé de notes de miel et de coing frais. Il faut le boire entre aujourd'hui et 2027.

N.C.