

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

IGP MÉDITERRANÉEN NOS MEILLEURS ROSÉS

40 QUILLES PLANTÉES

Spécial
pouvoir d'achat
Notre sélection
des Bag-in-Box
de vignes

CHAMPAGNE TOUT L'ÉTÉ !

Nos accords
avec la cuisine
du soleil

NUMÉRO D'ÉTÉ
EXCEPTIONNEL

14000

grands vins de France de 5 à 25 euros

Un cocktail d'émotions à prix canon

L 13477 - 672 S - F : 8,20 € - RD



Tour de France des vignobles

Faites le plein d'émotions de 5 à 25 euros

Plus qu'un tour de France, c'est un véritable panorama des meilleurs vins abordables que nous vous présentons dans ce dossier spécial. 1400 cuvées de toutes les régions, entre 5 et 25 euros. Des vins de plaisir, de partage, des cuvées élégantes pour saluer un été convivial.

Un dossier réalisé par Jérôme Baudouin, Pierre Citerne, Jérémy Cukierman, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Christian Martray, Roberto Petronio, Olivier Poels, Jean-Emmanuel Simond, Karine Valentin et Pierre Vila Pallega

A lors que l'inflation mine le moral des consommateurs, peut-on encore se faire plaisir avec des vins accessibles ? Oui ! Et pas seulement des vins de plaisir et de partage, mais aussi de belles cuvées élégantes et profondes, que l'on peut garder en cave. Et ce dans toutes les régions de France. Cette vaste sélection de 1400 cuvées en est la preuve éclatante.

Nos onze dégustateurs ont sillonné les vignobles, et goûté des milliers de flacons dans les interprofessions et syndicats viticoles qui ont organisé les appels à échantillons. Un vrai marathon qui s'est déroulé pendant plus d'un mois, en mai, afin d'en extraire le meilleur.

Selon les régions et les appellations (régionales ou communales), un prix plafond a été déterminé, jusqu'à 25 € maximum. Un prix qui peut paraître élevé, mais qui, remis dans le contexte de vignobles comme la Bourgogne, le Rhône septentrional ou des appellations communales de Bordeaux, permet de dénicher de belles pépites dans les vignobles prestigieux.

Les surprises sont nombreuses. Ce dossier spécial est l'occasion de découvrir des cuvées inédites, de jeunes vigneron prometteurs et des domaines qui s'illustrent, notamment avec les millésimes 2021 et 2022. L'Alsace offre ainsi de beaux rieslings tendus et précis, le Beaujolais joue sur la gourman-

dise avec les 2021, Bordeaux fait la part belle aux excellents 2020. Cette dernière région devient d'ailleurs une mine d'or de rouges présentant un excellent rapport prix/plaisir, avec des cuvées sur le fruit, équilibrées et faciles à associer à table. Pour les amateurs, 2020 est le millésime de la redécouverte de Bordeaux.

Bien qu'en Bourgogne, les prix continuent à s'envoler, de beaux domaines proposent des cuvées à des prix maîtrisés sur des AOC villages ou régionales. Mettez aussi sur les blancs du Chablisien et de l'Auxerrois, et sur les rouges des Hautes-Côtes, du Mâconnais et de la Côte chalonaise. Plus au sud, la Vallée du Rhône recèle un grand nombre de vins de belle facture qui demeurent accessibles financièrement. De même que les vignobles méditerranéens, comme les rosés identitaires de Provence, et les beaux blancs de Corse et du

Roussillon. La Loire, en 2021, retrouve un profil plus classique, avec des vins frais et équilibrés, et cette brillance qui fait le charme ligérien.

De quoi remplir sa musette pendant les vacances. Car cet été est aussi l'occasion de musarder dans le vignoble, à la rencontre des vigneron que nous mettons en avant dans nos pages, d'échanger, de partager, comme sait bien le faire, le vin qu'on aime. Belles dégustations et bonnes vacances !

**Cuvées
inédites,
vignerons
prometteurs,
domaines qui
s'illustrent**

91/100

CHÂTEAU MAUCAILLOU

● 2020

Cette marque forte de l'appellation est au rendez-vous, avec un vin sérieux, sévère et droit. Une bouteille de confiance qui évoluera parfaitement sur une dizaine d'années. **22 €**

91/100

CHÂTEAU GRANINS GRAND POUJEAUX

● 2020

La propriété livre un vin de belle facture, avec de l'élégance et un côté digeste agréable. Une bouteille gourmande qui pourra se déguster dans les cinq ans. **15 €**

Pauillac

Par Olivier Poels

92/100

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

● Cérès 2021

Un vin totalement atypique pour l'appellation, vinifié sans soufre, au plus près de fruit. Il faut l'aborder pour son côté gourmand, juteux et immédiat. Une belle bouteille taillée pour la cuisine de copains. **25 €**

Pessac-Léognan

Par Pierre Citerne

91/100

CHÂTEAU BARDINS

● 2020

Un fruit plein d'allant, pulpeux, radieux, déjà capable de donner du plaisir (mais le vin aura une longue carrière). Le toucher est plus sensuel que celui de ses pairs. Les tanins sont présents mais croquants. Moins intense, le 2019 (89/100) se situe lui aussi dans l'axe du plaisir. **20,50 €**

91/100

CHÂTEAU CIVRAC LAGRANGE

● 2020

Souple, velouté, flatteur, ce cru se caractérise par une ouverture précoce et une séduction presque exotique dans la saveur du fruit, habilement paré de notes épicées et légèrement empyreumatiques. Un vrai chatoisement ! **18 €**

90/100

CHÂTEAU PICQUE-CAILLOU

● 2019

Encore réservé mais déjà harmonieux, c'est un vin qui sans bomber

le torse conjugue douceur du fruit et structure fine, réactive. Le tout est nimbé par une saveur légèrement fumée qui ne manque ni d'élégance ni d'agrément. **23 €**

90/100

CHÂTEAU HAUT-VIGNEAU

● 2020

Ce cru manifeste dans les derniers millésimes une très belle régularité. Le 2020 n'est pas le plus immédiat mais son potentiel est indéniable. Son propos possède beaucoup de franchise ; très jeune, encore serrée, la matière conjugue densité et droiture. **14 €**

89/100

CHÂTEAU D'ECK

● 2020

Bonne tenue et fraîcheur très satisfaisante, malgré une petite pointe lactique dans l'expression du fruit, pourtant bien affranchie de l'élevage. On ressent une vraie cohérence entre la pulpe et les tanins bien mûrs. **19 €**

89/100

CHÂTEAU HAUT-VIGNEAU

● 2021

Un vin très pâle, net, bien défini, dont le toucher reste aérien malgré un bon volume de bouche. La finale est tonique. **14,50 €**

89/100

CHÂTEAU LAFONT MENEAU

● 2021

Expressif mais discipliné, avec un caractère floral et chlorophyllien qui souligne le fruit. Très net, droit, tout en étant généreux, c'est un beau classique, très représentatif de l'appellation. **13 €**

89/100

CHÂTEAU LAGRAVE-MARTILLAC

● 2021

Communication aromatique en sourdine mais matière bien en place, grasse sans mollesse, sapide, avec un grain et une allonge intéressants. **23 €**

89/100

CHÂTEAU PICQUE-CAILLOU

● 2021

Cadrée par le bois et chargée en gaz, la matière n'est pour l'heure pas très causante, mais elle impose en bouche une présence ferme et droite. Ce vin mérite d'être attendu. **23 €**

89/100

CHÂTEAU PONT SAINT-MARTIN

● 2020

Profil aromatique original, évoquant généreusement les fruits jaunes et exotiques. La bouche est intense, de bon volume, peu acide mais droite et sans mollesse. **24 €**

89/100

CHÂTEAU PONT SAINT-MARTIN

● 2018

Sombre, rôti, velouté, chaleureux, campé sur des tanins gaillards, c'est bien un 2018... Sa saveur, entre cèpe frais et confiture un peu accrochée, se développe avec panache, et même avec entrain. **24 €**

89/100

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN

● 2020

Touche de buis, de menthe, qui vient caractériser un fruit de belle intensité, lequel conserve allant et fraîcheur dans un millésime où les blancs sont parfois mollassons. **14 €**

89/100

DOMAINE DE MERLET

● 2019

Fin, avenant, franc et agile tout en étant fermement tannique, il séduit par son authenticité. Plus intense, la cuvée Prestige est aussi nettement plus boisée. **17 €**

Saint-Estèphe

Par Olivier Poels

93/100

CHÂTEAU CAPBERN

● 2020

Voilà sans conteste l'un des crus les plus sérieux de l'appellation. Le vin est suavé, plein et charnu, avec un fruit expressif et des tanins très soyeux. Taillé pour une garde d'au moins une décennie. **24 €**

93/100

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

● 2020

Lilian Ladouys est toujours une

Domaines Rodrigues-Lalande,

à Castres-sur-Gironde

Des blancs qui tranchent sur la Rive gauche



Domaines Rodrigues-Lalande

José Rodrigues possède quatre propriétés dans le Bordelais.

Chimiste, œnologue, puis propriétaire-exploitant, José Rodrigues est un personnage à part dans l'univers des Graves, un scientifique avant d'être un entrepreneur, animé par un désir de comprendre incisif, une acuité technique presque mystique. En quelques années, il a acheté quatre propriétés, trois en Graves, les châteaux de Castres, Roche-Lalande et de Beau-Site, et une en Pessac-Léognan, Pont Saint-Martin. Le projet est celui de toute une famille. Si les rouges sont de bon niveau, le style des blancs, original et abouti, retient particulièrement notre attention depuis plusieurs millésimes ; fuyant la variété, ils font valoir la richesse glycérolée des textures et une singulière générosité aromatique. **P. Citerne**