

HORS-SÉRIE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

GUIDE
D'ACHAT

300
BOUTEILLES
TESTÉES

CHAMPAGNE
LES PARCELLAIRES
BOUTEILLES PLAISIR
À DÉCOUVRIR

DE MONTIGNY AU
CLOS DE VOUGEOT
Les pépites bourguignonnes

LANGUEDOC
40 ANS ET TOUTES
SES VIGNES

FOIRE AUX VINS
NOS COUPS DE CŒUR

ŒNOTOURISME
*Nos meilleures adresses
dans le terroir*

DIRECTION
LA CALIFORNIE
SUR LA ROUTE
DES VINS

Spécial
VINS

DÉGUSTATION DANS LES VIGNOBLES
DE L'ALSACE À LA CORSE, DE BORDEAUX À LA PROVENCE...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13924 - 32 H - F - 5,90 € - RD



FOIRE AUX VINS

DU 9 AU 28 SEPTEMBRE 2025

10%

EN AVANTAGE
CARTE*

PAS CHER,
C'EST LA
TRADITION

18€
18,50

AOP CHAMPAGNE BRUT
TRADITION DELAGNE
La bouteille de 75 cl
24,67 € le litre

9€
9,99

AOP POUILLY-FUMÉ
DOMAINE DE
FONTENILLE 2024
La bouteille de 75cl
13,32 € le litre

9€
9,90

AOP SAINT-ÉMILION
GRAND CRU
CHÂTEAU COMTE
DES CORDES 2022
La bouteille de 75 cl
13,20 € le litre

***DÈS 40€ D'ACHAT
SUR UNE SÉLECTION
DE VINS, CHAMPAGNES
ET EFFERVESCENTS.**

Intermarché

TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

*Offre réservée aux porteurs de la carte de fidélité Intermarché. Du 9 au 28 septembre 2025, cumulez 10% en avantage carte à partir de 40€ d'achat dans la limite de 150€ en avantage carte cumulés par jour, sur la sélection Vins, Champagnes et Effervescents du prospectus «Foire aux vins» (hors produits porteurs d'autres offres - remise immédiate, lot virtuel ou avantage carte - ainsi que les produits non alimentaires). Voir la limite du cumul avantage carte dans les conditions générales d'utilisation de la carte de fidélité Intermarché. Voir modalités et liste des magasins participants sur [intermarche.com](https://www.intermarche.com)

Annonceur: ITM Alimentaire International - RCSPARIS341192227 - SAS au capital de 117 149 184 € - Siège social: 24, rue Auguste Chabrières 75737 Paris Cedex 15 - Sous réserve d'erreurs typographiques - 2025

HORS-SÉRIE SEPTEMBRE 2025

L'ÉDITO



Tout au long de l'année, sans même compter la Californie et le Venezuela, où deux de nos journalistes se sont rendus, pour produire ce magazine, l'équipe de *Cuisine et vins de France* a parcouru plus de 10 000 kilomètres afin de rendre visite aux vignerons, domaines et maisons du vignoble français.

De la Champagne à la Corse, en passant par la Bourgogne, la Loire, le Bordelais, le Jura... nous avons découvert ou redécouvert des terroirs si variés, des histoires si singulières, des savoir-faire si différents.

Nous avons dégusté des vins qui expriment la passion des producteurs et, à chaque fois, cette même certitude : c'est en allant dans le vignoble que l'on comprend le travail, la force, l'engagement, la détermination de tous ceux qui font le vin.

Aubert de Villaine, cogérant associé du domaine de la Romanée Conti, disait : « Il n'y a pas de grands vignobles prédestinés, il n'y a que des entêtements de civilisation. » Oui, il faut toute cette ténacité pour continuer à y croire, à l'heure où la consommation de vin baisse un peu plus chaque année, où nous peinons à écouler nos stocks, où le président des États-Unis, le pays vers lequel nous exportons le plus de nos vins, joue avec nos nerfs en décidant d'augmenter les taxes douanières. Lorsque vous lirez cet édit, changement climatique oblige, les vendanges auront déjà commencé. Les résultats de 2024 avaient été contrastés. 2025 s'annonce comme un fabuleux millésime à venir pour toutes les régions françaises, de quoi faire un joli pied de nez à la conjoncture et se dire que, bien sûr, l'histoire continue.

SOPHIE MENUT YOVANOVITCH
 @sophiemenutyovanovitch

SOMMAIRE

HORS-SÉRIE SEPTEMBRE 2025 N° 32

Photo couverture:
iStock



3 ÉDITO

6 ACTUALITÉ

12 ŒNOTOURISME

Sur la route des vins

LES VIGNOBLES

18 ALSACE

Les créchants, un joyau de la viticulture alsacienne

26 BEAUJOLAIS

Morgon, entre puissance et délicatesse

30 BORDEAUX

Crus bourgeois, une autre vision du Médoc

34 Art de vivre à Saint-Émilion

38 BOURGOGNE

La renaissance du château de Saint-Aubin

40 Mythique clos Vougeot

44 Le renouveau de l'aligoté

46 Saint-Bris, le sauvignon bourguignon

48 Montagny, appellation bourguignonne méconnue

50 Saint-Vincent Tournante en Maranges

52 La Bourgogne inattendue

54 CHAMPAGNE

Les cuvées parcellaires

60 JURA

La montagne aux pépites

64 LANGUEDOC

40 ans et toutes ses vignes

68 Montpeyrroux, au nom du cru

70 LOIRE

Élegants et parfumés pouilly-fumé

72 Châteaumeillant rime avec gouleyant

74 Blancs secs d'Anjou

76 Gorges, cru originel du Muscadet

78 PROVENCE

Les vins de Cassis, trésor provençal

82 Les Baux-de-Provence, l'ode au bio

84 Corse, les cuvées autochtones

88 RHÔNE

Vacqueyras, intense et chaleureux

91 SAVOIE

La jeunesse porte le dynamisme savoyard

94 SUD-OUEST

Bergerac, invitation au pays de Cyrano

96 Saint-Mont, l'esprit de groupe

98 AILLEURS

California, wine to wave

106 Santa Teresa, l'art du rhum au féminin

FOIRES AUX VINS

108 NOTRE SÉLECTION

En grandes surfaces, sur le Web
et chez les cavistes

112 CARNET D'ADRESSES

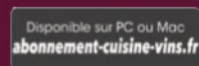
114 OURS



Retrouvez l'édition digitale de votre magazine sur votre
smartphone ou tablette

Abonné au magazine papier ?

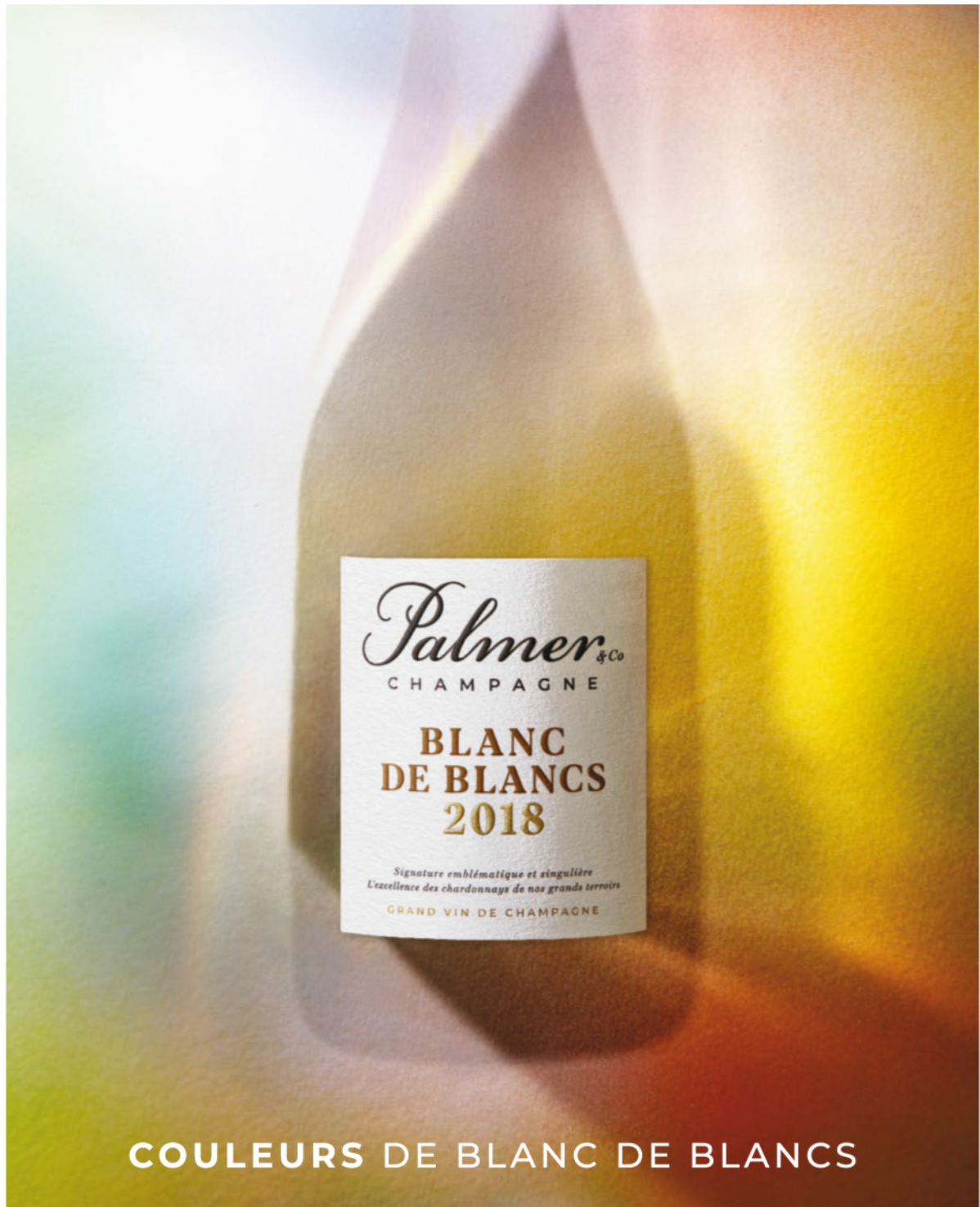
L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.



RETROUVEZ NOS OFFRES D'ABONNEMENT P. 87, P. 114

Palmer & Co

CHAMPAGNE



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PLAISIRS D'EXCEPTION AUTOUR DU VIN

DÉCOUVRIR, PARTAGER ET SE RÉGALER.

Par Sophie Menut Yovanovitch et David Nunes Ruano



GRAPILLE, POUR RAVIR LES PALAIS LES PLUS RAFFINÉS

On aimerait garder l'adresse pour soi. Le bar à vins de Xavier Thuizat, meilleur sommelier de France en 2022, est une vraie bulle enchantée. Dans une ambiance élégante et feutrée, on ne vient pas seulement pour boire un verre, mais pour découvrir un terroir, partager et se régaler. Chaque vin proposé, issu souvent de cuvées rares ou confidentielles, peut-être accordé avec des petites bouchées (grappillettes). Avec toute sa gentillesse, le sommelier, qui se partage entre l'Hôtel de Crillon, Ritz et Grapille, met son grand savoir à portée de vos verres pour un moment enchanteur.

HENNESSY PARADIS SE DÉVOILE EN JEROBOAM

En 2025, la maison Hennessy révèle un nouveau chapitre de son art de vivre : Hennessy Paradis s'offre désormais dans un format d'exception – un jéroboam de trois litres, présenté dans un coffret en chêne, écho aux barriques du chai Paradis où reposent les eaux-de-vie les plus anciennes de la maison. Imaginé par le designer italien Ferruccio Laviani, ce flacon sculptural – plus de 8 kg de verre en fusion – incarne la rondeur et la profondeur de l'assemblage, composé d'une centaine d'eaux-de-vie rares. Il s'accompagne d'un rituel de service unique, de deux verres en cristallin, et d'un accessoire en cuir personnalisable, pour une expérience aussi précise qu'intemporelle. Une nouvelle façon de célébrer la soie et la lumière de Paradis, disponible depuis le 16 juin à Cognac, au cœur même de la légende. Prix sur demande.



LES TENTATIONS DE FAUST

Il sait tout faire, Christophe. Cuisiner et déguster. Son blog est une mine d'informations. Vous cherchez un vin, vous souhaitez en apprendre plus sur une région vinicole, un cépage, un millésime, l'histoire d'une région ? Christophe a la réponse. Il déguste et donne son avis sur les cuvées, il partage ses recettes de cuisine, ses accords mets et vin. Bien plus que cela, l'homme organise des cours de cuisine, des dégustations à l'aveugle, se déplace pour cuisiner chez vous et, parole de ses amis, fédère tous ceux qui l'ont rencontré. Alors, laissez-vous tenter !



PRÉSERVER LE VIN AVEC STYLE

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? Grâce au petit bouchon nouvelle génération Kabuto, de Bipod, objet stylé, fruit d'une technologie haute définition, votre vin est protégé de l'oxydation et toutes ses qualités aromatiques sont conservées sans effort. Il suffit de poser le bouchon et d'actionner le dispositif de mise sous vide pour éliminer plus de 95 % des molécules d'air emprisonnées dans la bouteille.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Cette nouvelle édition propose un voyage au cœur de la viticulture française. Là où la tradition dialogue avec l'innovation, avec des grands vins de garde, cépages rares et créations de la nouvelle génération. Une sélection à découvrir en exclusivité

LE 30 SEPTEMBRE
dans les magasins E.Leclerc



**LES SAVEURS
DE LA NOUVELLE
SÉLECTION
FRAÎCHEUR⁽³⁾**

Des vins fruités et légers qui privilégient l'accessibilité tant par le prix que leur profil.



BIENTÔT NOTRE FOIRE AUX VINS



**70 INCROYABLES
DONT PLUS DE 45
À MOINS DE 10€⁽¹⁾**

Depuis plus de 20 ans, E.Leclerc fait découvrir l'excellence des vignobles français à prix E.Leclerc. C'est LA sélection incontournable pour ne pas se tromper.



**DES OFFRES
EXCLUSIVES SUR
LA FOIRE AUX VINS**

sur la 2^e bouteille achetée parmi une sélection de best-sellers⁽³⁾.



**AVEC L'APPLICATION MA CAVE
CHOISIR UN VIN N'A JAMAIS
ÉTÉ AUSSI SIMPLE.**

- Conseils d'experts E.Leclerc.
- Plus de 1 million de notes et de commentaires.
- Suggestions d'accords mets et vins par région.
- Retrouvez l'intégralité de l'offre Foire aux Vins.



(1) Voir détails de l'offre en magasin ou sur www.e.leclerc/cat/les-incroyables-eleclerc. (2) Carte E.Leclerc 100 % gratuite et disponible immédiatement. Offre en Tickets E.Leclerc non cumulable avec des produits de la même gamme bénéficiant d'un autre « Ticket E.Leclerc » ou d'une autre promotion. Bon d'achat réservé aux porteurs de la Carte E.Leclerc, sur présentation en caisse de la Carte E.Leclerc et valable dès le lendemain de son obtention, cumulable sur la Carte E.Leclerc et utilisable sur tous les produits de l'ensemble des centres E.Leclerc participant au programme de fidélité. Les produits bénéficiant d'une offre « 2^e produit à 50 % en Ticket E.Leclerc » sont limités à 18 produits par foyer pour cette opération. Offre réservée à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente. (3) Détail de la sélection dans votre magasin ou sur www.e.leclerc. Pour connaître la liste des magasins et Drives participants, les dates et les modalités, appelez : **ALLO E.Leclerc** ☎ **N°Cristal 09 69 32 42 52** du lundi au samedi de 9 h à 19 h.

E.LECLERC, CRÉATEUR DE LA FOIRE AUX VINS DEPUIS 1973

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

TOUT SUR LES SPIRITUEUX OU PRESQUE

Un ouvrage très pédagogique pour découvrir le monde des spiritueux. Comment les déguster à la manière d'un professionnel, leur élaboration entre fermentation et distillation, les grandes familles de whiskies, rhums, à base de fruits... et la manière de les utiliser dans la mixologie. Si vous rêvez de devenir sommelier ou bartender, voilà un livre qui vous sera bien pratique. Si vous êtes tout simplement passionné, vous y trouverez de quoi enrichir vos connaissances.

« Académie Vins spiritueux » (Ellipses), sortie le 24/06/2025.

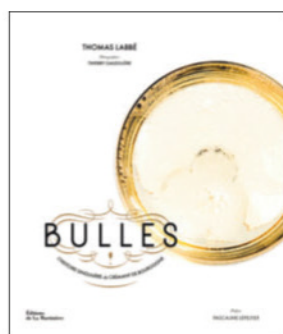


NATURELLEMENT GNOLE

Un livre comme un manifeste, qui défend les spiritueux naturels, c'est-à-dire ceux qui retranscrivent le plus naturellement possible le fruit, la plante, le grain dont il est issu, le terroir et la personnalité du distillateur. Plus que complet, l'ouvrage explique le travail d'un distillateur, nous détaille les différents alambics et toutes les variétés de gnoles. Il nous emmène découvrir ceux qui les font, comment les boire.

De quoi devenir incollable sur le sujet.

Le Grand Livre des spiritueux naturels, de Theresa M. Bullmann et Laurent de Sutter (Éditions Intervalles).



BULLES

Si l'AOC crémant de Bourgogne a fêté ses 50 ans en 2025, l'effervescence dans la région date du XVIII^e siècle. Non loin de sa prestigieuse voisine la Champagne, la Bourgogne a toujours eu les cépages et les terroirs propices à l'élaboration de vins à bulles. Dans les années 1850, ils étaient plutôt des vins de dessert, puis les crises successives d'avant 1945 essoufflent leur production. Il faudra attendre 1950 pour que les ventes bondissent. Sous la plume de l'historien Thomas Labbé, le récit, riche et détaillé des vins mousseux bourguignons prend forme. Les photos magnifiques de Thierry Gaudillère nous rappellent que la Bourgogne n'est pas uniquement terre de grands vins blancs et rouges.

L'histoire singulière du crémant de Bourgogne, de Thomas Labbé (Éditions de La Martinière), sortie le 25/04/2025.

MILLÉSIMES LITTÉRAIRES

NOURRIR L'ESPRIT DE BELLES LECTURES.



20 000 LIEUX SOUS LES MERS AVEC LES ATELIERS CAMUS

Inspiré des voyages extraordinaires de Jules Verne, dont l'œuvre a toujours été présente dans la famille de Cyril Camus, voici un cognac né de l'océan et assemblé sous les mers. Il a fallu l'expertise de Julie Landreau, maître de chai de la maison Camus, pour créer un cognac hors du commun, puis de celle d'Isabelle Colignon, directrice de création, pour concevoir un objet d'art digne du spiritueux. Après avoir assemblé les différentes eaux-de-vie qui le constituent, dans un fût de chêne de 35 litres, celui-ci est emprisonné dans une cage métallique et plongé dans l'Atlantique, au large de l'île de Ré. Pression atmosphérique, mouvement des marées, température et obscurité influent sur le divin breuvage qui s'imprègne de saveurs iodées et offre une expérience aromatique mémorable. Il est ensuite présenté dans une carafe en cristal de Daum, tandis que des tentacules en bronze étreignent délicatement le flacon. Un objet presque unique puisque seules cinq carafes seront disponibles à la vente.

Cognac sous les mers, les Ateliers Camus. Prix sur demande.



Nouveau classement des Crus Bourgeois du Médoc 2025 :
Château de Malleret confirme son rang parmi les meilleurs !



Ce qui devait être exceptionnel est devenu l'essentiel.

l'asuitateller - Photos © M. Boudot - © M. Ramos



CHATEAU *de* MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

chateau-malleret.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SÉLECTION BAR L'ART DE DÉGUSTER

RHUM, WHISKY, COGNAC... MULTIPLIEZ LES PLAISIRS !



LIQUEUR GOLDEN EIGHT

Des courbes sensuelles pour ce flacon produit par la distillerie Massenez. Une liqueur à cheval entre tradition et innovation, soit un assemblage d'eaux-de-vie de poire williams vieilles huit ans, qui donnent son nom à la bouteille. En bouche, des notes de vanille et de caramel apportées par sa longue maturation, de la douceur comme une confiserie, à déguster on the rocks, à ajouter à un cocktail ou à accompagner d'un roquefort.

29,95 € les 70 cl.



RHUM ARRANGÉ ISAUTIER

En direct de La Réunion, la maison Isautier célèbre 180 ans d'histoire et sept générations qui se sont succédé dans la plus vieille distillerie de l'île. Une nouvelle création, l'arrangé vanille bourbon, met en lumière la vanille, un des joyaux de l'île. En provenance du domaine de Bellevue, à 10 km de la distillerie, elle est infusée à froid pour préserver le maximum de ses arômes. À servir givré ou allongé, avec un tonic pour mieux savourer ses notes rondes et épicées.

16,90 € les 50 cl.



SUNTORY WHISKY TOKI

Les amoureux de whisky connaissent bien la maison japonaise Suntory. Elle offre ici une vision entre tradition et modernité avec « Toki », « temps » en japonais. Pensé comme un blend, ce flacon est le fruit de l'assemblage du savoir-faire de trois distilleries emblématiques qui apportent chacune des notes différentes, entre rondeur, vivacité, profondeur. Avec ses notes de pamplemousse, de menthe poivrée et de thym, il a la souplesse de se prêter à maintes dégustations. À savourer pur, sur glace ou en cocktail.

34,90 € les 70 cl.



COGNAC FRAPIN

Un coffret en édition limitée, écoconçu et recyclable, contenant une carafe et deux verres tulipe pour mieux apprécier cette eau-de-vie élue Cognac de l'année 2025. Issu d'un vignoble familial de 240 hectares, vieilli plus longtemps que le minimum légal, élaboré artisanalement, il offre un nez d'orange et une bouche tout en douceur intense et longue sur des notes épicées et poivrées.

99 € le coffret.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



Jeudi 4 septembre

La Foire aux Vins



Champagne Brut

Dutriaux

AOP

(1 L = 25,32 €)

OFFRE FLASH

18.99€



Vallée du Rhône

Gigondas

Domaine Bertrand Stehelin

2024 AOP

(1 L = 16,65 €)

OFFRE FLASH

12.49€



Bourgogne

Petit Chablis

Domaine des Ormes

2023 AOP

(1 L = 13,19 €)

OFFRE FLASH

9.89€



**-18
ans**

LA LOI INTERDIT
LA VENTE D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT
RÉALISÉS EN CAISSE

Toutes les bouteilles sont de contenance 75 cl sauf mention particulière. Suggestions de présentation.

(1) Prix remporté sur la base d'un sondage représentatif auprès de 2825 clients de 38 cavistes réalisé en mai 2023, méthode CAWI (computer assisted web interview). Distinction délivrée par l'Institut de la Qualité (IAQ). La distinction se réfère à Lidl en tant que caviste dans son ensemble et non à des offres individuelles.

Année 2025 - Photos non contractuelles - Sauf erreurs typographiques - LIDL RCS Nanterre 343 262 622 | [NOVEMBRE.com](https://www.novembre.com)



**SCANNEZ
pour retrouver
le catalogue**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

EXPÉRIENCES ŒNOTOURISTIQUES

AUX 4 COINS DE LA FRANCE (OU BEAUCOUP PLUS LOIN),
LES VIGNOBLES VOUS PROPOSENT DE CÉLÉBRER L'ART DE VIVRE
ET LE VIN À TRAVERS DES MOMENTS EXCEPTIONNELS.

Par Béatrice Delamotte, Sophie Menut Yovanovitch et David Nunes Ruano



DROUHIN, EXPÉRIENCES INÉDITES AU CŒUR DE LA BOURGOGNE

La maison Joseph Drouhin célèbre l'exceptionnel à travers des expériences à la carte. Une plongée dans l'histoire de Maurice Drouhin mêlée à une dégustation de cinq vins rares. *Sur la route des grands crus* propose une journée d'exploration de quatre parcelles renommées, ponctuée de quatre dégustations in situ et d'un déjeuner gastronomique. Ou encore, une immersion dans le célèbre Clos des Mouches et une visite des caves historiques ou un séjour dans la luxueuse suite, au cœur du vignoble de La Folie de Vougeot, magnifiquement restaurée. *Visites sur réservation uniquement.*



AU RYTHME DE LA LOIRE

On profite de ce qu'il fasse encore beau pour monter sur un bateau traditionnel et admirer les paysages ligériens tout en dégustant les vins locaux. Plusieurs formules possibles entre escapade gourmande, croisière au coucher du soleil, bivouac en écolodge ou nuit à bord d'une toue cabanée.

Loire évasion œnotouristique, à partir de 22 € par personne.



COGNAC, À LA DÉCOUVERTE DU SAVOIR-FAIRE

Vous voulez en apprendre plus sur le cognac ? Le domaine Voyer Vaudon, entre Angoulême et Cognac, vous accueille pour une visite entre pressoir, cuve, distillerie, chai et salle d'assemblage. À travers des ateliers de mixologie, d'assemblage, de comparaison de crus et food pairing, c'est une vision de l'art de vivre et de l'héritage de nos belles traditions qui sont transmises dans cette maison de cognac vieille de deux siècles. *Visite et ateliers toute l'année sur réservation.*



SE RESSOURCER DANS LES VIGNES DU MÉDOC

Non loin de l'estuaire de la Gironde, la maison d'Estournel, propriété historique du Château du Cos d'Estournel, dans le Médoc, s'est transformée en demeure de charme avec 14 chambres cosy en pleine nature. Une yourte bien-être s'est installée sous la fraîcheur des arbres et invite à une parenthèse holistique à travers soins et massages ciblés. Une façon de se régénérer et de lâcher prise le temps d'un séjour.



LE JARDIN DU CHÂTEAU DE MALLE, À SAUTERNES, PRIX DU JARDIN PATRIMONIAL 2025

Racheté par Luc et Clémence Planty en avril 2024, le Château de Malle a retrouvé son lustre avec le prix du jardin patrimonial décerné par l'association des Parcs et jardins en Aquitaine et la Fondation du patrimoine. Classé monument historique depuis 1943, il déploie ses parterres de broderies végétales inspirées d'André Le Nôtre, ses sculptures mythologiques et ses perspectives théâtrales sur plus de 6 ha. Grâce aux archives du domaine, le couple a replanté 6 300 buis « renaissance » pour redonner son statut de « jardin de parade » au lieu, dans l'esprit de ses créateurs au début du XVIII^e siècle. *Visite dès 5 euros.*





TERRA VINUM, VIN ET ART DE VIVRE EN ALSACE

À 10 km de Colmar, sur la route des grands crus, Pélagie et Georges Scherb ont créé un concept unique qui réunit un domaine vinicole, un hôtel spa haut de gamme et un restaurant, une façon de vivre le vin à travers une découverte immersive. Quelque 42 chambres de 90 à 250 €, un espace bien-être et un vignoble cultivé en bio pour une vraie plongée dans la richesse du vignoble alsacien.

EN PROUVENCE, S'INITIER À L'ART DE VIVRE FAÇON GALOUPET

Le cru classé de Provence invite les visiteurs au cœur de la propriété de 69 hectares en bio. Imaginé comme un espace d'accueil destiné à faire découvrir la richesse de son terroir méditerranéen, Château Galoupet propose une dégustation des cuvées sur la terrasse, face aux salins, et de prolonger le moment de détente grâce à la petite restauration imaginée par le chef du Lilou Hôtel à Hyères, Emmanuel Perrodin. Dans la salle, la décoration invite au farniente, tandis que les assiettes multiplient les expériences gustatives avec une large offre d'amuse-bouches.





ET DE DEUX À PARIS... LES AMOUREUSES BIS

Trois ans après l'ouverture des Amoureuses, Alena Iampolskaia et Benjamin Leroy dévoilent Les Amoureuses bis, nouvelle adresse entre la place des Vosges et Bastille. À la fois cave à vins et table de partage, le lieu cultive la convivialité autour de 200 cuvées triées sur le volet, à déguster à la grande table centrale, pensée pour encourager les rencontres. La carte invite au grignotage raffiné, avec des produits soigneusement sourcés et une sélection de « mets signature du chef », imaginés par un chef mystère. Notre coup de cœur ? Le maki au thon épicé, à savourer du bout des doigts, verre à la main. Dans un décor élégant mêlant bois, métal brut et vignes suspendues, Les Amoureuses bis célèbre l'authenticité du vin... et la magie des instants partagés. Entre tradition japonaises et techniques novatrices.



LE CHÂTEAU DE SANCERRE DEVIENT UN HÔTEL 5*, LES HAUTS DE SANCERRE

Avec sa vue imprenable sur la vallée de la Loire, le Château de Sancerre se transforme en hôtel haut de gamme et intimiste. Rebaptisé Les Hauts de Sancerre, il se compose de 8 chambres au sein même du château et de La Table d'Arnaud, par Arnaud Munster, dans la cave du XIV^e siècle. L'établissement devrait se doter d'ici 2027 d'une vingtaine de chambres et suites supplémentaires - dont 6 hébergements insolites dans la forêt -, d'un spa et d'un restaurant gastronomique.



SÉJOURNER DANS L'UNE DES CINQ CHAMBRES DU CHÂTEAU DE CHASSAGNE- MONTRACHET

Au cœur des prestigieux climats bourguignons, qui fêtent cette année leur dixième anniversaire d'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco, le Château de Chassagne-Montrachet propose de profiter de son emplacement exceptionnel en séjournant dans l'une des cinq chambres de standing. La table d'hôtes promet une expérience gastronomique typiquement bourguignonne pour partir à la découverte des vins de la famille Picard, propriétaire du domaine.



WHISKY HÔTEL À LOS ANGELES POUR SA COLLECTION DE WHISKIES RARES ET ANCIENS

Conçu par le célèbre restaurateur et hôtelier Adolfo Suaya, ce boutique hôtel de 132 chambres et suites offre une expérience unique aux amateurs de whisky avec une collection impressionnante de flacons rares et anciens. L'occasion de savourer un verre dans les confortables fauteuils chesterfield profonds ou au comptoir en marbre pourpre de l'élégant bar.



« LE 3 », NOUVELLE ADRESSE ÉLÉGANTE AU CŒUR DE REIMS

Pour son 40^e anniversaire, la maison Thiénot ouvre un lieu exceptionnel dédié à l'univers du champagne. Stratégiquement située entre la cathédrale et la gare, la bâtisse dévoile un parcours immersif qui permet de découvrir 1 km de caves historiques ainsi qu'une cuverie souterraine de 10 m de haut, un cloître végétalisé, un bar à champagne panoramique, mais surtout un hôtel de 12 chambres et une suite avec terrasse privée. Un spa complètera l'offre en fin d'année.

PORTE BRUNET, LE CHIC AU CŒUR DE SAINT-ÉMILION

C'est dans l'ancienne commanderie du village, construite au XII^e siècle, que Benoît Trocard, quinzième génération de vignerons ancrés à Saint-Émilion, a choisi d'ouvrir son hôtel de charme. Telle une maison de famille à la décoration élégante et chic, le lieu ne comprend que six chambres, dont deux suites avec vue à 180° sur la cité médiévale depuis l'ancien chemin de ronde devenu balcon. Les autres chambres dominent les jardins à la française du Château Canon. Les maîtres de maison mettent un point d'honneur à proposer un petit déjeuner à la française, à base de produits bio et en circuit court. Déjeuner et dîner peuvent aussi être organisés. L'occasion de découvrir les vins des propriétés de la famille Trocard.



LE MONTRACHET, LE RESTAURANT DE ROMAIN VERSINO, À PULIGNY- MONTRACHET

Dans une ancienne auberge du XIX^e siècle à Puligny-Montrachet, la table de l'hôtel Como attire les gastronomes avec la cuisine du chef Romain Versino. La carte met en avant les produits de saison tout en célébrant la générosité et la richesse de la Bourgogne à travers des associations de saveurs étonnantes. Passé par de beaux établissements comme le Cap-Eden-Roc à Antibes, le K2 Palace et l'Apogée à Courchevel ou encore le Château Saint-Martin, à Vence, Romain Versino propose toute l'année son plat signature : le pigeon et foie gras en croûte de céréales. Évidemment, la carte des vins est à la hauteur avec quelque 1250 références sélectionnées par André Berthier, chef sommelier et directeur du Montrachet, dont deux pages dédiées aux vins du Domaine de la Romanée-Conti...



LES GRANGES DE SAUTERNES, NOUVEAU SPOT GOURMAND

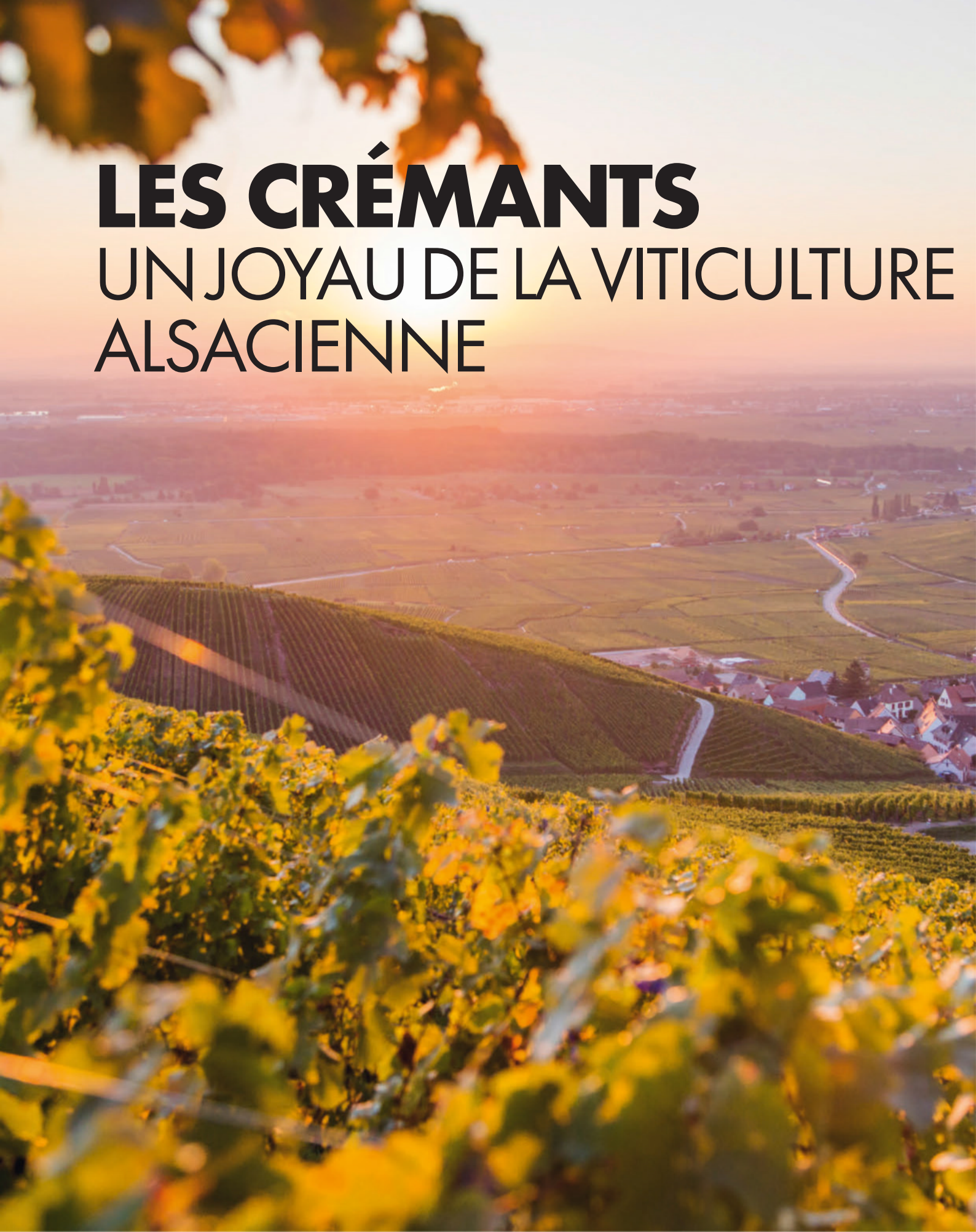
L'histoire de ce restaurant est celle d'un trio de passionnés : Alexis Angliviel de La Beaumelle, Didier et Pascale Galhaud. Le premier a déjà eu plusieurs vies. Courtier en grands crus, il fut aussi directeur de propriétés du Médoc, dont le Château Fourcas Dupré, avant de renouer avec sa passion de jeunesse, la cuisine. Quant aux Galhaud, Didier a



longtemps dynamisé le Château Guiraud avant de reprendre les rênes du Château d'Arche. En parallèle, avec son épouse, il a ouvert une superbe maison d'hôtes à Sauternes, La Sauternaise. Tous trois ont imaginé une adresse différente, à la fois restaurant, bar à vins lounge à la sélection pointue et prestigieuse, et épicerie fine. Aux fourneaux, Alexis revisite avec maestria les produits locaux et de saison dans des compositions toutes plus alléchantes les unes que les autres.

LES CRÉMANTS

UN JOYAU DE LA VITICULTURE ALSACIENNE



EN TÊTE DES RÉGIONS PRODUCTRICES DE VINS PÉTILLANTS EN FRANCE, EN QUALITÉ COMME EN QUANTITÉ, L'ALSACE POSSÈDE UN VRAI TALENT EN MATIÈRE DE BULLES. À PRIX GÉNÉRALEMENT DOUX, SES CRÉMANTS SE DÉGUSTENT DE L'APÉRITIF AU DESSERT. Par Sophie Menut Yovanovitch

La production de crémants en Alsace occupe une place de choix dans le paysage viticole de la région, alliant tradition et savoir-faire pour produire des vins effervescents de grande qualité. Ils représentent le tiers de la production régionale et sont le miroir de la culture alsacienne.

Une tradition récente mais une expertise ancienne

Débutée officiellement dans les années 1970, lorsque la région a commencé à développer cette appellation pour rivaliser avec d'autres régions françaises comme la Champagne, la production de vins effervescents remonte cependant à bien plus longtemps en Alsace, avec des méthodes artisanales pratiquées par des vignerons passionnés. La reconnaissance officielle du Crémant d'Alsace en 1976 a permis de structurer cette production et d'assurer une qualité constante.

L'importance de la production de crémants

La production revêt une importance économique et touristique considérable et contribue à la renommée internationale de la région. Accessibles, les

crémants séduisent le marché français, mais aussi les nombreux touristes qui se baladent sur la route des vins.

La méthode champenoise

La fabrication du crémant d'Alsace suit la méthode traditionnelle, également appelée méthode champenoise. Après la récolte, les raisins, principalement issus de cépages spécifiques, sont pressés délicatement pour préserver leur fraîcheur. La fermentation alcoolique est suivie d'une seconde fermentation en bouteille, où la mousse et les bulles se forment grâce à l'ajout de levures et de sucre. La durée de vieillissement sur lies, généralement d'au moins neuf mois, permet au vin de développer ses arômes complexes.

Quatre cépages principaux aux différentes caractéristiques

Les principaux cépages utilisés pour élaborer le crémant d'Alsace sont le pinot blanc ou auxerrois, le pinot gris, le riesling et le pinot noir. Ces cépages apportent chacun des caractéristiques particulières : fraîcheur, finesse, complexité aromatique ou structure. La combinaison de ces variétés permet d'obtenir des crémants équilibrés, élégants et expressifs.

CARTE DE VISITE

- **APELLATIONS** : 51 grands crus.
- **SUPERFICIE** : 15 600 hectares, du nord de Mulhouse au sud de Strasbourg.
- **CLIMAT** : continental.
- **CÉPAGES** : sylvaner, pinot blanc, muscat, pinot gris, gewurztraminer, pinot noir, riesling.
- **SOLS** : très variés (calcaires, argilo-calcaires, marneux, mono-gréseux, granitiques, schisteux...).



JEAN-BAPTISTE ADAM
Blanc de noirs,
Génération, 25,10 €.

Un brut sans aucun dosage. Créé en 2016 comme clin d'œil à l'arrivée de la seizième génération. Comme une soléra, chaque année sont ajoutés, dans la réserve perpétuelle, les pinots noirs de la récolte. Une bouche très gourmande aux arômes pâtisseries, de pomme fraîche et d'amandes, des bulles très fines.



DOMAINE DOPFF AU MOULIN
Soléra Brut nature 12.17,
35 €.

12 pour indiquer le début de la soléra, constituée de 6 vendanges successives qui ont servi à élaborer ce crémant tiré en 2020 et dégorgé en 2024. Ce temps long lui a donné une belle patine tout en finesse. C'est un vin de gastronomie, à déguster avec des volailles crémeuses ou un vieux comté.



HENRI EHRHART
24 mois 2020, 10 €.

Issu de pinot auxerrois élevé 24 mois sur lattes, un vin au nez fruité et caressant, une bouche très minérale, salivante, sur le côté agrumes, une belle salinité qui lui donne beaucoup de fraîcheur et des bulles fines calmées par l'élevage.



DOMAINE BOEHLER
Extra-brut 2022, 13,50 €.

Un crémant assemblé en pinot blanc, chardonnay et auxerrois. Une belle ossature et beaucoup de pureté. Un champagne plein de fougue avec ce qu'il faut de rondeur et de salinité, combo gagnant avec des huîtres.



GUSTAVE LORENTZ
Zéro dosage, 13 €.

Assemblé en pinot noir, blanc et chardonnay, un crémant fruité et frais avec de beaux amers salivants en finale. Complexe et si facile à comprendre en même temps, il s'ouvre en toute occasion. Très bon rapport qualité-prix.



DOMAINE LÉON BOESCH
Zéro, 19,60 €.

Un nez d'agrumes et de fleurs blanches pour ce brut nature issu de la vendange 2021 et produit en biodynamie. Pinot auxerrois, riesling, pinots gris et blanc, chacun des cépages apporte sa particularité en bouche. Une acidité plaisante, désaltérante et pur, dans la finesse et une finale sur l'amertume.



CHRISTIAN BARTHEL
14,50 €.

Un extra-brut non dosé, assemblé avec une majorité de pinot blanc. Le vignoble entre 350 et 500 mètres est classé zone de montagne. Élevé 6 mois en barriques puis 24 mois sur lattes. En bouche, beaucoup d'intensité, des arômes de pommes, quelques notes poivrées et beaucoup de gourmandise.



MAISON WILLM
Cuvée Prestige, 11,30 €.

Un nez floral, des arômes de pêche juteuse, voilà un crémant bio à base de pinot auxerrois, aux bulles crémeuses tout en gourmandise, sur la délicatesse et la fraîcheur des fruits, soutenu par une très belle richesse aromatique.



**DOMAINE WACH
2017 Magnum, 49 €.**

Restée 90 mois sur lattes et vendue à moins de 100 exemplaires, voilà une cuvée prestigieuse à base d'une majorité de chardonnay. Salivant, crayeux et minéral, des notes de brioche chaude et de fleurs blanches. Que la fête commence !



**VALENTIN ZUSSLIN
Bollenberg 2016, 39 €.**

Grandi sur la colline calcaire du Bollenberg, au climat quasi méridional et assemblé en pinots auxerrois et gris, préalablement vinifiés séparément. Un temps long sur lattes et toute la magie du savoir-faire de la maison : riche, puissant, solaire, des notes grillées équilibrées par celles d'agrumes : un grand vin complexe.



**DOMAINE MURÉ
Prestige, 16 €.**

Un crémant assemblé avec pas moins de 6 cépages. Planté sur le magnifique clos Saint Landelin. Un nez suave de fleurs blanches et de fruits croquants, qui se confirme dans une bouche très fraîche et légèrement grasse, de discrètes notes vanillées et des bulles fines pour un vin à ouvrir à tout moment.



**DOMAINE JEAN SIPP
Blanc de noirs, 16 €.**

Un 100 % pinot noir cultivé sur les terroirs de Ribeauvillé. Un nez aux notes de petits fruits rouges, que l'on retrouve dans une bouche qui oscille aussi vers les agrumes, arrondis par quelques notes d'amande, tendu par une belle effervescence et une tension toute en finesse.



**BESTHEIM
Grand Prestige 2019, 16 €.**

En matière de crémants, la cave de Bestheim est dotée d'un outil technique et de savoir-faire excellents. Ce vin issu de pinot blanc en est le reflet. Elevé 40 mois sur lattes, il est un savant équilibre entre finesse et profondeur, note de brioche, et acidité des fruits rouges tenue par une superbe longueur.



**DOMAINE ALBERT MANN
Extra brut 2022, 19 €.**

De la finesse et une aromatique incroyable pour ce magnifique crémant, véritable explosion aromatique entre brioche rôtie, amande, minéralité soutenue par une mousse crémeuse et délicate, à déguster avec un carpaccio de langoustines. Tout le talent de la famille Barthelmé à découvrir dans ce flacon.



**CAVE DE RIBEAUUVILLÉ
Giersberger rosé, 12,30 €.**

Un 100 % pinot noir élaboré par l'excellente cave de Ribeauvillé. Son nom est un hommage au château qui domine la région. Un nez de fruits rouges soutenu, une bouche comme une corbeille de fruits rouges très ronde et fraîche, croquante et douce à la fois. Sur une petite friture de poissons ou un fromage léger.



**MOLTÈS ET FILS
2019, 16,30 €.**

Un 100 % chardonnay au nez crémeux et un peu pâtissier, des notes de fruits tout en rondeur, de pêche et de fruits exotiques. Riche, profond et charnu. Beaucoup de souplesse et d'amplitude pour ce très bon flacon à ouvrir avec un homard grillé ou une tarte aux fruits secs.



**ARTHUR METZ
Grand Terroir Schiste
Schieferberg, 25,95 €.**

Pinots gris et noir et rieslings plantés sur la colline de Schieferberg composent ce vin de gastronomie très droit et plein de finesse. Une belle acidité et des notes citronnées se mêlent à des fruits plus mûrs pour une belle finale saline.



**MAISON KLIPFEL
Brut Nature 1824, 15 €.**

Un bel équilibre pour ce flacon alliant gourmandise et fraîcheur et mêlant ce que l'on aime retrouver dans un crémant. Un côté crémeux, des bulles fines, des notes d'agrumes et de fruits blancs, le tout à parfaite maturité due à son vieillissement.



**DOMAINE WEINZAEPFEL
L'origine 1253 2019, 36 €.**

Un nez profond de brioche, frais et très sapide, une matière enrobée, très ciselée, beaucoup de gourmandise ajoutée à des notes beurrées pour ce brut laissé 40 mois sur lattes. À ouvrir à l'apéritif ou sur une salade de crabe.



**DOMAINE DE L'ÉCOLE
Blanc de blancs, 9,60 €.**

Un crémant frais et ciselé, des notes pâtissières qui se mêlent à d'autres citronnées dans un bel équilibre et beaucoup d'harmonie pour ce flacon à l'excellent qualité-prix, à savourer dès l'apéro ou avec une tarte au citron.



**MAISON JEAN HUTTARD
Blanc brut nature, 18 €.**

Un crémant bio non dosé, élaboré par le domaine familial crée en 1860. Assemblé en chardonnay et pinot blanc. Il représente la philosophie de la maison; un vin tout en pureté, bouquet de fleurs et de fruits blancs, assez charnu et très frais.



**GINGLINGER-FIX
Brut 2022, 13,90 €.**

Un assemblage de cépages grandis à 10 km au sud de Colmar sur des vignobles en coteaux. En bouche, un vin très lumineux, tendre et vif à la fois, une véritable petite friandise aux notes pâtissières et juteuses comme la pomme.



**CLEEBOURG
Révélation, 14,95 €.**

Assemblé des 3 pinots (blanc, gris et noir), le crémant haut de gamme de la cave a connu un élevage de minimum 36 mois qui lui apporte une belle profondeur et de la rondeur, des bulles fines et de la douceur, des notes de pain grillé et une finale citronnée pour l'équilibre. Un classique à goûter.



**VINCENT FLEITH
Brut nature, 17,40 €.**

Le domaine travaille en biodynamie et avec le moins d'interventions possible sur ses vins qu'il veut très purs, comme ce crémant non dosé, croquant, onctueux et gourmand. Des notes de fruits jaunes et de noisette, des bulles bien intégrées, des arômes amers en finale. Très réussi.

PORTRAITS

C'EST TOUJOURS MIEUX DE DÉGUSTER LES VINS AVEC CEUX QUI LE FONT. FAISONS SAUTER LES BOUCHONS CHEZ 4 VIGNERONS D'ALSACE !



ÉMILE BOECKEL
Brut rosé 2023, 13,70 €.

Un crémant rosé à base de pinot noir qui mêle des arômes de fraise, de citron et de pain grillé alliés à quelques touches d'orange amère qui réveillent le palais. Une mousse onctueuse, dans la finesse et la pureté.



ALLIMANT-LAUGNER
Cuvée Platine, 19 €.

Assemblé en pinot blanc et riesling sur la base de la vendange 2019, un crémant sans aucun dosage, qui s'est affiné 42 mois sur lattes. Des notes de poire et d'amande grillée pour ce vin cristallin à l'attaque nette.



DOMAINE ARMAND GILG
Brut 2022, 11,50 €.

Un vin bio lumineux, à l'attaque vive et intense, sur des notes de fleurs blanches qui laisse la place à une corbeille de pêches et poires juteuses et quelques notes d'épices. Une belle minéralité due aux sols calcaires de la propriété.



MITTNACHT FRÈRES
Extra brut 2019, 14 €.

Un crémant tout en finesse, des bulles délicates, un nez sur la pomme que l'on retrouve dans une bouche entre biscuit, beurre frais et amertume. Une belle finale en équilibre pour un vin dans la douceur.



CÉLINE METZ

Céline représente la onzième génération du domaine créé en 1728. À l'aube de ses 30 ans, elle qui habitait à Avignon et travaillait à Paris pour une société strasbourgeoise réalise que ce n'est pas le sens qu'elle veut donner à sa vie. Elle décide de retrouver ses terres natales et les 10 hectares (dont 2 sur le grand cru Winzenberg) du domaine familial. Depuis 2021, avec son compagnon Jean-Michel, elle travaille en agriculture biologique. En 2023, ils se sont orientés vers les principes de la biodynamie. Boris, l'ancien chef de culture du domaine Ostertag, les a rejoints il y a un an. Tous trois travaillent le plus naturellement possible sur les 54 parcelles, la plupart sur les terroirs calcaires. Les étiquettes des bouteilles ont changé et Céline imprime sa marque et fait des vins à son image, francs et très plaisants, marqués par une belle minéralité. Son crémant brut nature 2021 (13 €) assemblé à majorité de pinot blanc auquel s'ajoute riesling et auxerrois est resté deux ans et demi sur lattes (à l'image des élevages longs qu'elle recherche pour équilibrer ses vins). Ses notes gourmandes de fleur de sureau, son joli gras équilibré par sa minéralité et une superbe aromatique en font un vrai couteau suisse à ouvrir sans se poser de questions.

PORTRAITS



FAMILLE RUHLMANN SCHUTZ

Trois garçons et une fille pour poursuivre l'aventure initiée par la famille en 1960, passée de coopérateurs à vignerons. Antoine Schultz s'occupe du commercial, son frère Thomas gère les stocks et les grands comptes en France. Louise Anne Ruhlmann, leur cousine est actuellement sommelière au restaurant gastronomique Le Crocodile. Jacques Émile, son frère, gère les 54 hectares de vignes du domaine répartis sur 190 parcelles (la magie de la diversité des sols alsaciens !). Avec les 70 hectares supplémentaires qu'ils reçoivent en approvisionnement, ce n'est pas moins d'une trentaine de cuvées qu'ils proposent à la vente. Là encore, la magie du terroir ! Pas moins de 30 % de crémants dans cinq cuvées différentes. Tous les quatre viennent de lancer la cuvée Héritage, un crémant réserve perpétuelle (31 €). Une soléra assemblée de 2017, 2018, 2019 mise en bouteille entre 21 et 36 mois d'élevage. Pinot blanc, auxerrois, riesling et pinot gris lui apportent sa complexité, son fruit et ses notes florales. Fines bulles et très belle longueur pour un vin de gastronomie.

MÉLANIE PFISTER

Mélanie a repris le domaine à la suite de son père en 2008. Sa famille d'origine suisse s'était implantée comme coopérateurs en 1860 près de Strasbourg. C'est son grand-père qui a commencé à faire du vin, et son père très avant-gardiste a beaucoup travaillé dans les vignes, en adoptant les techniques d'engrais verts, en éclaircissant les rangs de vignes... Mélanie continue le travail de précision. Déterminée, elle sait exactement ce qu'elle veut produire dans ses 11 hectares et 40 parcelles cultivées en biodynamie. Des vins secs comme les recherchent les consommateurs. Tendus, ciselés, énergiques, à la forte personnalité, mais aussi faciles à comprendre : une équation pas toujours simple à résoudre. Son travail et son talent font que les amateurs sont si friands de ses flacons qu'elle est souvent en rupture de stock. Son crémant Breit, un blanc de blancs en extra-brut (19,50 €), assemblé avec 60 % de chardonnay, 20 % de pinot blanc et 20 % d'auxerrois, est issu de la vendange 2022. Resté 20 mois sur lattes, il mêle notes de pommes et de brioche soutenues par d'autres citronnées. On sent la grande finesse du chardonnay grandi sur du calcaire. Vineux et en même temps frais et léger.



ESTELLE BALZER-LEVEAUX AU DOMAINE SIEBERT

Elle est courageuse, Estelle ! En 2021, toute jeune maman, elle reprend la gestion du domaine Siebert, situé à 20 km de Strasbourg. Née en Picardie, elle a travaillé



en Champagne. Œnologue de formation, issue d'une famille d'agriculteurs, ce qui explique peut-être sa volonté, elle s'occupe aujourd'hui de 10 hectares répartis sur 34 parcelles, dont 97 % se trouvent sur un même village. Elle vient de créer deux nouvelles cuvées de crémant. Le 1824 en blanc (15 €), imaginé pour les 200 ans du domaine. Issue de la vendange 2021, c'est une cuvée parcellaire de pinot auxerrois très tendu, très tannique et en même temps très fin et soyeux, équilibré par des notes salines et minérales. Le crémant rosé Terre de pinot rosé (16 €) est issu de pinot noir grandi sur un sol marno calcaire et sur des parcelles à 200 mètres d'altitude. Il est tout en finesse, mêlant notes minérales et fruitées soutenues par des bulles très fines. Pas facile de faire un choix entre ces deux bulles.



Viticulteur en Alsace
Propriétaire du Clos Saint Landelin

Clos Saint Landelin... l'âme de la famille Muré.



www.mure.com

MORGON ENTRE PUISSANCE ET DÉLICATESSE

L'ORIGINALITÉ DES VINS DE LA PLUS VASTE COMMUNE DU BEAUJOLAIS RÉSIDE DANS LEUR GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. DES VINS QUI PEUVENT S'APPRÉCIER AUSSI BIEN DANS LEUR JEUNESSE QU'AVEC L'ÂGE.

Par Béatrice Delamotte

CARTE DE VISITE

- **APPELLATION** : AOC Morgon (1936).
- **SUPERFICIE** : 1060 hectares.
- **COULEUR** : rouge.
- **CÉPAGE** : gamay noir à jus blanc.
- **CLIMAT** : tempéré océanique, à influences continentales et méditerranéennes.
- **ALTITUDE** : 310 mètres.
- **SOL** : granite, pierre bleue et argile à blocs.
- **À TABLE** : c'est après quelques années en cave que le morgon donne le meilleur de lui-même. Corsés et robustes, les vins seront alors d'excellents compagnons d'une côte de bœuf sauce framboise-échalote, d'un rôti de chevreuil aux airelles ou de fromages à forte personnalité comme un munster ou un livarot.

Deuxième cru du Beaujolais en superficie, Morgon fait partie des appellations stars de la région. Ne dit-on d'ailleurs pas « le fruit d'un Beaujolais, le charme d'un Bourgogne » ? Tout un programme. Il faut dire que le gamay, seul cépage, puise une personnalité unique dans des sols principalement composés de roches décomposées – des schistes – appelées « roches pourries » ou « morgonites ». Ces sols donnent des vins puissants et structurés, parfois comparés à ceux de la côte de Nuits. Sur la jeunesse, on les repère vite avec leurs arômes de fruits rouges (cerise, framboise, prune) et leurs notes florales intenses (pivoine, rose). Au bout de quelques années de garde, le vin « morgonne », c'est-à-dire qu'il développe des arômes caractéristiques du terroir : fruits mûrs, kirsch, des notes de sous-bois et de cuir. Sa texture plus ronde et tannique que celle des autres crus du Beaujolais en fait un grand vin qui ne dépareillera pas sur les tables de fêtes.



CHÂTEAU PUGELON
Lieu-dit « Corcelette »
2022, 18 €.

Cerise, framboise et fraise des bois participent à un bouquet tout en fruit juteux et frais, relevé par des épices chaudes. Ce côté charnu se retrouve dans une matière acidulée, pleine d'énergie. La douceur de la matière caresse le palais et la finale poudrée complète le charme.



CHÂTEAU DE PIZAY
Morgon 2023, 13,50 €.

Entre puissance maîtrisée et fraîcheur fruitée, la complexité du bouquet fait plaisir. Fleurs poudrées et épices douces viennent compléter l'aromatique. Soulignée par des tanins fondants, la bouche reprend des notes de petits fruits rouges frais dans une matière soyeuse, qui ne manque pas d'ampleur.



MAISON PIRON
Les Charmes 2023, 18 €.

Les fruits rouges et noirs mêlent leurs arômes dans un bouquet frais et intense, très juteux, aux accents épicés. Très soyeuse, la matière n'est que caresse en bouche. On retrouve la gourmandise de la framboise et de la cerise qui s'impose en finale.



DOMAINE DE COLETTE
Les Charmes 2022,
14,70 €.

La cerise et la framboise s'imposent dès les premiers arômes, tandis que les épices douces réchauffent le bouquet. Fraîche et veloutée, la bouche s'équilibre entre tanins chocolatés et petits fruits rouges compotés. Un dessert en soi.



CHÂTEAU GRANGE
COCHARD
Samantha 2022, 22 €.

Le nez s'ouvre sur des arômes mûrs de petits fruits rouges (framboise, cerise) et des parfums floraux subtils. Tout aussi raffinée, la bouche est veloutée par des tanins élégants qui accompagnent une matière dédiée aux fruits rouges. Une superbe expression du morgon.



VINESCENCE
DOMAINE DES SCHISTES
2024, 10,80 €.

Frais et tendre, le nez n'est qu'arômes de framboise écrasée et épices chaleureuses. Plus intense, la bouche est marquée par des tanins veloutés qui épaulent une matière très juteuse, à peine acidulée. Un morgon sur la légèreté.



**DOMAINE DU VIEUX BOURG
Javernières 2022, 19 €.**

La rose prête ses parfums doux et poivrés à un bouquet marqué par le juteux de la framboise écrasée et la touche chaleureuse du poivre blanc fumé. Tout en fraîcheur et en raffinement, la bouche reprend cette aromatique dans une matière déliée et subtile. On en oublie les jolis tanins.



**PARDON & FILS
La Croix Gaillard 2023,
10,20 €.**

Dès les premiers effluves, on hésite entre le côté charnu des fruits rouges compotés, la douceur de la rose d'Ispahan séchée et des notes d'épices chaudes. Veloutée par des tanins enrobés, la bouche reprend des notes de petites baies noires charnues et profondes.



**DOMAINE DES MARRANS
Corcelette 2023, 18,50 €.**

Cerise burlat, cassis et myrtille entremêlent leurs arômes dans un bouquet profond et sombre. Bien plus lumineuse, la bouche n'est que fraîcheur. On retrouve des notes de framboise et de cerise dans une matière intense, qui ne manque pas de charme.



**DOMAINE LOUIS CLAUDE
DESIGNES
Javernières 2023, 25 €.**

Une corbeille de petits fruits rouges mûrs ouvre un bouquet tout en charnu et en gourmandise, à peine saupoudré d'une pincée de poivre blanc. Fraîche et intense, la bouche reprend des notes de groseille et de cerise. Des petits tanins aimables accompagnent la dégustation.



**DOMAINE L'OISEAU
DE PASSAGE
L'Envol 2024, 19 €.**

Sous une robe rubis clair, on découvre un bouquet tout en fraîcheur. La framboise et la cerise sont bien présentes et participent à un nez séduisant, tout en gaîté et en peps. Presque rafraîchissante, la bouche est un ravissement de fruit et de tendresse. On en redemande.



**CHÂTEAU DE DURETTE
Hommage 2023, 13,50 €.**

Les fruits rouges se marient harmonieusement aux parfums floraux délicats dans un bouquet tout en subtilité et finesse, mais qui ne manque pas de maturité. Fraîche et acidulée, la bouche se montre très salivante, avec une trame tannique soyeuse. La finale légèrement mentholée fait plaisir.

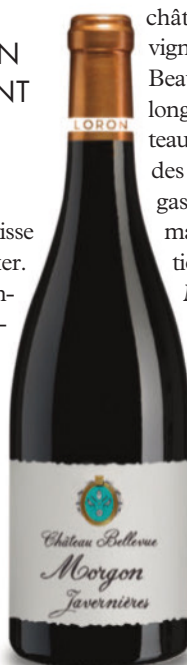


Château Bellevue en lumière

DEPUIS SON RACHAT PAR JEAN LORON, L'EMBLÉMATIQUE PROPRIÉTÉ DE MORGON A RETROUVÉ SA SUPERBE, ET LES VINS FONT HONNEUR À L'APPELLATION. Par Béatrice Delamotte

Dominant le village de Villié-Morgon, la superbe bâtisse du XIX^e siècle aurait bien des histoires à raconter. À commencer par celle de la famille Lumière, inventeur du cinématographe et originaire de Lyon. Le fils d'Auguste, Henri, en fit l'acquisition dans les années 1940 et profita des vins de la propriété et du magnifique paysage pendant une décennie avant de la revendre à la princesse Lieven, née Chateaubriand.

Mais c'est en 2009 que Jean Loron donne un coup de projecteur au château en le rachetant. La bâtisse est entièrement rénovée et permet aujourd'hui de passer la nuit dans l'une des chambres d'hôtes, dont certaines offrent une vue sur l'un des plus beaux parcs arborés de la région. S'y côtoient des arbres bicentennaires et parterres fleuris. Le



château a obtenu le prix du « meilleur accueil dans le vignoble » en 2024 et fait partie du collectif Châteaux en Beaujolais qui organise visites et manifestations tout au long de l'année. Ainsi, le 15 novembre prochain, le château accueillera une soirée exceptionnelle « Sur les traces des frères Lumière », entre animation immersive, dîner gastronomique et grands crus de la propriété servis en magnum. Une manifestation dans le cadre de l'opération « A table avec l'histoire ».

Mais que serait le Château Bellevue sans ses 24 ha de vignes ? Frédéric Maignet, directeur technique, connaît chaque parcelle, quasiment chaque pied de vigne et est intarissable sur l'évolution géologique des terroirs qui composent l'appellation morgon. En cave, c'est la jeune Élodie Rousselot qui élabore les cuvées dans le chai modernisé en 2009. On se délecte avec le morgon Javernières 2022 (25 €). Issu de vignes centenaires, il s'ouvre sur la concentration et les fruits mûrs, mais qui gardent de la fraîcheur. Sous des tanins aimables, la matière est charmeuse et soyeuse, avec une texture satinée.

CRUS BOURGEOIS, UNE AUTRE VISION DU MÉDOC



HÉRITAGE D'UNE TRADITION DU XV^E SIÈCLE, LES CRUS BOURGEOIS ONT SU SE REMETTRE EN QUESTION AVEC UN CLASSEMENT QUINQUENNAL QUI REBAT LES CARTES. LA CERTITUDE POUR LES AMATEURS DE PÉPITES DE DÉNICHIER DES VINS ACCESSIBLES DE GRANDE QUALITÉ. Par Béatrice Delamotte

CARTE DE VISITE

• **AOC** : mention : cru bourgeois (120), cru bourgeois supérieur (36), cru bourgeois exceptionnel (14).

SUPERFICIE : 3 400 hectares.

COULEUR : rouge.

CÉPAGES : cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, malbec.

CLIMAT : océanique.

SOLS : graveleux dans le Haut-Médoc, argilo-calcaire voire argilo-sableux dans le Médoc.

ALTITUDE : de 2 à 45 mètres.

À TABLE : selon les appellations, les rouges sont plus ou moins raffinés, avec de la structure et de l'ampleur. De quoi s'associer avec de belles pièces de viande rouge, une poêlée de champignons, de la lotte au chorizo.

Comme souvent à Bordeaux, la réussite est liée à la domination anglaise. Les crus bourgeois n'y échappent pas puisque leur nom vient d'un privilège accordé aux marchands de vins qui étaient exonérés de charges sur leur vente. De quoi s'assurer de confortables fortunes et acquérir les meilleures terres du Médoc, qui seront appelées « crus bourgeois ». Au fil des siècles, une hiérarchisation va s'instaurer, d'abord officieuse, jusqu'à la création du premier classement officiel en 2010 entre crus bourgeois, crus bourgeois supérieurs et exceptionnels. D'abord annuel, ce classement devient quinquennal en 2020. La dernière édition, publiée en février dernier, valide la sélection de 170 châteaux et récompense les propriétés les plus constantes et engagées tout en valorisant la diversité des styles. Car au-delà de faire partie d'une famille de producteurs, la mention cru bourgeois valide des visions parfois originales grâce à l'arrivée d'une nouvelle génération à la tête des propriétés et met un coup de projecteur sur les différentes appellations du Médoc. Avec, pour les consommateurs, la garantie de découvrir des cuvées de qualité et abordables puisque les prix varient de 10 à 20 euros pour la plupart. Alors, suivez le logo CB sur les bouteilles.



HAUT MÉDOC
Château Corconnac
CB 2019, 19 €.

Sous une robe d'un beau rouge grenat, on découvre un bouquet épanoui aux arômes fruités de petites baies et violette. En bouche, la matière se révèle plutôt crémeuse, avec un bel équilibre entre structure tannique et fraîcheur avant une finale fruitée et persistante.



HAUT MÉDOC
Château Croix du Trale
CB 2020, 12,20 €.

La framboise compotée, la confiture de fraise et un trait de jus de cerise... autant d'arômes qui s'imposent dès les premiers effluves dans un bouquet charnu et juteux. Plus acidulée, la bouche n'est que fruit et énergie. Des tanins satinés accompagnent la finale.



HAUT MÉDOC
Château du Moulin Rouge
CB supérieur 2019, 14 €.

Fruits noirs, fleurs pourpres et encre de Chine participent à un bouquet intense et profond. En bouche, la trame acide surprend d'abord, mais son énergie se transmet à la matière qui se met à briller. Les tanins veloutés assagissent la finale et lui apportent un côté cacaoté très gourmand.



HAUT MÉDOC
Château Prieuré de
Beyzac, CB 2020, 15 €.

Sur la retenue, le nez déploie des parfums tendres de fleurs avant que fruits et épices ne mêlent leurs arômes. Dynamique, la bouche est marquée par les fruits rouges croquants qui imposent leur loi. La fraîcheur de la finale annonce une belle garde pour ce vin.



HAUT MÉDOC
Château Saint Ahon
CB 2016, 16 €.

Le temps a fait son effet et les parfums du bouquet rappellent la rose fanée, le tabac blond et la framboise compotée. La bouche a gardé une belle fraîcheur qui anime une matière suave et juteuse. Les tanins se font oublier et ne restent que le raffinement de la matière.



HAUT MÉDOC
Château Paloumey CB
exceptionnel 2023, 20,50 €.

Premier millésime en cru bourgeois exceptionnel, ce vin ravit les narines dès les premiers arômes avec un fruit très pur. En bouche, la finesse des tanins fait plaisir tandis que l'on retrouve des notes de fruits frais dans une matière soyeuse et raffinée.



HAUT MÉDOC
Château Vieux Landat
CB 2020, 16 €.

Bleu, violet, noir, toutes les nuances des petites baies se retrouvent dans un nez raffiné qui ne manque pas d'ampleur pour autant. Tout en fraîcheur, la matière déborde d'énergie et de fruit, sous des petits tanins espiègles. C'est plein de gaité et de peps.



HAUT MÉDOC
Château du Taillan
CB exceptionnel 2020, 21 €.

Cerise noire, mûre et framboise participent à un bouquet très fruité et profond. Ces notes se retrouvent dans une matière intense, à la trame fraîche telle un jus de cerise. Des tanins fondus accompagnent la dégustation. Une finale très salivante, qui reprend des notes fruitées.



HAUT-MÉDOC
Château Malescasse, CB
exceptionnel 2022, 29,15 €.

Tout en puissance maîtrisée, le bouquet se montre raffiné et sombre comme une soie pourpre. Les fruits apportent leur intensité tandis que des parfums floraux embaument. On retrouve cette intensité dans une matière chatoyante, entre tanins délicats, trame tout en fraîcheur et aromatique fruitée.



HAUT-MÉDOC
Château de Malleret
CB exceptionnel 2022, 31 €.

Sous une robe grenat intense, on découvre un nez marqué par les fruits frais, juteux et charnus tandis que la violette apporte sa douceur. Délicatement acidulée, la bouche est portée par la fraîcheur de tanins délicats. La framboise et la mûre signent une finale soyeuse et salivante.



HAUT-MÉDOC
Château Reysson, CB
exceptionnel 2023, 19,50 €.

Opulent et charnu, le bouquet déploie des arômes de cerise compotée, presque de clafoutis, et la rose ancienne apporte ses parfums poudrés et légèrement poivrés. Pleine d'énergie, la bouche est traversée par une trame fraîche qui évoque la framboise et la pêche de vigne juteuse. Délicieux et dynamique.



MARGAUX
Château Mongravet
CB exceptionnel 2023, 30 €.

Encore un peu fermé, le nez laisse pourtant deviner des arômes frais et tendres de petits fruits rouges croquants. Tout en fraîcheur et en acidité, la bouche est d'une énergie folle, entre notes de cerise, de groseille et de myrtille. Les tanins se font oublier avant une finale souple.



MARGAUX
Château Pavil de Luze, CB
exceptionnel 2019, 26,50 €.

Juteux est le premier terme qui vient à l'esprit. Celui des fruits rouges bien mûrs et de l'orange sanguine. Une sensation qui se retrouve dans une matière délicate, aux tanins parfaitement fondus. Ne reste que le côté salivant des petites baies rouges et leur subtile acidité qui vient titiller en finale.



MARGAUX
Château d'Arsac
CB exceptionnel 2018, 24 €.

Superbe millésime dans l'appellation, 2018 s'ouvre sur un nez mûr et frais à la fois, aux accents torréfiés. Des tanins puissants mais polis ouvrent une bouche aux notes de mûre juteuse. Tout en longueur, la matière s'étire langoureusement jusqu'à une finale savoureuse et charnue.



MÉDOC
Château d'Escurac
CB 2019, 14,75 €.

Tel un jardin enchanté, le nez déploie des trésors parfumés entre fleurs fraîches et petites baies rouges croquantes. Plus intense, la bouche est structurée par des tanins veloutés qui s'appuient sur une trame acidulée. On retrouve des notes de cerise Napoléon et de fraise avant une finale subtilement épicée.



MÉDOC
Château Les Tuileries
CB supérieur 2022, 13 €.

Plutôt chatoyant, le nez déploie des trésors de charme entre arômes de fruits rouges frais, zeste d'orange sanguine et parfums floraux suaves. Ils se retrouvent dans une matière intense, portée par une trame fraîche et énergique. Les tanins se font satin et le juteux de la finale fait rêver d'un second verre.



MÉDOC
Château Saint-Bonnet
CB 2018, 11 €.

Telle une promenade dans une pinède en été, le nez est chaleureux, souligné par des parfums de rose poivrée et de petits fruits rouges. Après une attaque tout en fraîcheur et en acidité, la matière déploie son intensité fruitée sous des tanins satinés.



MÉDOC
Château Saint-Hilaire
CB supérieur 2018, 14 €.

La violette ouvre un nez d'une élégance folle. Un côté sérieux prend le relais avec des arômes de petits fruits noirs et de framboise qui apportent une touche de mystère. D'un confort absolu, la matière n'est que rondeur et juteux des fruits rouges. Les tanins se font oublier et la finale n'est que soyeuse.



MÉDOC
Château Gémellian
CB 2018 9,50 €.

Juteux et tout en fruits rouges, le nez est une ode à la gourmandise avec ses arômes de framboise et fraise des bois. Une fraîcheur qui ne manque pourtant pas de profondeur et d'intensité avec une matière charnue à souhait, aux tanins satinés et à la trame pleine de peps. Un vin tout en gaîté et en élégance.



MÉDOC
Château La Cardonne
CB exceptionnel 2012, 18 €.

Le bouquet se révèle tout en fraîcheur, avec des arômes d'eucalyptus et de menthol flatteurs avant que la patine du temps ne s'exprime avec des notes de fruits confits et de pain d'épices. Riche et raffinée, la bouche s'appuie sur des notes grillées et des tanins onctueux avant une finale délicate.



MÉDOC
Château Castera
CB exceptionnel 2023, 23 €.

Sous un boisé très subtil, le nez dévoile des arômes frais et juteux de mûre sauvage, myrtille et framboise associés à la douceur de la violette. Remarquablement élégante, la bouche est caressante, avec des tanins chocolatés qui enrobent le palais. Un millésime encore très jeune, mais à l'élégance déjà assurée.



SAINT-ESTÈPHE
Château Le Crock
CB exceptionnel 2019, 30 €.

La rose ancienne déploie des parfums frais et poudré dans un nez sérieux, égayé par des arômes fruités de cerise. En bouche, des tanins enrobés accueillent avant de laisser la place à une matière veloutée. On retrouve des notes de cerise qui accompagnent jusqu'à une finale fraîche.



SAINT-ESTÈPHE
Château Lafitte Carcasset
CB exceptionnel 2023, 17 €.

Le graphite ouvre un nez sombre, égayé par la violette et les fruits noirs frais. Les épices chaudes apportent leur douceur à l'aération avec une pointe de vanille. Structurée par des tanins veloutés, la bouche est ronde et élégante. On retrouve le croquant des petites baies sauvages avant une finale savoureuse.



SAINT-ESTÈPHE
Château Tour des Termes
CB supérieur 2020, 34 €.

Tout en maturité, le bouquet s'ouvre sur des arômes charmeurs de cassis et de prune d'Ente agrémentés de nuances toastées et épicées. La bouche se révèle ronde et charnue, accompagnée d'une trame fraîche et de tanins aimables. De quoi donner une vraie race à ce millésime.



Art de vivre à Saint-Émilion

DANS LE LIBOURNAIS, SUR LA RIVE DROITE DE LA DORDOGNE, SE CÔTOIENT QUELQUES-UNS DES PLUS BEAUX CHÂTEAUX DU VIGNOBLE BORDELAIS. NOUS VOUS INVITONS À POUSSER LA PORTE DU CHÂTEAU TROPLONG MONDOT ET DU CHÂTEAU DE FERRAND.

Par Sophie Menut Yovanovitch

Tout autour du village médiéval de Saint-Émilion, qui en constitue l'épicentre (la colline aux mille châteaux), le paysage vinicole est composé d'une mosaïque de parcelles alliées à une grande diversité géologique (plateau calcaire, sols argileux et graveleux). Le microclimat et les cépages plantés (merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon) participent à la finesse des vins produits dans l'appellation Grand Cru. Dans la région, on sait élaborer des grands vins, mais les domaines ont aussi le sens de l'hospitalité.

Château Troplong Mondot

Situé sur le point culminant de Saint-Émilion, le château Troplong Mondot (du nom des deux familles qui ont contribué à sa configuration) s'étend sur 43 hectares d'un seul tenant et invite le voyageur à une parenthèse épicurienne. Bâti au XVIII^e siècle par l'abbé Raymond de Sèze autour du vignoble existant, il a longtemps appartenu à la famille Valette avant d'être vendu au groupe SCOR (quatrième réassureur mondial). Celui-ci en a confié la direction à Aymeric de Gironde. Si l'on ressent les vibrations du passé du château, l'équipe, alignée derrière Aymeric, œuvre à en faire non seulement un domaine vinicole mais un lieu d'accueil bien ancré dans son époque où la cuisine étoilée, les chambres et les espaces de vie contribuent à rendre le séjour complet dans l'atmosphère d'une belle maison de campagne.

La bâtisse principale où vivaient autrefois Les Valette a été transformée et entièrement rénovée et conçue

Istock



comme une grande maison de famille en 2019. Elle offre trois chambres et suite toutes différentes. En face, la petite Maison des vignes, avec son salon et ses deux chambres, parfaitement intégrée le long des rangs de vignes, se loue intégralement.

Une cuisine étoilée

Le restaurant Les Belles Perdrix met en avant la cuisine du chef David Charrier. Après les travaux, il a dû écrire à nouveau sur une page blanche une cuisine tout en sensibilité, au plus près de la nature, qui lui a valu de retrouver l'étoile qu'il avait rendue au Michelin après la fermeture. Le poulailler et les deux potagers en permaculture l'aident à trouver son inspiration. De l'immense baie vitrée de la salle à manger, on peut admirer les rangs de vignes labourés en traction animale. Pas d'herbicide, ni d'insecticide, plantation de haies et parc de deux hectares au cœur du vignoble permettent un écosystème unique. Les sarments de vignes récoltés servent à chauffer la propriété durant l'année.

Des visites exclusives

À peine arrivés, on pose ses valises, on laisse les plus paresseux au bord de la piscine et on part en Land Rover visiter le domaine. Quelques arrêts pour admirer le point de vue à 360° et la petite cité au loin qui donne son nom à l'appellation, on assiste au travail dans la vigne, on visite le cuvier, on déguste, à la période des vendanges, des baies et des vins en fermentation... Le programme est riche.

Côté vins

La force de la maison, c'est l'assemblage pour faire ressortir les caractéristiques des parcelles et le terroir si particulier de Saint-Émilion. On le ressent en dégustant le millésime 2015 puissant et charmeur, le 2018 d'une finesse et d'une vivacité extrême, le 2019 caressant avec ses notes de fleurs, le 2020 fruité, croquant et profond pour finir avec le 2021 croquant, salivant et juteux.



1. Le château Troplong Mondot vu du ciel. 2. Entièrement rénové en 2019, le bâtiment principal permet notamment de profiter des extérieurs des Clefs de Troplong Mondot. 3. La chambre Édouard – clin d'œil à l'époque d'Édouard Troplong, fin XIX^e siècle – se pare de bois et d'étoffes carmin. 4. La salle de dégustation. 5. Troplong Mondot possède deux chais, dont le chai cathédrale.



Château de Ferrand

À moins de 4 km de Troplong Mondot, on se retrouve au Château de Ferrand. Autre château, autre style. Ici, raffinement et élégance se marient dans une atmosphère chaleureuse.

En 1950, lorsque le baron Marcel Bich lance son propre stylo sous la marque Bic, il est sans doute loin d'imaginer son succès. Ce petit objet allait pourtant devenir l'indispensable de notre quotidien dès les premiers bancs d'école. En 1977, après avoir vendu ses parts dans une marque d'eau minérale, il rachète le Château de Ferrand, construit à l'époque du Roi-Soleil par un gentilhomme dont la famille conservera le château jusqu'à son rachat.

Dix ans après le décès du baron, sa fille Pauline Bich et son époux Philippe Chandon-Moët s'attellent à de nombreux travaux pour améliorer la qualité des vins. Ils sont récompensés en 2012, lorsque le domaine entre dans la cour des Grand Crus classés.

Après douze ans passés dans le monde du vin au Chili, Gonzague de Lambert a pris la direction du domaine en 2017 et applique avec brio la feuille de route de ses propriétaires.

Le vignoble conduit en bio depuis 2021

Quelque 25 personnes prennent soin des vignes avec beaucoup d'attention : replantation après une étude ampélogologique, semis à la fin des vendanges, respect du flux de sève, contrôle de la charge de chaque pied au moment de la taille, pulvérisation de décoction de prêle... Une start-up leur porte main-forte pour lutter contre le mildiou à l'aide d'électrodes qui captent les stimuli de la plante et détermine les meilleurs moments pour traiter. Les vendanges sont parcellaires et intraparcellaires, les cuves ont été multipliées pour permettre de les traiter séparément. Les vins sont élevés entre 14 à 18 mois.

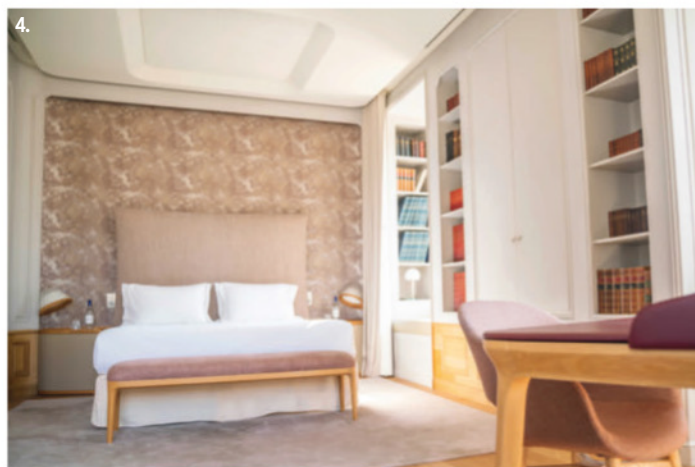
Art et élégance

Le château, lui, a été repensé par le cabinet d'architecture de Patrick Jouin et son associé Sanjit Manku. Pousser sa porte et pénétrer dans cette atmosphère feutrée et élégante, c'est se sentir très privilégié. Trois chambres spacieuses se parent de bois et de cuir, de teintes douces et de formes arrondies que les architectes affectionnent.

Les murs de la salle de dégustation du château sont recouverts par une fresque de 62 m², entièrement réalisée à la main au stylo Bic par l'artiste Alexandre Doucin. Elle reproduit la propriété, ses vignes et ses bois. Dans un des salons est exposée la très riche collection



1. Le cuvier : les vins s'affinent dans les barriques en chêne français. 2. Les murs de la salle de dégustation sont ornés d'une fresque entièrement élaborée au stylo Bic Cristal. 3. La bâtisse de style classique, entourée du parc. 4. Les chambres confortables sont décorées avec beaucoup de goût par le studio Jouin Manku.



Guillaume Tapo/Adrien Viller/Nicolas Mathéus



d'art inspirée ou réalisée avec le stylo à bille Bic. L'une des ailes du château abrite un espace expérimental étonnant ; une salle de dégustation conçue comme une scène de théâtre qui s'ouvre comme au début d'une représentation. Dans un vaste salon, canapés et chaises gainées de cuir fauve invitent à prendre le temps de déguster.

Nombreux ateliers proposés

En parallèle des dégustations commentées de plusieurs millésimes par un sommelier ou l'initiation à l'art de l'assemblage, des ateliers art et vin font découvrir une partie de la collection privée de la famille. Elle regroupe des œuvres rendant gloire au fameux stylo Bic. Des accords mets et vins insolites y sont proposés, comme le mariage du caviar d'Aquitaine aux vins rouges de la propriété.

Dîners privés

Enfin, on peut aussi se restaurer lors de déjeuners ou dîners sur mesure concoctés par la cheffe Marilyn Madray. Une cuisine colorée et raffinée, clin d'œil au Bic 4 couleurs pour découvrir les accords et des vins frais, complexes et tout en finesse

L'expérience Château Pavie

CE SERAIT DOMMAGE DE PASSER À CÔTÉ DU JOLI VILLAGE DE SAINT-ÉMILION SANS S'Y ARRÊTER ET CONTINUER L'EXPÉRIENCE.

On ne présente plus le prestigieux Château Pavie. Gérard Perse lui avait littéralement redonné un second souffle après l'avoir acquis il y a 25 ans. Il y a 10 ans, il rentrait dans la cour des Grands crus. L'occasion de parer de noir et d'or un flacon collector millésime 2022. L'homme vient de nous quitter mais son épouse Chantal, sa fille et son gendre continuent à insuffler son dynamisme dans son Hôtel de Pavie, au sommet de Saint-Émilion, un lieu d'accueil réparti dans plusieurs maisons du village et qui offre une expérience intimiste. On poursuit à la Table de Pavie, le restaurant gastronomique en plein cœur du village, confié au chef multi-étoilé Yannick Alléno. Les produits du terroir aquitain sont célébrés par Sébastien Farmon, le chef exécutif, qui propose cette année un menu inédit, Empreinte végétalisée. Une balade entre pousses, fleurs et feuilles, où le vin et la vigne sont en lumière. Les potagers alentour et les techniques d'infusion, d'extraction et de fermentation que l'on utilise dans le monde du vin l'ont inspiré pour ses recettes. Une cuisine Grand Cru.



1. Sur une des ailes de la propriété, dans l'orangerie, un espace de dégustation a été imaginé. Un parvant contré et pivotant fait le spectacle.
2. L'élégance du château Pavie vu de son vignoble.





Élégance contemporaine et charme authentique se mêlent pour offrir un séjour unique aux visiteurs.

La renaissance du Château de Saint-Aubin

AU SUD DE BEAUNE, SUR LA ROUTE DES GRANDS CRUS, LE CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN, SITUÉ AU CŒUR DE 9 HECTARES QUI COMPOSENT « LES CLIMATS DE BOURGOGNE », PROPOSE DE DÉCOUVRIR LES TRADITIONS RÉGIONALES DE FAÇON INÉDITE.

Par Sophie Menut Yovanovitch

Prosper Maufoux, notaire de son état et passionné de vin, créa sa propre maison de vins en 1860. Cent ans plus tard, Pierre, son petit-fils, l'installe au cœur du village de Santenay.

En 1994, son importateur américain historique reprend les rênes de la maison, pour la revendre quinze ans plus tard à la famille Piffaut, implantée depuis 1820 en Bourgogne. En 2015, la famille rachète le magnifique Château de Saint-Aubin sur la côte des blancs pour en faire l'écrit de la maison. En 2020, les travaux de rénovation terminés, le Château de Saint-Aubin, à quelques centaines de mètres du clos du château et au milieu du village, inaugure une autre façon de recevoir.

Une expérience globale

Dans la mouvance de nombreux vignobles qui développent la carte œnotouristique, le Château de Saint-Aubin a à cœur de proposer une expérience plus complète et plus hédoniste.

Depuis 2022, dans l'ancienne demeure bourgeoise et familiale, on peut goûter à l'hospitalité bourguignonne dans une des quatre chambres décorées avec beaucoup de goût et offrant la sensation de se retrouver chez des amis. On peut compter sur Léopold, le maître de maison, pour prendre soin de nous.

Il suffit de traverser la cour pour se retrouver chez Prosper, le restaurant inauguré en 2023. Le lieu a été confié à Édouard Mignot et Émilie Rey, déjà propriétaires de Ed. Em, le restaurant étoilé de Chassagne-Montrachet. Le clos du château en point de mire, on se régale d'une cuisine bourguignonne moderne et allégée qui n'en perd pas pour autant ses repères. Un potager est prévu pour valoriser les circuits courts.

Côté vins, Florian Migeon, le directeur marketing, et Grégoire Pissot, le directeur technique, se connaissent depuis longtemps. Ils ont imaginé ensemble des dégustations dans la nouvelle cuverie. À travers ses larges baies vitrées, on admire les vignes se profiler. Le visiteur pourra aussi se prome-



1.



2.
3.



4.



1. La nouvelle cuverie.
2. La collection Prosper Maufoux.
3. Grégoire Pissot, le directeur technique, et Florian Migeot, le directeur marketing.
4. Les caves historiques en pierres brutes.
5. Le chef étoilé Édouard Mignot, du restaurant Prosper.

5.



ner dans les caves historiques en pierres brutes. Le temps s'arrête un peu au moment de la dégustation. Depuis le rachat de Saint-Aubin, une équipe est dédiée à ses nouvelles vignes pour les mettre en valeur et exprimer la meilleure qualité du chardonnay. On le vérifie en dégustant la cuvée Clos du château 2020, un vin riche et salivant aux notes de framipan et de citron, ou la cuvée Les Combes au sud 2020, un vin avec beaucoup d'opulence et de sucrosité et un côté beurré qui tapisse le palais très présent.

DÉGUSTATION EXPÉRIENTIELLE

Limitée à 10 personnes, à partir de 37 euros.

Chambres à partir de 290 euros en basse saison, comprenant le petit déjeuner, l'accès à la piscine, le prêt de vélos électriques et une dégustation.



MYTHIQUE CLOS DE VOUGEOT

L'UNE DES PLUS PETITES APPELLATIONS DE BOURGOGNE, MAIS AUSSI UNE DES PLUS PRESTIGIEUSES, PROPOSE DES VINS D'UN GRAND RAFFINEMENT QUI RAVISSENT LES AMATEURS DE TEXTURE SOYEUSE ET DE PARFUMS ENVOÛTANTS. Par Béatrice Delamotte

Pépîte de la Côte-de-Nuits, le Clos de Vougeot doit tout aux moines de l'abbaye de Cîteaux. Fondée en 1110, elle en conservera la propriété jusqu'à la Révolution. Depuis cinq siècles, sa configuration n'a pas changé puisque les murs qui l'entourent aujourd'hui sont les mêmes qui délimitent quelque 50 hectares d'un des plus grands clos de Bourgogne. Dominées par le château qui évoque la Renaissance bourguignonne, les vignes sont la figure de proue des grands crus rouges de la région grâce à une grande diversité de sols sur une petite superficie entre calcaires, marnes et argiles. Une variation qui influence fortement la typicité des vins selon la parcelle. Car le clos est aussi réputé pour sa fragmentation

avec plus de 80 producteurs pour cent parcelles différentes. Difficile dans ces conditions de dresser un portrait-robot des vins du Clos de Vougeot, même si les vignes les plus proches du château donnent des vins à la belle minéralité ainsi qu'une touche fumée et une grande race. Plus au sud, les vins sont plus charpentés tandis qu'au nord, ils ont un profil plus soyeux et séveux, au bouquet envoûtant. Quant à savoir si l'on doit dire Clos Vougeot ou Clos de Vougeot, il s'agit avant tout de définir le point de vue. Clos de Vougeot est l'appellation officielle de l'appellation viticole, tandis que la forme abrégée Clos Vougeot s'utilise de façon plus traditionnelle voire familière. Dans un cas comme dans l'autre, l'excellence est au rendez-vous.



CARTE DE VISITE

- **AOC** : Clos de Vougeot (1937).
- **SUPERFICIE** : 50 hectares, 59 ares et 10 centiares.
- **COULEUR** : rouge.
- **CÉPAGE** : pinot noir.
- **CLIMAT** : océanique à tendance continentale.
- **SOLS** : argilo-calcaires, boulbènes, sables du Périgord et graves alluvionnaires.
- **ALTITUDE** : de 240 à 265 mètres.
- **À TABLE** : la noblesse des vins appelle des mets complexes comme une belle pièce de gibier à plumes en sauce, du veau rôti aux champignons ou des fromages bourguignons (époisses, langres, soumaintrain, fromage de Cîteaux).



ALBERT BICHOT - DOMAINE DU CLOS FRANTIN Clos-de-Vougeot grand cru 2020, 341 €.

Encore sur la jeunesse, le nez hale des arômes de petits fruits rouges et noirs, tandis que tabac blond et thé apparaissent. Structurée, la bouche est ample et volumineuse, traversée par une trame mentholée très rafraîchissante en finale.



CHÂTEAU DE LA TOUR Clos-Vougeot grand cru 2020, 210 €.

Ce millésime s'ouvre sur des arômes puissants de petits fruits rouges, de fève tonka et d'encens. En bouche, la matière montre les muscles, mais sa bonne éducation reprend vite le dessus. Tanins poudrés et trame fraîche participent à une finale vibrante.



MANUEL OLIVIER Clos de Vougeot grand cru 2020, 262,50 €.

Le bouquet tout en finesse et complexité florale s'associe à des arômes puissants de prune, cerise noire et fraise soulignés par les épices douces. En bouche, la matière suave et raffinée s'accompagne de tanins fins et serrés. Un vin d'une très grande classe, très persistant en finale.



DOMAINE D'ARDHUY Clos de Vougeot grand cru 2021 Petit Maupertui, 231 €.

Sous une robe rubis, le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruit, mais aussi des parfums plus sourds de tabac et café. Tout en puissance maîtrisée, la bouche est précise. Sa trame tannique raffinée participe à une matière longue et charnue.



ÉDOUARD DELAUNAY Clos de Vougeot grand cru 2021, 320 €.

Drapé sous une robe d'un rouge intense et profond, le vin déploie des arômes de fruits rouges et de cassis. Les épices ne sont pas loin et apportent une ampleur supplémentaire. Autant de notes qui se retrouvent dans une matière élégante, qui ne manque pas de caractère en finale.



ARMELLE ET BERNARD RION Clos de Vougeot grand cru 2022, 180 €.

Très aristocratique, le nez s'ouvre sur des parfums raffinés de prune, de violette et de cassis. En bouche, on retrouve des notes fruitées juteuses, accompagnées de parfums floraux délicats. Une sensation toastée et de thé noir entraîne vers une finale persistante.



DOMAINE FAIVELEY
Clos de Vougeot
grand cru 2019, 280 €.

Presque cistercien, le nez dévoile des parfums floraux suaves associés aux petits fruits et à des accents boisés qui donnent de l'ampleur. Structurée par des tanins à la puissance contenue, la bouche se montre généreuse.



MAISON LOUIS LATOUF
Clos Vougeot grand cru
2018, 354 €.

Sous une somptueuse robe rubis profond, le nez révèle des arômes de clou de girofle alliés à des parfums délicats de violette, tandis que le moka apporte du velouté. Ample et fraîche, la bouche se distingue par la rondeur de ses tanins. Cassis et réglisse s'invitent en persistance.



JÉRÔME CASTAGNIER
Clos de Vougeot grand cru
2023, 146 €.

La robe rubis laisse place à des arômes puissants de petits fruits. La violette apporte son parfum délicat dans un nez qui évolue doucement vers des notes plus grillées. La bouche, structurée par des tanins d'une grande finesse, reprend des notes fruitées croquantes.



DOMAINE EVENSTAD
Clos de Vougeot grand cru
2022, 350 €.

À la fois complexe, puissant et profond, le nez n'est que parfums fruités, saupoudrés d'épices douces. Dense et élégante, la bouche caresse le palais avec une matière aux tanins tout en finesse avant une finale très persistante.



DOMAINE JEAN FERY
Clos Vougeot grand cru
Les Cras 2023, 260 €.

Très minéral, le nez évolue vers des arômes fruités charnus. Des parfums floraux entremêlent leur douceur dans un bouquet charmeur et plein de caractère. Remarquablement équilibrée, la bouche associe ampleur et croquant à des notes de vanille et de réglisse.



LOUIS JADOT
Clos Vougeot
grand cru 2018, 224,60 €.

Une corbeille de petits fruits ouvre un bouquet très charnu et intense. Une gourmandise qui se retrouve dans une matière riche et dense, portée par des tanins croquants. Reste une sensation intense de juteux qui accompagne vers une finale harmonieuse et savoureuse.



JOSEPH DROUHIN
Clos de Vougeot grand cru
2022, 394 €.

Framboise et cerise ouvrent un bouquet enchanteur qui entraîne dans un univers chatoyant. Remarquablement élégante, la bouche est soulignée par des tanins racés qui participent à un bel équilibre. Un vin dont on se souvient longtemps.



CHÂTEAU PHILIPPE
LE HARDI
Clos de Vougeot grand cru
2019, 180 €.

Fruits rouges et noirs mêlent leurs parfums, enveloppés de nuances épicées. Plein, le vin montre des tanins présents, mais fins et soyeux dans une matière qui s'accompagne de notes délicates et complexes de fruits rouges avant une finale mentholée et boisée.



DOMAINE GÉNOT-BOULLANGER
Clos de Vougeot grand cru 2018, 324 €.

Sur l'impétuosité, le nez va du bourgeon de cassis au coquelicot, de l'anis étoilé à la réglisse. Pleine et soyeuse, la bouche révèle une énergie subtile. Un vin profond et sage, sans esbroufe, mais qui ne manque pas de race ni d'ampleur en finale.



DOMAINE BERTHAUD GERBET
Clos Vougeot grand cru 2023, 160 €.

Les fruits noirs se mêlent dans un bouquet qui évolue vers des parfums floraux et épicés. Des tanins fermes mais soyeux structurent une matière fraîche et puissante. Des notes de bois toasté et de chocolat participent à la finale ample et élégante.

AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT, ALEXANDRA BOUVRET CÉLÈBRE BRILLAT-SAVARIN



En cette année de célébration du dixième anniversaire du classement des climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco, le Château du Clos de Vougeot vit intensément. L'occasion de rendre hommage à Pierre Anthelme Brillat-Savarin, grand gastronome et réputé pour la publication, il y a 200 ans, de la *Physiologie du goût*. Une exposition sous la direction de Jean-Robert Pitte et en partenariat avec l'appellation Brillat-Savarin permet de découvrir et de comprendre la vie et l'œuvre de l'un des pères de la gastronomie française. Et pour accompagner cette manifestation, La Table de Léonce, le restaurant du château, propose un menu spécial Brillat-Savarin. La cheffe Alexandra Bouvret décline ainsi au fil des saisons quelques-unes de ses recettes emblématiques, dont un « énorme pâté grand comme une église », aimait à dire Brillat-Savarin qui se traduit en un pâté en croûte, un soufflé de brochet sauce Nantua ou encore des déclinaisons autour du fromage brillat-savarin et un savarin à la prune de Bourgogne.

En prime, le 12 octobre, se tiendra le 7^e championnat du monde de l'œuf en meurette dans l'enceinte du château avec des participants du monde entier et, comme présidente du jury, Virginie Basselot, une des rares Meilleur ouvrier de France au féminin et cheffe étoilée du restaurant Chantecler au Négresco, à Nice. Cette année, le concours s'ouvre également aux apprentis et aux amateurs qui désireraient se confronter. Alors, avis aux volontaires !

LE RENOUVEAU DE L'ALIGOTÉ

DEUXIÈME CÉPAGE BLANC DE BOURGOGNE, L'ALIGOTÉ FAIT UN RETOUR EN FORCE CHEZ LES AMATEURS DE VINS FRAIS ET AROMATIQUES, À PRIX ABORDABLE POUR LA RÉGION. Par Béatrice Delamotte

CARTE DE VISITE

- **AOC :** Bourgogne aligoté (1937).
- **SUPERFICIE :** 1619 hectares.
- **CLIMAT :** océanique à tendance continentale.
- **COULEUR :** blanc.
- **CÉPAGE :** aligoté.
- **SOLS :** calcaires, marneux et marno-calcaires.
- **ALTITUDE :** 150 à 300 mètres.
- **À TABLE :** longtemps cantonné à la préparation du kir, l'aligoté amadoue salades estivales, taboulés et légumes vapeur. Ses notes d'agrumes accompagnent bien l'odeur des huîtres, tout comme les fromages de chèvre. Plus classiquement, gougères, escargots et jambon persillé sont de bons compagnons.

Avec le réchauffement climatique, le cépage qui devait être adouci par la crème de cassis dans le traditionnel kir connaît une nouvelle vie et séduit de plus en plus une clientèle jeune, à la recherche de nouveauté et de prix abordables. Si la Bourgogne est réputée pour ses chardonnays, l'aligoté est pourtant le deuxième cépage blanc de la région et se retrouve aussi bien dans l'Yonne qu'en Côte-d'Or ou en Saône-et-Loire. Une vaste aire de production qui permet d'obtenir des profils différents mais avec une trame commune reprenant des arômes fruités de pomme et de citron et un côté floral.



**COMTE ARMAND-
DOMAINE DES
ÉPENEUX**
Bourgogne aligoté
2022, 31 €.

Les fruits mûrs (poire, pêche, abricot) s'imposent dès les premiers arômes dans un nez qui ne manque pas d'ampleur, accompagné de notes florales et d'une minéralité assumée. La bouche garde de la fraîcheur et une trame acidulée qui donne soif.



**DOMAINE CHAPELLE
ET FILS**
Bourgogne aligoté
2022, 12 €.

Délicat et subtil, le bouquet dévoile petit à petit des arômes d'écorce de citron de Meyer, de poire et de litchi. Énergique, la bouche fait preuve de délicatesse aromatique entre citron doux, notes de poire croquante avant une finale subtilement acidulée.



**DOMAINE JEAN
COLLET ET FILS**
Bourgogne aligoté
2022, 12,50 €.

Retenu et exubérant. Le nez dévoile des arômes intenses de fruits jaunes associés à des notes d'écorce de citron confit et de tilleul. Très droite, la bouche s'enroule autour d'une trame sapide, soulignée par des notes citronnées qui évoluent vers une finale minérale très salivante.



**DOMAINE CÉLINE ET
FRÉDÉRIC GUEGUEN**
**La Vigne de Marie
Louise 2022, 14 €.**

La douceur des fruits jaunes s'harmonise avec des arômes d'agrumes doux, dans un bouquet charmeur et pimpant, aux accents délicatement miellés. Tout en douceur, la bouche vibre d'une énergie contenue. Les agrumes prennent le dessus et entraînent vers une finale aux jolis amers très salivants.



**DOMAINE
JESSIAUME**
Bourgogne aligoté
2022, 20 €.

Les parfums d'un biscuit au citron ouvrent un bouquet qui s'équilibre entre fraîcheur et douceur, avec un boisé délicat. Pleine d'énergie, la bouche est vibrante et les notes d'agrumes et de fruits blancs lui donnent une dimension supplémentaire avant une finale douce et minérale.



**DOMAINE
DE LA FOLIE**
**Clos de la Folie
monopole 2023,**
17 €.

Frais comme un petit matin de printemps, le nez raconte les fruits blancs, les fleurs de citronnier qui embaument et des parfums plus miellés de jasmin. Fraîche et délicate, la bouche garde cette énergie. On retrouve des notes d'agrumes doux avant une finale saline très salivante.



DOMAINE NINOT
Poirisot 2023, 14 €.

Le citron confit au sel mêle ses arômes à la pulpe de pêche de vigne et s'accompagne d'une touche boisée élégante. Toute en subtilité, la bouche s'équilibre entre fraîcheur acidulée des agrumes et douceur de la pêche blanche. La finale tonique vient réveiller les papilles.



**DOMAINE DE
LA LUOLLE**
Bourgogne aligoté
2023, 13,30 €.

Tout en fraîcheur printanière, le nez raconte les fleurs champêtres (aubépine, camomille), les fruits blancs (poire, pêche) et le zeste de citron vert. L'énergie de la matière donne le sourire, portée par des notes intenses d'agrumes jaunes et une trame minérale salivante. Une touche saline prolonge la finale.



**DOMAINE C., É.
ET P. CHALMEAU**
Bourgogne
aligoté, 8 €.

L'écorce de pamplemousse, le zeste de bergamote et des arômes plus doux de fruits blancs (poire, pêche) composent un bouquet frais et intense, plein de peps. Cette énergie se retrouve dans une matière nettement plus acidulée. Des notes mentholées accompagnent une finale sur la tension et la minéralité.

SAINT-BRIS, LE SAUVIGNON BOURGUIGNON

Par Jean-Michel Brouard

Le duo que forment le pinot noir et le chardonnay, à l'origine de certains des plus grands vins de la planète, ferait presque oublier que la Bourgogne s'appuie aussi, bien que plus marginalement, sur d'autres cépages pour offrir aux amateurs une expérience différente de dégustation. L'aligoté, qui retrouve progressivement ses lettres de noblesse, le César qui donne toute sa personnalité aux vins d'Trancy mais aussi le sauvignon qui règne en maître sur Saint-Bris, appellation de l'Auxerrois, voisine de Chablis. Loin de ses terroirs classiques d'élection que sont le Sancerrois et le Bordelais, le sauvignon (blanc et gris) s'est pourtant parfaitement acclimaté sous ces latitudes septentrionales et livre ici une partition singulière. Les 180 ha du vignoble plantés sur des sols du jurassique donnent naissance à des vins frais, limpides, au fruité expressif et empreints d'une matière minérale et fraîche en bouche. Un autre visage de la Bourgogne.



SAINT-BRIS
Domaine Clotilde Davenne,
La Préférée 2023, 16 €.

Nez poétique de fruits mûrs mêlant notes exotiques (litchi), d'agrumes, de fruits jaunes (abricot) et de fleur d'acacia. Attaque charnue et matière onctueuse dotée d'une belle gourmandise fruitée. Finale énergique, sapide et rémanente.



SAINT-BRIS
Domaine Petitjean,
2023, 8 €.

Très délicat et ciselé, ce vin exhale des arômes de fleurs blanches, d'agrumes avec une pointe exotique. La bouche pleine se révèle harmonieuse, équilibrée par une acidité parfaitement intégrée. Une caresse délicate sur le palais. Long.



SAINT-BRIS
Domaine Jean-Hugues et
Guilhem Goisot,
Moury 2023, 15 €.

Cuvée dotée d'une aromatique complexe, entre notes précises de pamplemousse, de figue sèche, de pomme mûre portées par une fraîcheur mentholée. Très digeste, matière veloutée guidée par des fins amers délicats. Précis et persistant.



SAINT-BRIS
Domaine Verret,
Veaupiary 2022, 15 €.

Ode au sauvignon gris, ce vin élevé en fûts de chêne offre un profil enrobé peu marqué par le bois. Mêlant fruits blancs et jaunes teintés d'agrumes mûrs, sa matière suave est bien contrebalancée par une acidité diffuse. Élégant.



SAINT-BRIS (BIO)
Caves Bailly-Lapierre,
2023, 9,10 €.

Connue pour ses crémants, cette cave produit aussi de jolis vins tranquilles comme cette cuvée aux notes florales, d'agrumes et d'épices douces. Bouche tout en finesse, portée par des arômes de tilleul. Acidité nette. Consensuel.



SAINT-BRIS
Domaine Pierre-Louis et
Jean-François Bersan,
2019, 14 €.

Les vins de Saint-Bris évoluent très bien après quelques années. Nez charmeur, marqué par des fruits jaunes et du miel. L'attaque souple guide vers une matière ample, un peu grasse, à la dynamique minérale et salivante en finale.

TUTIAC

FRUITÉS ET FRAIS, DEUX PROFILS À DÉGUSTER CET ÉTÉ EN TERRASSE



Découvrez
nos vins



Bistro Tutiac, Bordeaux

PAR LES VIGNERONS DE TUTIAC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MONTAGNY

APPELLATION

BOURGUIGNONNE

MÉCONNUE

VILLAGE VITICOLE DISCRET DE BOURGOGNE, MONTAGNY EST UNE APPELLATION QUI NE PRODUIT QUE DES VINS BLANCS DE BELLE FACTURE AUX PRIX ENCORE SAGES. UNE AUBAINE POUR LES AMATEURS. Par Jean-Michel Brouard

Lorsque l'on évoque les crus les plus célèbres de Bourgogne, Montagny n'est assurément pas celui qui est cité parmi les premiers. Et pourtant, la qualité de ses vins mérite largement d'être découverte. Pour cela, il convient de quitter la Côte-d'Or et ses villages prestigieux pour se rendre à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune, sur la côte chalonnaise. Cette longue bande de terre de 38 kilomètres située à l'ouest de la ville de Chalon-sur-Saône égraine plusieurs appellations dans sa partie nord (rully, bouzeron, mercurey et givry). Montagny, pour sa part, est un peu isolée de celles-ci et constitue l'appellation la plus méridionale de la région. Ici, les paysages marient le vignoble aux bois et aux champs dans une atmosphère très bucolique et ondoyante. Les vignes se déploient sur les coteaux calcaires et marneux entre 200 mètres et 400 mètres d'altitude, exposés vers l'est et le sud-est, ce qui assure une parfaite maturation des baies. À l'instar de bouzeron, dédiée uniquement aux vins blancs. Mais là, point d'aligoté, seul le chardonnay est autorisé. Une spécificité qui s'est mise en place progressivement après la crise phylloxérique et la replantation du vignoble. Et si les surfaces sont restées relativement modestes jusque dans les années 1970, elles ont depuis été étendues, multipliées par 5 aujourd'hui. L'une des particularités de ce vignoble, reconnu comme appellation dès 1936, est qu'il est majoritairement (60 %) classifié en premier cru, avec pas moins de 49 climats différents concernés. Les vins produits séduisent par leur charme, porté par une belle matière ample et complexe aromatiquement, toujours guidée par une minéralité précise qui confère harmonie et équilibre à la dégustation. L'on comprend mieux pourquoi au Moyen Âge, les moines de Cluny chérissaient, plus qu'aucun autre, les vins de Montagny !

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Montagny.
- **SUPERFICIE** : 362 hectares.
- **CLIMAT** : océanique dégradé à influences méridionales.
- **COULEUR** : blanc.
- **CÉPAGE** : chardonnay.
- **SOLS** : calcaires, marneux et marno-calcaires.
- **ALTITUDE** : entre 200 m et 400 m.



DOMAINE BERTHENET
Montagny 1^{er} cru Le Mont
Cuchot 2023, 25 €.

Ce vin offre un nez séducteur aux notes florales appuyées et mêlées d'agrumes mûrs. Belle présence en bouche, matière texturée dense mais soyeuse. Quelques évocations de fruits blancs, de cire et pointe beurrée. Finale acidulée, salivante et digeste.



LAURENT COGNARD & CO
Montagny 1^{er} cru & co
2023, 25 €.

Issu pour moitié de vieilles vignes de près de 80 ans, ce vin très profond est parfaitement accompagné par un élevage en fûts de 500 litres qui marque discrètement et élégamment le nez. Notes d'aubépine, attaque souple puis matière énergique, précise et dirigée. Très long.



CLAUDIE JOBARD
Montagny 1^{er} cru
Madeleine 2023, 26 €.

Nez noble, finement boisé et élégant (notes florales ciselées, fine pointe d'agrumes) ouvrant sur une matière ample mais éclatante en bouche. Ce vin est doté d'une grande allonge fraîche. Beau potentiel de garde.



CHÂTEAU DE CHAMILLY
Montagny 1^{er} cru
Les Burnins 2023, 23 €.

Chair admirable, profonde et dense en milieu de bouche. Les notes de fleurs blanches s'acquiennent de quelques fruits jaunes pour une gourmandise guidée par un élevage racé. Intense et rémanent, très belle prestance.



DOMAINE FEILLAT
JUILLOT, Montagny 1^{er} cru
Les Coères 2023, 27 €.

Les très vieilles vignes ont donné sur ce terroir marno-calcaire un vin séducteur et ample, à l'élevage boisé très qualitatif. Notes d'acacia et de fruits blancs. Matière tapissante, délicatement noisettée et harmonieuse.



DOMAINE DES MOIROTS,
Montagny 1^{er} cru Le Vieux
Château 2023, 24 €.

Cuvée emblématique du domaine. Beaucoup d'élégance dès le nez (fleurs blanches, agrumes, pierre à fusil). La bouche est également bien définie et régale de ses fruits blancs. Un vin suave et finement acidulé.



CHÂTEAU DE DAVENAY,
Montagny 1^{er} cru Clos
chaudron 2022, 30 €.

Ce climat, situé sur les hauteurs de Buxy, a donné naissance ici à un vin délicat, aux notes d'agrumes et d'acacia. Bouche dense, guidée par une chair veloutée et fraîche. Ciselé et énergique, il vieillira bien.



DOMAINE SEGUIN-MANUEL,
Montagny 1^{er} cru Les Chaniots 2023,
33,60 €.

Le chardonnay livre ici une partition aromatique très agréable (fleurs blanches, mandarine, fine touche grillée). Attaque franche, matière salivante. Digeste et minérale, la bouche s'allonge élégamment sur des fruits jaunes.

SAINT-VINCENT TOURNANTE 2026 EN MARANGES

QUAND LA BOURGOGNE S'APPRÊTE
À RÉVÉLER L'UN DE SES SECRETS
TROP LONGTEMPS GARDÉS. Par Bertrand Bellanger



Il y a des endroits en Bourgogne qui cultivent encore l'art de la discrétion sans rien perdre de leur intensité. La vallée des Maranges, c'est exactement ça : trois ravissants villages, producteurs de vins remarquables, où l'entraide entre vignerons reste une évidence naturelle, et où l'on sculpte des clés de sol en bois pour que la fête à venir soit à la hauteur. Car oui, les 24 et 25 janvier 2026, cette appellation méconnue de côte de Beaune va sortir le grand jeu pour accueillir la plus célèbre fête viticole de France.

Une fête qui se prépare comme un grand millésime

Dans l'école du village, plusieurs générations s'affairent autour de tables jonchées de papier crépon. Plus loin, un hangar transformé en atelier sent bon la sciure fraîche. Des bénévoles façonnent d'immenses notes de musique en bois avec la minutie des artisans. Cette année, chaque village – Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges – vivra au rythme d'un thème musical différent. Et cette préparation de longue haleine témoigne de l'engagement de chacun. Ici, la Saint-Vincent se prépare avec le sérieux qu'on met à élever un grand vin, dans la joie partagée.

Plus qu'une fête: une leçon de solidarité

Avant de parler fanfares, rappelons ce qui fait battre le cœur de cette tradition. La Saint-Vincent Tournante, c'est d'abord la fête du saint patron des vignerons, dont l'origine remonte à 1938. Chaque année, les villages bourguignons se succèdent pour le célébrer. Défilés, chants, dégustations... de multiples activités sont au programme. Un vignoble et ses Sociétés de secours mutuel sont mis à l'honneur, car derrière la fête, il y a cette belle idée que quand l'un tangué, les autres le rattrapent. Maladie, accident, coup dur... la communauté est là. Elle se mobilisera dans un effort commun pour effectuer les tâches dans les vignes (appelées corvées) ou apporter l'aide nécessaire au soutien d'un autre. C'est ça aussi que l'on célèbre fin janvier : cette solidarité qui colle aux semelles comme la terre bourguignonne.

L'appellation encore confidentielle de la côte de Beaune

Au-delà d'une belle fête, les Maranges méritent qu'on s'y attarde. Tenez, petite devinette : quelle est la seule appellation de côte de Beaune qui se trouve en Saône-et-Loire ? Gagné, c'est elle. Cette particularité géographique lui donne un charme un peu à part, comme si elle avait gardé ses distances avec l'agitation touristique de ses voisines plus célèbres. Et c'est tant mieux. Ici, pas de poteaux électriques à l'horizon pour gâcher la vue. Juste cette alternance parfaite entre vignes, forêts, bosquets et champs qui compose un paysage rural presque intact. Un écrin bucolique pour une appellation qui a tous les atouts pour séduire, à commencer par son terroir. Perchée sur sa butte, l'appellation jouit d'une belle exposition mais aussi de ce petit surcroît d'altitude qui, par ces temps de réchauffement climatique, fait la différence. Les Maranges profitent ainsi autant de l'ensoleillement que d'une fraîcheur nocturne salvatrice. Un équilibre parfait pour produire des vins qui ont du corps sans perdre leur finesse.

Des premiers crus qui méritent plus de lumière

La Fussière, Les Clos Roussots, Le Croix Moines... Des noms qui sonnent déjà comme des promesses, et qui les tiennent. Ces vins ont cette chair, cette rondeur qu'on attend d'un beau Bourgogne, avec en plus cette finesse de fruit qui fait qu'on a envie d'y revenir. 80 vignerons, d'un excellent niveau général, se partagent à peine 200 hectares, dont 85 en premiers crus, 90 % en pinot noir et près de 10 % en chardonnay. Pas de quoi faire de la surproduction, mais largement assez pour faire du très bon. Et comme vous l'imaginez, ces vins sont encore très abordables par rapport à leurs cousins de Pommard ou Volnay. Une aubaine pour les hédonistes.



RENDEZ-VOUS EN JANVIER POUR BIEN COMMENCER L'ANNÉE !

Les 24 et 25 janvier 2026, les Maranges vont donc ouvrir leurs villages et leurs caveaux avec un programme haut en couleur où tradition et convivialité se mêlent. Cette année, les organisateurs ont particulièrement pensé aux familles : chasse au trésor, manèges... attractions et activités pour les enfants rythmeront les festivités. Alors oui, bien sûr, vous pourriez rester chez vous et commander une bouteille de Maranges en ligne. Mais vous rateriez l'essentiel : cette alchimie rare entre un terroir d'exception, des vignerons passionnés et une communauté qui sait encore ce que partager veut dire. Les Maranges vous attendent, avec leur authenticité intacte et cette jolie promesse que les plus belles découvertes se cachent parfois dans les endroits les plus discrets. À vous d'aller les débusquer avant qu'ils deviennent à la mode !

Les vignerons à ne pas manquer

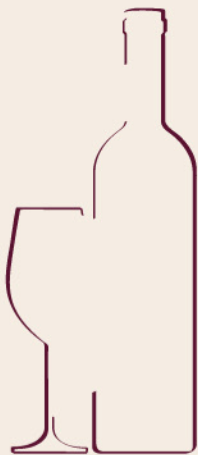
Si le pinot noir représente 90 % de la production, le chardonnay, bien que minoritaire, est aussi remarquable et il trouve ici une expression minérale et fraîche. Les sept climats classés en Premier Cru offrent une palette aromatique riche : fruits rouges gourmands, épices douces, tanins soyeux. Ces vins conjuguent plus ou moins la puissance bourguignonne et une finesse qui s'épanouira indubitablement après quelques années de garde. Les appellations « villages » sont aussi bien souvent d'un rapport prix plaisir tout à fait enthousiasmant, en blanc comme en rouge.

10 domaines dont les vins sont à rechercher en rouge

Aurore Bachelet, 1^{er} cru « Clos Roussots » et « Maranges »
Bertrand Bachelet, 1^{er} cru « La Fussièrè »
Roger Belland, 1^{er} Cru « Clos Roussots »
Maurice Charleux, 1^{er} cru « Clos des Rois »
Chevrot, 1^{er} cru « La Fussièrè » et « Maranges sur le chêne »
Bruno Colin, 1^{er} cru « La Fussièrè »
Grachet-Duchemin, 1^{er} cru « Clos Loyères » et « Maranges »
Edmond Monnot, 1^{er} Cru « Clos de la Boutière »
Nicolas Perrault, 1^{er} Cru « Clos Roussots »
JC Regnaudot, 1^{er} cru « La Fussièrè » et « Maranges »

3 domaines à rechercher pour leurs blancs

Battault, 1^{er} Cru « Clos Roussots » et 1^{er} cru « La Fussièrè »
Étienne Bachelet, 1^{er} cru « La Fussièrè »
Élodie Roy, « Maranges en Bulliet »



INFORMATIONS PRATIQUES

- > Les Maranges se situent à 5 minutes de Santenay et à 30 minutes de Beaune ou de Chalon-sur-Saône. Les trois villages sont facilement accessibles par l'A6.
- > Pour préparer sa venue, restauration, hébergement, programme complet et réservations sur www.saintvincent2026.fr. Entrée libre pour tous les événements. Kit dégustation : 20 € en prévente sur Internet, 25 € sur place (8 dégustations dans les domaines participants).
- > À noter : un astucieux système de navettes permettra de laisser sa voiture au parking...

LA BOURGOGNE INATTENDUE

Par Jean-Michel Brouard

En Côte d'Or, dans le cœur de la Bourgogne viticole, les villages du nord, tels que Gevrey-Chambertin ou Vosne-Romanée, sont mondialement connus pour leurs vins rouges à base de pinot noir quand ceux du sud, tels Meursault ou Puligny-Montrachet, rayonnent partout sur la planète pour leurs vins blancs. Pourtant, si ces différents vignobles sont généralement associés à leur couleur dominante, certains n'en conservent pas moins une production marginale et méconnue. Parmi eux, nuits-saint-georges compte ainsi quelques producteurs qui continuent de créer des cuvées de chardonnay au profil atypique, dense et dirigé. De même, Chassagne-Montrachet, historiquement célèbre pour la qualité de ses pinots noirs, perpétue toujours cette tradition avec des vins élégamment fruités et structurés. Un voyage gustatif dans une autre Bourgogne, plus discrète mais très séduisante.



GUY ET YVAN DUFOULEUR
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru clos des
Perrières 2022, 70 €.

Ce vin a bénéficié d'un bel élevage boisé. Il séduit par son énergie en milieu de bouche, sa texture ample mais fraîche ainsi que son aromatique tant miellée que portée par les fruits jaunes et la noisette. Juteux, plein et sapide.



DOMAINE DE L'ARLOT
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru Clos de l'Arlet
2023, 110 €.

Ce clos est un monopole du domaine aux Coteaux abrupts. Le chardonnay y révèle beaucoup de complexité (fleurs blanches, pointe d'agrumes mûrs, noisette, épices douces). Bouche onctueuse mais droite, tanière, dense et minérale.



DOMAINE ARNAUD BOUÉ
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru les terres
blanches 2023, 59 €.

Cette cuvée démontre tout le talent de vinificateur d'Arnaud Boué. Nez discret, jouant sur les fruits blancs, le melon d'eau et de fines herbes aromatiques. Bouche digeste et charnue, portée par des fins amers élégants et une trame minérale précise.



DOMAINE PATRICE RION
Nuits-Saint-Georges blanc
premier cru les terres
blanches 2022, 57 €.

Vin à l'assemblage original de 90 % de chardonnay et 10 % de pinot blanc. Le nez, flatteur, dévoile de la fleur d'acacia, un léger poivre blanc et une touche de sureau. Cuvée dotée d'une belle droiture, net, et doté d'un bon potentiel de garde.



DOMAINE ROGER BELLAND
Chassagne-Montrachet
rouge premier cru clos
pitois 2023, 62 €.

Belle définition aromatique ciselée. Fruits noirs juteux et frais, s'accommodant de quelques notes florales. L'attaque, onctueuse, est un prélude à une chair pleine et guidée par des tanins poudrés. Un vin franc et intense, finement épicé.



**DOMAINE AU PIED
DU MONT CHAUVE**
Chassagne Montrachet
rouge Concis des champs
2022, 48 €.

Fruité étincelant, nez de cassis frais. L'attaque et le milieu de bouche sont énergiques, une ode aux fruits rouges. Une matière aérienne, aux tanins discrets, donnant le sentiment d'une infusion très digeste.

1825 – 2025

*La Maison Joseph Perrier fête les 200 ans de son aventure
familiale unique portée par l'ambition de créer des cuvées d'excellence.*



CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

FONDÉ EN 1825

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES CUVÉES PARCELLAIRES

EXPRESSION D'UN TERROIR, SINGULIÈRES ET MOINS LISSES, ELLES PROPOSENT UNE AUTRE FAÇON D'ENVISAGER LE CHAMPAGNE. LEUR CARACTÈRE FAIT LEUR FORCE. Par Sophie Menut Yovanovitch

CARTE DE VISITE

- **AOC :** Champagne.
- **SUPERFICIE :** 34 000 ha.
- **CÉPAGES :** pinot noir, chardonnay, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier.
- **CLIMAT :** océanique à tendance continentale.
- **SOLS :** en majorité calcaires (craies, marnes).
- **ALTITUDE :** entre 90 et 300 mètres.

Dans un vignoble où l'assemblage est presque la règle, où les vignerons, chaque année, choisissent parmi leurs vins de réserve et leurs multiples terroirs, ceux qui viendront enrichir les champagnes de l'année...

Là où chaque maison, cave, vigneron veut imprimer un style reconnaissable et pérenne, les cuvées parcellaires font figure d'ovnis.

Issues de parcelles spécifiques, de zones précises, identifiées au sein d'une même vigne ou d'une même commune, elles sont le plus souvent produites par les petits vignerons ou petites maisons. Attention, petits ici ne signifie pas moins bons, tout au contraire. Les grandes maisons et les grandes coopératives n'ont pas les mêmes objectifs et produisent parfois en trop grande quantité pour adopter cette idée du parcellaire. Même si certains commencent à proposer des cuvées singulières, elles restent encore minimes dans leur production.

Cette approche « haute couture » permet aux vignerons de mettre en valeur les caractéristiques uniques du terroir, du sol, de l'exposition et du cépage de chaque parcelle. En créant des cuvées parcellaires, ils peuvent exprimer la diversité et la richesse de leur terroir, tout en offrant des champagnes avec des profils gustatifs distincts et authentiques. Cette pratique valorise la précision et le savoir-faire dans la vinification, pour proposer des champagnes d'une grande finesse et d'une identité propre. Notre dégustation en témoigne, nous avons été agréablement surpris par les différences et la grande qualité des bouteilles dégustées.



DENIS SALOMON
Le clos Barret 7 cépages
2018, 121 €.

Issu d'un seul clos planté de 3 cépages emblématiques et de 4 autres : arbane, petit meslier, pinots blanc et gris vendangés vinifiés ensemble. Elevée en fûts et produite à moins de 700 bouteilles, cette cuvée non dosée est une pépite à la robe lumineuse. Frais et complexe, charnu et discrètement boisé, un vin de caractère.



PIERRE LEGRAS
Idée de voyage 2013, 47,40 €.

Un blanc de blancs issu de vieilles vignes d'un lieu-dit sur le grand cru de Chouilly. Plus de 8 ans d'élevage. Une robe jaune scintillante et une bouche comme une belle gourmandise. Pulpeux, croquant, quelques notes de fruits exotiques, d'amande et brioche avec une belle finale iodée. Un vin qui nous emmène sur un vrai chemin gustatif.



M. MARCOULT
Blanc de blancs parcellaire
Macrêts, 52,30 €.

Un extra-brut (6 g) élevé en fût de chêne. Les chardonnays sont plantés entre 1968 et 1987, sur une unique parcelle sur la côte de Sézanne. Très structuré, chaleureux et vineux, avec des notes pâtisseries et balancées par des touches de pommes et mirabelles. Du volume et une belle finale saline.



MICHEL LORIENT
Apollonis cuvée
Monodie 2013, 62 €.

Un 100 % meunier mono cru de Festigny, issu de vieilles vignes et étonnant. Elevé en musique (si, si !), une robe or jaune. Il est charnu, vineux. À l'aveugle, il pourrait passer pour un pinot noir. Un superbe équilibre, sa matière est tendue par une trame saline. Un vin de gastronomie.



SADI MALOT
Les Champs Romés 2019,
35 €.

Un blanc de blancs bio issu de la parcelle qui lui donne son nom, en grand cru sur le terroir de Verzy. Elaboré en cuve béton ovoïde et élevé 36 mois, il est très frais et croquant en bouche, juteux et délicat. Avec ses notes de fleurs et de menthe fraîche, il est élégant et joyeux, parfait sur un carpaccio de poisson.



L'HOSTE PÈRE & FILS
Les Loges, 26 €.

Un blanc de blancs issu de vieilles vignes du lieu-dit Les Loges. Dosé à peine à 3 g, il est tout en rondeur. Une bouche crémeuse et pulpeuse, des bulles délicates et bien intégrées, une finale saline. Une bouteille qu'on ouvre sans se poser de question et un excellent rapport qualité prix.



LACROIX TRIAULAIRE
Cuvée Val Soulois
extra-brut 2015, 52,80 €.

Issu de pinot noir, planté sur une parcelle unique qui n'a connu que le bois du début de sa fermentation à son élevage en fûts de 300 l venant des forêts locales. Le résultat, une belle profondeur, des notes de noisette et de poire. Onctueux et fruité, une finale croquante. À déguster avec des plats de caractère.



LEJEUNE DIRVANG
Le Clos des Fourches
3^e édition, 23 €.

Assemblé en pinot noir et chardonnay sur des parcelles en 1^{er} cru situées sur le lieu-dit du Clos des Fourches. Peu d'interventions à la vigne pour conserver tout le caractère et l'intensité du champagne. Vineux et sapide, très élégant et complexe sans être compliqué à savourer. Une vraie réussite.

CHAMPAGNE



FRANÇOIS CHAUMONT
Blanc de noirs, 25 €.

Un extra-brut très réussi, des bulles fines, des notes salivantes de fruits jaunes un peu confits et beaucoup de douceur, le tout équilibré par des notes salivantes d'agrumes et un côté crayeux. Un champagne concentré et léger en même temps pour un super rapport qualité prix.



GUENIN
Vers le bois 2017, 80 €.
Le domaine ne compte que 7 % de chardonnay. Un blanc de blancs nature issu de vieilles vignes et grandi sur la côte des Bar. Vinifié et élevé en fûts de la vendange au tirage. Des notes toastées et miellées accompagnées par de délicats arômes de levure et d'agrumes. L'élevage lui apporte rondeur et douceur. Idéal avec un poisson crémé.



CHRISTIAN NAUDE
Cuvée hommage, 37 €.
Une bouteille de champagne bouchée à l'ancienne avec ses trois brins de ficelle poissée. 100 % meunier, issu de la parcelle Haute Blanche. Non dosé, il offre une bouche juteuse et charnue. La vivacité des agrumes est soutenue par des notes discrètes d'épices. Beaucoup de caractère et d'élégance.



NATHALIE FALMET
Cuvée Le Val Cornet, 56 €.
Vigneronne, œnologue en côte des Bar, Nathalie Falmet a vinifié cette très vieille parcelle plantée de pinot noir et pinot meunier et issue de la même année. Dans le verre, un complexe mélange d'agrumes jaunes et orange presque confits, équilibrés par la délicatesse de l'amande et de la verveine. Belle finale salivante.



GAUDINAT-BOIVIN
Cuvée Origine, 37,30 €.
Un 100 % meunier issu de la vallée de la Marne et cultivé sur une seule parcelle. Des bulles bien intégrées, des notes de pomme et de brioche pour ce vin très polyvalent, fruité et délicat. Sa rondeur accompagnera une viande blanche crémée, ou pourquoi pas une recette exotique.



BOONEN
Les Aulnes, 78,75 €.
Issu de meunier et de deux cépages oubliés, l'arbane et le petit meslier, complantés sur le cru d'œuilly, la plus vieille vigne du domaine, voilà une cuvée extra-brut vieillie 36 mois, tout en rondeur. De la richesse équilibrée par une belle fraîcheur. Il oscille entre fruits noirs et exotiques. Le meunier lui apporte beaucoup de gourmandise.



ÉRIC ISSELÉE
Cuvée Le Mont Aigu 2015, 42 €.
Un blanc de blancs grand cru issu de Mont Aigu sur le terroir de Chouilly resté plus de 7 ans en cave, profond et pulpeux, tout en grâce et en volupté. Des notes gourmandes de miel et de fruits exotiques, de la rondeur et une finale saline et crayeuse pour ce vin à déguster avec des poissons de mer chics.



LOMBARD
Villedommange 1^{er} cru, 89 €.
L'expression très pure d'un 100 % meunier issu du lieu-dit Les Ribauds. La maison Lombard prône avec succès les sélections parcellaires pour exprimer l'identité minérale de leur terroir. Un vin avec une belle mâche, tout en fruits mûrs. Richesse et épices équilibrées par une belle fraîcheur et de la tension.



VEUVE FOURNY
Clos du Faubourg Notre
Dame 2014, 153 €.

Élevé 100 % chardonnay qui a grandi sur le clos de 0,29 ha, monopole de la famille depuis 1930. Une rareté à réserver à quelques centaines d'amateurs, condensé du savoir-faire de la maison qui travaille avec précision. Son exposition, son sol crayeux, son élevage de 10 ans en font un vin abouti, solaire et frais en même temps.



DRAPPIER
Grande Sendrée rosé 2018,
115,20 €.

Issu de la parcelle historique de la famille et assemblé pour 70 % en pinot noir et 30 % chardonnay. Issu d'un millésime qui a donné des raisins généreux, des notes de fruits rouges acidulés et d'oranges confites en bouche pour un champagne tendu par une belle amertume. L'élégance et l'originalité au rendez-vous.



LALLIER
Grand Cru Parcellaire
Loridon, 121 €.

100 % chardonnay planté sur le sol crayeux d'Aÿ et dosé à 4 g. Il a vieilli 5 ans en cave. Une robe jaune, brillante et un nez très frais pour une bouche enrobée très pure et minérale, des notes de citron vert équilibrées par la douceur de la vanille et de la richesse. Une vraie réussite comme toutes les cuvées maison.



HOMMAGE À WILLIAM
DEUTZ Meurtet 2018, 98 €.

Une toute nouvelle cuvée pour la maison. Un 100 % pinot noir issu du grand cru d'Aÿ sur la parcelle de Meurtet. Une petite merveille d'élégance et de charme avec ses notes de fleur de sureau, de beurre et ses touches végétales. Il est crémeux et enveloppant, subtilement boisé. Une salinité qui lui apporte de la légèreté. Un vrai nectar.



BOIZEL
Blanc de blancs Villers
Marmery 2019, 75 €.

La maison avait envie de montrer la spécificité de ses parcelles comme dans ce vin de chardonnay grandi plutôt dans le secteur des pinots noirs de la montagne de Reims. Une attaque tout en souplesse et finesse, une fin de bouche délicate, dentelée, soutenue par une belle tension. Concentré et très distingué.



CATTIER
Clos du Moulin, 157 € (coffret).

Issu d'un des deux clos historiques de la Champagne, parcelle de 2,2 ha non loin de Chigny-les-Roses. Assemblé en chardonnay et pinot noir. Un vin riche, mûr et gourmand comme sa belle robe jaune doré le suggère. Subtil équilibre entre acidité des agrumes et richesse des poires mûres et d'ananas, avec des notes toastées. Très belle persistance en bouche.



ALEXANDRE BONNET
Blancs de noirs
La Forêt 2020, 75 €.

Une cuvée parcellaire qui met en avant l'identité des Riceys au sud de la Champagne, en côte des Bar. La Forêt est un coteau historique planté de vieilles vignes. Un vin un peu sauvage et brut, très expressif, miroir de l'élégance de son terroir. Nul besoin de fard pour séduire lorsqu'on est un grand vin.



MAILLY
Grand cru
Blanc de pinot noir, 49 €.

Le pinot noir est cultivé en majesté dans le vignoble de Mailly. La cuvée est la signature du savoir-faire de la maison. Équilibrée entre son cépage et le sol sur lequel il a grandi, elle offre une bouche ronde et douce. Ce vin charnu, est fait d'une belle matière qui s'étire en finale sur de la finesse et des touches salines.

À la découverte des joyaux parcellaires de la Champagne

ON VOUS EMMÈNE, IN SITU, DÉCOUVRIR PETITES ET PLUS GRANDES MAISONS, LEUR PHILOSOPHIE ET LEUR SAVOIR-FAIRE LORSQU'ON PARLE « PARCELLAIRE ». Par Sophie Menut Yovanovitch



MANDOIS

L'histoire de la famille Mandois commence en 1735 à Épernay. Les viticulteurs s'implantent en 1805 à Pierry sous l'impulsion de Victor Mandois, qui installe cuverie et pressoir. Aujourd'hui, Claude Mandois et sa sœur Catherine ont décidé de passer une grande partie des 32 hectares du domaine familial en bio.

Après de très gros travaux, les espaces réceptifs et une nouvelle cuverie ont vu le jour. On déguste désormais sur une immense table de verre moulé qui reproduit la craie des sols. La nouvelle cuverie est dédiée au bio et prend le nom de Galerie parcellaire.

D'un côté, 6 tulipes en béton de 41 hectolitres, de l'autre, 6 foudres de même contenance, pour partie en chêne français, pour partie en chêne allemand et autrichien.

« Nous sommes au stade des essais passionnants, confirme Maximilien de Billy, le

chef de cave. Chaque parcelle est vinifiée séparément dans de plus petits contenants. »

Le béton exacerbe la minéralité et l'acidité et apporte de la longueur, lorsque les fûts donnent plus de volume et d'arômes.

Le travail d'assemblage a ensuite pour but de sublimer les vins.

La cuvée Le Clos Mandois est la cuvée prestige de la maison. Elle existe depuis l'an 2000 et n'est élaborée que lors des années exceptionnelles. Elle est issue uniquement de pinot meunier planté sur le clos. Pas de fermentation malolactique, elle a vieilli 10 ans en cave après un élevage en demi-muids et quelques bâtonnages.

Le Millésime 2004, dosé à 5 g, a un nez très fruité et acide. Une bouche charnue avec de belles notes fraîches ponctuées d'agrumes, puis de moka et d'amande. La matière est généreuse et étonnamment jeune. On le déguste à 12 °C avec des champignons sautés. Le Clos 2008 est plus discret, moins solaire. Des notes de citron, beaucoup de délicatesse et de fraîcheur, à déguster avec un tartare de langoustines.

Le Clos 2012 est un joli flacon qui joue l'entre-deux. Le volume, discret au départ, arrive tout doucement. Il faut prendre le temps de le déguster dans les plus grands verres possibles. Comme un vin de garde, il faut y revenir. Chaque gorgée propose un nouveau voyage gustatif. Les cuvées du clos Mandois sont habillées d'une étiquette en laiton, chaque fois différente et posée à la main. Elles sont proposées à 115 euros.



LANSON

On a du mal à l'imaginer, mais il existe encore des vignes en plein cœur de la ville de Reims. Celle du clos Lanson. Un hectare comme un grand jardin, situé au-dessus des caves de la maison. Il bénéficie d'un sol crayeux et d'un microclimat dû à sa situation protégée.

Hervé Dantan, le chef de cave de la maison depuis 2013, veille jalousement sur cette parcelle comme sur les 420 hectares qui serviront à élaborer la dizaine de cuvées que la marque propose. Très engagée dans la viticulture durable, elle est aussi très proche des 400 vignerons qui lui apportent leurs raisins. Dans la cave, pas de fermentation malolactique pour exprimer toute la fraîcheur des vins.

Mais revenons au clos Lanson qui nous occupe. Des chardonnays plantés sur un sol crayeux en face de la cathédrale, sur une butte calcaire et de la craie friable. Les raisins ont une maturité assez tardive car le clos bénéficie de 2 à 3° de plus que sur le vignoble alentour. En bouche, il propose un véritable voyage dans la parcelle. On sent la force de la craie dans ce vin expressif et généreux, gourmand et velouté en attaque. Vinifié en fûts, il s'enrichit de notes vanillées. Quelque 4500 bouteilles vendues en coffret bois à 260 €.





ROGER COULON

C'est dans le petit village de Vignay - 200 habitants - que la maison Coulon est installée. Éric et Isabelle Coulon ont été rejoints par leurs enfants Louise et Edgar. Le domaine existe depuis 1806, mais c'est Roger, le père d'Éric, qui a commencé à vinifier et commercialiser les vins. Quelque 110 parcelles en bio sur une bonne dizaine d'hectares dans le secteur de la petite montagne de Reims plantés en 50 % meunier, 25 % pinot noir et 25 % chardonnay. Aucun achat de raisins n'est fait par la famille, fière d'être récoltant manipulateur en bio et agroforesterie. C'est chose sérieuse que de produire du champagne de qualité, et la viticulture et la compréhension du terroir représentent beaucoup de temps pour chacun d'eux. C'est de là que les bouteilles pourront exprimer à leur tour le meilleur d'elles-mêmes, comme un message que la famille voudrait faire passer. Celui d'un style affirmé, tout en délicatesse et onctuosité. Quelque 300 000 bouteilles sont stockées en cave et prennent le temps de s'affiner pour arriver à maturité optimale. Chaque parcelle est fermentée avec ses propres levures. La cuvée Hérie-Hodie ou Hier et aujourd'hui (46 €) est pensée comme un trait d'union intergénérationnel et a comme philosophie de retranscrire au plus près le terroir, constituée d'une solera de meunier qui existe depuis 1995. Tous les ans, une partie de la cuve est vidée et remplacée par la récolte de l'année. La réserve est conservée dans une cuve inox. La cuvée Les Hauts Partas 2017 (105 €) est un blanc de blancs issu d'une parcelle crayeuse. Ultra-fin, comme une robe de dentelle axée sur la finesse et la légèreté, avec un cordon de bulles évanescents identitaires de la pureté des chardonnays de Chouilly où il est né. Pour compléter l'offre, une maison d'hôtes a vu le jour il y a dix ans : Le Clos des terres soudées, quatre chambres et une suite. Pensée comme une maison de vigneron, chaleureuse et luxueuse, à louer dans son intégralité. Enfin, vous pouvez réserver un panier de pique-nique au domaine. Dedans, de quoi boire et manger, nappe, assiettes, verres et couverts pour déguster les champagnes de la maison au milieu des vignes sur les tables installées à cet effet.



OÙ DORMIR

LA VILLA COLLERY

La maison de champagne fondée en 1893 a été reprise en 2000, avec une volonté de renaissance. Elle produit désormais des champagnes en Grand Cru, sur le terroir d'Aÿ, pensés comme une collection (blends, singles, vintages) pour accompagner tous les différents moments de dégustation. En 2019, une grande bâtisse de maître a été complètement repensée pour accentuer l'identité de la marque. Placée un peu en hauteur, au centre du village d'Aÿ, la villa Collery offre une retraite paisible avec son grand jardin et ses cinq chambres. Au rez-de-chaussée, deux salles de dégustation proposent un parcours initiatique. On visite la cuverie, et puis on déjeune avec un membre de l'équipe qui explique les différentes cuvées de la maison autour d'un repas froid. Ouvert toute l'année, chambre à 198 € avec petit déjeuner. Expérience dégustation 50 €.



LE DOMAINE DES TROIS CLOCHERS

Heureux, ceux qui pousseront la porte de la grande maison à côté de Chigny-les-Roses. La maison de champagne Leclerc Briant a acquis le vignoble Le Clos des 3 clochers et la propriété qui la jouxtait en 2014. L'ancienne demeure familiale a nécessité quelques années de travaux pour lui refaire une beauté et conserver tout son charme Art déco. Les sols de l'entrée en mosaïque et carrelage ont pu être restaurés. Pour le reste, la maison offre cinq chambres, un vaste salon et une salle à manger avec vue plongeante sur les vignes, décorés dans un esprit très british. On déjeune dans le jardin, on se rafraîchit dans la piscine ronde comme une bulle de champagne, on s'installe sur le belvédère pour admirer le panorama à 360 degrés et les trois clochers qui le délimitent et qui ont inspiré Frédéric Zeimett, le directeur de la maison, lorsqu'il a fallu trouver un nom à cette nouvelle parcelle. La cuvée des Trois clochers 2019, issue du clos qui domine la vallée à Villers-Allerand, est issue de vignes de chardonnay plantées en 1967. Il illustre tout le travail minutieux mené en biodynamie par Hervé Jestin. Le vinificateur hors pair comprend ses terroirs solaires et estivaux, qui l'aident à produire une cuvée.



LE JURA

LA MONTAGNE AUX PÉPITES

COMMENT NE PAS SE RÉJOUIR, SUR UN SI PETIT TERROIR, DE DÉCOUVRIR TANT DE BEAUTÉS ? LE JURA RECÈLE DE MERVEILLES. CURIEUX, NE PASSEZ PAS VOTRE CHEMIN !

Par Bertrand Bellanger

CARTE DE VISITE

- **4 AOC GÉOGRAPHIQUES** : Arbois, Châteauneuf-Chalon, L'Étoile, Côtes-du-Jura.
- **3 AOC PRODUITS** : Crémant du Jura, Macvin du Jura, Marc du Jura.
- **SUPERFICIE** : 2 000 hectares.
- **CLIMAT** : semi-continentale, marqué par des hivers froids et des étés chauds et secs.
- **CÉPAGES** : chardonnay et savagnin pour les blancs ; poulsard ou ploussard suivant la situation géographique, trousseau et pinot noir pour les rouges.
- **SOLS** : différents types de marnes (bleues, rouges, noires, grises) recouvertes par endroits d'éboulis calcaires.
- **ALTITUDE** : 200 à 500 mètres.
- **TYPES DE VIN** : blanc, rouge, jaune, crémant mais aussi vin de paille, macvin et marc.

Avec 90 km de longueur sur 12 km de largeur, 250 viticulteurs en majorité sur de petites exploitations et 44 coopératives ou fruitières sur 2 000 ha, c'est l'un des plus petits vignobles français. C'est aussi l'un des plus bluffants par la diversité, le niveau toujours plus élevé et l'étendue des plaisirs qu'il offre aux amoureux du vin. Si vous cherchez des expressions subtiles et des accords inédits, alors vous seriez fort avisé de régler votre radar gustativo-papillo-sensoriel sur le Jura !

Ce qui atteint des sommets ici, ce sont davantage les innombrables cuvées sorties chaque année par une grande quantité de vigneron que le vignoble lui-même. Contrairement à ce qu'on imagine, celui-ci se déploie rarement au-delà de 500 m d'altitude. Et grand bien lui fasse ! Bon ensoleillement le jour, exposition au vent et fraîcheur la nuit, forte déclivité (d'où un meilleur drainage)... à l'heure des changements climatiques, et alors que l'on cherche à contrôler les degrés alcooliques, sa situation en coteaux lui est particulièrement bénéfique.

On se réjouit de blancs singuliers ; de chardonnays à leur meilleur qui s'expriment sur ces terroirs dans une pureté cristalline et de savagnins frais et éloquents. Les rouges sont loin d'être en reste, ploussards en tête (ou poulsards, suivant le lieu où il est produit) envoyant avec générosité des bordées d'épices douces à ravir les papilles les plus blasées, de pinots noirs enjoués et de trousseaux plus revigorants, proposant d'autres versants d'une identité jurassienne décidément bien séduisante.

Vous l'aurez compris, avec une palette inédite de vins et de façons de les faire (par des domaines à découvrir sur place car leur production dépasse rarement la frontière de la région), le Jura en a sacrément sous le pied de vigne pour ensorceler vos papilles.



DOMAINE DE LA BORDE

On devine que Julien Mareschal, de nature, serait plutôt du genre à éviter les projecteurs. Pourtant, qu'il le veuille ou non, ses vins attirent bel et bien la lumière. Sans nul doute parce qu'ils reflètent avec justesse les différents terroirs sur lesquels il travaille. Jurassien passionné par la vigne, il y oriente ses études puis s'installe à Pupillin à tout juste 21 ans, sur 3,5 ha. Chemin et expérience faisant, il fait le choix de la vinification naturelle, passe en bio en 2009, puis en biodynamie. On distingue fortement chez lui l'attachement à son terroir et la volonté d'en retranscrire le meilleur à travers la plus pure expression du cépage. Terre du Lias, Côte de Caillot, Sous la roche... Les différentes marnes du Jura égrènent ainsi leurs caractères distinctifs à chaque bouteille. Chardonnay cristallin, savagnin localement appelé « naturé » de belle ampleur, ploussard émouvant, pinot noir prophétique et, depuis peu, des cépages anciens comme le petit béclan et l'enfariné... La palette d'expressions jurassiennes s'exprime ici avec précision. Un temps à 7 ha, Julien est revenu à 6, préférant, par amour du métier, faire mieux plutôt que faire plus. Toujours à la vigne, il n'a malheureusement pas le temps de recevoir les particuliers. En revanche, si vous croisez ses bouteilles chez le caviste, ne laissez pas passer ces purs flacons de bonheur !



DOMAINE CHEVASSU-FASSENET

Très discrète (décidément, un trait de caractère jurassien ?), Marie-Pierre Chevassu-Fassenet n'en est pas moins talentueuse. La ferme Des Granges Bernard, à quelques encablures de Château-Chalon, il faut y venir. À l'écart des grands axes (ce qui reste un bien grand mot pour la région), ou en tout cas des parcours « convenus », le domaine est l'illustration même de l'exploitation familiale où, de père en fille, on a l'amour du vin bien fait chevillé au cœur. Tout ici est authentique, sans artifices, ni décoratif ni œnologique. On passerait d'ailleurs volontiers la nuit dans l'accueillante cave à piocher et déguster différentes bouteilles, bien souvent non étiquetées, promesses de voyages intérieurs lointains (d'autant plus qu'elle sert aussi de réserve à d'innombrables et alléchants bocalages qui permettraient de tenir une pandémie !). Si la ferme est un peu « hors circuits », les vins sont très loin de l'être. Savagnin, chardonnay, pinot : la riche palette des vins du Jura est ici gracieusement représentée. Cerise sur le pinot, Marie-Pierre parle tellement bien des vins dans leurs différentes phases (notamment l'élaboration du jaune) et des terroirs, en vous aidant à mieux comprendre la réalité des viticulteurs de la région, qu'un passage chez elle mérite vraiment le détour.



DOMAINE LES BOTTES ROUGES

Si un vent d'enthousiasme provenant du Jura souffle fort jusque dans nos verres, c'est bien parce qu'une réjouissante mouvance de vigneron bio de la trempe de Florian Kleine Snuverink et Jean-Baptiste Menigoz insufflent alertement leur énergie. Instituteur dans une vie antérieure, Jean-Baptiste était alors un vigneron du dimanche. « Je faisais du vin en bricoleur pour ma conso perso, j'avais un petit lopin de vignes. » En 2013, il décide de sauter le pas. Bac oeno-viti à Beaune, stage chez Stéphane Tissot, mise en disponibilité de l'Éducation nationale, installation sur 2,5 ha en louant puis achetant... « Ça s'est enchaîné. » Les premiers millésimes sont difficiles. Conditions climatiques peu clémentes mais aussi changement de dimension. « Corriger les anciens réflexes... beaucoup d'essais... de conneries... d'erreurs. » Mais les étoiles sont bien orientées. Heureusement, le Jura est une terre d'entraide : prêt de matériel, partage d'expériences, dynamique bio très facilitante du Nez dans le verre (salon des vins bio du Jura). Tournant important dans la vie des Bottes Rouges : la rencontre en 2016 avec Florian à qui Jean-Baptiste propose une association. Aujourd'hui, sur 9 ha, ils produisent plus d'une dizaine de cuvées à partir des cinq grands cépages jurassiens. Léon, Face B, Tôt ou Tard, La Pépée, Boomerang... On boit le « jus au plus près du caillou » avec à chaque fois la volonté de capter l'effet millésime. Tant de belles choses à goûter sur un si petit terroir ! Enivrant.



SAVAGNIN
Domaine des Bottes Rouges 2022, Face B, 35 €.
 Intimement lié au terroir jurassien, le savagnin est l'un des cépages préférés de Florian et Jean-Baptiste. Atypique, versatile, passionnant à accorder gastronomiquement et doté d'une belle capacité de garde, il possède de nombreux atouts. Adapté aux hivers jurassiens et aux terroirs de marnes, il exprime ici toute sa fraîcheur et sa minéralité. Plein d'agrumes, Face B est un de ses plus éclatants représentants.



CHARDONNAY
Maison des saules, La Madeleine 2023, 30 €.
 Propice au chardonnay, le Jura évoque sans ambiguïté la minéralité tellement elle se définit distinctement terroir par terroir. Jeune domaine en bio (1^{er} millésime en 2022), la Maison des saules n'a pas été longue à laisser son empreinte. Anne-Cécile Daubigny et Marc Lacroix, issus tous deux de la sommellerie et fraîchement installés dans leur Jura natal, font des blancs prometteurs. Fleurs blanches et fruité délicat, La Madeleine exprime les marnes du nord de Lons avec poésie.



CÔTES-DU-JURA TRADITION
Domaine Macle 2018, 35 €.
 Il faut goûter un côtes-du-jura « tradition ». Soit pour en tomber amoureux, soit pour ne jamais l'oublier. Voilà une expérience fantastique pour amateur. L'accord entre cet assemblage savagnin chardonnay, élevé 3 ans sous voile et de vieux comtés est époustouflant (de beauté !). Et puisque l'on parle mariage d'exception, autant le faire avec le plus emblématique d'entre tous : celui du Domaine Macle, à l'allonge infinie.



MELON À QUEUE ROUGE
Lucien Aviet, Cuvée des docteurs 2022, 33 €.
 Le melon à queue rouge est un cépage autochtone de plus en plus rare apparenté au chardonnay. Ses petites baies, à maturité, prennent une teinte rosée alors que sa queue (tige) devient rouge. Sur ce domaine historique, les vignes, issues de sélection massale, approchent souvent les 60 ans. Dans un bel esprit jurassien, pur et sincère, cette cuvée tout en aromatique constituera un excellent remède au tumulte des temps modernes.



PLOUSSARD « CÔTE DE FEULE »
Domaine de la Borde 2023, 32 €.
 C'est le cépage le plus difficile, celui qui demande le plus d'attention et de travail à la vigne, compliqué à la taille, sensible au froid et à la pluie, avec une peau très fine... Mais c'est aussi un éminent séducteur à la chair et au fruité incomparables ! Si son profil léger et ses petites nuances épicées méritent qu'on lui mette le turbot (aux algues), il sera aussi la promesse d'un beau moment partagé sur un croustillant poulet du dimanche.



PINOT NOIR
Domaine Chevassu-Fassenet 2023, 20 €.
 Le pinot est une véritable éponge à terroir. Qu'il soit de l'autre côté du village, bourguignon, autrichien ou même californien, il nous raconte comme aucun autre avec précision la géographie particulière de ses origines ! Ce pinot noir juteux et élégant exprime les siennes dans un registre de fruits rouges marqué par la cerise et de fines notes poivrées dont on se régale. Tous les vins du domaine sont de haut niveau.



POULSSARD-PINOT-TROUSSEAU
Jérôme Arnoux, Friandise 2022, 20 €.
 Installé à Montigny-les-Arsures, Jérôme Arnoux, qui a fait ses armes auprès du renommé Stéphane Tissot, est vite entré dans le cercle des vignerons à suivre. Il nous régale de 13 cuvées réjouissantes de personnalité. Assemblage délicat de poulssard, pinot noir et trousseau, Friandise porte sacrément bien son nom : essayez donc de résister à la gourmandise de ses petits fruits rouges si délicatement épicés. Fabuleux sur un poisson blanc.



CRÉMANT DU JURA
Domaine de La Renardière, 30 €.
 Le crémant est une tradition régionale bien ancrée, perpétuée souvent avec talent par une majorité de vignerons. Bon point pour les amateurs de bulles : les chardonnays, évoluant ici sur des terroirs plus froids, se dotent d'une belle fraîcheur et d'une fine acidité saline qui donnent promptement envie d'y revenir. Léo et Jean-Michel Petit produisent des vins en biodynamie d'une pureté remarquable, dont cette version de crémant tout simplement salivante.



VIN JAUNE
Domaine Grand 2016, 60 €.
 Pour un voyage au plus profond des racines jurassiques, direction Château-Chalon, petit bijou perché sur un éperon rocheux et illustre appellation de vin jaune. Merveille du patrimoine mondial viticole par sa robe or, son goût si particulier et son élevage minimum de 6 ans et 3 mois sous voile, sa garde est infinie. Le domaine Grand nous en livre ici une délicate version avec, comme il se doit, un joli nez de noix, fruits secs, curry et autres épices.

LA CUVÉE D FÊTE SES 25 ANS



Le meilleur demande du temps

champagne-devaux.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LANGUEDOC

40 ANS ET TOUTES SES VIGNES

DE NÎMES À LA FRONTIÈRE ESPAGNOLE, L'AOP LANGUEDOC S'IMPOSE COMME L'UN DES PLUS GRANDS TERRAINS DE JEU VITICOLE DE FRANCE. À L'HEURE DE FÊTER SES 40 ANS, ELLE DÉVOILE UN VISAGE PLURIEL, VIBRANT, PROFONDÉMENT ANCRÉ DANS SON ÉPOQUE. JEUNES VIGNERONS AUDACIEUX, TERROIRS RÉHABILITÉS, ROSÉS EN MAJESTÉ ET TABLES ENSOLEILLÉES : BIENVENUE DANS UNE APPELLATION OÙ LA CONVIVIALITÉ N'A D'ÉGALE QUE LA DIVERSITÉ.

Par Yoann Palej

C'est un anniversaire à son image : généreux, vivant, plein de promesses. Quarante ans après la reconnaissance officielle de l'appellation coteaux-du-Languedoc – devenue AOP Languedoc en 2007 – le plus vaste vignoble du Sud de la France célèbre sa métamorphose. Loin de ses anciens clichés, la région s'impose aujourd'hui comme un formidable laboratoire de diversité, d'authenticité et de créativité. À la faveur d'une nouvelle génération de vigneronnes et vignerons, souvent reconvertis ou héritiers d'une histoire familiale, l'AOP Languedoc multiplie les profils et les expressions. Ici, chaque terroir raconte une histoire, chaque

cuvée devient l'interprétation sensible d'un climat, d'un sol, d'une intuition. Amphores, œufs béton, macérations longues ou élevages aériens : les initiatives se multiplient pour révéler l'éclat d'une matière première exceptionnelle. Les rosés s'imposent avec éclat, rivalisant avec leurs voisins provençaux, tandis que les rouges gagnent en finesse et en fraîcheur, loin des profils capiteux d'autrefois. Les blancs quant à eux, encore trop discrets il y a quelques années, séduisent par leur fraîcheur minérale et leur diversité aromatique, confirmant leur montée en puissance. Mais le Languedoc, c'est aussi une énergie collective. Un syndicat moteur,

des coopératives en pleine mutation, des événements festifs et engagés qui font dialoguer terroir, gastronomie et conscience environnementale. Estivales revisitées, filières de réemploi, accords inattendus en gastronomie : l'AOP affirme ses ambitions avec inventivité. L'appellation a même pris la tangente à Paris avec Languedoc : Art of Vibration, une expérience de dégustation immersive et artistique en collaboration avec l'artiste Roman Hill. À 40 ans, l'AOP Languedoc affiche une insolente jeunesse. Plus qu'un âge, c'est un élan : celui d'une appellation toujours prête à surprendre, à séduire, à cultiver la liberté.



CARTE DE VISITE

- **APPELLATION** : en 2007, l'appellation régionale Languedoc a remplacé l'AOC coteaux-du-Languedoc. 10 DGC (dénomination géographiques complémentaires).
- **SUPERFICIE** : environ 10 000 ha.
- **CLIMATS** : océanique, méditerranéen et montagnard.
- **CÉPAGES PRINCIPAUX** : blancs : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B. Rouges et rosés : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N. À noter : deux cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'assemblage pour les blancs, et au moins deux cépages dont un cépage principal pour les rouges et rosés. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.
- **SOLS** : calcaire, argile, schiste, grès.
- **ALTITUDE** : jusqu'à 650 mètres.

L'AOP LANGUEDOC EN DATES ET EN CHIFFRES



1985 Naissance des coteaux-du-Languedoc, reconnaissance en AOC.



2007 L'appellation devient AOP Languedoc.



2011 Création des mentions de terroir (grès de Montpellier, pézenas, etc.).



+ 5 200 ha revendus en AOP Languedoc (en 2022).



376 communes concernées, de Nîmes jusqu'aux contreforts des Pyrénées.



3 millions et plus de colis exportés chaque année.



20 cépages autorisés, dont syrah, grenache, mourvèdre, carignan, cinsault, grenache blanc...



30 % des volumes revendus en rosé.



300 domaines et caves coopératives engagés.

UNE APPELLATION, SIX VISAGES DU LANGUEDOC ET LEURS CUVÉES PRÉFÉRÉES POUR TRINQUER À L'ÉTÉ

LE CELLIER DES DEMOISELLES

Dans cette coopérative atypique, l'esprit coopératif rime avec précision. Fondée en 1914 en hommage aux femmes ayant tenu la vigne pendant la Grande Guerre, elle rassemble aujourd'hui une quinzaine de familles sur 350 hectares en Corbières-Boutenac. Une échelle humaine qui favorise une connaissance intime des terroirs et des vins d'altitude, frais et digestes. Portée par une jeune génération engagée, la cave mixe l'esprit vigneron indépendant et la force collective. Pour Anaël Payrou, son directeur, l'AOP Languedoc symbolise l'alliance d'un terroir puissant et du dynamisme de la jeunesse. Les vins du domaine des Vals incarnent à merveille cette génération décomplexée.

🍷 Cuvée coup de cœur de l'été

« Un rosé franc et rafraîchissant, parfait pour l'été. Gourmand, croquant, avec une touche d'agrumes et de fruits rouges : le genre de bouteille qu'on ouvre sans réfléchir, et qu'on partage avec plaisir. »

Domaine des Vals, rosé, 6,80 €.



CARRIÈRE PRADAL

Entre Béziers et Pézenas, Claire et Baptiste Carrière Pradal cultivent la nature au sens large. À la tête du domaine familial depuis 2015, ils poursuivent l'élan agro-environnemental initié il y a plus de quarante ans. Sur 50 hectares en AOP Languedoc, ils ont développé une démarche pionnière de vitiforestierie, intégrant haies méditerranéennes, arbres fruitiers et arbustes au cœur des vignes. Les 7 kilomètres de haies ondulées créent un réservoir de biodiversité, favorisent un microclimat protecteur et enrichissent naturellement les sols. Pour eux, l'AOP Languedoc est un socle vivant de diversité, qu'ils façonnent avec passion et liberté, entre respect des équilibres naturels et innovation vigneronne.

🍷 Cuvée coup de cœur de l'été

« Un blanc d'éclat et de relief, à l'aromatique riche et expressive. Il conjugue texture, tension, fraîcheur et précision : un vrai blanc languedocien (grenache blanc, clairette, bourboulenc) qui incarne notre façon de faire, entre nature, exigence et éclat méditerranéen. »

GCB « Gaita Créisser las Bestiòlas » 2024, 17 €.



DOMAINE DE ROQUEMALE

En 2001, Valérie et Dominique Ibanez fondent de toutes pièces ce domaine, guidés par un projet de vie commun : « l'homme des vignes et la femme du vin ». Sur 10 hectares, au cœur de Villeveyrac, près de l'étang de Thau, ils façonnent des vins vivants et expressifs, à leur image. Le domaine est certifié bio depuis 2008. Leurs sols rouges de bauxite, riches en fer, offrent une fraîcheur minérale et une signature légèrement fumée. Défenseurs de l'AOP Languedoc, qu'ils considèrent comme un terrain de liberté, ils revendent l'assemblage comme héritage et jouent avec une large palette de cépages pour révéler l'identité du terroir. Leurs cinq cuvées en appellation traduisent une approche intuitive, précise et sensible, portée par leur complicité solaire et un attachement profond à ce coin de garrigue.

🍷 Cuvée coup de cœur de l'été

« Un rosé expressif et gastronomique, à la texture soyeuse et à la finale saline. Il y a du fruit, de la fraîcheur, et ce petit supplément d'âme qui donne envie d'y revenir. Du plaisir pur ! »

Les Cistes, rosé 2024, 9,50 €.



LE CLOS DES ORS

Ancien pilote dans l'armée de l'air, Alexandre Thouroude devient vigneron en 2021 aux portes des Cévennes. Sur 12 hectares de vieilles vignes enracinées dans les marnes bleues et bordées de forêts méditerranéennes, il pratique une viticulture biologique et biodynamique, tournée vers l'émotion et la précision. Ses vins sont des promesses tenues : vibrants, sincères, traversés par la fraîcheur et un lien fort au vivant. Il revendique une approche intuitive mais rigoureuse, guidée par l'écoute et la confiance dans les équilibres naturels. À travers ses rouges profonds, ses blancs salins et ses rosés de gastronomie, il explore un champ des possibles dans un Languedoc qu'il trouve franc, libre et habité. Pour lui, appartenir à l'appellation, c'est revendiquer un socle collectif sans renier sa singularité.

♥ Cuvée coup de cœur de l'été

« Voilà un vin d'émotion. Un rouge de patience, élevé en douceur (le grenache en amphore et la syrah en barrique de cinq vins), qui parle autant de liberté que de rigueur. Complexe, profond, charismatique autour des fruits noirs et des épices. Il dit beaucoup de ce que je cherche à faire ici. »

Le Vieux Charles 2021, 27 €. 



MAS SAINT-LAURENT

Sur la colline de Montmèze, là où les dinosaures venaient pondre il y a des millions d'années, le Mas Saint Laurent cultive un terroir à part. Julien Tarrow incarne la cinquième génération de cette histoire familiale, qu'il a reprise en 2021 après treize ans aux côtés de son père Roland. Aujourd'hui, il veille sur 38 hectares de vignes, entourés d'oliviers, de ruches et d'un écosystème préservé. Il défend une viticulture paysanne, sensible, polyculturelle, attachée à la nature comme à la transmission. Revendiquant avec conviction l'AOP Languedoc, il y voit un socle fertile, capable d'accueillir des expressions sincères et singulières. Chaque vin devient alors un récit ancré, libre, porté par le souffle du lieu.

♥ Cuvée coup de cœur de l'été

« Roussanne, marsanne, viognier, rolle, piquepoul et terret bourret assemblés comme une promenade, il mêle fraîcheur, herbes sèches, fruits blancs et une touche de salinité. Un vin limpide, au souffle large et à la texture fine, façonné par notre colline. »

Secret de Famille 2024, 10,10 €. 



CHÂTEAU DE CARAGUILHES

Au cœur des Corbières, entre vignes et garrigue sauvage, ce domaine déploie un vignoble d'une centaine d'hectares au milieu d'un cirque naturel unique. Propriété de Pierre Gabison depuis 2005, le lieu est dirigé par Étienne Besancenot, qui y a engagé une restructuration patiente et ambitieuse. Précurseur de l'agriculture biologique dès les années 1980, Caraguilhes cultive aujourd'hui ses vignes en biodynamie certifiée, avec une attention portée au vivant dans chaque geste. La philosophie de la maison ? Une quête de justesse, de respect des équilibres naturels et d'expressions lisibles, ancrées dans leur territoire. Ici, l'AOP Languedoc trouve un terrain d'expression sincère, ample et vibrant.

♥ Cuvée coup de cœur de l'été

« C'est un rouge d'instant et de plaisir, à la fois charnu, frais et croquant. On y retrouve la framboise écrasée, la cerise burlat, une bouche soyeuse, tenue par des tanins fins. Un vin sincère, vivant, fait pour être partagé. »

Cochon volant rouge 2024, 9,50 €. 



UNE AOP CONNECTÉE À SON ÉPOQUE

LES ESTIVALES DU LANGUEDOC ENTRE ENGAGEMENT ET RENOUVEAU

Chaque été, les Estivales rythment les soirées du Sud avec leur ambiance festive et leurs stands de producteurs. Pour l'édition 2025, l'AOP Languedoc franchit un cap : collecte des bouteilles pour le réemploi avec Oc'Consigne, gestion des biodéchets, charte éthique pour les exposants... Une volonté claire de concilier convivialité et responsabilité environnementale. Nouveauté aussi côté public, avec des soirées thématiques pensées pour séduire une clientèle plus jeune.



UNE TRILOGIE LITTÉRAIRE POUR CÉLÉBRER L'HISTOIRE DE L'AOP



À l'occasion des 40 ans de l'appellation, une trilogie retrace les grandes périodes de l'histoire du Languedoc viticole. De l'Antiquité avec l'archéologue Stéphane Mauné, aux siècles des révolutions avec le journaliste Marc Médevielle (voir photo), jusqu'à la période contemporaine contée par Florence Guilhem, elle constitue

une fresque vibrante et accessible de la construction du vignoble. Un projet collectif, édité localement par Atelier Baie, qui paraîtra dans un coffret à l'hiver 2025.



LE GUIDE DES VIGNERONS UNE CARTE D'IDENTITÉ VIVANTE

Imaginé comme un outil pratique et inspirant, le nouveau Guide des vignerons en AOP

Languedoc met en lumière plus de 80 domaines engagés dans l'appellation. Classé par départements et zones géographiques, il livre des portraits de personnalité à la vision incarnée du métier, avec des conseils de visite, des coups de cœur et des focus sur les démarches écoresponsables. Une mine d'idées pour partir à la rencontre d'un vignoble vivant, pluriel et accueillant.

LAURE CAMUS, L'AUDACE EN ROSÉ

LA CHEFFE LAURE CAMUS A RELEVÉ LE DÉFI DE COMPOSER UN MENU 100 % ROSÉS POUR L'AOP LANGUEDOC. UNE DÉMONSTRATION CULINAIRE QUI BOUSCULE LES IDÉES REÇUES.



« **O**ser un repas entièrement rosé, c'est un pari. Mais un pari que j'ai adoré relever. » Dans son restaurant J'Adore, niché au nord de Montpellier, à Saint-Clément-de-Rivière, Laure Camus cultive une cuisine d'instinct, généreuse et métissée, ancrée dans les produits de son territoire et nourrie par ses origines siciliennes et libanaises autant que par ses années à sillonner les pays du bassin méditerranéen : « Je suis une abeille : je butine des idées, des épices, des gestes. Mais toujours avec les produits d'ici. » En juin dernier, à l'invitation de l'AOP Languedoc, elle a conçu un menu complet autour de rosés issus de différents terroirs et domaines de l'appellation. Une première. « Les gens pensent encore que le rosé, c'est pour l'apéro, qu'il n'a pas sa

place à table. C'est faux. Il y a des rosés gastronomiques, complexes, profonds. » Pour les accorder, la cheffe a imaginé des suprêmes de pintade, magret séché aux herbes, foie gras mi-cuit, veau en croûte d'olives, artichauts snackés ou encore un éclair aux pralines roses, clin d'œil local travaillé avec finesse. L'entrée, véritable plat signature, mêle les textures comme les saveurs, avec un jus longuement réduit et relevé d'un soupçon de sirop d'érable. Un plat désormais à sa carte. La volonté de l'AOP Languedoc est de réhabiliter le rosé comme un vin d'accords et d'expressions multiples. Une audace collective, portée par des vignerons engagés et des chefs curieux. « Les clients étaient bluffés. Curieux au départ, conquis à l'arrivée. C'est la plus belle des récompenses. »

L'ACCORD INATTENDU, VERSION LANGUEDOC

À travers ses « Accords inattendu », l'AOP Languedoc invite à une lecture libre et sensorielle du vin. Rouge sur produits de la mer, dîner complet autour des eaux-de-vie, picpoul sans produits de la mer, grand banquet ou repas à l'envers – du dessert à l'entrée : ces expériences ludiques renversent les idées reçues. « L'Accord inattendu vise à une approche démystifiée du vin, immersive et sensorielle, que l'on soit amateur ou néophyte », souligne Stéphanie Daumas, directrice du syndicat. Une belle manière d'ouvrir l'appellation à tous les curieux.

MONTPEYROUX AU NOM DU CRU

AUX PORTES DU LARZAC, MONTPEYROUX S'APPRÊTE À ÉCRIRE UNE NOUVELLE PAGE DE SON HISTOIRE : D'ICI LA FIN D'ANNÉE 2025, L'APPELLATION DEVRAIT ACCÉDER AU STATUT DE CRU COMMUNAL. Par Yoan n Palej

C'est un aboutissement attendu, fruit de plus de trente ans d'un travail collectif rigoureux. « Nous avons toujours cru en la force de notre terroir, dans sa capacité à produire des vins identitaires et élégants », souligne François Boudou, président de l'appellation montpeyrroux et artisan infatigable du dossier. Ici, les galets roulés côtoient les marnes bleues et les grès fossilisés, dessinant une mosaïque de terroirs que les vignerons traduisent avec exigence. Cépages méditerranéens, viticulture bio très présente, altitude rafraîchissante : tout concourt à forger des rouges à la fois puissants, équilibrés et marqués par leur lieu. Montpeyrroux avance groupé, mais sans jamais brider les sensibilités de chacun. C'est cette diversité incarnée qui en fait aujourd'hui l'un des terroirs les plus vivants du Languedoc.

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Montpeyrroux (officialisation en fin d'année 2025).
- **SUPERFICIE** : 600 ha.
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **COULEUR** : rouge.
- **CÉPAGES** : syrah, grenache, carignan, mourvèdre en cépages principaux ; cinsault en secondaire ; counoise et morrastel en accessoires.
- **SOLS** : galets roulés, marnes bleues et les grès fossilisés.
- **ALTITUDE** : de 150 à 350 mètres.

ENTRE FÊTE ET HAUTE CUISINE



Le village en fête

Tous les troisièmes dimanches du mois d'avril depuis 1999, Montpeyrroux ouvre grand ses portes pour un événement devenu culte : Toutes caves ouvertes. Dans une ambiance familiale, festive et décontractée, une vingtaine de domaines accueillent le public (environ 4 000 personnes) directement dans leurs caves. On y découvre les cuvées, les lieux, mais surtout les vignerons(ne)s. Ce salon à

ciel ouvert, où l'on passe de cave en cave dans les ruelles du village, mêle dégustations, échanges passionnés, concerts et stands gourmands. Une belle vitrine du village et de sa diversité viticole.

Les Régalades : l'accord parfait

Plus intimiste, plus gastronomique, Les Régalades de Montpeyrroux réunissent, le troisième dimanche d'octobre, 150 convives dans l'église Saint-Martin du Barry pour un déjeuner d'exception. Créé en 2011, l'événement met à l'honneur les vins de Montpeyrroux à travers des accords savamment orchestrés par des chefs prestigieux : Franck Putelat (La Table de Franck Putelat, 2 étoiles à Carcassonne), Cyril Attrazic (Maison Attrazic, 2 étoiles en Lozère),

Jacques et Laurent Pourcel (Le Jardin des Sens, une étoile à Montpellier), Lionel Giraud (Maison Saint-Crescent, 2 étoiles à Narbonne)... Un casting de haut vol pour sublimer une vingtaine de cuvées, souvent issues de vieux millésimes. La prochaine édition aura lieu le dimanche 16 novembre 2025 avec les chefs Nicolas Guilloton et Thomas Belval de L'Atelier des Augustins à Lyon (1 étoile).





**TERRE DE FEU
Les Éléments 2019, 17 €.**

Griottes, épices douces, notes de cèdre subtiles s'invitent d'emblée. La matière juteuse, digeste et fraîche, aux tanins fins, exalte un fruit épanoui, lumineux, éclatant. Une intensité maîtrisée, toute en élégance, qui signe déjà la noblesse d'un grand vin. Éléance, avec l'évidence tranquille d'un vin déjà grand.



**DOMAINE AUPILHAC
La Boda 2020, 41 €.**

Issu des marnes bleues d'Aupilhac et des pentes volcaniques des Cocalières, ce vin plonge dans une profondeur racée : tabac blond, eucalyptus, baies de sureau. Superbe fraîcheur, matière ample, tension vibrante. Un vin raffiné, promis à un (très) long chemin.



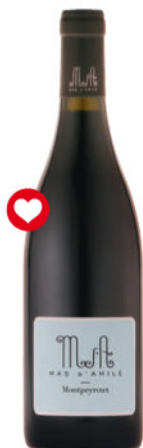
**DOMAINE CHABANON
L'Esprit de Font Caude
2020, 34 €.**

Notes florales, épices nobles, graphite, et un fruit délicatement mûr. La texture est élancée, soyeuse, et la finale réglissée savoureuse. L'ensemble impressionne par son énergie contenue et sa précision éclatante. Un vin qui tutoie l'orfèvrerie.



**VILLA DONDONA
2021, 18 €.**

Cerise burlat, thym, sarriette, et un souffle salin. La bouche, droite et fluide, déploie une énergie contenue, une finesse de structure et de légers amers en finale qui prolongent l'élan. Un rouge vibrant, au charme limpide, qui conjugue pureté et franchise. Épatant.



**MAS D'AMIL
2021, 19 €.**

Poivre blanc, fraise des bois, fine touche florale au nez. En bouche, l'onctuosité de la matière se conjugue à la souplesse des tanins, portée par un élevage soigné. La finale, ciselée et fraîche, s'étire sur des notes de santal et d'épices douces. Un délice.



**MAS ORIGINE
Ouverture de Bal 2023,
16 €.**

Pivoine, mûre confite et garrigue montent peu à peu, comme une infusion. La bouche caresse, gagne en intensité, et laisse parler des tanins veloutés autour d'une matière élégante. Un style déjà affirmé, entre délicatesse et profondeur. Irrésistible.



**CLOS DU LUCQUIER
Les Loustics 2023,
17,50 €.**

Fumée, menthol, poudre de pierre ouvrent la voie, relayés par moka, mûre, réglisse. La matière glisse avec aisance, l'élevage se fond, la finale révèle un tempérament joueur et précis, toujours plein de relief. Un Loustic discipliné, mais loin d'être sage.



**MAS DES QUERNES
Les Cros 2021, 19 €.**

Fruits rouges mûrs, garrigue, cuir et poivre doux se mêlent avec naturel. La bouche s'ouvre en souplesse, affiche une belle fraîcheur, et finit par dévoiler des notes de tabac blond, de résine et d'herbes sèches. Un rouge racé, franc, attachant. Succulent.

ÉLÉGANTS ET PARFUMÉS POUILLY-FUMÉ

RÉPUTÉS POUR LEUR MINÉRALITÉ INTENSE,
LES POUILLYS-FUMÉS FONT LE BONHEUR
DES AMATEURS DE TENSION ET DE FRAÎCHEUR
DEPUIS LE MOYEN ÂGE. Par Béatrice Delamotte

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Pouilly-Fumé (1937).
- **SUPERFICIE** : 1400 hectares.
- **CLIMAT** : à dominante océanique.
- **CÉPAGE** : sauvignon blanc.
- **SOLS** : marnes à petites huîtres, calcaires à grains fins du Barrois et silex.
- **ALTITUDE** : de 140 à 270 mètres.
- **COULEUR** : blanc.
- **À TABLE** : sa fraîcheur se marie avec des produits de la mer, huîtres fines de claire ou saint-jacques au beurre d'agrumes, et des fromages de chèvre affinés.

À ne pas confondre avec l'appellation bourguignonne de pouilly-fuissé, pouilly-fumé fait bien partie des vins de Centre Loire. Situé dans la Nièvre, sur la rive droite du fleuve, le vignoble existe depuis le V^e siècle, comme en attestent des écrits de Germain l'Auxerrois. Au fil des siècles, les moines le développent et les vins se retrouvent sur les tables royales comme celle de Louis XI. Avec la construction du canal de Briare, en 1642, les vins atteignent facilement la capitale et trouvent une clientèle fidèle au caractère tendu et minéral des cuvées. Quant au terme « fumé », deux écoles s'affrontent pour l'expliquer. Une première considère que les baies de sauvignon blanc sont recouvertes d'une légère pruine grise, couleur de fumée, qui crée un léger nuage lors de la vendange. L'autre souligne la minéralité, souvent associée au silex, un des terroirs d'exception de l'appellation, dont les cailloux dégagent une odeur de pierre à fusil lorsqu'on les frotte entre eux.



DOMAINE MICHEL GIRAULT
La Grappe d'or
2023, 14 €.

L'impression de se rouler dans l'herbe fraîche se dégage d'un bouquet marqué par des notes végétales très agréables avant que des parfums plus floraux (oranger, sureau) ne traversent le tableau. Fraîche et tendre, la bouche n'est que délicatesse, avec une texture soyeuse, presque caressante au palais, qui laisse une sensation de plénitude dans une finale très minérale et pure.



DOMAINE SÉVERIN ET GILLES CHOLLET
Cuvée Domaine
2024, 15 €.

Nez incroyablement fruité, qui évoque pêche-mêlée la poire mûre, la pêche de vigne, le litchi et la rose épanouie. C'est délicieusement tendre et gai. Cette rondeur fruitée se retrouve dans une matière ciselée, à la trame minérale étincelante qui entraîne vers une finale légèrement calcaire, presque saline.



DOMAINE HENRI BOURGEOIS
En Travertin 2024,
19,90 €.

Frais et délicat, le nez raconte une corbeille de citrus où se côtoient citrons jaune et vert, bergamote et cédrat. Plus souple, la bouche penche du côté des fruits à chair blanche, quelques notes plus exotiques de papaye verte avant le retour de notes citronnées dans une finale aux accents salins.



**DOMAINE PHILIPPE
RAIMBAULT
Mosaïque 2023,
14 €.**

La douceur des fleurs de citronnier se marie à l'intensité du jus de clémentine dans un bouquet plein d'énergie. Une tension qui se retrouve dans une matière brillante, très droite et élancée. Les notes de citron s'adoucissent et sont remplacées par une salinité marquée en finale, très salivante.



**DOMAINE ROC
DE L'ABBAYE
L'Antique 2022,
32,45 €.**

Les fruits à chair blanche, les agrumes et une touche de fumé composent un bouquet tout en élégance et en délicatesse. En bouche, le fruit s'impose dans une matière douce et soyeuse, très confortable. Pêche blanche, nectarine et reine-claude marient leurs arômes, soulignés par une trame à peine acidulée, comme un assaisonnement.



**DOMAINE SERGE
DAGUENEAU
ET FILLES
Les Chaudoux 2023,
23 €.**

Encore un peu fermé, voire austère, le nez peine à s'exprimer même si des arômes de fruits blancs arrivent à ravir les narines. Lumineuse et caressante, la matière n'est que finesse et élégance, portée par des notes citronnées pour donner du relief. De jolis amers accompagnent la finale très minérale.



**DOMAINE GILLES
BLANCHET
Cuvée Domaine
2024, 8,90 €.**

Frais et tendre comme une prairie après l'ondée, le bouquet marie parfums herbacés à des arômes de fleur de sureau, de camomille et de fruits à chair blanche. Droite et acidulée, la bouche est traversée par une trame citronnée qui donne de l'énergie et vient titiller les papilles en finale avec le zeste du citron vert.



**VIGNOBLES
JOSEPH MELLOTT
Le Troncsec 2024,
18,50 €.**

Les fruits blancs à noyau ouvrent un bouquet tout en charme et en rondeur, souligné par des parfums de peau de clémentine et d'herbes fraîches. La bouche, fraîche et acidulée, reprend cette aromatique dans une matière étincelante qui s'étire longuement en finale sur des notes salines, très salivantes.



**DOMAINE BENOÎT
CHAUVEAU
Sainte-Clélie 2022,
13 €.**

Un bouquet frais et délicat partage des parfums de pêche blanche et de fleurs de sureau. Droite et élancée, la bouche est soulignée par une trame acidulée modérée qui apporte de l'énergie. De petits amers viennent animer une finale à la texture légèrement grenue, comme une soie brossée.



**VIGNOBLES
BERTHIER
Clément et Florian
Berthier 2023,
17,50 €.**

Comme une impression de se balader dans un verger de citronniers, dans la fraîcheur d'une nuit étoilée, qui procure une sensation tendre, douce et paisible. Le réveil a sonné en bouche avec une matière énergique et des notes salines qui traversent une matière acidulée pleine de dynamisme.



**DOMAINE ANTOINE
DE LA FARGE
Grand vin 2023,
14,90 €.**

L'écorce d'orange amère, les fleurs de citronnier et des parfums plus herbacés qui viendraient d'un jardin des simples participent d'un nez tout en fraîcheur et en délicatesse. Ciselée et délicate, la bouche est lumineuse, avec une matière ronde et douce, mais pas sans caractère. De petits amers viennent égayer la finale.



**J. DE VILLEBOIS
Les Silex blancs
2023, 32,90 €.**

Des parfums floraux qui évoquent l'oranger et le citronnier ravissent les narines, avant que les fruits blancs frais ne prennent le relais. Cette sensation se retrouve dans une matière tendue, à la trame minérale, qui évoque la bergamote et la verveine. Les accents salins donnent du relief à la finale.

CHÂTEAUMEILLANT

RIME AVEC GOULEYANT

Par Béatrice Delamotte

Indissociable du Berry, entre Cher et Indre, la jeune appellation, puisqu'elle ne date que de 2010, puise ses racines dans la viticulture du Haut Moyen Âge avec des premières traces qui remontent au VI^e siècle. Des chartes médiévales réglementent déjà la production et la commercialisation. Avec l'introduction du gamay du Beaujolais en 1830, la taille du vignoble augmente considérablement, mais le phylloxéra vient rompre cet essor. Grâce à la détermination d'une poignée de vignerons, l'appellation connaît aujourd'hui une nouvelle jeunesse, portée par l'engouement des consommateurs pour ses vins frais et gouleyants.

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Châteaumeillant (2010).
- **SUPERFICIE** : 90 hectares.
- **CLIMAT** : à dominante océanique.
- **COULEUR** : rouge.
- **CÉPAGES** : gamay, pinot noir.
- **SOLS** : sableux et sablo-argileux.
- **ALTITUDE** : de 250 à 300 mètres.
- **À TABLE** : sa fraîcheur et ses arômes fruités, aux tanins souples, accompagnent un plateau de charcuterie, des viandes grillées et un assortiment de fromages.



JOSEPH MELLOTT
Geoffrenet Morval 2023,
10,50 €.

Cassis, cerise burlat et framboise composent un bouquet tout en rondeur et en charnu, à peine relevé d'une pincée de poivre du Timut. Veloutée, la bouche garde une trame fraîche et tendre, des tanins satinés tentent de s'y accrocher. Le fruit revient dans une finale savoureuse.



DOMAINE GOYER
Cuvée tradition 2023, 9 €.

Plein et rond, le bouquet raconte les petites baies juteuses et les épices douces tout en gardant un côté frais. Structurée par une trame acidulée, la bouche se montre élancée, avec une matière lumineuse. Les fruits rouges sont bien présents et un joli grain de tanins accompagne jusqu'en finale.



DOMAINE DU CHAILLOTT
Révérends 2023, 15 €.

Fruits rouges et épices s'harmonisent dans un bouquet charnu et chaleureux. Sous des tanins aimables, la bouche n'est que sensualité, avec un toucher tout en velours. Les fruits ne sont pas loin et la finale ciselée garde de la fraîcheur.



DOMAINE SIRET-COURTAUD
2023, 13 €.

Claire et lumineuse, la robe pourpre laisse place à des arômes épicés intenses et des parfums gourmands de fruits rouges mûrs et de feuille de framboisier. Soulignée par des tanins soyeux, la bouche garde de l'énergie grâce à une trame délicatement acidulée. Le côté cacaoté des tanins enrichit la finale.



DOMAINE HUBERT
Origines 2022, 11,50 €.

Différentes nuances de poivre et de roses anciennes composent un bouquet chaleureux aux accents fruités. Tout en gourmandise, la bouche est ronde, ample et soyeuse. Les petites baies apportent leur juteux avant une finale poivrée.



DOMAINE ROUX
Héritage 2022, 11 €.

Framboise, cerise et cassis mêlent leurs arômes dans un bouquet tout en gourmandise et en fraîcheur. Cette sensation se retrouve dans une matière lumineuse, aux tanins enrobés. La fraîcheur se retrouve dans une finale soyeuse.



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

Visite des Caves



au coeur de la Cathédrale Engloutie



Visite à Vélo, Patrimoine



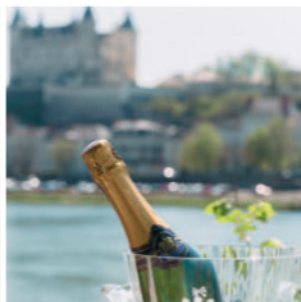
à la découverte de 175 ans d'histoire



Dégustation



Saumur Brut & Crémant de Loire



Centre d'Art Contemporain



La Collection Hippomobile de Saumur



Exposition Printemps Eté 2025 Jean-François Dubreuil

© M. Gambin-Pixim Communication - G. Angibaud - L. Carlisson - M. Broussard

BLANCS SECS D'ANJOU

UN RAPPORT PLAISIR-PRIX QUI FRISE L'INDÉCENCE !

LES TERROIRS SCHISTEUX DE LOIRE SCULPTENT DES BLANCS SECS VIBRANTS. LE CHENIN BLANC Y DÉPLOIE SA SÉDUCTION : TENSION MINÉRALE ET ÉCLAT FRUITÉ. L'UN DES TERRAINS DE JEU LES PLUS PALPITANTS DU VIN FRANÇAIS CONTEMPORAIN. Par Bertrand Bellanger

Il y a trente ans, la région faisait immédiatement penser aux coteaux du Layon et ses liquoreux dorés comme des rayons de soleil. Aujourd'hui, elle vit l'une des plus belles métamorphoses viticoles et s'impose comme terre d'élection de formidables blancs secs, avec des chenins qui n'ont rien à envier à quel qu'autre grand nom de ce monde.

C'est que face au déclin de la consommation de « moelleux », le vignoble, porté au départ par quelques vigneron visionnaires comme Nicolas Joly ou Mark Angeli, a su se réinventer en transformant une évolution du marché qui aurait pu lui être fatale en une formidable opportunité. Il faut dire que les sols de l'Anjou, véritable mosaïque géologique alternant schistes ardoisiers, grès et calcaires, offrent ici au chenin, vinifié en sec, une minéralité si caractéristique qu'on la reconnaîtrait les yeux fermés. Les vins révèlent une palette aromatique d'une richesse confondante : fruits à chair blanche, agrumes pimpants, fleurs blanches délicates, avec souvent cette pointe d'amertume noble et une longue finale saline qui signent les grands terroirs. Un équilibre parfait entre gourmandise et élégance. De quoi faire admirablement danser les papilles. Tout ce qu'on attend d'un grand blanc... Et sans les grands airs puisque le miracle angevin tient aussi à ses prix : difficile de trouver ailleurs des blancs de cette trempe à moins de 20 euros ! Comptez entre 8 et 18 euros pour des cuvées qui sont parfois les premières des domaines, mais dieu sait que l'on aimerait retrouver le même niveau de qualité sur des appellations plus ronflantes !

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Anjou, Savennières.
- **SUPERFICIE** : 2500 hectares en Maine-et-Loire, Deux-Sèvres et Vienne.
- **CÉPAGES BLANCS** : chenin (80 %), sauvignon, chardonnay.
- **CLIMAT** : océanique tempéré.
- **SOLS** : schistes de « l'Anjou noir », terres blanches résultant de l'altération de la craie - tuffeau - de « l'Anjou blanc ».



**VIN DE FRANCE
Terra Vita Vinum,
Large soif 2023, 15 €.**

Large Soif est une expression de Paul Bocuse à qui l'on rend ici hommage. Fraîcheur et légèreté au rendez-vous pour cette réjouissante première cuvée d'un domaine où tout est mis en œuvre pour avoir des vins à forte personnalité dans le plus pur respect de la nature.



**ANJOU BLANC
Le Clos Galerne, Balade
en Chenin 2023, 14 €.**

Cédric Bourez fait partie de ces vigneron enthousiasmant chez qui l'on sent un véritable amour pour ses terroirs. Cette exigence se traduit dans toutes les cuvées, à commencer par cette Balade en Chenin, belle introduction au plaisir étincelant que promet ce cépage.



**ANJOU BLANC
Domaine Ogereau,
En Chenin, 15 €.**

En Chenin exprime toute la minéralité des schistes du Layon, rivière emblématique de l'Anjou noir. Un fruit pur, des fleurs blanches, des agrumes, quelques amers délicats : une belle démonstration du potentiel exceptionnel du chenin à son meilleur.



**ANJOU BLANC
Château de Plaisance,
L'Anjou blanc 2023, 18 €.**

Coup de cœur immédiat pour ce vin vif, plein d'une gourmandise à laquelle il est difficile de résister. Vanessa Cherruau contribue à élever l'image du chenin au rang des références les plus attirantes d'Anjou. Désolé, mais s'il n'en fallait qu'un, ce serait celui-là.



**VIN DE FRANCE
Le Clos des Treilles,
Attention Chenin
méchant 2023, 17 €.**

Ah, quelle trouvaille ! « Vinifié et dressé » par Nicolas Réau, voici un vin qui exprime parfaitement ce que l'on peut attendre d'un chenin. Poire ? Pomme ? Fleurs ? Vous n'y êtes pas : avant tout de l'esprit, de la vivacité, du plaisir et une finale en beauté !



**ANJOU BLANC
Domaine Cady,
Cheninsolite 2023, 16 €.**

Presque centenaire, le domaine est aujourd'hui mené d'une main heureuse par Alexandre, 4^e génération des Cady. Les chenins produits ici en bio depuis 2011, avec un engagement sincère pour la biodiversité, dévoilent de belles découvertes.



**ANJOU BLANC
Dumnacus Vignerons, Le Petit
Dumnacus 2023, 7,50 €.**

Une cuvée idéale pour goûter à la fraîcheur de vivre ligérienne sans faire trinquer son porte-monnaie. Elle est le fruit des raisins apportés par de jeunes vignerons regroupés sous la bannière collective Dumnacus Vignerons, forte de 180 adhérents.



**SAVENNIÈRES
Moulin de Chauvigné,
Intemporelles 2023, 15 €.**

« Les Elles » mère et fille. Une énergie débordante pour un tandem de vigneronnes passionnées. Et tout cela se boit très bien, une fois en bouteille ! Prix cadeau pour ce savennières équilibré et harmonieux sur des fleurs blanches relevées par des notes subtiles de miel.

GORGES

CRU ORIGINEL DU MUSCADET

Par Jean-Michel Brouard

En sortant de la petite gare de Gorges, perdue dans la campagne, impossible de le rater. Un panneau placé devant le bâtiment indique fièrement « Gorges, cru du Muscadet ». On serait même tenté d'ajouter « premier cru imaginé dans la région » au début des années 1990 par un groupe de quelques vignerons bien décidés à valoriser différemment leurs cuvées élevées longtemps sur lies. Ainsi naissait en 1998 une association qui allait finalement obtenir, en 2011, la reconnaissance de Gorges comme cru communal. Ce fut le cas également pour les voisins Clisson et Le Pallet, rejoints par la suite par quatre autres crus. Situé au sud-est de Nantes, le cru Gorges est traversé par la Sèvre Nantaise qui coupe le vignoble en deux. Mais le terroir est lui toujours le même, faisant la singularité de cette appellation. Il est composé de gabbro, une roche magmatique extrêmement dense qui forme de gros blocs qui se sont altérés au fil du temps en argile de texture sableuse. Cette typicité géologique très rare est couplée au seul cépage ayant droit de cité. Le melon de Bourgogne trouve ici des conditions de maturation idéales liées à un climat à forte influence océanique. Les vins produits séduisent par leur complexité aromatique, leur longueur et leur matière charnue directement liée à leur élevage sur lies pendant une période relativement longue. Tous partagent en outre une texture ciselée et une fraîcheur très appréciable, le gabbro permettant de conserver systématiquement une très belle acidité dans les vins même lors des millésimes les plus chauds. Ces vins au potentiel de garde notoire contribuent à redonner toutes ses lettres de noblesse au muscadet dont la production n'a jamais été aussi intéressante, comme en témoigne la fierté retrouvée des Nantais pour leur vignoble ainsi que les exportations florissantes.

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Muscadet Sèvre et Maine Gorges.
- **COULEUR** : blanc.
- **CÉPAGE** : melon de Bourgogne.
- **CLIMAT** : océanique frais.
- **SUPERFICIE** : 120 hectares.
- **ALTITUDE** : entre 10 et 50 mètres.
- **SOLS** : argiles d'altération et argiles à quartz.



MÉNARD-GABORIT
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2022, 19 €.

Très belle réussite pour ce domaine en bio que ce 2022 au nez élégant, complexe et profond exhalant des notes de miellat et agrumes mûrs.

La salinité, franche dès l'attaque, accompagne ce vin très droit et presque un peu tannique. Superbe allonge fraîche et lavante.



VIGNOBLE BLANCHARD
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2019, 11 €.

Né dans un millésime chaud, il présente déjà des notes pétrolées d'évolution très agréables couplées à une pointe abricotée. Belle ossature charnue et fine amertume lui confèrent beaucoup d'équilibre. La finale, sapide et harmonieuse, s'étire sur une évocation miellée.



DOMAINE BRÉGEON
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges Les Vigneaux
2020, 21 €.

L'élégance s'exprime dès le premier nez avec de subtiles notes tisanières doublées d'effluves d'aubépine et d'agrumes frais. Beaucoup de profondeur aromatique sur ce millésime relativement frais. Belle mâche, fluide et digeste. Long et rémanent.



MARTIN-LUNEAU
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2019, 15 €.

Ce vin associe une très belle matière en bouche et une acidité parfaitement intégrée, jouant tant sur la puissance que sur la droiture. Les arômes au nez témoignent de son évolution en oscillant entre pointe miellée, pétrolée et abricotée. Juteux, plein et suave, ce vin est éclatant.



AUGUSTE BONHOMME
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2022, 12 €.

Une cuvée très accessible avec son aromatique florale délicate se parant de quelques fruits secs à l'aération. D'une présence sphérique, portée par une minéralité fondue conférant à l'ensemble de la fraîcheur et une texture digeste et sapide sur la finale.



DOMAINE GAUTHIER
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2022, 11,50 €.

Les deux frères démontrent déjà leur talent avec ce 2022 friand aux notes abricotées. La bouche, guidée par les fruits blancs et les agrumes, dévoile une rondeur gourmande, finement saline et portée par une tension suspendue sur la finale.



DOMAINE DE LA GANOLIÈRE
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2020, 14 €.

Le talent de Jérôme et Florian s'exprime déjà pleinement. Ce 2020 flatte immédiatement par son aromatique florale. Le milieu de bouche est guidé par une matière dense et profonde, d'une grande prestance. Les agrumes s'imposent ensuite. Belle allonge finale.



LES VINS DE LAVIE
Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2021, 20 €.

Sur ce millésime très frais, Guillaume et Adèle Lavie ont produit un vin au nez très expressif, vibrant entre notes mentholées, de pomme acidulée et de foin. La matière est lavante en bouche, très aérienne, et se conservera très bien.



LES VINS DE CASSIS

UN TRÉSOR PROVENÇAL

FRAIS ET AROMATIQUES, LES VINS DE CASSIS MÉRITENT BIEN PLUS QU'UNE DÉGUSTATION ESTIVALE. LEUR MINÉRALITÉ RAPPELLE LA MÉDITERRANÉE QUI LA BORDE, À PRIX PLUS QUE DOUX. Par Sophie Menut Yovanovitch

Si on vous dit Cassis, vous allez forcément penser à la petite bourgade non loin de Marseille, qui attire tant de visiteurs aux beaux jours. Mais Cassis, c'est aussi un vignoble, posé comme un bijou dans l'écrin de la Méditerranée, face au majestueux cap Canaille dans le parc national des Calanques. Reconnue comme première AOP française en 1936, en même temps que Châteauneuf-du-Pape et Monbazillac, elle concerne seulement dix producteurs familiaux qui bichonnent les 215 hectares produisant majoritairement des vins blancs (77 %), et 21 % de rosé, 2 % de rouge quasiment tout en bio.

Un vignoble incarné

Les vignerons mesurent leur chance. Leurs

vignes se dessinent à moins de 10 mètres de la mer, jusqu'à 3, 5 km à l'intérieur des terres, pour former un amphithéâtre qui regarde la Grande Bleue. Trois terroirs s'y distinguent : les Coteaux, plus près du littoral, les Janots, plus préservés de la sécheresse, et enfin le Plan, situé le plus au nord de l'appellation.

Si le vignoble a un passé séculaire – les premières traces écrites sur les vins de la région date du XII^e siècle –, les dix vignerons qui le travaillent dans leurs propriétés regardent vers l'avenir. Conscients de leurs richesses, ils ont pour objectif de le passer intégralement en bio ces prochaines années.

Les vins de cassis se distinguent par leur fraîcheur, leur minéralité et leurs arômes

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Cassis.
- **COULEURS** : majoritairement blanc, rosé et rouge.
- **CÉPAGES PRINCIPAUX** :
En blanc : marsanne, clairette, ugni blanc.
En rouge : cinsault, mourvèdre.
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **SUPERFICIE** : 215 hectares.
- **ALTITUDE** : entre 10 et 250 mètres.
- **SOLS** : argilo-calcaires.

fruités, évoquant souvent la pêche, l'abricot ou encore la noisette et dotés d'une belle finale saline. Ils accompagnent parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ou encore les plats méditerranéens, faisant de ce vin un incontournable des tables locales, mais pas seulement ! Au-delà de la grande beauté du site vinicole, ce qui rend ce vignoble si attachant, c'est qu'il est réellement incarné par les familles qu'il a choisies.

DOMAINE DU BAGNOL

Lorsqu'il était gamin, le truculent président de l'appellation Jean-Louis Genovesi allait voler les cerises dans le domaine. Bien des années plus tard, il l'a racheté en quittant Paris, d'abord parce qu'il était amoureux de la petite ville, puis pour la belle maison ocre dans le plus pur style provençal. C'est alors qu'il s'intéresse aux 7 hectares de vignes qui y sont attachés. Aujourd'hui, 23,5 hectares forment le dynamique domaine, reflet de l'état d'esprit de l'attachante famille. Car au Bagnol, tout se fait en famille !

Sébastien Genovesi a rejoint son père dans les années 2000, c'est lui qui vinifie, qui a passé le domaine en bio en 2010 et qui s'attache à produire des vins, majoritairement blancs, généreux et expansifs, élégants et fruités. Beaucoup de cuvées parcellaires, dont la cuvée Le Caganis, issue d'une parcelle unique, assemblée de six cépages dont le pascal blanc, seul cépage endémique cultivé par le domaine. Sa sœur, Lisa, a rejoint la maison en 2017 et s'occupe de la communication et de la partie œnotourisme.

Vous verrez aussi certainement l'épouse de Jean-Louis si vous venez déguster au domaine. Parents et enfants y habitent à 5 minutes les uns des autres, vous apercevrez sans doute aussi la troisième génération gambader dans les vignes. Prête à reprendre le flambeau ?



CHÂTEAU DE FONTCREUSE

Le château a été construit au XVIII^e siècle et acheté en 1920 par le colonel Teed, un officier anglais démobilisé, tombé sous le charme de Cassis et grand ami d'écrivains célèbres. Il renonce à la polyculture de la propriété pour ne produire que du vin. En 1953, c'est un Cassidain presque Anglais, car engagé dans la Royal Air Force pendant la guerre et resté en Angleterre jusqu'en 1949, qui le rachète. Un peu avant sa mort en 1987, il en confie les rênes à Jean-François Brando, dont la famille était autrefois distributrice des vins de la région. Presque 39 hectares, dont 24 en appellation Cassis, plantés majoritairement de blancs exposés plein nord et de rouges exposés plein sud sur des terroirs

argilo-calcaires. Si les trois couleurs sont proposées, c'est la marsanne qui est en majesté, amenée en sur-maturité pour apporter son côté gras et puissant, lorsque clairette et ugni blanc sont vendangés plus tôt pour donner des vins secs et équilibrés. C'est cette ligne organoleptique que Fontcreuse suit et revendique, à l'image de la cuvée F 2024, un blanc qui représente 70 % des ventes. Très floral, avec une pointe de gras et une finale saline, une bouche harmonieuse où l'on sent la richesse de la Marsanne en début de bouche puis le côté sec en finale avec ugni et clairette. La cuvée Pure Intense blanc 2024, elle, fait un discret clin d'œil du côté des Anglais (héritage de son passé), avec son côté boisé dû à son élevage en barriques.



Olivier, Victor et son papa Jean-Christophe. Tous Santini, tous passionnés !

DOMAINE DU PATERNEL

Jean-Christophe, Olivier et Laetitia, rejoints par Victor perpétuent l'histoire de la famille Santini dans ce domaine d'un peu plus de 50 hectares, incontournable de Cassis. La ferme

exploitée en polyculture et achetée en 1943 a été développée, défrichée, replantée. Le premier millésime a vu le jour en 1951. Aujourd'hui, 130 res-tanques sont exploitées en bio, qu'Olivier connaît sur le bout des

doigts. Vignerons sur trois appella-tions : bandol et côtes-de-Provence pour les trois couleurs et Cassis où seuls les blancs sont produits, ils vendent 20 % des vins à la propriété, et on le comprend lorsqu'après s'être fait accompagner par le chant des cigales, on pousse la porte du magnifique caveau ouvert sur le chai de vinification. À l'image de la philosophie des vignerons, les matériaux anciens sont assemblés avec beaucoup de modernité. Le blanc de blancs 2024, la cuvée phare du domaine assemblé de trois cépages, a un nez très aromatique que l'on retrouve dans une bouche très gourmande, entre pêche blanche et agrumes, dans une matière très fraîche. Le blanc Esprit de Famille 2024, élevé en foudres et demi-muids, a plus de complexité, du gras et des notes de vanille. Le domaine vient de restaurer une jolie maison jouxtant les vignes proposées pour des séminaires.



Alexandre, sa fidèle Volga et son papa Alexandre Garnier.

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE

Jérôme Paret a pris la suite de son père sur ce très vieux domaine fondé en 1714. Elle s'est associée à Philippe Garnier et Alexandre, son fils, œnologues tous deux. C'est eux qui nous accueillent sur la grande terrasse face aux vignes pendant que Jérôme suit une formation pour leur permettre d'ouvrir un petit espace de restauration et de servir des planches apéritives aux visiteurs. Les 29 hectares de la propriété, répartis sur de nombreuses parcelles, sont certifiés en bio depuis 2016. La cuverie a été rénovée, ils ont investi dans le froid pour proposer des vins plus fins et ciselés, comme le blanc Classique 2024, assemblé de cinq cépages qui lui apportent beaucoup d'aromatiques en bouche enrichis de notes salines et fraîches. Excellence en blanc est plus complexe et se savourera avec des viandes blanches en sauce. Un petit pas de côté réjouissant avec le rosé 2023, des notes de pêche de vigne salivantes et une belle salinité.

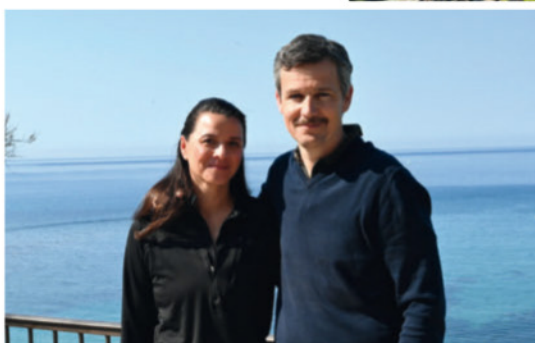
CLOS SAINTE MAGDELEINE

On se demande, lorsqu'on pousse l'énorme porte en bois et que l'on découvre le domaine, quel sentiment anime Jonathan et Aurélie Sack, son épouse. Être dépositaires d'un des plus beaux vignobles de France les oblige très certainement à l'excellence.

Fondé au XIX^e siècle par l'ancien maire du village, contributeur de la renaissance du vignoble cassidain après le phylloxéra, le domaine familial a été repris par Jonathan, qui a quitté Paris et son métier d'agent immobilier dans ce but.

Ici, la beauté est partout où l'on pose les yeux. Le vignoble de 13 hectares, tel un « monopole », longe la mer. Sur les flancs d'une colline, d'une falaise ou en terrasse, le terroir (sol calcaire, ensoleillement optimal, vents et embruns marins) y est aussi remarquable pour les blancs que la beauté du panorama à 360°.

De ce lieu béni, les deux époux infatigables puisent leurs convictions fortes et leur talent pour faire des grands vins, comme le blanc Bel Arme, produit à base de sélections parcellaires, très minéral et salin, une acidité fraîche, des notes d'herbes coupées et une belle amertume.



CLOS D'ALBIZZI

Le domaine est le premier à avoir été fondé à Cassis en 1520 par les Albizzi,



puissante dynastie florentine. Aujourd'hui, c'est François Dumont, leur descendant direct qui prend soin de 14 hectares pratiquement d'un seul tenant. L'homme, très certainement philosophe et épicurien, vient d'élaborer une cuvée spéciale pour le restaurant triplement étoilé La Villa Madie, dans l'anse du Corton. Pour les 500 ans du domaine, il a créé une cuvée 100 % bourboulenc, 15° qui ne brûlent pas mais une belle trame saline et calcaire. Un vin élégant à servir bien frais. François n'est jamais allé visiter notre capitale, les vignes lui parlent bien mieux que la fureur de Paris.



LE DOMAINE DES 4 VENTS

Camille de Montillet a repris le domaine de 10 hectares créé par son grand-père et s'attache à préserver ses nombreux terroirs répartis en coteaux, vallons et bords de mer pour produire un blanc très floral, un rosé le plus naturel possible, mordant et salin en bouche, et un rouge étonnant, de saignée, réalisé avec les presses saignées à 80 %, pas de tanins, il se boit comme un rosé joyeux.



LES BAUX-DE-PROVENCE, L'ODE AU BIO

CE VILLAGE, PARMI LES PLUS BEAUX DE PROVENCE ET CÉLÈBRE POUR SON EXCEPTIONNELLE HUILE D'OLIVE, MÉRITE D'ÊTRE REDÉCOUVERT POUR SON VIGNOBLE HOMOGÈNE ET ENTIÈREMENT LABELLISÉ BIO DONNANT NAISSANCE À DES VINS IDENTITAIRES ET ATTACHANTS. Par Jean-Michel Brouard

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Baux-de-Provence.
- **COULEURS** : rouge, rosé, blanc.
- **CÉPAGES PRINCIPAUX** : grenache, mourvèdre, syrah (rouges), cinsault, grenache, syrah (rosés), grenache blanc, clairette vermentino (blancs).
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **SUPERFICIE** : 240 hectares.
- **SOLS** : éboulis calcaires et limoneux-argileux.
- **ALTITUDE** : entre 50 m et 130 m.

Au cœur de la Provence, la chaîne des Alpilles étire ses reliefs calcaires déchiquetés sur une trentaine de kilomètres de long. C'est là, adossé à ces montagnes culminant à 500 mètres d'altitude, que se déploie un paysage unique où les oliviers et les pins voisinent avec la vigne, toisant au loin la Camargue et la Méditerranée. Ce très ancien vignoble plurimillénaire par l'œuvre historique des Romains se répartit sur sept communes par petits îlots indépendants comme posés sur le piémont de ces monts à la blancheur éclatante, tant sur sa face nord plus fraîche car directement exposée au mistral très présent, qu'au sud plus abrité et chaud. Ici, les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit sont

importantes, gage d'une maturation lente des raisins et donc d'un développement équilibré et harmonieux des baies qui conservent toujours une belle fraîcheur. Bien que petite par la taille, avec seulement onze domaines qui se partagent un peu moins de 250 hectares de vignes, cette appellation n'en est pas moins singulière. Après le terrible gel de 1956 qui ravage tous les vergers et oliviers, la vigne retrouve progressivement une place de premier plan sous l'impulsion de quelques pionniers comme le Mas de la Dame. Les vins rouges jouent un rôle de premier plan, portés principalement par le grenache, le mourvèdre et la syrah. Les rosés ne sont pas majoritaires, contrairement au reste de la région où ils affichent une position

hégémonique. Cinsault, grenache et syrah les façonnent notamment et leur confèrent une belle prestance. Quant aux blancs, ils sont éclatants de précision et mettent en valeur, entre autres, le grenache blanc, la clairette et le vermentino. La très belle dynamique collective a permis de voir les vins rouges et rosés reconnus comme appellation à part entière il y a trente ans, en 1995, suivis plus récemment par les blancs en 2011. Tous arborent fièrement une labellisation bio, les Baux-de-Provence ayant été la première appellation de la région et l'une des pionnières en France à se convertir totalement à la viticulture biologique. Un élément distinctif supplémentaire pour ce coin de paradis aux vins séduisants.



DOMAINE DE MÉTIFIOT
Blanc 2023, 26 €.

Rolle, grenache blanc et roussanne sont ici fermentés en partie en demi-muids et en œufs béton puis élevés sur lies. Il en découle un vin au nez profond d'agrumes et de fleurs blanches, teinté d'eau de riz, doté d'une matière pleine, très digeste et dynamique, à la finale très fraîche. Une ode au calcaire.



MAS SAINTE-BERTHE
La Chapelle blanc 2023,
16,50 €.

Dominé par le rolle et le grenache blanc, ce vin séduit par son nez de garrigue et son attaque saline. Élevé partiellement en fûts de 400 litres non neufs, il déploie une matière dirigée gourmande, juteuse et fraîche. Finale tendue et salivante.



DOMAINE DALMERAN
Château Dalmeran rosé
2023, 20 €.

Derrière sa robe saumonée soutenue, ce rosé révèle une aromatique complexe mêlant agrumes, fruits exotiques, abricot et touche mentholée. Sa matière veloutée, présente mais fluide, s'étire longuement en finale, portée par de fins amers délicats.



CHÂTEAU D'ESTOUBLON
Rosé 2023, 25,50 €.

Issu d'un pressurage direct de grenache, cinsault et syrah, ce rosé s'avère de très belle facture, régaland de ses notes de pêche de vigne, de fruits blancs et d'une fine pointe anisée. L'éclat fruité en bouche ne se dépare pas d'un très beau fond teinté d'agrumes et de fruits rouges. Il appelle la table.



MAS DE LA DAME
La stèle rosé 2024, 11 €.

Cette cuvée se compose de rosé de saignée et de rosé de pressurage direct. Harmonieux, il vibre de notes de melon et de fleurs blanches lovées dans une fraîcheur mentholée. Franc, précis et structuré, avec des notes de fraise rémanentes qui le rendent très charmeur.



DOMAINE DE LA VALLONGUE
Pierres cassées
rouge 2021, 27 €.

Grenache et syrah dominent ce vin profond et complexe guidé par des arômes de cassis, fumés et lardés évoluant vers des notes plus épicées. Magnifique trame tannique qui encadre une chair particulièrement veloutée, mûre et fraîche.



CHÂTEAU ROMANIN
Grand vin rouge 2019,
28 €.

Ce vin étincelle d'une aromatique de fruits rouges frais, très bien définis. Les tanins finement poudrés accompagnent une sensation juteuse et très énergique en bouche. Un vin longiligne, ciselé à l'allonge aérienne.



MAS DU GOURGONNIER
Clés du paradis 2021, 19,80 €.

Un nom de cuvée porteur d'une belle promesse. Issu d'une sélection des meilleurs raisins du domaine, ce vin exhale des notes de fruits noirs (cassis, mûre) à juste maturité, teintées de figue. Attaque soyeuse et bouche suave de fruits noirs. Bon potentiel de garde.

LES CUVÉES AUTOCHTONES TRÉSOR VITICOLE DE LA CORSE

LES VINS DE CORSE REPRÉSENTENT MOINS DE 1 % DE LA PRODUCTION NATIONALE, MAIS LORSQU'ON DÉGUSTE UN VIN DE LÀ-BAS, ON S'EN SOUVIENT ! ENCORE PLUS S'IL EST COMPOSÉ DE CÉPAGES AUTOCHTONES QUI PARTICIPENT PLEINEMENT DE LA SINGULARITÉ DE LA PRODUCTION.

Par Sophie Menut Yovanovitch

La Corse porte bien son nom d'île de Beauté. Aussi diverse qu'attachante, elle est constituée de terroirs multiples et d'un patrimoine viticole exceptionnel, notamment grâce à ses cépages autochtones qui confèrent aux vins corses une identité forte, authentique et inimitable. Souvent menacés par des défis économiques et climatiques, ces vieux cépages identitaires avaient tendance à disparaître au profit des syrah, cinsault et carignan. Le riacquistu, le mouvement de la renaissance et de la réappropriation de la viticulture corse, s'est mis en marche sous l'impulsion de plusieurs domaines, comme celui du Comte Abbattu, Le Domaine de Toraccia, les domaines Yves Leccia, Jacques Bianchetti, Christian Imbert, Antoine Arena... qui se lancera le premier dans la plantation du biancu gentile.

À une période où le vignoble passe de 32 000 hectares à 8 000 hectares et où les vigneron se demandent quelle ligne adopter, ils choisissent une vision à long terme et jouent la carte de l'avenir et de l'audace. La fondation du CRVI (centro di Ricerca Viticola di Corsica) accompagne techniquement les vigneron dans leur recherche et replantation et les aide à préserver la biodiversité et leur savoir-faire traditionnel.

Aujourd'hui boire Corse, c'est goûter à la diversité, à une identité unique et à l'authenticité. Une bouteille de vin Corse raconte toujours une histoire un peu plus longue que les autres.

CARTE DE VISITE

- **9 AOP** : Corse, Ajaccio, Corse Sartène, Corse et Figari, Corse Porto-Vecchio, Corse Calvi, Muscat-du-Cap-Corse, Coteau-du-Cap-Corse, Patrimoine.
- **1 IGP** : île-de-Bauté.
- **SUPERFICIE** : 5 929 hectares.
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **SOLS** : schistes, granites, argiles, roches vertes.
- **CÉPAGES EMBLÉMATIQUES** : le niellucciu, un cépage rouge, proche du sangiovese italien, qui donne des vins élégants, avec des notes de fruits rouges et une belle structure tannique. Le sciaccarellu, autre cépage rouge, qui apporte finesse et fraîcheur, souvent utilisé pour des vins fruités et épicés. Le vermentinu (ou vermentino), un cépage blanc qui produit des vins aromatiques, frais, avec des notes florales et fruitées. À côté, de nombreux cépages secondaires comme le minustellu, le genovese, le biancu gentile, le caraghjolu neru, le brustianu, le cialtacciu, l'uva biancona, le vintaghju...

BLANCS



**AOP CORSE
Figari Famoda
de Peretti della rocca,
Jules blanc 2024,
25 €.**

Toute la richesse du vermentinu et le fruit du biancu gentile dans ce flacon qui porte le nom du fils du propriétaire. Très expressif, avec beaucoup de minéralité et de tempérament, ce blanc vigoureux et persistant sera encore meilleur si vous le dégustez au restaurant du domaine, près de la piscine.



**VIN DE FRANCE
Clos Culombu, Storia
di Brustianu 2023,
27,30 €.**

La famille Suzonni a à cœur de mettre en avant la diversité des cépages de son île, qu'elle cultive en biodynamie près de Calvi, comme le brustianu originaire du sud. À chaque fois, c'est une nouvelle histoire qui est racontée. Ici, celle de la fraîcheur et du fruit avec des petites notes miellées. Parfait pour commencer le repas.



**AOP CORSE
PORTO-VECCHIO
Domaine de Granajolo
Rocca 2024, 14 €.**

Gwenaëlle, à la suite de ses parents qui faisaient vinifier leurs raisins, a décidé, en revenant au domaine en 2000, de créer sa propre cave. Les cépages traditionnels sont cultivés à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio. Ici, un 100 % vermentinu dans la fraîcheur, avec ses notes d'agrumes et de fruits exotiques. Parfait avec un loup grillé.



**AOP AJACCIO
Clos Capitoro,
Cuvée Louis
Bianchetti 2023,
24 €.**

Un 100 % vermentinu complexe et élégant, créé par Jacques Bianchetti en hommage à son père Louis. Aujourd'hui, Éloïse, sa fille, est aux commandes. Vinifié en barrique, l'élevage très maîtrisé lui donne une belle robe dorée et des notes toastées. Un côté fleurs blanches, de la fraîcheur et de la longueur en font un vin de gastronomie, à essayer sur des fromages ou un poisson cru.



**VIN DE FRANCE
Clos Yves Canarelli
Bonifacio, Tarra di
sognu 2023, 54 €.**

Un sacré caractère que cette cuvée où le rimenesse, le carcaghjolu bianco et le genovese complètent les 80 % de vermentinu produit non loin de Bonifacio par Yves Canarelli en biodynamie. Comme une corbeille de fruits et de fleurs où se mêlent la richesse des fleurs blanches, de l'abricot, de la pêche et des agrumes soutenus par une trame minérale et puissante et des notes herbacées fraîches. Un grand vin.



**VIN DE FRANCE
Chiosu Fornelli,
Genovese 2023,
20 €.**

Élaboré à partir d'un vieux cépage corse qui ne couvre que 10 hectares de l'île, grandi sur le sol caillouteux de la propriété dans la vallée de la Bravone, en Haute-Corse, élevé en plusieurs contenants, c'est un vin à la couleur dorée. Son nez est très aromatique, comme une corbeille de fruits et un peu d'exotisme. La bouche est alignée avec en plus des notes florales, de fruits jaunes mûrs tendus par une belle finale amère qui lui apporte beaucoup de fraîcheur.



**VIN DE FRANCE
Comte Abbattu,
Général de la
révolution 2023,
62 €.**

On ne présente plus Jean-Charles Abbattu et son domaine biodynamique, ni ce blanc solaire assemblé en six cépages autochtones. Un bouquet de fleurs fraîches équilibré par la puissance marine. Quelques notes exotiques de fenouil et d'herbes sauvages et une trame saline avec une belle finale amère et persistante comme un joli chemin sur un sentier corse pour ce vin véritable petite bombe de saveurs.



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Domaine Zuria,
Initiale 2023, 42 €.**

Assemblé en majorité de vermentinu enrichi de biancu gentile et de genovese grandis sur les terroirs calcaires non loin des falaises de Bonifacio. Un vin tout en pureté où les 3 cépages apportent leur qualité entre puissance, délicatesse et aromatique. Doté d'un parfait équilibre en gras, fraîcheur et notes iodées remarquables. On en fait le roi des accords marins.



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Yves Leccia, L'Altru
Biancu 2023, 23 €.**

On sent toujours le doigté et le talent de vinificateur d'Yves Leccia dans ses cuvées. Ici, la gourmandise et le côté charnu des fruits en première bouche, et puis la précision et la fraîcheur avec des notes florales. Le tout est soutenu par une ossature tendue et ciselée. Et si on l'ouvrait avec des oursins ou des huîtres ?

ROUGES



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Domaine Sant
Armettu, Myrtus
2022, 38 €.**

Assemblé en sciaccarellu, minustellu et élégante par Gilles Seroïn qui sait mettre en avant les cépages endémiques. On aime beaucoup tous ses vins affirmés, comme celui-ci, puissant mais velouté (petit clin d'œil à la Bourgogne ?). Il y a toujours une évocation du maquis très plaisante. À savourer avec une pièce de bœuf grillée.



**VIN DE FRANCE
Domaine Vico,
(...)Emera 2021,
20,70 €.**

Ne vous fiez pas à la couleur claire de ce rouge. Voilà un sciaccarellu au sacré tempérament. Un parfum de baies rouges infusées, un côté épicé et une belle finale sur le zan très gourmande. Un flacon vivant, tout en souplesse et fraîcheur. La déesse du jour (Emera) est décidément bien séduisante.



**VIN DE FRANCE
Clos Venturi,
Brama 2023,
26 €.**

Un pur carcaghjolu neru produit à Ponte Leccia en biodynamie par le domaine très engagé autour des cépages autochtones et les sélections parcellaires et qui travaille dans un écosystème harmonieux. Ce vin élevé en cuves inox restitue tout son fruit avec beaucoup de franchise, la matière est parfaitement intégrée même s'il est prêt à boire. On l'imagine langoureux dans quelques années.



**AOP Patrimonio
Mademoiselle D
2022, 15 €.**

Vous cherchez la fraîcheur et un vin à boire sans façon ? Marie-Françoise Devichi, alias M^{lle} D., a vinifié une parcelle de centu chjave pour en faire un flacon tout en fraîcheur et gourmandise, à ouvrir à l'apéritif avec une planche de charcuterie et de fromages corses ou à accorder avec un tartare de bœuf.



**AOP CORSE
SARTÈNE
Domaine Saporale,
Casteddu 2022,
20,60 €.**

Assemblé de cinq cépages endémiques, un flacon à la très belle palette aromatique, entre notes grillées et épicées, à la force et puissance maîtrisées. Il faudrait le garder encore pour mieux l'apprécier, et le carafer avant de le déguster avec des plats de viande en sauce.



**IGP ÎLE DE BEAUTÉ
Domaine Vecchio
Minustellu
2023, 17 €.**

Puissant et frais en même temps, ce vin au nez de fruits noirs confits à une bouche qui ne contredit pas. Un peu poivré, un peu acide, un vin complexe avec une trame très souple qui le rend digeste. À ouvrir sur des gibiers.



**VIN DE FRANCE
Domaine Alzipratu,
Fiuri 2023, 36,80 €.**

Un vin de Balagne cultivé en bio, assemblé en minustellu et aleaticu. Une robe pourpre violine et consistante, un nez de fruits rouges et violette que l'on retrouve dans sa bouche mordante et charnue. Des notes de fraise mûre écrasée, de grenade, quelques tanins qui s'affineront avec le temps.



**COTEAUX-DU-
CAP-CORSE
Domaine Pieretti,
A Murteta 2023,
33,85 €.**

Composé de plants d'alicante, considéré comme cépage noble autrefois, et de vieilles vignes de niellucciu, ce vin à la robe brillante a beaucoup de puissance et de franchise. Il balance entre les fruits rouges et les épices, des notes de maquis et de myrte, une fin de bouche légèrement réglissée. Essayez-le sur un gâteau au chocolat amer pour un accord original.



**VIN DE FRANCE
Clos Canereccia,
Sophie 2021,
67,32 €.**

Christian Esteve cultive 9 hectares à Rotani, tout près de Corte. Dans le clos, les vieilles vignes sont plantées en cépages anciens. La cuvée Sophie, en hommage à son épouse, est issue de sélection intra parcellaire précise et de l'assemblage de 3 cépages élevés en foudre et en amphore. Il restitue parfaitement le terroir à travers sa complexité aromatique et sa gourmandise.

ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

ET RECEVEZ
LES 2 HORS-SÉRIES



29,70 €
SEULEMENT

1 AN
6 NUMÉROS
VERSIONS NUMÉRIQUES
INCLUSES

BULLETIN D'ABONNEMENT

À RETOURNER SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE À : SERVICE ABONNEMENTS CUISINE ET VINS DE FRANCE, 60643 CHANTILLY CEDEX

OUI, JE M'ABONNE 1 AN AU MAGAZINE CUISINE ET VINS DE FRANCE (6 N°)
+ LES 2 HORS-SÉRIES POUR 29,70 € SEULEMENT !

PAGHS32

Je choisis de régler :
PAR CARTE BANCAIRE

en scannant ce QR CODE pour un paiement
rapide, facile et sécurisé.



PAR CHÈQUE

à l'ordre de Cuisine et Vins de France
à renvoyer avec ce bulletin complété.

Je renseigne mes coordonnées (EN MAJUSCULES)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail* :

Téléphone :

*Indispensable pour la gestion de votre abonnement et de vos versions numériques

☐ J'accepte de recevoir les emails des offres promotionnelles de CUISINES ET VINS DE FRANCE ☐ J'accepte de recevoir les offres des partenaires de CUISINE ET VINS DE FRANCE

Offre valable 3 mois, uniquement en France Métropolitaine. Pour l'étranger, consulter le service abonnements au 09 86 86 07 21 ou rendez-vous sur notre site <https://abonnement-cuisine-vins.fr/>. Photos non contractuelles. L'envoi de votre premier numéro et de votre cadeau se fera sous un délai de 3 à 4 semaines à compter de la date de réception de votre règlement. Ce magazine est édité par la société YOVACOOK (RCS Nanterre 453 972 242). Conformément à l'article L.221-18 du Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation pendant un délai de 14 jours ouvrés à compter de la réception du magazine. Une telle demande devra être adressée au Service Client par courrier à Service Abonnements Cuisine et Vins de France - 60643 CHANTILLY CEDEX. Les informations collectées sont destinées à la société YOVACOOK, responsable de traitement. Elles sont utilisées à des fins de traitement et de gestion de votre abonnement. Le cas échéant, ces données pourront être communiquées à des fins de prospection seulement si un consentement exprès a été donné en ce sens, lequel peut être retiré à tout moment. En application de la réglementation en vigueur relative à la collecte au traitement des données personnelles, vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Pour exercer vos droits, veuillez contacter la société YOVACOOK à l'adresse mail dpo@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

Olga Buntackily/Getty Images/Stockphoto, Yovacook.

VACQUEYRAS INTENSE ET CHALEUREUX

LE CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE OFFRE UNE GRANDE VARIÉTÉ D'EXPRESSIONS GRÂCE À DES TERROIRS DIVERS. DE QUOI ENCHANTER LES AMATEURS DE VINS ÉLÉGANTS. Par Béatrice Delamotte

Le petit village de Vacqueyras, dans le Vaucluse, a toujours été au cœur d'une culture viticole, comme en atteste le premier cadastre du Comtat Venaissin, en 1414. La vigne participait alors d'une polyculture qui mêlait oliveraies et mûriers pour l'élevage des vers à soie. En 1448, il est même fait mention de taxes prélevées sur les récoltes de raisin pour le vin. Aujourd'hui, si les oliviers et les mûriers sont toujours là, c'est bien la vigne qui domine le paysage, marqué par des murets de pierres sèches... de quoi justifier le nom du village puisque le terme provençal *vaqueiras* tire son origine du latin *vallea quadreria*, qui signifie vallée de pierres. Au fil de la structuration des appellations de la vallée du Rhône, Vacqueyras est passé de côtes-du-Rhône à côtes-du-Rhône-villages avant enfin d'acquiescer ses lettres de noblesse en tant que cru il y a 35 ans. Une belle reconnaissance pour les vigneronniers qui bénéficient d'une grande diversité de sols et de terroirs, résultats des évolutions géologiques au fil des millénaires.

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Vacqueyras (1990).
- **SUPERFICIE** : 1460 hectares.
- **COULEURS** : rouge (94 %), blanc (5 %), rosé (1 %).
- **CÉPAGES** : grenache, syrah et mourvèdre pour les rouges, grenache blanc, bourboulenc, clairette, roussanne, marsanne et viognier pour les blancs.
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **SOLS** : grès et marnes du Miocène, marnes rouges et sables argileux pour le Petit Vallon de l'Oligocène et le Piémont de Beauregard, sables fins et argiles pour le Cône de la Font des Papes, galets et graviers calcaires sur la Grande Terrasse des Garrigues.
- **ALTITUDE** : de 60 à 160 mètres.
- **À TABLE** : les rouges riches et puissants accompagneront un gigot d'agneau, un chili con carne ou un fondant au chocolat. Pour les blancs, poissons et fruits de mer seront de bons compagnons, à moins de préférer un assortiment de fromages de chèvre affinés.



DOMAINE MONTIRIUS
Minéral 2023, 32 €.

Puissant et solaire, le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits blancs mûrs et d'abricot qui participent à un bouquet tout en rondeur. Tout aussi intense, la bouche est plus marquée par les agrumes (citron jaune, bergamote) et la poire croquante, avant une finale aux jolis amers.



DOMAINE LES ONDINES
Passion 2023, 19,50 €.

Très floral, le nez dévoile des parfums de jasmin, de tilleul et de fleur de cerisier associés à un boisé délicat. Très juteuse, la bouche est une ode aux fruits blancs charnus (poire, pêche) relevés par un trait de jus de clémentine. La salinité de la finale fait saliver.



DOMAINE LE CLOS
DES CAZAUX
Les Clefs d'or 2023,
14,50 €.

Frais et plein de peps, le bouquet s'ouvre sur des arômes d'agrumes doux et de fleurs blanches, twistés par une touche anisée. Des notes qui se retrouvent dans une bouche énergique, entre matière acidulée et jolis amers, dans une finale vibrante.



DOMAINE CHANT
DES LOUPS
L'Éclipse 2024, 17 €.

Tout en fraîcheur, le nez déploie des parfums de jacinthe, de jasmin et de fruits à chair blanche bien charnus. Pulpeuse, la bouche n'est que rondeur fruitée aux accents de poire croquante, de pêche blanche et de citron d'Amalfi. En finale, reste une sensation de tendresse et de gaîté.



CELLIER DES PRINCES
Domaine de La Libellule
2024, 14,20 €.

Intensément frais, le bouquet raconte les agrumes jaunes (citron, pomelo) et les fruits blancs (poire, pêche). Plus apaisée, la bouche garde une trame fraîche acidulée et énergique. Citron et bergamote se partagent l'aromatique avant une finale rappelant le citron confit au sel.



DOMAINE LA PERDRIÈRE
La Perdrière 2022,
15,50 €.

Charmeur, le nez déploie des parfums floraux suaves (rose, iris) qui s'associent à des arômes de fruits rouges frais. Très juteuse, la bouche n'est que framboise et cerise burlat. Une matière pleine de dynamisme et de gaîté.



GIGONDAS LA CAVE
La Dame de la garrigue
2023, 14,20 €.

Ne vous fiez pas à l'intensité des premiers arômes. Le bouquet est bien plus subtil et délicat, avec des parfums de fleurs épanouies et de fruits frais (cerise, pêche de vigne, orange sanguine). Une sensation qui se prolonge avec une matière satinée, caressante à la trame acidulée.



OGIER
La Pourpre 2024, 19,90 €.

Suave, le nez s'ouvre sur des arômes tendres de framboise fraîche et de pivoine avant qu'un léger nuage de fumée ne révèle une part plus sombre. Celle-ci s'impose en bouche avec une matière intense et charnue aux jolis tanins fondus. La matière donne l'impression de mâcher des fruits rouges mûrs.



DOMAINE LA FOURMONE
Le Poète 2024, 14,50 €.

Fruits rouges et noirs marient leurs arômes frais et intenses dans un bouquet sombre et profond, délicatement épicé. Toute de velours vêtue, la matière caresse le palais avec des tanins satinés. On retrouve les fruits rouges qui apportent de l'onctuosité en finale.



DOMAINE LA GARRIGUE
Osez le détour 2022, 21,50 €.

Le jus de cassis, la cerise noire et l'orange sanguine composent un nez ample et profond. Veloutée par des tanins cacaotés. La bouche est séduisante, portée par des notes de fruits rouges écrasés.



FAMILLE MANGANELLI
Yolande 2023, 17 €.

Fin et poudré, le nez évoque une roseraie qui embaume aux premiers rayons du soleil, avant que les fruits rouges frais n'apportent une douceur supplémentaire. Autant de sensations qui se retrouvent dans une matière satinée par des tanins fondus.



DOMAINE DE LA GANSE
2023, 14 €.

La cerise mûre et les petits fruits noirs participent à un nez frais et charnu, aux effluves floraux délicats. Plus intense, la bouche est aussi plus acidulée, avec des notes d'orange amère qui s'équilibrent avec des tanins chocolatés qui veloutent le palais en finale.



DOMAINE DU BOIS DE SAINT-JEAN
La Ballade des Anglès 2023, 16 €.

Les fruits noirs signent un bouquet plein et profond, aux accents de cassis, mûre et myrtille. Plus gaie, la bouche est portée par des notes de framboise écrasée et de pêche de vigne. Des tanins veloutés apportent de la densité à la finale.



CHÂTEAU BOIS D'ARÈNE
Re.Né.Sens 2023, 17 €.

Le jus de cerise ouvre le bouquet avant que des arômes de garrigue ne prennent le relais. À l'aération, des parfums floraux apportent leur douceur. Tout en fraîcheur et en juteux, la bouche est dédiée aux petits fruits rouges gourmands avant une finale suave.



DOMAINE DE FENOUILLET
V 2021, 18 €.

Imaginez-vous dans un jardin enchanté où les parfums floraux s'entremêlent à ceux de la framboise et de la pêche de vigne. Cette suavité se retrouve dans une matière veloutée par des tanins cacaotés. La finale, aux accents d'orange sanguine, donne envie de reprendre un verre.



M. CHAPOUTIER
Avarum 2023, 17,75 €.

Entre parfums floraux et arômes fruités, le nez fait preuve d'une complexité ravissante. En bouche, le vin montre sa vraie personnalité : intense et chatoyante. On retrouve des notes de fruits noirs qui participent à une matière acidulée. De jolis tanins fondus veloutent la finale.

LA JEUNESSE PORTE LE DYNAMISME SAVOYARD

LONGTEMPS DÉLAISSÉ, LE VIGNOBLE DE SAVOIE CONNAÎT UN REGAIN DE NOTORIÉTÉ GRÂCE, NOTAMMENT, À DE JEUNES VIGNERONNES ET VIGNERONS BIEN DÉCIDÉS À RÉVÉLER LA MAGIE DE CES TERROIRS MONTAGNARDS. Par Jean-Michel Brouard

Le vignoble de Savoie est un grain de sable dans l'océan viticole français, a fortiori au niveau de la viticulture mondiale. Imaginez, seulement 2 000 hectares, à peine 0,3 % des surfaces françaises, soit bien moins qu'une appellation comme Sancerre. Si les surfaces ont localement été divisées par dix en un siècle, le niveau qualitatif a, lui, très largement progressé au cours des 25 dernières années. Historiquement portés par les stations de ski qui représentaient un débouché commercial facile, les vignerons ont longtemps fait peu d'efforts pour élever globalement le niveau de la production. Mais les choses ont changé sous l'impulsion de pionniers comme Gilles Berlioz, Michel Grisard ou bien encore Jean-Claude Masson, bien décidés à révéler toute la magie des vins nés dans ce paysage de montagne et de lac à couper le souffle. Des environs du lac Léman au nord jusqu'au sud de Chambéry, le vignoble très morcelé regorge d'une multitude de

terroirs différents propices à donner naissance à une grande variété de vins. Travaillés de manière héroïque sur des coteaux et des pentes parfois abruptes (jusqu'à 60 %), et donc peu ou pas mécanisables, ceux-ci révèlent une personnalité unique grâce à des cépages souvent autochtones. Jacquère, molette, altesse, gringet, mondeuse noire ou bien encore persan ne se retrouvent qu'ici et font naître des vins complexes mais frais et peu alcoolisés, parfaitement dans l'air du temps. Autant d'atouts qui séduisent la jeune génération. Les installations, y compris de personnes non originaires de la région, sont désormais nombreuses. Charlotte Sonjon, Paul Gadenne, Cécile Jacquet, Julien Viana sont quelques exemples de ces passionnés fiers de produire des vins singuliers et d'accompagner la nouvelle dynamique des vins de Savoie désormais prisés par les cavistes, la haute gastronomie et même les Savoyards qui les avaient longtemps boudés !

DOMAINE PAUL GADENNE PAUL GADENNE

Arrivé à 13 ans en Savoie, à Chignin, Paul a découvert le monde du vin à l'occasion de quelques expériences estivales réussies, forgeant son envie d'en faire son activité. En 2019, âgé d'une vingtaine d'années, il concrétisera l'opportunité d'exploiter un hectare de vignes. Très humble, la tête sur les épaules en dépit de son âge, Paul a patiemment étoffé son domaine qui couvre aujourd'hui 4,5 hectares. De Chignin à Apremont, il travaille en bio des sols très différents, garantissant des profils de vins complémentaires. Bien décidé à perpétuer la singularité de la région, il se concentre essentiellement sur des cépages typiques comme la jacquère, la roussanne, la mondeuse ou bien encore l'altesse. Sans précipitation, il s'essaye également à la biodynamie avec l'envie de produire des vins sincères, telle sa cuvée La Débaroule 2023, une jacquère aux notes de fruits blancs et d'amande, à la fois charnue et ciselée, bien sapée et à la finale allongée.



CELLIER DE LA BARATERIE JULIEN VIANA

Véritable touche-à-tout, Julien a beaucoup expérimenté dès son plus jeune âge. Adolescent, il concocte ses propres liqueurs de plantes, récupère quelques centaines de kilos de raisins auprès de vignerons pour produire, déjà, son propre vin alors même qu'il n'est pas issu d'un milieu agricole ! Une véritable vocation précoce qui va le conduire à lancer son domaine en 2014 alors qu'il n'a que 20 ans et qu'il est toujours étudiant. Ses parcelles disséminées dans toute la combe de Savoie couvrent une dizaine d'hectares où il ne travaille pas moins de neuf cépages, pour moitié en rouge et pour moitié en blanc. Avec, toujours, cette envie d'explorer de nouveaux horizons puisqu'il a récemment planté de la mondeuse blanche, de la malvoisie, rare en Savoie, et des cépages résistants aux maladies (voltis, floral). Julien produit des vins bio très droits comme Le Paroxysme 2022, un assemblage au fruité explosif de pinot noir, mondeuse et gamay. Fruits rouges pimpants et élans floraux évoquent un registre printanier, guidant une matière souple, infusée et tonique.



DOMAINE CHARLOTTE SONJON CHARLOTTE SONJON

Alors qu'elle a grandi sur les bords du lac d'Annecy, c'est en Provence que Charlotte est allée travailler sur des problématiques environnementales dans le monde agricole, son diplôme d'ingénieure agronome en poche. Elle va y découvrir le monde du vin, créant

même un club de dégustation. Une véritable révélation. Après un BTS spécialisé, elle passera sept ans au Château La Martinette avant de sentir l'appel de sa région d'origine. En 2021, elle reprend 1,5 hectare de vignes au bord du lac du Bourget avant de s'agrandir en Chautagne. Pas de mécanisation, un engagement bio comme une évidence, Charlotte pilote seule et courageusement son domaine. Très engagée, elle défend la typicité des vins savoyards et assume la co-présidence de l'association des Pétavins regroupant des vignerons bio de la région. Ses vins sont éclatants, à l'image de sa cuvée Hauts les cœurs 2023, un vin cristallin très précis et pur, à la belle complexité aromatique (fleurs, fruits blancs, touche anisée) et à la finale fraîche d'agrumes



DOMAINE CÉLINE JACQUET CÉLINE JACQUET

Petite-fille d'agriculteurs du Vaucluse, Céline a découvert l'univers du vin auprès de son oncle, qui a transformé l'exploitation familiale en domaine. Elle va suivre une formation classique durant laquelle elle rencontre son conjoint savoyard qu'elle décide de suivre. En 2011, elle lance son propre domaine à Arbin avec uniquement 0,45 hectare de vignes en fermage. En 2014, son vignoble compte 5 hectares. Sa passion pour une région qu'elle a fait sienne la conduit à défendre des cépages autochtones singuliers, parfaitement adaptés au climat montagnard souvent rude (mondeuse, jacquère, douce noire). Son credo ? « Des vins fruités, structurés, équilibrés et longs » à l'instar de sa mondeuse 2020 au nez apaisé, complexe et profond, guidée par des fruits noirs ciselés. La bouche aérienne offre une mâche juteuse, séveuse et poudrée aux fins accents épicés.



VIN DE SAVOIE AYZE
Domaine Vallier,
Trasa 2023, 35 €.

Cuvée 100 % gringet cépage rare de Savoie. Robe pâle, nez envoûtant et expressif qui rappelle les agrumes, les fruits blancs et fugacement le bourgeon de sapin. Frais et dirigé, ce vin offre une texture superbement fluide et suave. Vibrant.



VIN DE SAVOIE CHIGNIN
Domaine des Albatros,
Itinérances polaires 2024,
18 €.

Jacquère au nez profond d'agrumes, de pomme fraîche et de silex. Elle déploie une attaque fraîche, prélude à une belle mâche teintée d'amers subtils. La vivacité finale sur le zeste d'agrumes étire longuement ce vin.



VIN DE SAVOIE
Blard et fils 2023,
Face sud 2023, 17 €.

Assemblage de malvoisie et altesse fermenté sous marc, ce vin très original à la teinte pêche est exubérant au nez (citron, fleurs blanches). Plein et très aromatique (brugnon), il déploie une finale finement camphrée aux fins amers dynamiques.



VIN DE SAVOIE CHIGNIN-BERGERON
Domaine du coteau
de Tormery, Coteau
des Ducs 2022, 19,90 €.

Vinifié et élevé en jarres de grès, œuf béton et foudre de chêne, ce vin suave, bien aromatique (fleurs, abricot, anis et citron), se révèle minéral, finement salin et délicatement épicé.



ROUSSETTE DE SAVOIE
Domaine de Lucey, Les
petits grains 2023, 25 €.

Cette cuvée envoûtante au nez très fleuri rappelle la fleur de citronnier, le lys et le muguet. Elle prend toute sa place en bouche, impose sa matière large et régale les papilles de notes d'amande. Équilibre souverain entre puissance et tension finale.



COTEAUX DE L'AIN
Domaine de Mucelle
Gamaret 2023, 15,50 €.

Belle originalité que ce cépage gamaret vinifié seul. Séducteur au nez (myrtille, touche fumée presque cuisinée), le vin impose sa matière charnue aux tanins poudrés. Puissant, épicé, un compagnon idéal pour une belle viande rouge. À carafier.



VIN DE SAVOIE
Domaine Ludovic Archer,
Giant Step 2023, 23,20 €.

Ce vin démontre tout le potentiel de la jacquère avec un nez complexe, oscillant entre fleurs blanches, agrumes, pierre à fusil et épices douces. Matière large parfaitement contrebalancée par une trame acidulée énergique.



VIN DE FRANCE
Domaine Vincent Gateau,
Romanon 2023, 15 €.

Jeune vigneron à suivre, Vincent livre ici avec brio son deuxième millésime. Cette jacquère délivre une belle aromatique (pommes compostées, agrumes, fruits blancs). Matière présente, guidée par une tension diffuse. Allonge sapide sur l'amande.

BERGERAC

INVITATION AU PAYS DE CYRANO

CAPITALE DU PÉRIGORD POURPRE, BERGERAC EST UNE TERRE DE VINS DEPUIS DES SIÈCLES. LEUR CARACTÈRE S'ADAPTE BIEN AUX TABLÉES CONVIVIALES. DES VINS DE PARTAGE ET DE PANACHE, À L'IMAGE DU CYRANO D'EDMOND DE ROSTAND. Par Béatrice Delamotte

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Bergerac (1936).
- **SUPERFICIE** : 7 140 hectares.
- **COULEURS** : rouge (60 %), blanc (30 %), rosé (10 %).
- **CÉPAGES** : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec pour les rouges et les rosés ; sauvignon, sémillon et muscadelle pour les blancs.
- **CLIMAT** : océanique tempéré.

- **SOLS** : calcaires lacustres à l'ouest, argiles et sables du Périgord au nord, calcaires au sud-est.
- **ALTITUDE** : 20 à 210 mètres.
- **À TABLE** : les rouges se marient avec une terrine de foie de volaille, des cannellonis de légumes. En blanc, on privilégiera fromages frais, fruits de mer et crustacés à la plancha.

Comme souvent en France, il faut remercier les Romains, présentant la richesse du climat et la variété de sols, d'avoir implanté la vigne. C'est au Moyen Âge que la viticulture connaît un essor considérable grâce à la proximité de la Dordogne, qui permettait de faire voyager les vins jusqu'au port de Bordeaux à destination de l'Angleterre et des Flandres. La guerre de Cent Ans a donné un coup de fouet à ces exportations, nos meilleurs ennemis appréciant les vins de Bergerac. Un succès qui poussa d'ailleurs les autorités bordelaises à limiter les expéditions pour pouvoir vendre leurs propres cuvées avant. Aujourd'hui, la fraîcheur et la qualité des vins de Bergerac, qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, font merveille avec les mets de convivialité, barbecue et charcuterie pour les premiers, cuisine du monde pour les blancs secs et salades estivales pour les rosés.



VIGNOBLES JESTIN Château Vari 2021, 9,50 €.

Intense et charmeur, le nez s'ouvre sur des arômes mûrs de petits fruits (mûre, cerise, framboise). Des parfums d'encens et de bois de cèdre donnent une ampleur inattendue. Bien plus fraîche, la bouche est satinée par de jolis petits tanins. Les fruits rouges reviennent en force dans une finale très juteuse et gaie.



CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE Cuvée tradition 2021, 8,30 €.

Délicat et charnu, le nez évoque les parfums floraux d'une roseraie épanouie, la fraîcheur des petits fruits rouges tandis que les épices racontent les palais d'Orient. Structurée par de jolis tanins fondus, la bouche est fraîche et juteuse, portée par une trame acidulée très tonique. On retrouve le poudré des tanins en finale.



DOMAINE ALBERT DE CONTI Galapia 2024, 9 €.

Belle robe cerise. Nez très frais dédié aux petits fruits rouges (cerise, framboise, fraise) frais et croquants, mais qui ne manque pas de profondeur. On retrouve ce dynamisme dans une bouche acidulée, relevée par des épices fraîches. La finale énergique se montre très salivante.



**CHÂTEAU TOUR
DES GENDRES
Cantalouette 2024,
11 €.**

La mûre, le cassis et la framboise composent un bouquet tout en fraîcheur et en peps, très juteux. Rose et iris s'invitent à l'aération. Dynamique, la bouche garde cette sensation de fraîcheur intense dans une matière délicatement tannique. On retrouve le côté juteux dans une finale subtilement épicée.



**CHÂTEAU
BOUFFEVENT
Louise 2023, 6 €.**

Les arômes des fruits rouges se mêlent aux parfums poudrés et chaleureux de fleurs épanouies, presque poivrés. Accueilli par des tanins veloutés, on découvre une matière intense mais d'une superbe élégance. Le juteux des fruits donne de l'ampleur à la bouche, avant une finale caressante.



**CHÂTEAU
LES HAUTS
DE CAILLEVEL
Fruitesse 2024,
11 €.**

Jolie robe grenadine. Particulièrement juteux, le nez est un rêve dédié aux petits fruits rouges frais et croquants, relevés d'une pincée de poivre blanc. Ce côté intensément fruité se retrouve dans une matière lumineuse, élancée et tendre, qui fait saliver en finale, par pure gourmandise.



**DOMAINE
DE LA COMBE
M. Malbeck de la
Combe 2022, 10 €.**

Robe pourpre intense et profonde. Une sensation chaleureuse devance des arômes de fruits noirs mûrs et de framboise écrasée. Encore un peu serrée, la bouche offre une trame tout en fraîcheur, soulignée par des notes de petits fruits acidulés et juteux. Les tanins s'amuse avec les papilles avant une finale soyeuse.



**CHÂTEAU MOULIN
CARESSE
AH140 2023, 9 €.**

Ne vous fiez pas au premier contact, quelque peu sanguin. La subtilité des arômes de petites baies reprend vite le dessus, associée au côté poudré de la pivoine. Tout en fraîcheur et avec une belle énergie, la bouche est pleine de peps. Les fruits rouges apportent leurs notes juteuses avant une finale qui évoque l'orange sanguine.



**MAISON WESSMAN
Petit Cernin 2019,
19 €.**

Intensément charnu, le nez déploie des arômes puissants de fruits rouges mûrs, d'encens et d'épices chaudes. En bouche, les fruits dominent largement, portés par des tanins cacaotés. La trame fraîche évite toute lourdeur et entraîne vers une finale particulièrement salivante.



**CHÂTEAU
POULVÈRE
La part des anges
2022, 9,50 €.**

Toute l'énergie positive des agrumes s'impose dès les premiers arômes qui évoquent citron jaune, bergamote et pamplemousse. Tout aussi fraîche, mais plus apaisée, la bouche reprend des notes de fruits blancs frais, à peine épaulés par des tanins discrets qui donnent de l'ampleur à la finale.



**CHÂTEAU LE RAZ
Sauvignon-sémillon
2023, 6 €.**

Entre feuille de citronnier, fleur de pommier et arômes de fruits blancs croquants, le nez est une invite à la rêverie. En bouche, on retrouve cette douceur dans une matière qui ne manque pas de caractère ni de tension. Les agrumes s'invitent dans une finale énergique.



**CAVE DE
MONBAZILLAC
Secret de M
2021, 13 €.**

Reine-claude, poire, pomme et pêche marient leurs arômes frais et pimpants dans un bouquet rond et charnu, aux accents délicatement miellés. Douce et acidulée à la fois, la bouche garde les papilles en éveil jusqu'à une finale subtilement saline.

SAINT-MONT

L'ESPRIT DE GROUPE

L'APPELLATION A UNE SPÉCIFICITÉ UNIQUE EN FRANCE
PUISQUE C'EST LA COOPÉRATIVE PLAIMONT QUI GÈRE 98 %
DE SON VIGNOBLE. UN SENS DU COLLECTIF QUI EST POUR
BEAUCOUP DANS L'ESSOR DES VINS GERSOIS. Par Béatrice Delamotte

C'est aux moines que l'on doit la plantation des premières vignes qui remonte à 1048, date de création du monastère bénédictin de Saint-Mont, idéalement situé entre deux routes qui conduisent vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Ses vins sont rapidement réputés grâce aux pèlerins. Dès le XVI^e siècle, ils s'exportent même, embarqués depuis les ports de Bayonne et du Vieux-Boucau vers les Pays-Bas et l'Angleterre pour les blancs, les Antilles pour les rouges. Mais il faudra attendre le milieu du XX^e siècle pour qu'un groupe de vignerons s'engage à défendre ce qui n'est pas encore l'appellation Saint-Mont et crée un syndicat viticole de défense des Côtes de Saint-Mont, premier pas vers la reconnaissance officielle des particularités de leur vignoble. Grâce à des travaux conséquents de sélection des meilleures parcelles, de replantation des cépages autochtones et d'optimisation des méthodes culturales, l'appellation Saint-Mont voit enfin le jour en 2011 et s'étend aujourd'hui sur 46 communes du Gers, d'Aire-sur-L'Adour à l'ouest à Marciac à l'est.

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Saint-Mont (2011).
- **SUPERFICIE** : 1200 hectares.
- **COULEURS** : rouge (50 %), blanc (25 %), rosé (25 %).
- **CÉPAGES** : gros manseng, petit courbu et arrufiac pour les blancs ; tannat, pinenc (fer servadou), cabernet sauvignon, cabernet franc et tardif pour les rouges.
- **CLIMAT** : océanique.
- **SOLS** : sables fauves, argilo-calcaires et argiles à galets.
- **ALTITUDE** : 140 à 200 mètres.
- **À TABLE** : les viandes goûteuses (agneau, bœuf, oie, canard) révéleront les rouges. Avec les blancs, on privilégiera volailles, fruits de mer et fromages affinés.

En 1981, lorsque les vins accèdent à l'appellation d'origine VDQS (vin délimité de qualité supérieure), Saint-Mont compte quatre caves particulières à côté de plusieurs coopératives. Désormais, il ne reste plus qu'une propriété, le Domaine de Maouries, et Plaimont (union des caves de Plaisance, Aignan et Saint-Mont) qui exploite 98 % des surfaces viticoles. « C'est une coopération très forte qui a porté l'appellation », reconnaît Éric Fitan, président de l'ODG Saint-Mont, qui participe d'un ancrage fort sur son territoire puisque dès 1977, les vignerons gersois s'associent au festival de jazz de Marciac, un partenariat qui dure depuis. Mais c'est aussi grâce au travail ampélographique mené dès les années 1970 que Saint-Mont fait figure de paradis des cépages anciens, oubliés voire inconnus. Ce travail scientifique conduira d'ailleurs à la création du premier conservatoire privé de France, qui recense 56 cépages différents, 33 inscrits au catalogue français, 11 référencés en collection et 12 toujours inconnus. Ces efforts de conservation se traduisent en 2012 par le classement à l'inventaire des monuments historiques d'une parcelle de 20 ares en appellation Saint-Mont, une première en France. Située à Sarragachies et appartenant à la famille Pédebernade, cette parcelle est exceptionnelle à plus d'un titre. L'ancienneté des vignes non greffées tout d'abord, qui auraient près de 200 ans et sont donc préphylloxériques. La diversité ampélographique ensuite, avec quelque 20 cépages différents, dont 7 inconnus. Pour aller encore plus loin, Plaimont lance d'ailleurs un fonds de dotation baptisé Le Cercle des cépages pour encourager et accélérer le partage de connaissances. Ouvert à tous, il permettra de soutenir la biodiversité viticole et son adaptation aux enjeux climatiques.



Château de Sabazan 1999, 21 €.

Sous une robe grenat profonde, on découvre un nez intense et charnu aux arômes de petits fruits confiturés et de rose séchée. Dans une bouche dense et intense, tanins veloutés et trame fraîche s'équilibrent avec notes de cuir et de rose d'Ispahan avant une finale relevée d'épices fraîches.



Vignes retrouvées 2021, 9,90 €.

Tout en parfums floraux (chèvrefeuille, fleur d'orange), le nez évolue vers des arômes de zeste de bergamote. La bouche est très fraîche, élançée. On retrouve des notes d'agrumes doux, tandis que de jolis amers soulignent une finale dynamique et gaie.



Le Faîte 2020, 17,70 €.

Chatoyant et délicatement miellé, le bouquet est généreux, gorgé de fruits jaunes. Intense et tout en fruit, la bouche prend des accents de fleurs miellées dans une matière lumineuse avant une finale onctueuse et fraîche.



Monastère de Saint-Mont 2020, 18 €.

Charpenté et intense, le nez est gorgé de fruits noirs mûrs, de parfums de fleurs pourpres et d'épices douces. Encore fougueux en bouche, le vin est présent. Les épices s'épanouissent dans une matière qui révèle une trame fraîche, délicatement acidulée en finale.



Capèu 2022, 7 €.

Très solaire, le nez offre une belle ampleur, portée par des arômes de fruits jaunes mûrs et une pincée de vanille douce. En bouche, on découvre une matière fraîche, sur la tension. Une touche de noisette participe à la douceur générale, avant une finale délicatement citronnée.



Cirque Nord 2019, 39 €.

Puissant et intense, le nez déploie une fraîcheur séduisante qui se double d'arômes de fruits secs et d'épices. La minéralité intense de la bouche s'associe à des notes d'écorce de citron, de fleurs miellées et de pêche. La finale tout en puissance contenue laisse présager une longue garde.

AILLEURS

CALIFORNIA "WINE TO WAVE"

« WINE TO WAVE », LITTÉRALEMENT « DES VIGNES AUX VAGUES ». C'EST LE SURNOM DE LA ROUTE 128, PRÉTEXTE À UN TRÈS JOLI ROAD TRIP À TRAVERS LES PLUS PRESTIGIEUSES VALLÉES VITICOLES AMÉRICAINES. AU PROGRAMME: WINERIES SPECTACULAIRES, NATURE GRANDIOSE ET PROFUSION D'ACTIVITÉS POUR TOUTE LA FAMILLE. Textes Bertrand Bellanger. Photos Max Whittaker





Prévoyez une bonne semaine pour remonter la Highway 128 et préparez-vous à aborder l'une des plus belles routes de vignobles du monde. Votre point de départ sera la vallée de Sacramento, 50 km à l'ouest de San Francisco, et le très agricole Yolo County aux immenses étendues de vignes et d'arbres fruitiers. Puis, progressivement, cap au Nord. Vous traverserez les enchantresses Napa, Sonoma et Anderson Valleys dans une nature solennelle en enchaînant collines verdoyantes, vignes à perte de vue et forêts de séquoias ou de chênes anciens majestueux. Après 200 km où tout vous invite à faire des détours, arrivée sur les côtes déchiquetées du comté côtier de Mendocino. Bouquet final avec des vues panoramiques à couper le souffle et une grande rasade d'air frais du Pacifique. La route est belle, bien plus que cela même !

Le « cab' sauv' », la star

Et les vins alors ? En Californie, le « cab' sauv' » est bien le cépage roi. Riche, puissant, tannique, aux arômes de fruits noirs mûrs et à la bouche opulente, il a la particularité d'être généralement vinifié seul ou à une proportion plus élevée qu'à Bordeaux (au-delà de 80 %) mettant ainsi en avant ses caractéristiques variétales. Les pinots noirs des régions côtières (jusqu'à Santa Barbara), sublimés par l'influence maritime, rivalisent parfois d'élégance avec ceux d'Oregon et de Bourgogne. Le zinfandel, particulièrement intéressant car emblématique de la Californie, produit

de très beaux rouges robustes et fruités, souvent avec des notes épicées. Merlots veloutés aux tanins soyeux et syrah d'une grande intensité aromatique peuvent aussi être de la partie lors de vos dégustations. En blanc, la vedette ira aux chardonnays, lesquels, souvent accessibles jeunes dans leurs versions californiennes, révèlent de beaux arômes de fruits tropicaux dans une texture crémeuse. Screaming Eagle, Opus one, Harlan Estate et Ridge Vineyards sont parmi les plus prestigieuses wineries, aux côtés de propriétés familiales aux histoires tout aussi passionnantes. En Californie, le maître mot est bien « l'expérience » et tous sont bien décidés à faire en sorte que la vôtre soit inoubliable. Prestigieuses, bluffantes ou historiques comme Beringer, Silver Oak, Sterling Vineyards, Castello di Ama ou Coppola, ou délicieusement attachante comme Zianelli et la très familiale Beryessa, les wineries californiennes font tout pour vous faire rêver. Elles ont la volonté de vous faire vibrer en grand, au diapason de leur passion, que vous soyez expert ou novice, enfant ou adulte, seul ou en famille !

Pour faire le plein d'expériences, vous avez l'embarras du choix : randonnée au milieu des arbres géants, mountain bike dans les vallées, descente de rivière en canoë, train de nuit digne des Mystères de l'Ouest et même... observation des baleines. Bien sûr, la gastronomie n'est pas en reste, avec la présence de nombreux étoilés, mais surtout, de tables typiques hautes en couleurs !

CLIMAT ET SOLS

Les vallées californiennes bénéficient d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers doux et humides, une combinaison idéale pour la culture de la vigne. D'un côté les influences marines – l'océan n'est jamais très loin – créent des conditions idéales pour des cépages comme le pinot noir et le chardonnay, apportant une fraîcheur et une finesse particulière aux vins. De l'autre les montagnes rafraîchissent les vignes comme les territoires.

Les sols volcaniques, contrastant avec les terroirs bordelais et favorisant des vins structurés et complexes comme le cabernet sauvignon côtoient des sol alluviaux, riches en sédiments et propices à des cépages comme le merlot et le chardonnay.



STEADY EDDY'S COFFEE SHOP

Pour une plongée en bonne et due forme dans l'ambiance du comté très agricole de Yolo, rien de meilleur qu'une immersion au Steady Eddy's, point névralgique de la petite bourgade de Winter. Ici, tout le monde passe et discute le coup. Installez-vous pour le spectacle et en même temps, régaliez-vous d'un authentique american breakfast - mocha fraîchement torréfié et avocado toast d'anthologie - tout en vous délectant du passage matinal de figures hautes en couleur et en son. Atmosphère chaleureuse et bonne humeur garanties.



L'APÉRO DES TROIS

Au cœur de la paisible bourgade de Winter, le lieu, inspiré par la tradition française des vins de fruits français, ne manque ni de charme ni d'intérêt. La large gamme d'apéritifs, fabriqués en infusant des vins des Berryessa Gap Vineyards avec des fruits de saison provenant des vergers locaux, sont de belle qualité. Un petit crush particulier pour le Homestead Quince - coing et chardonnay - qui peut être servi chaud avec du miel et de la noix de muscade en hiver, et le Blenheim apricot d'une exquise douceur servi sur glace aux beaux jours.



BERRYESSA GAP VINEYARDS

Ce que l'on ressent profondément ici c'est autant l'attachement à la terre que les riches racines familiales remontant à plusieurs générations d'immigrants espagnols. L'histoire commence souvent par des vergers. Abricots, amandes, pruneaux et noix assurent la prospérité de la famille Martinez. Puis en 2000, viennent les vignes plantées sur un terrain qui n'en avait jamais connu auparavant. Corinne Martinez saura vous transmettre sa passion familiale lors de remarquables dégustations organisées sur place dans des accords mets-vins d'une grande finesse. L'occasion également de goûter de très bons cépages plus hispaniques, tempranillo, verdejo et albariño complétant joliment petites syrahs, cabernets et chardonnays locaux.



MARTINEZ FAMILY ORCHARDS

Vous voici dans un endroit incroyable : l'une des plus grandes nurseries californiennes ! Des champs à perte de vue et 2 millions de plants produits chaque année. Une histoire passionnante que vous racontera à merveille Dan Martinez, qui exploite aujourd'hui cette pépinière familiale créée en 1969. Cabernet sauvignon, merlot, petite syrah, chardonnay et sauvignon blanc prennent ici leurs aises avant d'aller rejoindre les vignobles les plus renommés des vallées de Napa et de Sonoma, et même au-delà. Évidemment, les vignobles de Berryessa Gap sont plantés avec des porte-greffes cultivés exclusivement par Martinez Orchards.



Istock



MUSTARDS GRILL NAPA

Institution locale depuis plus de quarante ans, le Mustards grill est l'étape parfaite pour prendre le mood de la Napa Valley. Dans ce « deluxe truck stop » on ne peut plus chic - mais décontracté - règne une vivante atmosphère. Régalez-vous de produits locaux bien sourcés en commençant par vous gaver d'une montagne d'union rings délicatement frits, puis savourez un halibut de pêche locale cuit à la perfection. Perdez-vous pour le plaisir dans l'immense carte des vins aux 75 000 références classées par cépage où vous trouverez aussi bien de jolies productions locales comme une Romanée-Saint-Vivant, mais surtout, comptez sur la patronne qui manie à merveille l'art de dégainer ses trouvailles, comme ce jour-là, un surprenant malbec du domaine Ilatia gorgé de fruit et à prix presque angélique (pour la Californie). Réservation chaudement recommandée.



SILVER OAK CELLARS

Winery emblématique de la Napa Valley, Silver Oak a été fondée à l'âge d'or de la Napa Valley, en 1972 par Ray Duncan, un entrepreneur du Colorado, associé à Justin Meyer, un moine devenu vigneron. Leur ambition a toujours été, tout simplement, de produire le meilleur cabernet sauvignon 100 % américain (même les fûts sont 100 % en bois américain). La propriété est à la hauteur de l'ambition affichée : grandiose sans être ostentatoire. Élégance certaine que l'on retrouve dans tous les vins, accessibles dès leur jeunesse - Silver Oak 2020 soyeux au nez flatteur sur les fruits noirs et surtout capable d'un joli vieillissement, Silver Oak 2006 au potentiel encore exceptionnel.



BERINGER VINEYARDS

Cette majestueuse propriété est l'une des plus anciennes wineries de la Napa Valley. Elle a été fondée en 1876 par deux frères originaires de Mayence, en Allemagne, qui sont parmi les premiers à introduire en Californie les techniques de viticulture européennes. Caves de vieillissement creusées à la main dans les collines de la Napa Valley parmi les plus anciennes de la région, parc ravissant et manucuré, dégustations des vins sous forme de « pairings » raffinés (accords mets-vins) dans la maison Rhine, une réplique somptueuse de la maison d'enfance des frères Beringer à Mayence. Particulièrement réputé pour ses cabernets sauvignons profonds, le domaine produit également des chardonnays expressifs, des pinots noirs et des merlots de belle facture.





OAKVILLE GROCERY

Face à Opus One qui est sans doute la plus mythique des wineries californiennes, cette épicerie vous concocte d'excellentes salades maison et des sandwiches de gourmets. Mais ce n'est pas tout : on peut vous servir au verre plus de 50 vins californiens, dont Opus One mais aussi Screaming Eagle, star parmi les stars, pour la modique somme de 100 \$ les 15 cl. C'est aussi l'occasion de faire le plein de vins et de produits locaux de première qualité et des meilleures provenances.



CASTELLO DI AMOROSA

« Dans mon esprit tout devait être authentique, sinon l'effort n'en valait pas la peine. » Féru d'architecture médiévale, Dario Sattui, arrière-petit-fils d'un immigrant italien et viticulteur pionnier de Santa Helena, entreprit de bâtir son rêve de château toscan à partir de 1994. Le Castello di Amorosa, construit en quinze ans avec les mêmes techniques et matériaux que ceux qui auraient été utilisés il y a 700 ans, est la concrétisation de cette passion dévorante. Plus de 12 000 m², 107 pièces, 4 niveaux souterrains et 4 en surface et, comme il se doit, des douves, un pont-levis, 5 tours, des remparts, un donjon, des cours, des loggias, une chapelle (avec fresques géantes), des écuries, une armurerie et même une salle de torture. Près d'un million de briques anciennes et plus de 200 conteneurs de meubles anciens ont été expédiés d'Europe pour décorer l'intérieur. Le résultat, aussi intrigant que saisissant, en fait l'un des dix châteaux les plus appréciés au monde par les visiteurs selon TripAdvisor.



STERLING VINEYARDS

Difficile de traverser Napa Valley sans, de loin, avoir l'œil attiré par l'impressionnante et élégante architecture de Sterling Vineyards. Perchée sur une colline dominant la vallée de toute part, la winery ressemble, à s'y méprendre, à un monastère grec blanchi à la chaux comme ceux que vous pourriez rencontrer sur un éperon rocheux des Cyclades. Et pourtant, l'édifice date de l'époque... des Beatles. Si la majorité des wineries américaines place l'expérience du client au cœur de leur préoccupation, Sterling s'enorgueillit d'être la seule au monde à proposer une arrivée par une montée en téléphérique offrant des vues mémorables sur la vallée. Plusieurs formules de visite de très bonne qualité et explications remarquables (sans être ennuyeuses).





E-BIKE TOUR

Dès que vous en aurez l'occasion, partez à la découverte des vignobles à vélo électrique. À travers vignes et sous-bois, les paysages grandioses défilent à un rythme enchanteur. La douceur de vivre et la beauté de la vallée s'offrent à vous, tout comme les étendues infinies de cabernets sauvignons et de zinfandels. Une jolie ferme par-ci, un petit pont de bois par-là, et une école de village plus loin, on se surprend à avoir parcouru sans peine plusieurs kilomètres (sans avoir rencontré de voitures). Évidemment, l'occasion de grimper chaque colline pour atteindre l'une des nombreuses propriétés viticoles locales ne manquera pas de vous tenter. Voici une balade à ne manquer sous aucun prétexte !

ZIALENA

Voici l'exemple même de la propriété familiale à taille humaine (et sacrément attachante). Qui plus est, les vins y sont aussi bons qu'abordables ! Nommée ainsi en l'honneur de leur tante (zia) Lena, connue pour sa gentillesse, son hospitalité et ses raviolis, cette exploitation familiale remonte à plus d'un siècle. Pendant la prohibition, Giuseppe produisait du vin en cruche, tradition qui s'est perpétuée jusque dans les années 1970. Depuis, la quatrième génération de Mazzoni y produit de délicats cabernet sauvignon, zinfandel, petite syrah, carignan, alicante bouschet et sauvignon blanc maintes fois primés et un délicieux sangiovese rosé. Le patio où se déroulent les dégustations offre des vues magnifiques sur le vignoble. Un bel instant détendu et chaleureux, à l'écart des sentiers battus.



ARMSTRONG REDWOODS STATE PARK

Votre road trip à travers les différentes vallées sera marqué par la beauté et la grandeur des arbres, au propre comme au figuré. Au fil de votre voyage, collines ondulantes, prairies ouvertes, forêts de conifères et de chênes vous offrent un contraste magnifique parfois spectaculaire. Son apogée se situe dans la forêt primitive d'Armstrong Redwoods, où sont préservés les majestueux *Sequoia sempervirens*, communément appelés séquoias de la côte. Merveilles du monde naturel, ces arbres remarquables vivent entre 500 et 1000 ans (2000 même pour certains), atteignent un diamètre de 4 à 5 mètres et peuvent s'élever à plus de 100 mètres ! Le « Pioneer Nature Trail », accessible à tous, est la meilleure façon de découvrir ces fantastiques et attachants géants.



FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Bien plus qu'un domaine viticole, l'étape est incontournable. Que vous soyez amateur de vin ou non, adulte ou enfant, tout est fait pour que vous passiez une journée inoubliable dans cet endroit où le réalisateur oscarisé du *Parrain* et d'*Apocalypse Now* fait fusionner à merveille le monde du cinéma et celui du vin. Admirez une véritable auto Tucker et plongez dans les univers des différents films. Pour parfaire la détente, comptez sur les chaises longues de la piscine hollywoodienne avec vue imprenable sur les vignes et une colline bucolique avant de passer à table pour un repas où petits et grands piocheront le meilleur de la cuisine italienne (on est chez les Coppola tout de même). Malgré la grandeur du lieu, l'esprit reste authentique, familial et chaleureux. Devant toute cette magie, on en oublierait presque, et ce serait dommage, la winery profondément engagée dans la qualité et produisant une riche gamme de vins tout à fait dignes d'intérêt.





PENNYROYAL FARM

Cette ferme familiale située à Boonville qui produit vins et fromages est un exemple remarquablement inspirant d'agriculture durable et bien intégrée. En effet, elle combine l'élevage de chèvres et de moutons avec la viticulture et chaque activité agricole complète et enrichit les autres, créant un écosystème équilibré et autosuffisant. Par exemple, le troupeau, qui participe à l'entretien des vignes, génère également suffisamment de fumier pour être converti en compost afin de fertiliser les vignobles. Le lait est transformé en fromages frais et affinés à quelques pas des pâturages. Des visites guidées de la fromagerie et du vignoble sont proposées, permettant aux visiteurs de découvrir les méthodes intégratives derrière les vins et fromages artisanaux. Les visites se terminent, comme vous l'aurez sans doute deviné, par une très sympathique dégustation de fromages et de vins.



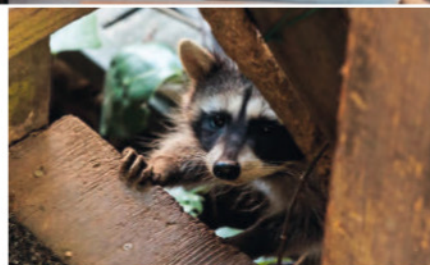
GOWAN'S CIDER GARDEN

Existe-t-il meilleur endroit que sous un pommier de 150 ans pour goûter un cidre (exceptionnel, qui plus est) ? Le Gowan's Cider Garden, à l'ambiance familiale enjouée, est situé dans un verger californien aux multiples espèces de pommiers, pour certains centenaires. Les cidres Mac'Intosh, Sierra Beauty, Gravenstein... soit dix variétés, à la pression pour la plupart, délicieux, aux profils aromatiques surprenants proviennent de variétés de pommes anciennes et biologiques. Six générations de Gowans et près de 150 ans de savoir-faire vont vous faire savoureusement redécouvrir la beauté du breuvage !



THE STANFORD INN HOTEL

Idylliquement situé sur une colline surplombant la baie de Mendocino, The Stanford Inn est une sorte d'écrin de pleine nature que vous aurez bien du mal à quitter. Vue imprenable sur l'océan Pacifique et les forêts environnantes, eco-resort à l'architecture bois reposante, ambiance « red pines », cheminées dans les chambres, décoration soignée et, sous la verrière, une splendide piscine chauffée, idéale pour se détendre et se ressourcer. Au Ravens Restaurant, la cuisine 100 % végane, littéralement « de la ferme à la table », tutoie sans complexe la gastronomie dès l'étonnant menu du petit-déjeuner. Une cuisine basée entièrement sur des plantes et néanmoins capable de séduire le plus incurable des carnivores.



CATCH A CANOE KAYAK

L'estuaire de Big River, non aménagé, fait partie du Mendocino Headlands State Park qui a pour l'objectif de le rendre à son état sauvage. Grâce à Catch-a-Canoe, c'est le point de départ d'une magnifique flânerie. Prenez place dans un authentique canoé à balancier en bois de séquoias fabriqué à la main (ultra-stable) et remontez le fleuve pour explorer la faune et la flore qui peuplent ses bords. Alors que vous avancez à pagaie feutrée en glissant dans le plus grand silence, phoques chahuteurs, loutres enjouées, grands hérons flegmatiques et une grande variété d'oiseaux vivent tranquillement et joyeusement leur vie.



NOYO HARBOR

Dans ce petit port très affairé de la côte de Mendocino, on vit l'océan à plein nez. Noyo Harbor semble hors d'atteinte du temps et le rythme de ses journées semble plus déterminé par le vent et les marées que par les horloges et les routines quotidiennes. Partager la vie de cette communauté de pêcheurs dynamiques est une vraie réjouissance qui se ressent aussi bien en participant à la pêche aux oursins qu'en s'attablant à l'excellent Noyo Harbor Fishing Company en dégustant un fish'n chips aussi roboratif que savoureux, tout en admirant le spectacle des lions de mer, quasi voisins de table.



SKUNK TRAIN TO GLEN BAIR BAR

« Le train des mouffettes » fut affublé de ce charmant surnom à l'époque où arrivèrent sur la ligne les premières automotrices équipées de moteurs à essence combinés à des poêles à bois brûlant du pétrole brut pour réchauffer les passagers. Le cocktail des fumées âcres qui s'en dégageaient faisait dire aux anciens qui vivaient le long de la voie que ces trains étaient comme des mouffettes : « on les sentait avant de les voir ». L'existence du chemin de fer forestier de Fort Bragg, créé pour faciliter l'exploitation du bois dans le comté de Mendocino, remonte à 1855. Ce train historique se fraye un chemin à travers les séquoias, passant sur de vieux ponts sur chevalets et dans des tunnels spectaculaires pour vous amener au Glen Bair Bar, un lieu où les locaux aiment partager une bière en faisant griller, comme dans leur enfance, des brochettes de marshmallows au coin des grands feux de bois. De nuit comme de jour, le train passe à travers des paysages préservés qui sont restés pratiquement inchangés depuis plus d'un siècle.



CAFÉ BEAUJOLAIS RESTAURANT

La parfaite étape pour un dîner délicat et raffiné. La cuisine mêle habilement inspirations françaises ou italiennes et ingrédients locaux avec notamment les plus beaux produits de la pêche locale (agnolottis comme dans le Piémont et black code à la parfaite cuisson nacrée). Le service est feutré, comme le décor, charmant. Tout semble fait pour que l'on se sente ici chez soi... en mieux ! La carte des vins riche de plus de 300 références est de très bonne facture. Nous nous sommes réjouis ce soir-là de déguster un pinot noir de toute beauté rendant un bel hommage au comté de Mendocino : un Littorai 2021 de Savoy Vineyards, émouvant et d'une grande élégance.



Santa Teresa l'art du rhum au féminin

FONDÉE EN 1796, L'EMBLÉMATIQUE DISTILLERIE DU VENEZUELA A ÉTÉ L'UNE DES PREMIÈRES EN AMÉRIQUE LATINE À NOMMER UNE FEMME MAESTRA RONERA. DEPUIS 2001, NANCY DUARTE SUPERVISE TOUT LE PROCESSUS DE DISTILLATION ET MULTIPLIE LES INNOVATIONS. Par Béatrice Delamotte



Lorsque Nancy Duarte franchit pour la première fois les portes de l'hacienda Santa Teresa, la jeune femme ne pensait pas qu'elle y deviendrait Maestra Ronera quelque vingt ans plus tard. C'est d'ailleurs à peu près au même moment qu'Alberto Vollmer, héritier de l'entreprise, reprend les rênes de la distillerie, alors au bord de la faillite. Ce duo va hisser Santa Teresa dans la catégorie très enviable des rhums super premium à coups d'engagement sociétal et d'innovations. Ses études dans les vins et les liquides fermentés à peine terminées, Nancy Duarte devient l'assistante des deux maîtres rhumiers d'alors et son rôle consiste essentiellement à préparer les dégustations quotidiennes dans l'ombre, tout en goûtant discrètement chaque échantillon pour en repérer les caractéristiques. « Petit à petit, ils m'ont incluse dans les évaluations et mes opinions ont commencé à compter. Ils ont compris que j'avais du talent », se souvient Nancy Duarte. Grâce à Jean-Paul Levert, troisième Maestro Ronero de Santa Teresa, qui devient son mentor, la jeune femme s'initie à l'art délicat de l'assemblage, jusqu'à prendre sa succession. Et se découvrir une passion : le développement de nouveaux produits, notamment en jouant sur le vieillissement, que ce soit en mettant en place une double solera pour le Santa Teresa 1796 Triple Aged Solera, la principale référence de la maison, ou un finish en ex-fûts de whisky du Speyside, lancé en 2023 et aussitôt épuisé. « Il m'a semblé intéressant de faire entrer les scotchs dans le monde du rhum et je me suis surprise à découvrir la magie intérieure de chaque barrique », ajoute Nancy Duarte, qui a aussi sorti un original finish en fûts de café. Car sur l'hacienda, canne à sucre et café ont toujours cohabité, et il lui a paru naturel de marier les deux. C'est ainsi que sa dernière création est un original finish en fûts de chêne américains qui ont servi à vieillir des grains broyés

de café arabica infusés à froid dans du rhum. Nancy Duarte reconnaît que la montée en gamme des rhums Santa Teresa n'a pu se faire que grâce à l'engagement des employés de la distillerie, dont certains anciens membres de gangs.

Plus de 250 ex-membres de gangs réinsérés

Avec le soutien actif d'Alberto Vollmer, Santa Teresa a en effet mis en place un programme de réinsertion en s'appuyant sur les valeurs du rugby et la justice restaurative. Grâce au Projet Alcatraz, onze gangs ont été démantelés et « plus de 250 criminels parmi les plus dangereux ont intégré notre programme, ce qui a permis de sauver des centaines de vies », se félicite Alberto Vollmer. Certains anciens membres de gangs travaillent aujourd'hui pour Santa Teresa, à l'instar d'Anther Herrera qui est aujourd'hui Brand Ambassador et qui voyage avec Nancy Duarte pour faire découvrir les qualités des rhums de la maison aux amateurs du monde entier.





1. Dans le chai de vieillissement de Santa Teresa, Nancy Duarte peaufine une de ses dernières créations. 2. La Croix Vollmer, l'impressionnante allée de palmiers de l'hacienda, sert de repère d'aviation. 3. L'ancienne distillerie Santa Teresa est toujours en activité et côtoie la maison privée de la famille Vollmer sur l'hacienda. 4. Marielys Palma, Mildre Alvarez et Anther Herrera, tous trois anciens membres de gangs, ont participé au Projet Alcatraz et font partie aujourd'hui des brand ambassadors de la marque. 5. Alberto Vollmer a su redresser Santa Teresa et faire entrer la marque dans l'univers des rhums super premium.



COLOR DE ARAGUA

• 6 cl de rhum Santa Teresa Arabica Coffee Cask Finish • 12 cl de jus d'ananas • 2 cl de sirop de romarin

1. Versez le rhum, le jus d'ananas et le sirop de romarin dans un grand verre rempli de glaçons.
2. Ajoutez un trait d'eau gazeuse et un zeste d'orange.
3. Mélangez et servez bien frais.



L'AGENDA DES FOIRES AUX VINS

Aldi : à partir du 23 septembre.

*Auchan : du 9 au 29 janvier en super,
du 30 septembre au 12 octobre en hyper.*

Biocoop : du 19 septembre au 14 octobre.

*Carrefour : du 23 septembre au 6 octobre en hyper,
du 2 au 19 octobre en super.*

Cdiscount : du 9 au 25 septembre.

Comptoir des vignes : du 6 septembre au 15 octobre.

Coopérative U : du 23 septembre au 5 octobre.

E. Leclerc : du 30 septembre au 12 octobre.

Grand Frais : 29 septembre au 18 octobre.

iDealwine : du 2 au 23 septembre.

Intercaves : du 5 septembre au 4 octobre.

Intermarché : du 9 au 28 septembre.

*La Cave aux Galeries Lafayette : du 11 septembre
au 12 octobre.*

La Cave du château : du 16 septembre au 4 octobre.

La Grande Épicerie de Paris : du 5 septembre au 5 octobre.

Lavinia : du 1/9 au 5 octobre.

Le Petit Ballon : du 5 septembre au 5 octobre.

Les Passionnés du vin : du 3 au 23 septembre.

Monoprix : du 12 au 28 septembre.

V&B : du 8 au 20 septembre.

Vinatis : à partir du 9 septembre.

Wine and Co : du 27/8 au 30/9.



**CÔTES-DU-RHÔNE
Les Julianes
2023, 2,29 €.**

Le bouquet s'ouvre sur des arômes gourmands de fruits rouges juteux, de pêche de vigne et d'orange sanguine. En bouche, on découvre une jolie matière fraîche et ronde. Les fruits s'imposent et apportent un côté confortable avant une finale gourmande, très salivante.

ALDI



**BANDOL
Domaine de la
Soustide 2024,
8,99 €.**

Toute la minéralité et la gourmandise du grenache et la structure du mourvèdre se mêlent dans un nez aux arômes de bonbon anglais. La bouche reprend ces notes avant une finale intense, aux arômes de pamplemousse mûr.

AUCHAN



**IGP ATLANTIQUE
Vignobles Laurent
Cassy, Coup de
blouge 2024,
7,50 €.**

Cette cuvée s'ouvre sur un nez explosif dédié aux petits fruits rouges. Des notes qui se retrouvent dans une matière charmeuse entre agrumes et petites baies. Le plein de fraîcheur, sans tanins.

BIOCOOP



**MÉDOC
Château Rollan de
By 2016, 12,95 €.**

Le nez, riche et intense, s'agrément d'arômes de chocolat noir, de café et de cuir. En bouche, c'est la puissance du millésime qui s'exprime avec une matière complexe, ample et veloutée avant une finale d'une complexité plaisante.

CARREFOUR



**MENETOU-SALON
Joseph Mellot,
Les Thureaux
2023, 12,99 €.**

Gorgé de soleil, le nez raconte le raisin bien mûr, les fruits blancs à noyau juteux tandis que les fleurs de sureau embaument. Fraiche et tendue, la trame citronnée donne de la tenue et de l'énergie à une matière suave.

CDISCOUNT



**CHOREY-LES-
BEAUNE
Roux Père & Fils,
Les Beaumonts
2022, 29,90 €.**

Chaleureux et intense, le nez est traversé d'effluves fruités et d'un boisé subtil. Délicatement tannique, la bouche n'est que velours accompagné de notes de petites baies et d'épices fraîches avant une finale tout en tension.

COMPTOIR DES VIGNES



**MUSCADET
SÈVRE-ET-MAINE-
CLISSON
Domaine de la
Chauvinière,
Chemins d'excellence
2020, 14,90 €.**

Agrumes et fleurs blanches s'allient à des notes d'eucalyptus dans un nez suave et tendre. La bouche, tout en douceur, reprend ces arômes avant une finale saline qui fait saliver. Superbe !

COOPERATIVE U



**SAINT-ÉMILION
GRAND CRU
Château Caillau
2023, 9,95 €.**

Un boisé élégant ouvre un bouquet sur la puissance du fruit et la douceur de la rose épanouie. La bouche garde une très belle fraîcheur sur les fruits rouges croquants. La texture soyeuse caresse le palais avant une finale charmeuse.

E. LECLERC



**CHAMPAGNE
Gaston
Derichbourg, 1^{er} cru
brut, 18,95 €.**

Des notes pâtissières ouvrent un bouquet rond et élégant porté par des arômes de fruits blancs mûrs. La délicate effervescence s'accompagne de notes fruitées et miellées avant une finale fraîche et raffinée.

E. LECLERC



**VIRÉ-CLESSÉ
Cabotte du
Chapitre, Vieilles
vignes 2023,
12,99 €.**

Les fruits jaunes mûrs ouvrent un nez riche et ample, au boisé discret. Onctueuse, la bouche révèle une matière au beau gras qui s'équilibre entre notes de fruits à chair blanche et agrumes doux. Les épices fraîches prennent le dessus en finale.

GRAND FRAIS



**PIC SAINT-LOUP
Tour de Pierres,
Héritage du Pic
Saint-Loup 2023,
13,95 €.**

Floral et intensément fruité, le nez fait preuve d'une remarquable profondeur. Tout aussi intense, la bouche dévoile des notes de fruits noirs frais. Tanins veloutés et épices animent une finale caressante et douce.

IDEALWINE



**SAUMUR-
CHAMPIGNY
Domaine de
Rocheville, Côte &
Franc 2023, 10 €.**

Le bouquet joyeux, tout en fruits frais et juteux. En bouche, la superbe matière est étincelante et gaie, très gouléante. Un vin de plaisir, sans prise de tête. Les fruits apportent leur gourmandise et participent à la fraîcheur.

INTERCAVES



CHAMPAGNE
Granzamy, Brut
blanc de blancs
Lamiriaux,
22,90 €.

Sous une fine effervescence, on découvre un nez tout en fruits blancs. Portée par des bulles délicates, la bouche est fraîche, citronnée et minérale à la fois. Un super rapport prix-plaisir.

INTERMARCHÉ



ENTRE-DEUX-MERS ROUGE
Château Tour de Bonnet,
La Courrèze 2023,
9,95 €.

Très joli nez chaleureux et juteux aux arômes de fruits rouges mûrs. En bouche, la matière veloutée et charnue s'appuie sur de jolis tanins fondus et entraîne vers une finale satinée. Une jolie réussite.

INTERMARCHÉ



POMEROL
Château Lagrange
Pomerol 2018,
37,80 €.

Tout en tendresse, le nez mêle arômes de pivoine et de violette à la chaleur des épices. Plus intense, la bouche garde de la délicatesse et du soyeux. Finale longue et persistante. On retrouve les fruits rouges avant une finale longue et très persistante.

LA CAVE AUX GALERIES LAFAYETTE



IROULÉGUY
Maison Arretxea,
Arretxea 2022,
19 €.

Framboise, cerise noire et parfums floraux intenses se marient dans un bouquet complexe et chaleureux. Plus élancée, la bouche se montre fraîche, veloutée par de jolis tanins élégants. Les fruits reprennent le dessus dans une finale très salivante.

LA CAVE DU CHÂTEAU



GAILLAC
Châteauneuf-du-Pape, Clos
du Calvaire 2022,
33 €.

Très solaire, le nez mêle framboise, pêche de vigne et épices douces dans un bouquet complexe. En bouche, une belle matière ample et veloutée, caressante donne une sensation de plénitude et de confort absolu.

LA GRANDE EPICERIE DE PARIS



CASTILLA Y LEÓN
Alvar de Dios, Tío
Uco 2023, 11,50 €.

Quelle puissance ! Dès les premiers arômes de fruits rouges, le nez déploie son charme hidalgo. Garrigue et épices signent une matière fraîche. Des notes d'orange sanguine et de groseille signent une finale énergique.

LAVINIA



MONTAGNE SAINT-ÉMILION
Château Roc de Calon 2022, 14,63 €.

Fruits rouges confiturés et épices douces apportent une énergie particulière au bouquet. Fraîche et satinée, la bouche est une ode aux petits fruits. La douceur des tanins enveloppe la finale, laissant un voile sensuel sur le palais.

LE PETIT BALLON



BUGEY
Domaine Bartucci,
Cerdon du Bugey
2023, 14,90 €.

Des arômes de confiture de fraise et d'orange sanguine composent un nez plutôt minéral. En bouche, la matière est tendre et légère, avant une évolution sur la confiture de framboise en finale. Un vin à la parfaite maturité pour une belle pièce de viande.

LES PASSIONNÉS DU VIN



CÔTE DE BROUILLY
Domaine Blain,
Pierre bleue 2016,
15,90 €.

Fruits rouges et pointe de fumée composent un nez plutôt minéral. En bouche, la matière est tendre et légère, avant une évolution sur la confiture de framboise en finale. Un vin à la parfaite maturité pour une belle pièce de viande.

MONOPRIX



SAINT-ESTÈPHE
Château Cos
d'Estournel,
Les Pagodes de
Cos 2020, 49 €.

Parfums floraux poudrés et fraîcheur digne d'une nuit de printemps participent à un nez raffiné, au fruit tendre. La bouche est suave et gaie, soyeuse, soutenue par une trame épicée. Il saura patienter en cave.

V&B



SAINT-JOSEPH
Paul Jaboulet
Aîné, Le Grand
Pompée 2023,
16,90 €.

Les fruits rouges et les petites baies noires composent un bouquet chaleureux et justement épicé. Plus sur la fraîcheur, la bouche est marquée par des notes de garrigue et des tanins caressants avant une finale tendre.

VINATIS



VENTOUX
Domaine de
Fondrèche 2023,
11 €.

Laissez-vous emporter dans une balade au pied du mont Ventoux entre parfums de garrigue et sensation minérale. La fraîcheur se retrouve dans une matière élancée, aux notes de petits fruits, avant une finale poivrée langoureuse.

WINE AND CO

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

P. 6 SHOPPING

Ateliers Camus : Camus.fr
Bipod : Bipod.it/
Frapin : Cognac-frapin.com/fr/
Grappille : Grappille.com/
Golden Height : Distilleriespeureux.com
Hennessy : Hennessy.com/fr-fr
Isautier : Isautier.com/
Les Tentations de Faust : 43, rue de l'Église, Hombourg Haut. Tél. : 06 32 46 47 79. Lestentationsdefaust.fr/
Massenez : Massenez.com/
Suntory : House.suntory.com/fr

P. 12 GÉNOTOURISME

Drouhin : Drouhin.com
Saumur tourisme : Saumur-tourisme.com
Cognac Voyer Vaudon : Cognac-voyer-vaudon.fr
La maison Estournel : Lamaison-estournel.com
Hotel Terravinum : Hotelterravinum.com
Chateau de malle : Chateaudemalle.com/
Chateaugaloupet : Chateaugaloupet.com/fr-fr
Les Amoureuses : Lesamoureuses.paris/
Whisky Hotel : Whiskyhotel.com/
Hotel Portebrunet : Hotel-portebrunet-saint-emilion.fr/fr
Le Montrachet : Comohotels.com/
Le Montrachet : burgundy/como-le-montrachet
Les Ganges de sauternes : Les-granges-de-sauternes.com
Château Galoupet : RN 98 - La Londe-des-Maures. Tél. : 04 94 66 40 07
Les Hauts de Sancerre : Esplanade Porte César, Sancerre. Tél. : 02 59 57 04 44
Château de Malle : Preignac. Tél. : 05 56 63 59 33
Château de Chassagne-Montrachet : 5, chemin du Château, Chassagne-Montrachet. Tél. : 03 80 21 98 57
Le 3 : 3, rue du Marc, Reims.
Whisky Hotel Hollywood : 1717 Wilcox Ave, Los Angeles (CA). Tél. : +211 (323) 432 8282
Le Montrachet : 10, place du Pasquier, Puligny-Montrachet. Tél. : 03 80 21 30 06
Porte Brunet : 3, rue de la Porte Brunet, Saint-Émilion. Tél. : 05 33 03 10 09
Les Granges de Sauternes : 15, rue Principale, Sauternes. Tél. : 05 57 98 04 70

P. 18 ALSACE

Domaine Céline Metz : 3, rue du Winzenberg, Blienschwiller. Tél. : 06 19 16 18 33
Famille Ruhmann Schutz : 34, rue du Maréchal Foch, Dambach-la-Ville
Mélanie Pfister : 53, rue principale Dalhenheim. Tél. : 03 88 50 66 32
Domaine Siebert : 8, rue de Molsheim Wolxheim. Tél. : 06 07 35 73 19
Domaine Jean-Baptiste Adam : 5 rue de l'Aigle, Ammerschwihr. Tél. : 03 89 78 23 21
Dopff au Moulin : 2, avenue Jacques Preiss, Riquewihr. Tél. : 03 89 49 09 52
Henri Ehrhart : Quartier des fleurs, Ammerschwihr. Tél. : 03 89 78 23 74
Domaine Boelher : 4, place de la liberté, Molsheim. Tél. : 06 79 29 77 66
Gustave Lorentz : 91, rue des vigneron Bergheim. Tél. : 06 11 22 35 59
Domaine Leon Boesch : 6, rue Saint Blaise, Westhalten. Tél. : 03 89 47 01 83
Domaine Christian Barthel : 2, rue de la chapelle, Albé. Tél. : 03 88 57 22 79
Willm : 6 grande rue, Eguisheim. Tél. : 03 89 41 24 31
Domaine Wach : 5, rue de la Commanderie, Andlau. Tél. : 03 88 08 93 20
Domaine Valentin Zusslin : 57, Grande Rue, Orschwihr. Tél. : 03 89 76 82 84
Domaine Muré : Clos saint Landelin, Rouffach. Tél. : 03 89 78 58 00

Domaine Jean Sipp : 60 rue de la fraternité, Ribeauvillé. Tél. : 03 89 73 60 02
Bestheim : 3, rue du général De Gaulle, Bennwhir. Tél. : 03 89 49 99 78
Domaine Albert Mann : 13, rue du château, Wettolsheim. Tél. : 03 89 80 62 00
Cave de Ribeauvillé : 2, route de Colmar, Ribeauvillé. Tél. : 03 89 73 61 80
Moltès : 8, rue du Fossé, Pfaffenheim. Tél. : 03 89 49 60 85
Arthur Metz : 102, rue du Général de Gaulle, Marlenheim. Tél. : 03 88 59 28 69
Maison Klipfel : 10, rue des jardins, Barr. Tél. : 03 88 58 59 00
Domaine Weinzaepfel : 3, rue de la Chapelle, Sultz. Tél. : 06 86 65 36 18
Domaine de l'École : Epiefpa Les Sillons de Haute Alsace, 8 aux remparts Rouffach
Maison Jean Huttard : 10 route du vin, Zellenberg. Tél. : 03 89 47 90 47
Ginglinger-Fix : 38, rue Roger Frémeaux, Voegtlinshoffen. Tél. : 03 89 49 30 75
Cave de Cleebourg : Route du vin, Cleebourg. Tél. : 03 88 94 50 33
Vincent Fleith : 8, lieu-dit Lange Matten, Ingersheim. Tél. : 03 89 27 24 19
Domaine Émile Boeckel : 2, rue de la Montagne, Mittelbergheim. Tél. : 03 88 08 91 02
Allimand-Laagner : 10, Grande rue Orschwiller. Tél. : 03 88 92 06 52
Domaine Gilg : 2, rue Rotland, Mittelbergheim. Tél. : 03 88 08 92 76
Mittnacht Frères : 27, route de Ribeauvillé. Hunawhir. Tél. : 03 89 73 62 01

P. 26 MORGON

Château Pougelon : 25, route de Pougelon, Saint-Étienne-des-Oullières. Tél. : 04 74 03 41 73
Château de Pizay : 443, route du Château - Belleville-en-Beaujolais. Tél. : 04 74 66 26 10
Maison Piron : 1216, route du Cru, Villié-Morgon. Tél. : 04 74 69 10 20
Domaine de Colette : Collette - Lantignié. Tél. : 04 74 69 25 73
Château Grange Cochard : 1562, voie Romaine, Villié-Morgon. Tél. : 06 08 26 48 89
Cave Vinescence : 131, route Henri Fessy - Belleville-en-Beaujolais. Tél. : 04 74 06 16 05
Domaine du Vieux Bourg : 880, rue de la Mairie, Corcelles-en-Beaujolais. Tél. : 04 26 47 45 57
Pardon et fils : La Chevalière, Beaujeu. Tél. : 04 74 04 86 97
Domaine des Marrans : D68, Fleurie. Tél. : 04 74 04 13 21
Domaine Louis Claude Desvignes : 135, rue de la Voûte, Villié-Morgon. Tél. : 04 74 04 23 35
Domaine L'Oiseau de Passage : 1905, route des crus du Beaujolais, Saint-Amour-Bellevue. Tél. : 06 52 77 76 84
Château de Durette : 23, impasse des Jonquilles, Régnié-Durette. Tél. : 04 74 04 20 13
Château Bellevue : lieu-dit Bellevue, Villié-Morgon. Tél. : 04 74 66 98 88 C

P. 30 CRUS BOURGEOIS

Château Corconnac : 714 Corconnac N, Saint-Laurent-Médoc. Tél. : 05 56 59 93 04
Château Croix du Trale : 4, route du Trale, Saint-Seurin-de-Cadourne. Tél. : 05 56 59 72 73
Château d'Escurac : route d'Escurac, Civrac-en-Médoc. Tél. : 05 56 41 50 71
Château du Moulin Rouge : 16, rue de Costes, Cussac-Fort-Médoc. Tél. : 05 56 58 91 13
Château Les Tuileries : 6, rue de Lamena, Saint-Yzans-de-Médoc. Tél. : 05 56 09 05 31
Château Prieuré de Beyzac : 1, Beyzac, Vertheuil. Tél. : 05 56 41 36 22
Château Saint Ahon : 57, rue de Saint Ahon, Blanquefort. Tél. : 05 56 35 06 45

Château Saint-Bonnet : 167, Saint-Bonnet, Saint-Christoly-Médoc. Tél. : 05 56 41 56 03
Château Saint-Hilaire : 13, rue de la Rivière, Queyrac. Tél. : 05 56 59 80 88
Château Géméillan : 13, rue de la Rivière, Queyrac. Tél. : 05 56 59 80 88
Château Vieux Landat : 42, route du Landat, Cissac-Médoc. Tél. : 06 26 23 40 39
Château du Taillan : 56, avenue de la Croix, Le Taillan-Médoc. Tél. : 05 56 57 47 00
Château La Cardonne : 12, route de la Cardonne, Baignan-Prignac. Tél. : 05 56 73 31 51
Château Castera : rue du Bourg, Saint-Germain-d'Esteuil. Tél. : 05 56 73 20 60
Château Laujac : 56, route de Laujac, Bégadan. Tél. : 05 56 41 50 12
Château Malescasse : 6, chemin du Moulin Rose, Lamarque. Tél. : 05 56 58 90 09
Château de Malleret : 470, chemin Malleret, Le Pian-Médoc. Tél. : 05 56 35 05 36
Château Paloumey : 50, rue Pouge de Beau, Ludon-Médoc. Tél. : 05 57 88 00 66
Château Reysson : Vertheuil. Tél. : 05 56 35 53 00
Château Reverdi : 11, route de Donissan, Listrac-Médoc. Tél. : 05 56 58 02 25
Château d'Arsac : 1, allée du Comte, Arsac. Tél. : 05 56 58 83 90
Château Mongravey : 8, avenue Jean-Luc Vonderheyden, Arsac. Tél. : 05 56 58 84 51
Château Pavell de Luze : 3, chemin de Pavell, Soussans. Tél. : 09 75 64 57 97
Château Le Crock : 1, rue Paul Amilhat, Saint-Estèphe. Tél. : 05 56 59 73 05
Château Lafitte Carcassat : Saint-Estèphe. Tél. : 05 56 59 34 32

P. 34 BORDEAUX

Château Troplong Mondot : Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Émilion. Tél. : 05 57 55 32 05
Château de Ferrand : 339, allée de Saint-Poly, Saint-Hippolyte, Saint-Émilion. Tél. : 05 57 74 47 11
Château Pavie : 2, Pimpinelle, Saint-Émilion. Tél. : 05 57 55 43 43. Vignoblesperse.com/fr/

P. 38 SAINT-AUBIN

Château de Saint-Aubin : 3, rue des lavières, Saint-Aubin. Tél. : 03 80 20 68 71

P. 40 CLOS VOUGEOT

Albert Bichot : 6, bd Jacques Copeau, Beaune. Tél. : 03 80 24 37 37
Château de la Tour : rue de la Montagne, Vougeot. Tél. : 03 80 62 86 13
Manuel Olivier : 7, rue des Grandes vignes, Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 62 39 33
Domaine d'Ardhuy : 974, Le Clos des Langres, Corgolin. Tél. : 03 80 62 98 73
Édouard Delaunay : 39, rue de Beaune, L'Étang-Vergy. Tél. : 03 80 61 53 70
Armelle et Bernard Rion : 8, route Nationale, Vosne-Romanée. Tél. : 03 80 61 05 31
Domaine Faiveley : 8, rue du Tribourg, Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 61 04 55
Maison Louis Latour : 18, rue des Tonneliers, Beaune. Tél. : 03 80 24 81 00
Jérôme Castagnier : 20, rue des Jardins, Morey-Saint-Denis. Tél. : 03 80 34 31 62
Domaine Evenstad : 1, place du Jet d'Eau, Santenay. Tél. : 03 79 35 00 35
Domaine Génot-Boulanger : 20, rue de Cîteaux, Meursault. Tél. : 03 80 21 49 20
Domaine Jean Féry : 1, rue de Marey, Échevonne. Tél. : 03 80 21 59 60
Louis Jadot : 21, rue Eugène Spuller, Beaune. Tél. : 03 80 26 31 98
Château Philippe Le Hardy : 1, rue du Château, Santenay. Tél. : 03 80 20 61 87

Domaine Berthaud Gerbet : 18, rue

Noisot, Fixin. Tél. : 03 80 52 45 48

Château du Clos de Vougeot : rue de la Montagne, Vougeot. Tél. : 03 80 62 86 09

P. 44 BOURGOGNE ALIGOTÉ

Comte Armand-Domaine des Epeneaux : 7, rue de la Mairie, Pommard. Tél. : 03 80 24 70 50

Domaine Chapelle et fils : 2, rue des Petits Sentiers, Santenay. Tél. : 03 80 20 60 09

Domaine Jean Collet et fils : 15, avenue de la Liberté, Chablis. Tél. : 03 86 42 11 93

Domaine Céline et Frédéric Gueguen : 5 bis, rue Jules Rathier, Chablis. Tél. : 03 86 81 52 56

Domaine Jessaume : 10, rue de la Gare, Santenay. Tél. : 03 80 20 60 03

Domaine de la Folie : chemin de la Folie, Chagny. Tél. : 03 85 87 18 59

Domaine Ninot : 2, rue de Chagny, Rully. Tél. : 03 85 87 07 79

Domaine de La Luolle : Impasse de la Luolle, Moroges. Tél. : 06 21 86 05 27

Domaine C., E. et P. Chalmeau : 76, rue du Ruisseau, Chitry. Tél. : 03 86 41 43 71

P. 46 SAINT-BRIS

Clotilde Davenne : 3, rue de Chantemerle, Prény. Tél. : 03 86 41 46 05. clotildedavenne.fr

Petitjean : 1, ruelle de l'équerre, Saint-Bris-le-Vineux. Tél. : 06 29 73 66 64. bourgogne-petitjean.com

Jean-Hugues et Guilhem Gisois : 30, rue Bienvenu Martin, Saint-Bris-le-Vineux. Tél. : 03 86 53 35 15. gisois.fr

Verret : 14, route Champs, Saint-Bris-le-Vineux. Tél. : 03 86 53 31 81. domaine-verret.com

Bailly-Lapierre : 3, quai de l'Yonne, Hameau de Bailly, Saint-Bris-le-Vineux. Tél. 03 86 53 77 77. bailly-lapierre.fr

Pierre-Louis et Jean-François Bersan : 5, rue du Docteur Tardieux, Saint-Bris le Vineux. Tél. : 03 86 53 07 22. domainebersan.com

P. 48 MONTAGNY

Berthenet : 2, rue du Lavoir, Montagny-lès-Buxy. Tél. : 09 65 38 99 03. vinsberthenet.com

Laurent Cognard & Co : 4, ruelle de la pompe, Buxy. Tél. : 09 88 08 20 20. domaine-cognard.fr

Claudie Jobard : 5, route de Beaune, Demigny. Tél. : 03 85 49 46 81. domaine-claudiejobard.fr

Chamilly : 37, rue des Combennes, Moroges. Tél. : 03 85 47 93 00. domaine-chamilly.com

Feuillat Juillot : 11, route de Montorge, Montagny-lès-Buxy. Tél. : 06 72 74 96 08. feuillat-juillot.com

Les Moirats : 14, rue des Moirats, Bissey-sous-Cruchaud. Tél. : 03 85 92 16 93

Château de Davenay : 5, chemin du Château, Chassagne-Montrachet. Tél. : 03 80 21 98 57. www.famillepicard.fr

Domaine Seguin-Manuel : 2, rue de l'arquebuse, Beaune. Tél. : 03 80 21 50 42. seguin-manuel.com

P. 50 BOURGOGNE SAINT-VINCENT

Préparer sa venue : Saintvincent2026.fr

Domaine Aurore Bachelet : 25, rue de Narosse, Santenay. Tél. : 06 13 83 69 07

Domaine Bertrand Bachelet : 4, rue des Maranges, Dezize-Lès-Maranges. Tél. : 03 85 47 73 81

Domaine Vincent Bachelet/Étienne Bachelet : 27, route de Santenay, Chassagne-Montrachet. Tél. : 03 80 21 37 27. vincent-bachelet.com

Domaine Roger Belland : 3, rue de la Chapelle, 21590 Santenay. Tél. : 03 80 20 60 95. domaine-belland-roger.fr

Domaine Maurice Charleux : 1, Petite rue, Dezize-lès-Maranges. Tél. : 09 67 06 43 53

Domaine Chevrot : 19, route de Couches, 71150 Cheilly-lès-Maranges. Tél. : 06 85 91 10 55 chevrot.fr

Domaine Bruno Colin : 6, place de l'Église 21190 Chassagne-Montrachet. Tél. : 03 80 24 75 61 domainebrunocolin.com

Domaine Grachet-Duchemin : 7, Grande Rue, 71150 Sampigny-lès-Maranges. Tél. : 06 59 46 92 97 grachetduchemin.com

Domaine Edmond Monnot : rue de Borgy 71150 Dezize-lès-Maranges. Tél. : 03 85 91 16 12 domaineedmondmonnot.fr

Domaine Nicolas Perrault : 3, rue du Four Banal, Dezize-lès-Maranges. Tél. : 03 85 91 14 67 domaine-perraultnicolas.fr

Domaine JC Regnaudot : 6, grande rue, 71150 Dezize-lès-Maranges. Tél. : 03 85 91 15 95

Domaine Battault : 8, rue Chardonnay, Chassagne-Montrachet. Tél. : 06 40 69 85 26

Domaine Élodie Roy : 1 bis rue de Glacis, Cheilly-lès-Maranges. Tél. : 06 10 94 19 04

P. 52 BOURGOGNE INATTENDUE

Guy et Yvan Dufouleur : 15, rue Thurot, Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 61 09 35. domaineguyetyvandufouleur.fr

L'Arlot : Premaux-Prissey. Tél. : 03 80 61 01 92. arlot.com

Arnaud Boué : 18, rue François Rodier, Villars-Fontaine. Tél. : 07 85 71 04 37. arnaudboue.com

Patrice Rion : 1, rue de la maladière, Prémeaux-Prissey. Tél. : 03 80 62 32 63. patricerion.com

Albert Bichot : 6, bd Jacques Copeau, Beaune. Tél. : 03 80 24 37 37. albert-bichot.com

Au pied du mont chauve : 5, chemin du Château, Chassagne-Montrachet. Tél. : 03 80 21 98 57. famillepicard.fr

Roger Belland : 3, Rue de la Chapelle, Santenay. Tél. : 06 07 57 10 43. boutique-domaine-belland.fr

P. 54 CHAMPAGNE

Lejeune-Dirvang : 2, rue de Germaine, Tauxières-Mutry

Michel Marcoult : 12, Rte de Queudes, Barbonne-Fayel. Tél. : 03 26 80 20 19

Mandois : 66, rue du général de Gaulle, Pierry. Tél. : 03 26 54 03 18

Roger Coulon : 12, rue de la Vigne du Roy, VrgignyTél. : 03 26 03 61 65

Lanson : 66, rue de Courlancy, Reims. Tél. : 03 26 78 50 50

La Villa Collery : 7, rue Jules Lobet, Aÿ. Tél. : 03 26 56 86 68

Villa des Trois Clochers : 19 rue de Rilly, Villers-Allerand. Tél. : 03 26 54 45 33

P. 60 JURA

Les Bottes rouges : 10, rue du lavoir l'impide, 39800 Abergement-le-Petit

Maison des saules : 24, grande rue, 39570 Chille

Domaine Macle : 15, rue de la roche, 39210

Château-Chalon. Tél. : 03 84 85 21 85

Lucien Aviet : Caveau de Bacchus, rue de La Boutière, 39600 Montigny-lès-Arures. Tél. : 03 84 66 11 02. Aviet-lucien-caveau-de-bacchus.fr

Domaine de la Borde : Chemin des vignes,

39600 Pupillin. Domaine-de-la-borde.fr

Domaine Chevassu-Fassenet : Lieu-dit Granges Bernard, Menetru-le-Vignoble. Tél. : 03 84 85 23 67

Jérôme Arnoux Cellier des Tiercelines :

23, route de Villeneuve, 39600 Arbois. Tél. : 03 84 37 36 09. Lecellierdestiercelines.com

Domaine de La Renardière : 24, rue du

Chardonnay, Pupillin. Tél. : 06 82 89 54 53

Domaine Grand : 139, rue du Savagnin, Passenans. Tél. : 03 84 85 28 88. Domaine-grand.com

P. 64 LANGUEDOC

Le Cellier des Demoiselles : 5, rue de la Cave, Saint-Laurent de la Cabrerisse. Tél. : 04 68 440 273. Cellierdesdemoiselles.com

Carrière Pradal : Domaine de la Massole, Servian. Tél. : 0 638 645 402. Carrierepradal.fr

Domaine de Roquemale : 25 route de Clermont, Villeveyrac. Tél. : 0 467 782 410. Roquemale.com

Le Clos des Ors : 20, route de Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan. Tél. : 0 626 364 690. Clos-des-ors.fr

Mas Saint-Laurent : Hameau de Montmèze, Mèze. Tél. : 0 467 439 230. Massaintlaurent.com

Château de Caraguilhès : Saint-Laurent-de-Cabrerisse. Tél. : 0 468 278 899. Caraguilhès.fr

P. 68 MONTPEYROUX

Terre de Feu : 6, place du Jeu de Ballon, Montpeyroux. Tél. : 0 688 482 459. Domaineterredefeu.com

Domaine Aupilhac : 28 rue du Plô, Montpeyroux. Tél. : 0 467 966 119. Aupilhac.net

Domaine Chabanon : 1, chemin de Saint-Etienne, Lagamas. Tél. : 0 467 578 464. Alainchabanon.com

Villa Dondona : place de l'Hôpital, Montpeyroux. Tél. : 0 467 966 834. Villadondona.com

Mas d'Amile : 366, route des Bains, Montpeyroux. Tél. : 0 603 327 578. Masdamile.fr

Mas Origine : route de Saint-Etienne, Montpeyroux. Tél. : 0 626 734 872. Masorigine.com

Clos du Lucquier : rue de la Font au Loup, Jonquières. Tél. : 0 768 057 019. Leclodulucquier.com

Mas des Quernes : 1, impasse du Pressoir, Montpeyroux. Tél. : 0 661 082 202. Mas-des-quernes.com

P. 70 POUILLY FUMÉ

Domaine Michel Girault : 3, chemin du Moulin - Bué. Tél. : 02 48 54 25 73

Domaine S. et G. Chollet : 6ter, rue Joseph Renaud - Pouilly-sur-Loire. Tél. : 03 86 39 02 19

Domaine Henri Bourgeois :

Chavignol. Tél. : 02 48 78 53 20

Domaine Philippe Raimbault : 10, route de Maimbray, Sury-en-Vaux. Tél. : 02 48 79 29 54

Domaine Roc de l'Abbaye : 84, avenue de Fontenay, Saint-Satur. Rocdelabbaye.fr

Domaine S. Daguenau et filles : 22, Les Berthiers, Saint-Andelain. Tél. : 03 86 39 11 18

Domaine Gilles Blanchet : 18, rue Saint-Edmond - Saint-Andelain. Tél. : 03 86 39 14 03

Vignobles Joseph Mellot : route de Ménétréol, Sancerre. Tél. : 02 48 78 54 54

Domaine Benoît Chauveau : 11, rue du coin Chardon, Saint-Andelain. Tél. : 03 86 39 15 42

Vignobles Berthier : 20, route de Cosnes, Sainte-Gemme-en-Sancerrois. Tél. : 02 48 79 40 97

Domaine Antoine de la Farge : domaine de l'Ermitage, Berry-Bouy. Tél. : 02 48 26 87 46

J. de Villebois : route de la Garenne, Verdigny. Tél. : 02 48 79 23 58

P. 72 CHÂTEAUMEILLANT

Vignobles Joseph Mellot : route de Ménétréol, Sancerre. Tél. : 02 48 78 54 54

Domaine Goyer : Acre, Nérét. Tél. : 06 63 78 01 80

Domaine du Chaillot : 1, place de la Tournoise, Dun-sur-Auron. Tél. : 02 48 59 57 69

Domaine Siret-Courtaud : Le Grand Rosières, Lunery. Tél. : 06 63 51 71 18

Domaine Hubert : 32, rue Jeanne d'Arc, Mehun-sur-Yèvre. Tél. : 06 77 23 52 37

Domaine Roux : 21, chau. de Chappell, Bourges. Tél. : 06 19 94 73 37

P. 74 ANJOU BLANC

Terra Vita Vinum : Chauvigné, route de Denée, Mozé-sur-Louet. 02 41 78 72 13. Terravita-vinum.fr

Clos Galerne : 18, rue Rabelais, Saint-Lambert-du-Lattay. Tél. : 06 58 50 81 48. Closgalerne.com

Domaine Ogereau : Saint-Lambert-du-Lattay, Val-du-Layon. Tél. : 02 41 78 30 53. Domaineogereau.com

Château de Plaisance : Rochefort-sur-Loire. Tél. : 02 41 78 33 01. Chateauduplaisance.com

Le Clos des Treilles : 19, route de Sainte-Verge, Sainte-Radegonde, Thouars. Leclodstreilles.com

Domaine Cady : Saint-Aubin-de-Luigné, Val-du-Layon. Tél. : 02 41 78 33 69. Domainecady.fr

Dumnacus Vins de Loire : route de Vauchrétién, Brissac-Loire-Aubance. Tél. : 02 41 91 28 79. Dumnacus-vins-de-loire.com

Moulin de Chauvigné : Rochefort-sur-Loire, Moulindechauvigne.com

P. 76 LOIRE MUSCADET

Ménard-Gaborit : 34, La Minière, Monnières. Tél. : 02 40 54 61 06. Domainemenardgaborit.com

Vignoble Blanchard : 4, le quarteron, Gorges. Tél. : 06 22 51 70 38.

Brégeon : Ibis, Les Guisseaux, Gorges. Tél. : 02 40 06 93 19. Domainebregeon.com

Martin-Luneau : 16, Le magasin, Gorges. Tél. : 02 40 54 38 44. Martin-luneau-muscadet.fr

Auguste Bonhomme : 37, La Brie, Gorges. Tél. : 02 40 06 97 69

Gauthier : 19, La Mainguonnière, Saint-Hilaire-de-Clisson. Tél. : 02 40 54 42 91. Domaine-gauthier.fr

La Ganolière : La Ganolière, Gorges. Tél. : 06 31 84 19 58

Les vins de Lavie : Les Hauts Mortiers, Gorges. Tél. : 06 23 12 82 82

P. 78 CASSIS

Domaine du Bagnol : 12, av. de Provence, Cassis. Tél. : 04 42 01 78 05

Château de Foncresse : 13, rue Pierre Imbert, Cassis. Tél. : 04 42 01 71 09

Domaine du Paternel : 11, route Pierre Imbert, Cassis. Tél. : 04 42 01 77 03

Domaine de la Ferme Blanche : RD 559, Cassis. Tél. : 04 42 01 00 74

Clos Sainte Magdeleine : avenue du Revestel, Cassis. Tél. : 04 42 01 70 28

Domaine des 4 vents : 7 avenue des Albizzi, Cassis. Tél. : 04 42 01 88 10

Clos d'Albizzi : 1 avenue des Albizzi, Cassis. Tél. : 06 85 90 96 73

P. 82 PROVENCE

Métifiot : voie communale des Carrières, Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 95 94 35. Domainedemetifiot.fr

Mas Sainte-Berthe : 400, chemin de Sainte Berthe, Les Baux-de-Provence. Tél. : 04 90 54 39 01. Massainteberthe.com

Dalmeran : 43, avenue Notre-Dame-Du-Château, Saint-Étienne-du-Grès. Tél. : 04 90 49 04 04. Dalmeran.fr

Estoublon : Fontvieille. Tél. : 04 90 54 64 00. Estoublon.com

Mas de la Dame : 2200, route des Alpilles, Les Baux-de-Provence. Tél. : 04 90 54 32 24. Masdeladame.com

La Vallongue : route de Mouries, Eygalières. Tél. : 04 90 95 91 70. Lavalallongue.com

Romanin : 1634, chemin de Romanin, Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 69 57. Chateauromanin.com

Mas du Gourgonnier : Le destet, D78, Mouries. Tél. : 04 90 47 50 45. Masdegourgonnier.com

P. 84 CORSE

Domaine De perreti della Rocca : Route de Pruno, Figari. Tél. : 04 95 72 96 81

Domaine san Armettu : Route de Baracci - D257, Olmeto. Tél. : 04 95 76 24 47

Domaine Vico : Route de Calvi, Ponte Leccia. Tél. : 04 95 47 61 35

Clos venturi : Route de Calvi, Ponte Leccia. Tél. : 04 95 47 61 35

Mademoiselle D domaine Devichi : Lieu-dit Fontana, Barbaggio. Tél. : 06 03 83 57 03

Domaine Saparale : Vallée de l'Ortolo, Sartène. Tél. : 04 95 77 15 52

Domaine vecchio Minustellu : Listincone, Chiatura. Tél. : 06 09 50 49 36

Domaine Alzipratu : 20214 Zilia, Haute Corse. Tél. : 04 95 62 75 47

Domaine Pieretti : Macinaggio, Port de Plaisance, Luri. Tél. : 04 95 35 40 34

Clos Canereccia : 180 Chemin de Rotani, Aléria. Tél. : 04 95 34 17 85

Clos Culombu : Chamine San Petru, Lumio. Tél. : 04 95 60 70 68

Domaine de Granajolo : La Testa pinarello, Ste

Lucie de Porto Vecchio Tél. : 06 07 63 86 59

Clos Capitoro : Pisciatello, route de Sartène Porticcio. Tél. : 04 95 25 19 61

Clos Canarelli : Tarrabucetta, Figari. Tél. : 04 95 71 07 55

Chiosu Fornelli : Pianiccia, Tallene. Tél. : 06 14 58 77 20

Domaine Comte Abatucci : Pont de Calzola, Casalabriva. Tél. : 04 95 24 36 30

Domaine Zuria : Spinella 20169 Bonifacio. Tél. : 06 67 98 69 38

Yves Leccia : Lieu-dit Morta Piana, Poggio d'Oletta. Tél. : 04 95 30 72 33

P. 88 VACQUEYRAS

Domaine Montirius : 1536, route de St-Edwige - Sarrians. Tél. : 04 90 65 38 28

Domaine Les Ondines : 413 Garrigue, Sarrians. Tél. : 04 90 65 86 45

Domaine Le Clos des Cazaux : 317, chemin du Moulin, Vacqueyras. Tél. : 04 90 65 85 83

Domaine Chant des Loups : 1589, route du Prat Souiras, Sarrians. Tél. : 06 17 38 79 22

Cellier des Princes : 758, route d'orange, Courthézon. Tél. : 04 90 70 21 50

Domaine La Perdrière : 280, route du Parandou, Sablet. Tél. : 04 90 46 94 75

Gigondas La Cave : 589, route de Vaison, Gigondas. Tél. : 04 90 65 83 78

Domaine La Fourmone : 526, route de Violès, Vacqueyras. Tél. : 04 90 65 86 05

Domaine La Garrigue : 325, chemin nouveau de la Garrigue, Vacqueyras. Tél. : 04 90 65 84 60

Famille Manganelli : 1996, route de Sarrians, Beaumes-de-Venise. Tél. : 06 75 79 39 47

Domaine de la Ganse : 157, cours Strassart, Vacqueyras. Tél. : 06 83 70 02 23

Domaine du Bois de Saint-Jean : 126, avenue de la République, Jonquerettes. Tél. : 04 90 22 53 22

Château Bois d'Arlène : 292, chemin Bernusset - Sarrians. Tél. : 04 90 46 96 86

Domaine de Fenouillet : 123, allée Saint-Roch, Beaumes-de-Venise. Tél. : 04 90 62 95 61

M. Chapoutier : 18, rue du Docteur Paul, Tain l'Hermitage. Tél. : 04 75 08 28 65

P. 91 SAVOIE

Paul Gadenne : 70 rue du Mûrier Montlevin, Chignin. Tél. : 06 33 70 50 08. Domainepaulgadenne.com

Charlotte Sonjon : 1, chemin de Corsuet, Brison-Saint-Innocent. Tél. : 06 28 05 74 80

Julien Viana : Chemin des Ecutiées, Gresy-sur-Isère. Tél. : 06 88 21 08 50. Cellierdelabratierie.com

Céline Jacquet : 66, chemin du ruisseau, Arbin. Tél. : 06 84 35 64 10. Domaine-celinejacquet.com

Vallier : 1320, rte de la Côte-d'Hyt. Bonneville. Tél. : 04 50 97 10 12

Les Albatros : 55, route des Coteaux du Chef-Lieu, Chignin. Tél. : 06 51 39 25 73. Domainedesalbatros.fr

Blard et fils : 706, route de Chapareillan, Porte-de-Savoie. Tél. : 06 22 35 46 34

Coteau de Tormery : Tormery, Chignin. Tél. : 06 07 70 03 54. Coteau-de-tormery.fr

Lucey : 290, route des moulins, Lucey. Tél. : 06 29 11 49 66. domainedelucey.fr

Mucelle : 480 route de mucelle, Challex. Tél. : 06 77 19 41 50. domainedemucelle.fr

Ludovic Archer : Arbin. Tél. : 06 09 43 20 84. Ludovicarcher.com

Vincent Gâteau : 950, Chem. des Fontanettes, Porte-de-Savoie. 06 72 80 17 61

P. 94 BERGERAC

Vignobles Jestin : Pataud, Monbazillac. Tél. : 05 53 61 84 98

Château Tour des Gendres : Ribagnac. Tél. : 05 53 57 12 43

Château Bouffevent : 19, route de Bouffevent, Lamonzie-Saint-Martin. Tél. : 05 53 24 29 05

Château Les Hauts de Caillevel : Caillevel

Est, Pomport. Tél. : 06 67 47 75 56

Château de La Jaubertie : Colombier. Tél. : 05 53 58 32 11

Domaine de la Combe : La Combe, Razac-de-Saussignac. Tél. : 05 53 27 86 51

Château Moulin Caresse : 1235 route de Couin, Saint-Antoine-de-Breuilh. Tél. : 05 53 27 55 58

Maison Wessman : 425, impasse des Verdots, Conne-de-Labarde. Tél. : 05 53 58 34 31

Domaine Albert de Conti : route des Estives, Saint-Julien-Innocence-Eulalie. Tél. : 05 53 74 17 55

Château Poulvère : Monbazillac. Tél. : 05 53 58 30 25

Château Le Raz : 983, route des Vins, Saint-Méard-de-Gurçon. Tél. : 05 53 82 48 41

Cave de Monbazillac : 3109, route d'Eymet, Monbazillac. Tél. : 05 53 63 65 00

P. 96 SAINT-MONT

Château de Sabazan : D111 - Sabazan. Tél. : 05 62 69 92 87

Monastère de Saint-Mont : 627, rue Bernard Tumapaler, Saint-Mont. Tél. : 06 32 86 46 11

Plaimont : Saint-Mont. Tél. : 05 62 69 62 87

P. 98 CALIFORNIE

M.Hyghway 128 : visit128.com

Yolo County : visityolo.com

Steady Eddy's coffee shop : 5 E Main Street, Suite A, Winters, CA 95694, steady-eddys.com

Berryessa Gap Vineyards : 27260 Highway 128, Winters, CA 95694, berryessagap.com

Martinez Family Orchards : berryessagap.com/martinez-orchards/

L'apéro des trois : 22 Main Street, Winters, CA 95694, laperolestrois.com

Napa valley : visitnapavalley.com

Mustard's grill napa : 7399 St. Helena Highway, Napa, CA 94558, mustardsgrill.com

Beringer vineyards : 2000 Main Street, St. Helena, CA 94574, beringer.com

Silver oak cellars : 915 Oakville Cross Rd, Oakville, CA 94562, silveroak.com

Oakville grocery : 7856 St. Helena Highway, Oakville, CA 94562, oakvillegrocery.com

Castello di Amorosa : 4045 St Helena Highway, Calistoga, CA 94515, castellodiamorosa.com

Sterling vineyards : 1111 Dunawell Lane, Calistoga, CA 94515, sterlingvineyards.com

Sonoma county : sonomacounty.com

E-bike tour get away adventures : 359 Hudson Street, Healdsburg, CA 95448, getawayadventures.com

Zialena : 21112 River Road, Geyserville, CA 95441, zialena.com

Armstrong redwoods state park : 17000 Armstrong Woods Road, Guerneville, CA 95446, parks.ca.gov/?page_id=450

Francis Ford Coppola winery : 300, Via Archimedes, Geyserville, CA 95441, francisfordcoppolawinery.com

Menocina county : visitmencocino.com

Pennyroyal farm : 14930 Highway 128, Boonville, CA 95415, pennyroyalfarm.com

Gowan's cider garden : 6320 Highway 128, Philo, CA 95466, gowansheirloomcider.com

The Stanford Inn hotel : 44850, Comptche Ukiah Road, Mendocino, CA 95460, stanfordinn.com

Catch a canoe : 1 S Big River Road, Mendocino, CA 95460, catchacanoe.com

Noyo harbor : N Harbor Drive, Fort Bragg, CA 95437, noyoharbardistrict.org

Café Beaujolais : 961 Ukiah Street, Mendocino, CA 95460, cafebeaujolais.com

Skunk train to Glen Bair Bard : 100 W Laurel St Fort Bragg, CA 95437, skunktrain.com

OFFRE D'ABONNEMENT

Cuisine et Vins

DE FRANCE

6 NUMÉROS/AN

LE MAGAZINE DE RÉFÉRENCE
EN MATIÈRE DE GASTRONOMIE,
VINS ET ART DE VIVRE



VERSIONS
NUMÉRIQUES
INCLUSES

BULLETIN D'ABONNEMENT

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À LIBELLER À L'ORDRE DE CUISINE ET VINS DE FRANCE ET À RETOURNER,
SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE, À :
SERVICE ABONNEMENTS CUISINE ET VINS DE FRANCE, 60643 CHANTILLY CEDEX



2 ANS D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE (12 n°)

35€

BULZA



1 AN D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE (6 n°)

22€

BULZA

Je renseigne mes coordonnées (EN MAJUSCULES)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

*Indispensable pour la gestion de votre abonnement et de vos versions numériques

☐ J'accepte de recevoir les emails des offres promotionnelles de CUISINES ET VINS DE FRANCE ☐ J'accepte de recevoir les offres des partenaires de CUISINE ET VINS DE FRANCE

Offre valable 3 mois en France Métropolitaine. Pour l'étranger, consulter le service abonnements au 09 86 86 07 21 ou rendez-vous sur notre site <https://abonnement-cuisine-vins.fr/>. Photos non contractuelles. L'envoi de votre premier numéro se fera sous un délai de 3 à 4 semaines à compter de la date de réception de votre règlement. Ce magazine est édité par la société YOVACOOK (RCS Nanterre 453 972 242). Conformément à l'article L.221-18 du Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation pendant un délai de 14 jours ouvrés à compter de la réception du magazine. Une telle demande devra être adressée au Service Client par courrier à Service Abonnements Cuisine et Vins de France - 60643 CHANTILLY CEDEX. Les informations collectées sont destinées à la société YOVACOOK, responsable de traitement. Elles sont utilisées à des fins de traitement et de gestion de votre abonnement. Le cas échéant, ces données pourront être communiquées à ses partenaires commerciaux à des fins de prospection uniquement si un consentement exprès a été donné en ce sens, lequel peut être retiré à tout moment. En application de la réglementation en vigueur relative à la collecte ou traitement des données personnelles, vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Pour exercer vos droits, veuillez contacter la société YOVACOOK à l'adresse mail dpo@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

Panasonic/Getty Images/Stockphoto. Yovacook.

Cuisine et Vins

DE FRANCE

117, AVENUE VICTOR HUGO,
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT.
Site web : www.abonnement-cuisine-vins.fr
E-mail rédaction : courrier@yovacook.fr
E-mail abonnements : abo@cuisine-et-vins.fr

MAGAZINE RÉALISÉ PAR YOVACOOK
117, avenue Victor Hugo, 92100 Boulogne-Billancourt

RÉDACTION

Rédactrice en chef : **Sophie Menut Yovanovitch** (sophie@yovacook.fr)
Directeur artistique : **David Nunes Ruano** (david@yovacook.fr)
Secrétaire générale de rédaction : **Marie Martin** (marie@yovacook.fr)

ONT COLLABORÉ

Bertrand Bellanger, Jean-Michel Brouard, Béatrice Delamotte, Yoann Palej.

PUBLICITÉ

Olivier Duchalard : olivier@yovacook.fr (06 70 35 40 99)

MARKETING ABONNEMENTS

Sabine Aguera : sabine@yovacook.fr

SERVICE RELATIONS ABONNÉS

Vous pouvez nous contacter :

Par courrier :

Service Abonnements Cuisine et Vins de France 60 643 CHANTILLY cedex

Par téléphone : 09 86 86 07 21

Horaires d'ouverture : 9h00/18h00, du lundi au vendredi

Par mail : abo@cuisine-et-vins.fr

VENTE (RÉSERVÉE AUX MARCHANDS DE JOURNAUX)

MP Conseil

Laurent Boudierlique <boudierlique@mercuripresseconseil.fr>
Tél : 01 42 36 87 78

Imprimerie : **Roto France Impression**
Imprimé en France / Printed in France

PRÉSIDENTE DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : **SOPHIE MENUT YOVANOVITCH**

Cuisine et Vins de France est édité par YOVACOOK Medias capital 10 000 €.

Siège : 117, av. Victor Hugo, 92100 Boulogne Billancourt.

« Cuisine et Vins de France est une marque de Marie Claire Album, Paris, France. Le magazine Cuisine et Vins de France et ses hors-séries sont publiés par YOVACOOK sous licence. »

Dépôt légal : à parution. Commission paritaire : 0427 K 85024.

N° ISSN : 0337-8810. Distribué par MLP.

Les marques et adresses figurant dans ces pages

sont libres de toute publicité. TVA : 210 %

Abonnement France : 1 an (6 n°) 22 € au lieu de 29,40 € (prix de vente au n°)

Et 2 ans (12 n°) 35 € au lieu de 58,80 € (prix de vente au n°)

Pour l'étranger, consulter le site abonnement-cuisine-vins.fr



HORS ENCARTS
Origine du papier : Autriche
Taux de fibres recyclées : 40 %
Certification : PEFC
Eurotransposition : Ptot 0,018 kg/tonne





Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Croisière en partenariat avec *Cuisine et Vins de France*, le magazine de référence de la gastronomie.

Embarquez à bord du *Bougainville* pour une croisière inédite dans les Caraïbes, en compagnie de **Marcel Ravin**, le chef doublement étoilé du Blue Bay à Monaco, et **Eddie Benghanem**, le chef pâtissier de l'Hôtel Waldorf Astoria à Versailles. Sillonnez les eaux paradisiaques, et découvrez des îles à la beauté époustouflante, des rivages enchanteurs de la Guadeloupe aux plages immaculées des îles Vierges britanniques. Une croisière qui invite à la détente et à la gourmandise.

À bord, tout au long du séjour, vous vous régalez de dîners de gala orchestrés par Marcel Ravin, et des desserts concoctés par Eddie Benghanem. Les deux chefs proposeront des masterclass. **Sophie Menut Yovanovitch**, éditrice du magazine Cuisine et Vins de France vous partagera ses connaissances sur la gastronomie, se chargera des accords mets et vins et interviewera les chefs. Enfin, pour aller plus loin, une dégustation de différents rhums vous sera proposée. À chaque escale, laissez vous émerveiller par la faune marine exceptionnelle et plongez dans la culture vibrante de cette région. Un voyage inoubliable, où nature et patrimoine s'entrelacent pour vous immerger dans les trésors caribéens.

NOS INVITÉS D'HONNEUR



Marcel Ravin
Chef deux étoiles
du Monte-Carlo Bay
Hotel & Resort



Eddie Benghanem
Chef-pâtissier
de l'hôtel Waldorf
Astoria Versailles -
Trianon

Présence des invités sous réserve de désistement en cas de force majeure. Document non contractuel. Droits réservés PONANT. ©Studio PONANT - Aurélie Court, Elvia Giannitelli / © Adeline Monier. IM013120040.



VOYAGER EST UN ART

avec PONANT EXPLORATIONS

État-major français, gastronomie, bien-être, service attentionné, invités d'exception...

À bord de yachts à taille humaine, PONANT invite à explorer le monde au cours de voyages où raffinement, authenticité et instants privilégiés sont au cœur de l'expérience.

Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Fort-de-France • Fort-de-France

Du 16/12/2026 au 23/12/2026 | 8 jours / 7 nuits

Contactez votre agent de voyage
ou appelez au 04 91 16 16 27
Explorez sur [PONANT.COM](https://www.ponant.com)

En partenariat avec



VINS MÂCON TELLEMENT



Gourmand
et simple à accorder,
Mâcon, une valeur sûre
en toute occasion.

ACCESSIBLE



Cofinancé par
l'Union européenne



Découvrir toutes
nos AOP de Bourgogne
accessibles et nos terroirs
sur vins-bourgogne.fr

 **TELLEMENT VINS DE
BOURGOGNE**