

EN MAGNUM

DÉCEMBRE 2017 - JANVIER - FÉVRIER 2018

100 000 lecteurs



grand tasting / master class

master class / grand tasting

DES VINS JOYEUX COMME UN NOËL

LES CHAMPAGNES

IL Y A DEUX FAÇONS D'ENTRER DANS LE VIF DU SUJET. CLASSIQUE OU AVENTUREUSE CHOISISSEZ COMME VOUS AIMEZ. ON ASSÛRE OU ON S'ENGAGE. DANS LES PAGES QUI SUIVENT, IL Y A TOUS LES BONHEURS, TOUTES LES FINISSANCES ET TOUTES LES PUISSANCES. MÊME AU CŒUR D'UN CLASSICISME ÉPROUVÉ, IL Y A MOYEN DE FAIRE UN PAS DE CÔTÉ, TENTER MÊME LE GRAND ÉCART. TOUS CES VINS SONT LÀ POUR LEURS QUALITÉS, CE NE SONT PAS LES MÊMES, ELLES VALENT TOUTES D'ÊTRE DÉGUSTÉES. JOYEUX NOËL, BONNES FÊTES ET COMMENÇONS PAR LES CHAMPAGNES, BIEN SÛR

SÉLECTION BETTANE-DESSEAUVÉ



Bollinger Grande Année 2007

17/20

Cette maison d'Ay constitue certainement pour beaucoup d'amateurs l'illustration la plus exemplaire du champagne de pureté, extrêmement vif, droit, profond. Pour autant, cette vivacité n'exclut pas la plus extrême finesse. Fait pour la table, dans le plus pur style maison.

115 euros
03 26 93 33 66



Drappier La Grande Sèndrée 2008

18/20

Référence indiscutable des champagnes de l'Aube, grand spécialiste du pinot noir, largement majoritaires tant dans le vignoble que dans les cuvées, Drappier produit des vins, sincères, très peu dosés, pleins et vifs. Grande encheûtre et intense profondeur. Ce vin possède une énergie intérieure splendide.

77 euros
03 25 27 40 15



Gosset Grand Blanc de blancs

17/20

Plus ancienne maison de vin de la Champagne, fondée à Ay en 1584, Gosset est réputée pour ses champagnes vifs, intenses et puissants, à base en grande partie de pinot noir. À contre-pied, Gosset propose aussi un magnifique blanc de blancs, à la fois puissant et racé, en phase avec le style vif et intense de la maison.

84 euros
03 26 54 99 56



A.R. Lenoble Blanc de blancs grand cru

16/20

Les vins, essentiellement issus des approvisionnements maison, continuent à gagner en précision et en élégance : A.R. Lenoble est en train d'entrer doucement mais sûrement dans la cour des grands. Gros, mais avec une bonne tension, on a l'impression du terroir de Chouilly avec toute sa personnalité et sa finesse.

33,10 euros
03 24 58 42 60



Pol-Roger Sir Winston Churchill 2006

19/20

La maison, qui a la chance de posséder un vignoble de 90 hectares, est restée volontairement limitée dans ses volumes. Sir Winston Churchill appréciait les vins de Pol-Roger et en fit sa marque de chavot. Grande harmonie profonde et élégante, belle complexité aromatique, délicieux aujourd'hui et pour longtemps encore.

195 euros
03 26 59 58 00



Pommery Louise 2004

18/20

Pommery est l'une des grandes marques historiques de la Champagne. Elle conserve le style fin et délicat qu'ont toujours apprécié les chefs de cave de la maison. Délicieuse rondeur aérienne, subtilité aromatique, fruits confits, tendresse de la bulle, caractère évanescents affirmés.

133 euros
03 26 61 62 63



Louis Roederer Brut Premier

16,5/20

Le style des champagnes est très axé sur la pureté et la droiture. La gamme est idéalement maîtrisée, avec en particulier ce brut-premier au sommet des bruts non millésimés, et une cuvée Cristal à la hauteur de son prestige. Un style pur, impeccable et équilibré, une vivacité remarquable et racée, une allonge fraîche.

41 euros
03 26 40 42 11



Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs 2006

18/20

Taittinger est devenu, du vignoble à la présentation des cuvées, un beau modèle pour la Champagne et le vin en général. Tous les vins proposent une élégance agressive, fraîche et allongée. Grand raffinement de lecture, fraîcheur minérale, allonge raffinée : parfait dans le cadre du millésime.

134 euros
03 26 85 45 35



Veuve Fourny Blanc de blancs premier cru

16,5/20

Petite maison familiale installée à Vertus depuis 1856, une adresse sûre pour les amateurs de champagnes précis, vifs et authentiques. La race minérale est la marque de la maison et les champagnes gagnent en finesse d'expression et en élégance de définition. Vivacité acide en attaque, touche profonde, minérale.

27 euros
03 26 52 14 30

EN MAGNUM

DÉCEMBRE 2017 - JANVIER - FÉVRIER 2018

100 000 lecteurs

grand tasting / master class

LES BLANCS



Thiénot Brut Rosé

16/20

Les vins de Thiénot sont doucement apéritifs sans aucune lourdeur ni acidité mordante. Robe pâle, fins arômes de fruits rouges, en particulier de fraise des bois, allonge tendre et délicate, très gourmand. Et il est encore plus délicieux dans sa version magnum que nous vous incitons à rechercher.

36 euros
03 26 77 50 10



Domaine Paul Blanck Gewurztraminer Altenbourg, alsace 2015

15/20

Le patrimoine de vignes est très important, sur cinq grands crus, le Schlossberg, le Furstentum, le Winckel, le Schlossberg, le Mambourg et le Sommerberg. Belle pureté de bouche, les pétales du raisin donnent une sensation texturée en bouche, élastique, gommant le léger résidu. Désolérant, parfait à l'apéritif.

18 euros
03 89 78 23 56



Domaine René Boehler Riesling Bruderthal, alsace grand cru 2015

16/20

René Boehler exploite ses vignes autour de Molshelm et sur le grand cru Bruderthal. A un prix très raisonnable, le riesling de ce dernier affirme une belle assise en bouche, une texture fondante, une pureté des parfums d'agrumes. Tout en finesse et en élégance.

9,50 euros
03 88 38 53 16
découverte



Château La Garde, pessac- léognan 2015

14,5/20

Propriété très bien située, sur des grèves bien drainées de Marillac, et objet de beaucoup d'attentions de la part de son propriétaire. Vous ne serez jamais déçu en achetant une bouteille. Nez expressif, fruit pur, belle minéralité, notes florales et mentholées, bouche aromatique, beaucoup d'énergie et de tension.

30 euros
05 56 35 53 00



Charton-Vachet Les Jardins, montagny 1^{er} cru 2015

16/20

Didier Charton-Vachet, gai luron, musicien de métier, a décidé de se lancer en viticulture, premier millésime en 2013, en exploitant les vignes familiales de son épouse. Nous sommes de près l'évolution de ce jeune domaine en devenir. Ce blanc printanier qui évoque la fleur de genêt a de la présence en bouche.

16 euros
06 43 48 77 53
découverte



Château de Marsannay Champs Perdrix, marsannay 2015

16/20

Des investissements considérables ont été réalisés dans la vigne et dans les installations techniques ainsi que dans la partie réceptive qui peut accueillir ici jusqu'à 350 personnes, ce qui est rare en Bourgogne viticole. Un exemple de chardonnay de Marsannay sans la moindre lourdeur, tout en tension. Fin et très frais.

25 euros
03 80 51 77 11



Sylvaine et Alain Normand, mâcon-la-roche- vineuse 2015

15,5/20

Sylvaine et Alain Normand se sont installés en 1993 comme coopérateurs. Ils commercialisent directement leurs vins aujourd'hui, mais sont encore peu connus du marché français. Le style des vins est sérieux et précis. Mâcon vit, tendu et vertical, qui ne se lève pas pour l'instant, mais dont la longueur révèle le potentiel.

7,50 euros
03 85 36 61 69
découverte



Au Pied du Mont Chauve Les Vergers, chassagne- montrachet 1^{er} cru 2015

17/20

Francine Picard met son énergie et son idéalisme à remodeler le style des vins. La biodynamie a influencé des changements radicaux. Un domaine devenu un modèle. Droit, pur, élané, d'une grande fraîcheur, ce vin précis laisse une empreinte légère et savoureuse sur le palais.

68 euros
03 80 21 98 57



Domaine William Fèvre Côte Bougerots", chablis grand cru 2015

19/20

William Fèvre dispose de l'un des plus beaux patrimoines de vignes de la région, avec notamment cinq des sept climats du grand cru, sans oublier tous les principaux premiers crus. Un jus d'une rare finesse, une minéralité et une pureté magnifiques, une fin tendue sans dureté. C'est grand et ça va le rester.

50 euros
03 86 98 98 98

DOMAINE
DE
LA BAUME
Les Secrets du Sud

DOMAINE
DE
LA BAUME
la Jeunesse
SYRAH
SOUTH OF FRANCE

www.domaine-labaume.com

CHABLIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

EN MAGNUM

DÉCEMBRE 2017 - JANVIER - FÉVRIER 2018

100 000 lecteurs



Domaine William Fèvre Bougros "Côte Bouguerots", chablis grand cru 2015

18/20

William Fèvre dispose de l'un des plus beaux patrimoines de vignes de la région, avec notamment cinq des sept climats du grand cru, sans oublier tous les principaux premiers crus.

Un jus d'une rare finesse, une minéralité et une pureté magnifiques, une fin tendue sans dureté. C'est grand et ça va le rester.

50 euros

03 86 98 98 98



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

