

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Le plus grand vin de garde
de l'Europe méridionale

**REVOLUTION DANS
LES APPELLATIONS !**

JURA

40 blancs qui bousculent
les bourgognes

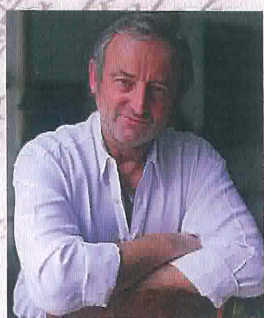
Notre palmarès inédit

POMEROL

45 bordeaux
de légende

ITALIE

100 vins à goûter
à tout prix !



QUEFFÉLEC

évoque l'ivresse

**Grenouilles
et riesling**

à l'Auberge de l'ill,
par Marc Haerberlin



aussi : Jurançon, bonnes affaires en Bourgogne, Corbières-Boutenac...



Nous présentons ici une sélection de bouteilles distinguées au cours du mois écoulé. Il s'agit soit de vins remarquables en dégustant des échantillons envoyés par les vigneron à la rédaction, soit de cuvées appréciées lors de nos visites dans le vignoble.

Nos dégustateurs ont aimé ce mois-ci

Même dans une région comme la Bourgogne, qui peut paraître balisée et peu propice aux découvertes, il est encore possible de dénicher de belles bouteilles sans se ruiner ni être obligé de se limiter en quantité en raison des très faibles volumes... Issue du négoce comme de petits domaines, notre sélection du mois vous présente un aperçu de cuvées disponibles à l'achat et qui méritent votre attention. Profitez-en ! J.-E. S

À NOS AMIS PRODUCTEURS

Tous les vins présentés dans cette rubrique doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :

La Revue du vin de France
Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur
Général-Félix-Éboué
92137 Issy-les-Moulineaux cedex

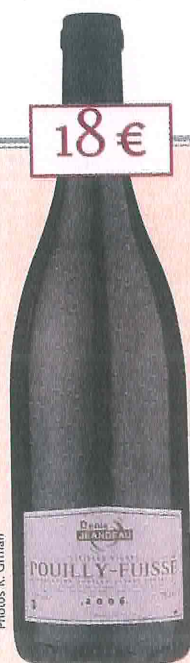
LA DÉCOUVERTE DU MOIS

16/20

DOMAINE
DENIS JEANDEAU
Pouilly-Fuissé

Vieilles vignes 2006

Attention, découverte majeure. Ce vigneron du Mâconnais élabore des vins de caractère, dont ce pouilly-fuissé racé et complexe, tout en fruit juteux et gourmand, alliant richesse, persistance et précision aromatique, se prolongeant sur des notes d'agrumes. Sur un poisson aux épices, c'est un régal dès maintenant, et 6 à 8 ans en cave ne l'effraieront pas. Dépêchez-vous !



Photos R. Grman

18€

15/20

CHÂTEAU DE BÉRU
Chablis Clos Béru 2006

Athénaïs de Béru vinifie depuis 2004 les vignes du château familial, dont les raisins étaient auparavant vendus au négoce. Ce troisième millésime confirme les progrès accomplis : vin dense et croquant, assez complexe, avec une belle intensité minérale, de la persistance et une vraie énergie. Le travail est ici aussi naturel que possible. Voilà une nouvelle adresse à retenir. 16 €

15/20

JOSEPH DROUHIN

Chablis 1^{er} cru Vaillons 2006

Vinifié et élevé seulement en cuves inox, ce vin net et pur nous a séduits par son expression précoce, avec un fruit très frais et citronné, et qui privilégie le naturel aromatique. Il pourra évoluer sur cinq ans et fera merveille sur des saint-jacques. Sur les autres blancs dégustés, nous avons apprécié l'évolution du style vers plus de franchise, avec un boisé très discret. 20 €

15/20

DOMAINE
DE LA SOUFRANDIÈRE
Pouilly-Vinzelles 2006

Les frères Bret ont un talent évident qui s'affine à chaque

nouveau millésime. Leur négoce comme leur petit domaine sont désormais incontournables en Mâconnais. Faites donc une fête à ce superbe pouilly-vinzelles gourmand et complet, à la texture veloutée, suave, vibrante, et à la persistance épicée. C'est une véritable friandise qui vous réjouira sur un plateau de fromages de chèvre affinés. 13 €

15/20

TRÉNEL FILS

Mâcon-Villages Hommage
à André Trénel 2006

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique et de fermentations en levures indigènes. Joli nez mûr, bouche croquante, fruit doux et frais, texture suave, élégance naturelle et richesse du fruit, légère touche de botrytis qui ajoute du gras. Très savoureux, charnu, parfaitement équilibré et déjà accessible. Un bon exemple du renouveau de la production du Mâconnais. 11,10 €

ECHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct