



domaine Pellé

la Revue du Vin de France n° 592 - juin 2015
millésime 2014 - les 1500 meilleurs vins de l'année
page 167

s, robots...
ONNE LE VIN

www.larvf.com

Enquête
Ils ont changé
de vie pour
devenir
caviste

**AMÉLIE
MAURESMO**
Une sportive
qui aime
le vin

Nouvelle
cuvée chez
Moët et
Chandon

**SALON DE
LA RVF À PARIS**
Un festival de
dégustations



Millésime 2014

LES 1500 MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE

NOS VALEURS SÛRES, NOS COUPS DE CŒUR, NOS DÉCOUVERTES

NUMÉRO SPÉCIAL



Le château de Saurmur.

Vallée de la Loire, un sacre général

L'année 2014 a déroulé le tapis rouge pour les vins ligériens dans les deux couleurs. La plupart des crus s'avèrent exceptionnellement lisibles dans leur prime jeunesse, tout en étant bâtis pour la garde. À acheter en priorité !

Dans la Vallée de la Loire, 2014 est une grande année. Il faut sans doute remonter en 2010, voire en 1997, pour retrouver une qualité d'ensemble aussi homogène, avec des équilibres qui permettent à de nombreux vins d'être délicieux jeunes, tout en promettant un potentiel de garde certain.

Le cycle végétatif a été long, un hiver et un printemps doux ayant entraîné un débourrement précoce. Souvent froide puis humide pendant l'été, la météo laissait craindre le pire, jusqu'au retour d'un temps sec jusqu'à la fin des vendanges. Les maturités ont ainsi pu grimper graduellement. Résultat : des vins d'un niveau général très élevé grâce à la pureté des moûts.

L'équilibre des vins est remarquable, avec de bons niveaux d'acidité, de la concentration et un profil aromatique expressif. Seul bémol, les volumes chutent parfois, comme à Montlouis.

Avec leur fraîcheur et leur élégance, des tanins fins et ronds, les rouges sont les grands gagnants du millésime. De la Vendée jusqu'à l'Auvergne, la réussite est quasi générale.

Les vins blancs ne sont pas en reste, surtout les chenins et les sauvignons très bien constitués. On trouvera d'excellents demi-secs, en particulier à Vouvray et Montlouis, mais peu de liquoreux. Comme les degrés alcooliques sont souvent très modérés, les vins se montrent digestes et affichent un caractère précoce, avenant, qui les rend très lisible et gourmand dès leur prime jeunesse.

Qu'on ne s'y trompe pas : les meilleurs bénéficieront grandement d'un élevage qui saura fixer leurs qualités et les accompagner dans le temps. Les amateurs seront bien avisés d'en profiter et de garnir leurs caves, d'autant que les prix restent sages et que de nombreux vins seront délicieux à boire jeunes : la Loire a le vent en poupe ! ■ J.-E. S



L'expertise de
**JEAN-EMMANUEL
SIMOND**

Les 10 bouteilles à boire sur le fruit



- ① **Domaine Philippe Tessier**, cheverny, **un fruité délicieux**
- ② **Château de Quincay** valencay La Millasse, **franç**
- ③ **Domaine Jean-François Mérieau**, touraine Arpent des Vaudons, **crystallin**
- ④ **Dom. Sébastien Bobinet**, saumur-champigny Piak I, **rais et floral**
- ⑤ **Dom. Mathieu Cosme**, vouvray Le Facteur sur le Vélo, **digestif**

et aussi

- ◇ **Domaine de la Barbinière**, fiefs-vendéens Les Amphibol, **riche et croquant**
- ◇ **Domaine François Reumont**, côtes-du-forez Climat Goutelas, **poivré et juteux**
- ◇ **Domaine Laurent**, saint-pourçain Calnite, **savoureux**
- ◇ **Domaine Vacheron**, sancerre, **salin et désaltérant**
- ◇ **Domaine Amirault-Grosbois**, bourgueil La Croix d'Avault, **gourmand et velouté**

Côtes d'Auvergne

De très beaux rouges, les blancs peinent encore à affirmer une identité. Toutefois, on trouvera quelques belles réussites. **J.-E. S.**

(30 vins dégustés)

Vins rouges

15,5-16,5 Cave Saint-Verny Basalte. Gamay égrappé floral et finement poivré : matière souple et mûre, ample, infusée, salivante. Vin précis et intense. Bon blanc de chardonnay Renaissance également. 17 €

15,5-16,5 Domaine Yvan Bernard Boudes. Saine gourmandise dans cet assemblage de gamay et pinot. Matière suave et accrocheuse, éclat du fruit et finale mentholée. 7 €

Vin blanc

15-16 Domaine La Tour de Pierre Magma. Chardonnay frais et savoureux aux saveurs millimétrées et élancées. La cuvée Nuit Blanche est à l'avenant. 8 €

Côtes du Forez

Nous avons fait de jolies découvertes dans ces terroirs auvergnats. **J.-E. S.**

(10 vins dégustés)

15-16 Domaine François Reumont Climat Goutelas. Poivré, juteux et tendu, ce gamay sain et gouleyant se livre dans la franchise de son fruit. 8,50 €

15-16 Domaine Verdier-Logel La Volcanique. Fruit sain et tonique. Ce gamay vif et croquant séduit à la fois par sa tension et sa précision. 7 €

Côte Roannaise

Des vins frais et vifs qui méritent une place de choix dans la diversité ligérienne. **J.-E. S.**

(26 vins dégustés)

15,5-16,5 Domaine des Pothiers L'Intégrale. Vin floral et précis qui déploie un beau fruit croquant et pur. Une matière salivante et persistante. Tonique et juteuse, la cuvée Clos du Puy est une belle réussite. 17 €

15,5-16,5 Domaine Sérol Oudan. Franchise du fruit frais et mûr. Une matière juteuse et savoureuse à la finale aiguisée dans cette sélection parcellaire. 13,80 €

Fiefs Vendéens

Excellents vins, mûrs et harmonieux, pleins de fraîcheur : très belle année dans les deux couleurs. **J.-E. S.**

(15 vins dégustés)

Vins rouges

16-17 Clos Saint-André Grenouillère préphyloxérique. Du volume, de l'allonge et de la fraîcheur. Avec son fruit juteux aux notes poivrées et fumées, c'est un vin profond et d'excellente constitution. Bon blanc de chenin également. 19 €

16-17 Domaine des Jumeaux La Pierre aux Fées. Un pinot noir friand et mûr, finement poivré et digeste. Matière suave et touche d'orange sanguine en finale. Le domaine propose aussi un joli chenin, Le Chemin de Querry. 14 €

16-17 Domaine Saint-Nicolas Le Poiré. Expression profonde de la négrette : saveurs de fruits noirs, épices et prune. Voici un vin acidulé et mûr, sphérique, serré et juteux. Son étoffe et sa concentration le prédestinent à la garde. 22 €

Vins blancs

(15 vins dégustés)

15,5-16,5 Domaine de la Barbinière Les Amphibol. Assemblage à dominante de chenin, complété de chardonnay. Une cuvée salivante et tonique, à la matière riche, croquante et finement citronnée. 9 €

17-18 Domaine Saint-Nicolas Le Haut des Clous. Désaltérant, ciselé, ce chenin est d'une pureté magistrale, à l'allonge phénoménale et aux somptueux amers en finale. Plus épurée, la cuvée Les Clous est du même acabit. 22 €

Jasnières

Quelques grandes cuvées, mais nous déplorons trop de vins dilués et "sucrailloux". **J.-E. S.**

(15 vins dégustés)

17-18 Domaine de Bellivière Calligramme. Complet et intense avec ses sucres résiduels abondants, ce jasnières offre un profil presque moelleux, mais sa trame acide le destine à la garde. Plus sec, Les Rosiers suit de près. 40 €

Menetou-Salon

De nombreux vins manquent de consistance, mais les meilleurs se distinguent par leur caractère affirmé et énergique. **J.-E. S.**

(32 vins dégustés)

Vins rouges

15,5-17 Domaine La Tour Saint-Martin Pommerais. Vin probe et désaltérant, tendu et finement épicé, au fruit floral et frais. Le blanc Honorine est aiguisé et complexe. 12,90 €

15,5-17 Domaine Henry Pellé Morogues Les Cris. Porté par un joli boisé élégant, ce vin franc et droit, plein de sève et de profondeur, décline des saveurs franches et toniques, intègres. 13,50 €

Vins blancs

17-18 La Clef du Récit
Excellent vin énergique, tendu et précis qui offre une matière séveuse, profonde et savoureuse. 13€

17-18 Domaine Henry Pellé Les Blanchais. Trame pure et élan-cée pour ce vin ciselé dont le caractère tonique et serein fait merveille. Épuré et éclatant, c'est une grande et belle expression de sauvignon. 17,50 €

15,5-16,5 Domaine Philippe Gilbert Les Renardières. Ample et profond, ce vin intense et très vigoureux se fait mûr et persistant, très épicé en finale. Sa version rouge est également bien réussie. 23 €

Montlouis

Petits rendements et superbe réussite d'ensemble cette année, avec des vins très complets, en sec et demi-sec. J.-E. S.

(35 vins dégustés)

17-18 Domaine François Chidaine Les Bournaïs. Profondeur de saveurs hors du commun pour ce vin ample et précis, porté par un souffle minéral d'une incroyable intensité en finale. Nerveuse et complète, sa version Franc de Pied nous enchante. Les Choissilles et Clos du Breuil sont des bijoux qui brillent de mille feux, tout comme Clos Habert et ses sucres si digestes. Carton plein ! N. C.

17-18 Domaine La Grange Tiphaine Les Grenouillères. Dans un équilibre de demi-sec, ce vin profond et franc offre de délicieux amers et une

matière saine et digeste. Il faut également retenir le très expressif Clé de Sol. 17,50 €

17-18 Domaine de la Taille aux Loups Clos Michel. Matière scintillante, superbe éclat du fruit pour ce vin raffiné, idéalement mûr, harmonieux et intense, à la finale interminable. Clos Mosny et Rémus sont aussi d'excellent niveau. 16,50 €

17-18 Frantz Saumon Le Chapitre. Profil discret mais nuancé. Joli raffinement de texture, fruit lumineux pour ce vin soigné et digeste. Un peu austère, Clos du Chêne s'avère ciselé et élégant. 29€

15,5-16,5 Domaine Lise et Bertrand Jousset Premier Rendez-Vous. Relief aromatique et générosité de saveurs pour ce jus riche et dense, à la belle maturité. 15 €

Vins du Muscadet

De très beaux vins, mais le fruit manque parfois d'éclat. Les élevages sur lies vont affiner les meilleurs. Les crus communaux montent en puissance. J.-E. S.

(139 vins dégustés)

17-18 Domaine Luneau-Papin Les Pierres Blanches. Admirable vin mûr, ciselé et profond. Définition remarquable du fruit, excellente matière robuste et complexe, persistance épicée et salivante. Le Clos des Allées s'avère tout aussi remarquable. 10 €

17-18 Domaine de la Pépière Clos des Briards. Tension, relief et vigueur dans ce jus vibrant, énergique et frais, qui s'exprime avec race et intensité. 7,50 €

15,5-16,5 Domaine Bonnet-Huteau Les Dabinières. Vif et iodé, ce vin croquant et intègre se fait persistant, juteux et intense. La cuvée Les Laures suit de près. 6,50 €

15,5-16,5 Domaine de la Haute Févrie
Jus ample et plein, profil frais et sobre, épicé en finale, d'excellent niveau. Belle cuvée Excellence. 4,25 €

15,5-16,5 Gilles Luneau Gorges. Vigueur et profondeur de sève pour ce vin ample, assez nerveux, très persistant. Grand potentiel de garde. 9€

15,5-16,5 Les Bêtes Curieuses Monnière Saint-Fiacre. Assez riche et éclatant, ce vin étoffé et vigoureux signe son terroir par une finale nerveuse, saline et poivrée. 11,80 €

Pouilly-Fumé

L'appellation fait le grand écart entre une petite élite et les vins dilués, insipides et herbacés. J.-E. S.

(32 vins dégustés)

15,5-16,5 Domaine Masson-Blondelet Villa Paulus. Précocité, franchise d'arômes et volume dans ce blanc précis et soigné qui s'exprime sur les fruits jaunes. 16 €

15,5-16,5 Domaine Jonathan Didier Pabiot
Agrumes et acacia parfument ce vin droit et vigoureux. Fruit mûr porté par une tension acidulée en finale. 15€

15,5-16,5 Domaine Michel Redde et Fils Petit Fumé. Vin avenant, croquant et mûr. Envergue, droiture et précision très convaincantes. 10 €

Quarts de Chaume

Nous n'avons découvert qu'un seul grand vin, digne du niveau de l'appellation. J.-E. S.

(4 vins dégustés)

16,5-17,5 Domaine Patrick Baudouin Les Zersilles. Très généreux, dense et profond, ce vin gourmand a

apprivoisé ses sucres. Un cru raffiné, d'une grande persistance. 40 €

Quincy

La fraîcheur est au rendez-vous mais les vins manquent de maturité et de caractère. J.-E. S.

(17 vins dégustés)

15,5-16,5 Domaine Valéry Renaudat Les Nouzats. Sauvignon mûr et frais, nuancé et ample, au fruit précis de poire fraîche. 10 €

Reuilly

Ce millésime a livré quelques vins digestes et vifs, à boire dans leur jeunesse. J.-E. S.

(25 vins dégustés)

15,5-16,5 Domaine Claude Lafond La Raie. Verticalité et droiture dans ce vin bien sec, tout en finesse et salivant en finale. 8,40 €

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Des vins décevants, trop dilués et aux matières astringentes. Mais des cuvées ambitieuses montrent la voie à suivre. J.-E. S.

(45 vins dégustés)

16-17 Domaine Yannick Amirault Les Malgagnes. Vinifiée et élevée pour partie en amphores de 700 l, cette cuvée est très convaincante avec sa matière mûre, souple et crémeuse. Un éclat du fruit lumineux, des tanins affinés. Env. 20 €

16-17 Domaine de la Coteleraie Le Vau Jaumier. Intégrité du fruit et velouté pour ce vin énergique, profond, précis et ambitieux. La cuvée Les Perruches est remarquable. 18 €