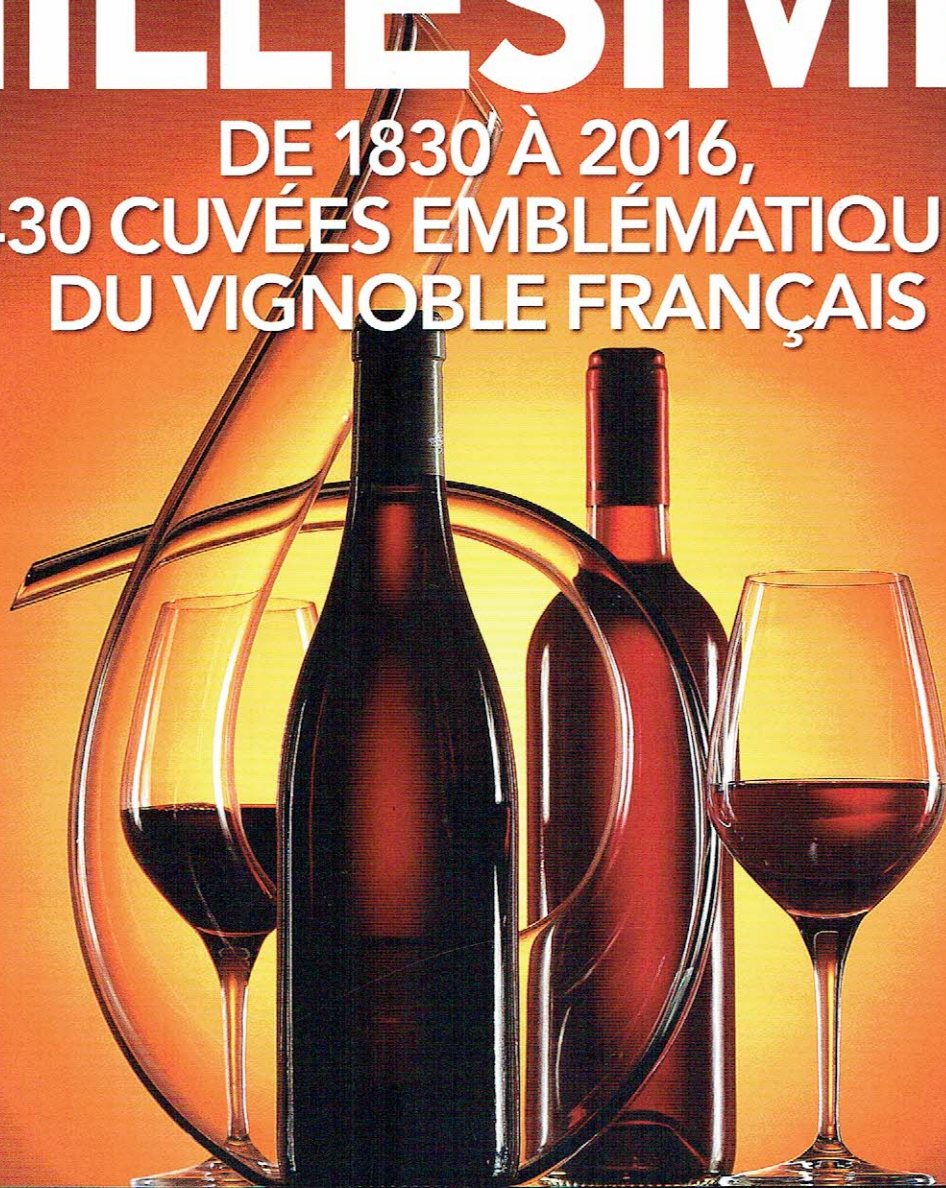


LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

HORS-SÉRIE

# MILLÉSIMÉS

DE 1830 À 2016,  
430 CUVÉES EMBLÉMATIQUES  
DU VIGNOBLE FRANÇAIS



**BORDEAUX** : GRANDES ÉTIQUETTES DANS LES PETITES ANNÉES  
**HISTOIRE** : QUAND SONT NÉS LES VINS MILLÉSIMÉS • **DÉBAT** : BOURGOGNE  
BORDEAUX REGARDS CROISÉS • **VERTICALE LÉGENDAIRE** : DEUX SIÈCLES  
DE BOLLINGER • **DIX VIGNERONS** RACONTENT LEUR MILLÉSIME FÉTICHE

# Sélection-fleuve : onze millésimes ligériens

Fameuse pour ses rouges fruités, la Loire est aussi un havre pour les grands blancs de garde. Cette région qui s'étend de l'Atlantique au Massif central est également une terre d'accueil pour les grands liquoreux, que la garde très prolongée rend incomparables.

2015 17/20

## DOMAINE DE BELLIVIÈRE

Jasnières Calligramme 2015

(Dégusté en 2017) Grande allonge et nervosité de sève dans ce vin épuré, tendu, lumineux et inspiré, qu'on laissera sagement vieillir sur quinze ans.

41 €

16,5/20

## DOMAINE LA GRANGE TIPHAINÉ

Montlouis pétillant Nouveau-Nez 2015

(Dégusté en 2017) Fraîcheur florale et aérienne, matière nuancée, subtile. La bulle est salivante dans ce vin digeste, sobre et intègre, qu'on peut boire d'ici 2022.

17 €

16/20

## DOMAINE BERNARD BAUDRY

Chinon La Croix Boissée 2015

(Dégusté en 2017) Vin frais et vif, finement épicé, qui gagnera en complexité et caractère dans les deux à quatre prochaines années.

19 €

2014 18,5/20

## DOMAINE VINCENT PINARD

Sancerre Chêne Marchand 2014

(Dégusté en 2016) Le plus beau millésime de cette cuvée. Tout en nuance et raffinement de texture, ce vin harmonieux et vibrant débordé de vitalité, d'éclat : sa profondeur, sa fraîcheur limpide, l'élégance de ses amers en finale sont enchanteurs. 2008 et 2010 sont magnifiques.

28,50 €

18/20

## DOMAINE ALPHONSE MELLOT

Génération XIX 2014

(Dégusté en 2016) Grande vibration et tension manifeste dans ce vin admirable, aérien, dont la trame concentrée et énergique ne présente pas la moindre lourdeur. Finale sur le zeste de citron vert. Inspiré, essentiel, rassembleur.

40 €

17,5/20

## CLOS DE L'ÉLU

Anjou Ephata 2014

(Dégusté en 2017) Fraîcheur florale, caractère épicé, brillant et savoureux dans ce vin scintillant, habité d'un feu intérieur, lumineux et concentré. À garder jusqu'en 2030 maximum.

37 €

17/20

## DOMAINE SAINT-NICOLAS

Fiefs vendéens Brem Le Haut des Clous 2014

(Dégusté en 2017) Envergure et amers dans ce chenin, lumineux et énergique, qui exprimera toute sa noblesse et sa profondeur de saveurs au vieillissement. Il peut attendre 2034.

24 €

15,5/20

## DOMAINE VINCEDEAU

Crémant de Loire 2014

(Dégusté en 2017) Repris en 2014 par l'Allemande Liv Vincendeau, ce domaine est très prometteur. Profil frais et finement acidulé, bons petits amers et bulle assez fine. À boire entre aujourd'hui et 2020.

18 €

2013 17,5/20

## DOMAINE ÉRIC MORGAT

Savennières Fidès 2013

(Dégusté en 2017) Cuvée d'assemblage de différentes parcelles, ferme et énergique, avec toute la profondeur, le gras et les amers pour défier le temps. Il attendra vingt ans en cave sans soucis.

45 €

16,5/20

## DOMAINE PITHON-PAILLÉ

Anjou Coteaux des Treilles 2013

(Dégusté en 2017) Jo Pithon n'a pas ménagé ses efforts pour réhabiliter ce coteau abrupt, où naît ce vin racé et vigoureux, relevé de notes de miel et de coing frais. Il faut le boire entre aujourd'hui et 2027.

N. C.

2012 18,5/20

## DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Saumur-Champigny Les Mémoires 2012

(Dégusté en 2017) Magnifique nez minéral nuancé d'un troublant éclat floral. Matière harmonieuse, épurée, tenue en longueur par des tanins raffinés et une finale saline. Ce grand saumur-champigny traversa le temps.

38 €

18,5/20

## DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Pouilly-Fumé Silex 2012

(Dégusté en 2014) Un vin complet, profond, racé et ultra-précis. Avec son élan et sa tension saline, il intime sereinement le respect.

75 €