

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

BANC D'ESSAI
DES MINI-CAVES
À PARTIR DE 300 €

NOUVELLE FORMULE

- + d'actus
- + de rubriques
- + grand format

MICHEL CHAPOUTIER

« La France a soif de vins de comptoir »

Pastis
Ouzo
Absinthe
Notre palmarès des anisés

Juppé et Hollande : rivalité à la Cité du Vin

ENQUÊTE
Vignobles et centrales nucléaires : cohabitation sous haute tension



10 000 vins dégustés
1600 vins retenus

LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2015

LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES



LA VALLÉE DE LA LOIRE

17-18

DOMAINE DES OUCHES
La Romana. Fruit frais et intense pour ce vin de grand volume, à la chair dense, qu'un élevage transparent en jarres a conservé salivant et tendu. 25 €

17-18

DOMAINE DE LOUBLIÉE
Noire Histoire. Jus mûr et croquant : les saveurs sont riches, les tanins poudrés. Délicieusement persistant. 14 €

17-18

DOMAINE AURÉLIEN REVILLOT
Sur les Hauts. Épicé, mûr et ample, cet excellent vin offre une belle matière veloutée et fraîche. 13 €

17-18

DOMAINE DU BEL-AIR
Clos Nouveau. Plénitude de sève et de fraîcheur dans ce vin très immature, au formidable potentiel. 39,50 €

17-18

DOMAINE DE LA CHEVALERIE
Grandmont. Jus tendre, issu d'une matière première saine, digeste, précise. Un vin salivant et persistant. 26 €

16-17

DOMAINE STÉPHANE GUION
Prestige. Beau nez mûr, chair délicate, avec du volume et du gras : un vin savoureux, ample et floral. La cuvée domaine est aussi de haut niveau. 8 €

CHEVERNY

Précoces, friands, aboutis, ce sont surtout les rouges qui se distinguent. J.-E. S.

(19 vins dégustés)

Vins rouges

16,5-17,5

CYRILLE SEVIN
La Quadrature du Rouge. Magnifique

nez épicé, fruit intense, vif et frais, finement poivré : un style intègre à la franchise réjouissante et digeste. 13 €

15,5-16,5

DOMAINE DES HUARDS
Le Vivier. Pinot, gamay et cabernet franc composent ce vin mûr, friand et savoureux, très réussi. 12 €

Vins blancs

16-17

PHILIPPE TESSIER
La Charbonnière. Frais, suave, ample, au nez de poire fraîche, il arbore un relief épicé en finale. 10,40 €

15,5-16,5

DOMAINE DES HUARDS
Pure. Vive et fraîche, cette matière tonique, digeste et citronnée, s'agrémente du relief de petits amers. Un vin précis, accessible, réussi. 11 €

CHINON

Ces vins amples au fruit mûr montrent un bon niveau d'ensemble, mais on observe toujours trop de matières végétales et diluées. J.-E. S.

(102 vins dégustés)

Vins rouges

17-18

DOMAINE CHARLES JOGUET
Varenes du Grand Clos. Fruits noirs, jus de myrtille, léger boisé discret, magnifique équilibre entre fraîcheur et maturité. Un vin juste, à l'élégance naturelle. La finale est sapide et inspirée. Le Clos de la Dioterie est somptueux. 25 €

17-18

DOMAINE BERNARD BAUDRY
La Croix Boissée. Matière savoureuse, chair moelleuse et dense dans ce vin de belle envergure, à la trame tannique ample et structurante. Tout

est en place. Clos Guillot est élané et digeste. 20 €

16,5-17,5

CHÂTEAU DE LA BONNELIÈRE Clos des Roches Saint-Paul. Nouvelle cuvée parfumée, à la bouche vive, croquante. Le fruit conserve une magnifique vitalité. Très prometteur. N. C.

16,5-17,5

DOMAINE NICOLAS GROUSBOIS
Clos du Noyer. Matière fraîche et veloutée, riche et ample : tout est en place dans ce vin délié, dense et long, porté par des tanins mûrs. 22 €

16,5-17,5

DOMAINE DE L'R
Les Folies du Noyer Vert. Jus friand et acidulé, il se livre en douceur avec une tendresse crayeuse et florale. Vin très digeste, fin et élané. 18 €

16,5-17,5

DOMAINE PASCAL LAMBERT
Les Perruches. Petits fruits frais en salade. Il offre un profil sphérique

et réglissé. Nous saluons la belle vitalité et la fraîcheur de ce vin dense et sain, aux tanins charnus en finale. 14 €

16,5-17,5

DOMAINE SERGE ET BRUNO SOURDAIS
Les Clos. Volume calcaire sobre et myriade de petits tanins salivants dans ce vin svelte et ferme, floral et précis. 9 €

Vin blanc

16-17

DOMAINE BERNARD BAUDRY
La Croix Boissée. Nez floral, matière ferme mais vivante, nerveuse et élanée, infusée en extrait sec. La fraîcheur est préservée. Il gagnera en tension au vieillissement. 18 €

COTEAUX DE L'AUBANCE

Une petite élite de vigneronns montre ici la voie de l'excellence. J.-E. S.

(13 vins dégustés)

Les 5 vins rouges à boire sur le fruit



- **Domaine Cyrille Sevin, cheverny La Quadrature du Rouge** : pour sa fraîcheur et sa gourmandise
- **Domaine Stéphane Guion, bourgueil Prestige** : il est savoureux et charnu
- **Cave Abonnat, côtes-d'auvergne Boudes Les Rivaux** : un rouge friand et acidulé
- **Château du Petit Thouars, touraine Réserve** : un vin complet et plein de vivacité
- **Domaine des Noëls, anjou** : on appréciera son velouté et sa belle maturité.