

RÉUSSITES (SUITE)

■ **CHÂTEAU DE LA BONNELLIÈRE**
Chinon Château
7,40 €

De la trame, de la fraîcheur, il est doté d'une bonne résistante finale.

■ **CHÂTEAU MARIE DU FOU**
Fiefs-Vendéens
7 €

Sur des notes de cassis, il est fin, coulant, entraînant. À boire jeune.

■ **CHÂTEAU DE TARGÉ**
Saumur-Champigny Héritage
15 €

Sélection de cabernet de 40 ans à la finale sur fruits rouges. Sortie 2011.

■ **CHÂTEAU YVONNE**
Saumur-Champigny La Folie N. C.

En cour de malo, le vin de se présentait avec du fruit, une matière appétissante. Fin et tonique.

■ **LE CLAUX DELORME**
Touraine Red de Rouge
6,90 €

Nouvelle cuvée de gamay très fruité, frais, élégant. Pour la bonne soif. Et toujours très bonne tenue du cabernet franc du Côté Lié.

■ **DOMAINE DU CLOS DE L'ALMA**
Les Vignes de l'Alma
4,20 €

Valeur sûre du gamay angevin, coloré, dense, légèrement réduit.

■ **DOMAINE BALLAND-CHAPUIS**
Sancerre La Louisonne
13,50 €

Typé par les macérations à froid, c'est un pinot séducteur, cerise et chocolat. Sortie janvier 2011.

■ **DOMAINE DU BOIS MOZÉ**
Saumur-Champigny Vieilles vignes
7,10 €

Fruité et coulant, il peut être

savouré dès sa sortie en novembre 2010. Bon rapport qualité/prix.

■ **DOMAINE CARROGET-GAUTIER**
Coteaux-d'Ancenis La Paonnerie
7,80 €

Gamay fruité, rustique, ludique. La meilleure concentration d'Ancenis.

■ **DOMAINE DU CHAILLOT**
Châteaumeillant Parenthèse
11 €

Un gamay plein, savoureux, coloré, doté d'une matière douce.

■ **DOMAINE PIERRE ET BERTRAND COULY**
Chinon Le "V"
8 €

Soyeux, épicé, doux, il souligne une maturité plus attendue.

■ **DOMAINE SÉBASTIEN DAVID**
Saint-Nicolas-de-Bourgueil L'Hurluberlu
8 €

Un vin riche, tardif, velouté, à la chair réglissée.

■ **DOMAINE DELESVAUX**
Anjou La Montée de l'Épine
7 €

Cabernet-sauvignon d'une maturité rare et bien trapu en tanins. Cabernet franc (6 €) plus en fruit.

■ **DOMAINE FILLIATREAU**
Saumur-Champigny Vieilles vignes
9,70 €

Tanins doux, très cassis, ensemble coulant et généreux. Janvier 2011.

■ **DOMAINE LAURENT ET STÉPHANE GOURON**
Chinon La Croix Boissée
20 €

Matière ample, fruitée, cuvée prometteuse d'un secteur réputé. À confirmer après 30 mois d'élevage.

■ **DOMAINE GUION**
Bourgueil
5,90 €

Bouche tramée, crayeuse, à la

finale sur les fruits rouges croquants. Sortie septembre 2010.

■ **DOMAINE LAURENT HERLIN**
Bourgueil Illuminations
10,50

Première année de production. Si les vins n'étaient pas encore en place au printemps, cette cuvée s'est fait remarquer par sa finesse de chair et sa franchise de saveurs. À suivre. Sortie automne 2010.

■ **DOMAINE LAMÉ DELISLE BOUCARD**
Bourgueil Chesnais
5,20 €

Nez fumé de thé noir, texture veloutée, charnue, bien mûre. Une excellente affaire disponible dès cet été. On suivra avec autant d'attention la cuvée Vieilles vignes.

■ **DOMAINE DE LA CHANTELEUSERIE**
Bourgueil Bauvais
8 €

Cabernet doux, typé par la fraîcheur et le côté tardif de l'année. Déjà gourmand. Sortie avril 2011.

■ **DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES**
Touraine Côté Vieilles vignes
9 €

Il se distingue par ses notes de framboise, violette, sa finale épicée. Un bonheur sincère, comme le cabernet, savoureux et structuré.

■ **DOMAINE FRÉDÉRIC MABILEAU**
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Couture
10,50 €

Pour la tendresse confite et le fruité direct de sa matière. Sortie fin 2010.

■ **DOMAINE DE MIREBEAU**
Anjou La Pièce de la Barrière
9 €

Nez de confiture de framboises, bouche friande, généreuse, aux tanins savoureux. À boire dès sa sortie en décembre 2010.

■ **DOMAINE MORIN**
Sancerre
9 €

Fruité, entier, généreux, un pinot un peu rude mais authentique.

■ **DOMAINE MUSSET ROULLIER**
Anjou Les Neuf-Vingts
4,30 €

Cacao et cerise noire, texture veloutée, un anjou charnu à prix de rêve. Sortie fin 2010.

■ **DOMAINE PHILIPPE PICHARD**
Chinon Les Varennes
7 €

De la texture et plus de maturité que la moyenne. S'appréciera jeune.

■ **DOMAINE RICHOU**
Anjou Brissac
N. C.

Assemblage de cabernet franc et sauvignon denses. Novembre 2011.

■ **DOMAINE CLAUDE RIFFAULT**
Sancerre La Noue
env. 12 €

Cette richesse au sommet des pinots noirs (14,8° !) est étonnamment équilibrée en finale. Les Chailloux (env. 12 €), plus tannique, offre aussi une grande buvabilité.

■ **DOMAINE DE ROCHEVILLE**
Saumur-Champigny Le Roi
9,50 €

Savoureux et de bonne concentration. Sortie fin 2010.

■ **DOMAINE DOMINIQUE ROGER**
Sancerre La Jouline
16 €

Mûr, en volume, rondeur et épices. Le fruit d'un vrai tri.

■ **DOMAINE JEAN-MAX ROGER**
Sancerre Vieilles vignes
N. C.

Chocolat noir et fruit rouge, un