

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

NUMÉRO DOUBLE

Vins et fromages

47 accords exquis à tester chez vous

La grande
mutation des
caves coop

le **TOUR**
de
FRANCE
des VINS de PLAISIR

**NOS PLUS
BELLES
EXPRESSIONS
DES BLANCS
DU SUD**

**120 cuvées
bluffantes**

OPUS ONE

Le plus
bordelais des
Californiens
change
de style

DÉCOUVERTES,
JEUNES VIGNERONS,
1500 PÉPITES ACCESSIBLES
POUR SE FAIRE PLAISIR
SANS SE RUINER

**BIEN FAIRE
VIEILLIR SES VINS**
Les dernières
solutions



Les Dégustations

Le tour de France du vignoble

plaire au plus grand nombre dans sa prime jeunesse. 12 €

Chinon Prix maximum fixé à 14 €

16/20
DOMAINE FABRICE GASNIER 🌱
● Vieilles vignes 2018
D'emblée, le terroir prend le dessus sur le cabernet franc solaire. Une profondeur minérale affirmée pour cette forte identité chinonaise. 12 €

16/20
DOMAINE DE L'R 🌱
● Le Canal
des Grands Pièces 2019
Un caractère bien trempé. Sous sa fine trame austère, ce rouge, vinifié en cuves béton, se montre d'une très belle vitalité, jusqu'à une finale vivante. 12 €

15,5/20
DOMAINE DE LA NOBLAIE 🌱
● Le Temps des Cerises 2019
Belle progression de ce domaine en 2019. Ce vin franchement juteux a été mené avec soin et douceur. Son allonge gourmande le rend séduisant dès maintenant. 13 €

15,5/20
WILFRID ROUSSE 🌱
● Les Bois de Beaumont 2018
Un beau classique qui se révèle à l'air avec une certaine tendresse pulpeuse, et la fine austerité de Chinon. Convoquez une belle pièce de bœuf ! 14 €

15/20
PIERRE ET BERTRAND COULY
● Saint Louans Le Parc 2017
Un cabernet franc aux arômes séducteurs, mené en finesse en cuves pour en extraire un jus policé et suave. Pour approcher facilement l'appellation. 12 €

15/20
DOMAINE JOURDAN 🌱
● Les Varesnes 2018
Un cabernet franc à l'approche moderne (tanins lisses), offrant un certain soyeux de texture. Un bon compromis pour découvrir le cépage. 12,50 €

15/20
DOMAINE DE NOIRÉ 🌱
● Noiré Blanc 2018
Connaissez-vous le chinon blanc ? Bien enveloppé par son élevage, ce chinon conserve un bel élan et une fraîcheur ligérienne franche. Pour un beau poisson au beurre. 14 €

14/20
DOMAINE NICOLAS GROSBOIS 🌱
● La Cuisine de ma Mère 2018
Un chinon solaire, tout en gourmandise. Sa sucosité de framboise lui donne beaucoup de suavité. À son meilleur dans la jeunesse. 9,50 €

Bourgueil Prix maximum fixé à 14 €

16/20
YANNICK AMIRAUT 🌱
● Côte 50 2018
Comme chaque cuvée du domaine, Côte 50 s'affirme avec une expression pulpeuse du cabernet. Dès l'ouverture, les notes florales apparaissent. Délicieusement charnu ! 12 €

16/20
DOMAINE DES OUCHES 🌱
● Coteaux des Ouches 2018
Sous une robe sombre, ce 2018 conserve l'éclat frais, étincelant du cabernet franc ligérien, avec une finale aux notes de graphite. Encore vigoureux, il vieillira à merveille dans les dix prochaines années. 13,50 €

15,5/20
DOMAINE DU BELAIR 🌱
● Jour de Soif 2018
Après carafage, le nez dévoile un bouquet de violette et de mûre. La bouche est droite, un brin anguleuse mais tellement revigorante. Bien plus qu'un simple vin de soif. 11,40 €

15,5/20
DOMAINE DE LA CHEVALERIE 🌱
● Peu Muleau 2015
L'expression solaire du millésime est absorbée avec fraîcheur. Joliment extrait pour que les tanins dessinent un jus très appétant. Belle finale crayeuse. Un *must have*. 13 €

15,5/20
AURÉLIEN REVILLOT 🌱
● Sur les Hauts 2017
Un rouge très fin, aux saveurs mûres et intenses. Belle allonge soyeuse. Une approche nouvelle de Bourgueil. 14 €

15/20
XAVIER COURANT 🌱
● Merci la Vie 2018
Son fruit goûteux se montrera joyeusement structuré pour un casse-croûte. Un vin très franc, à boire dans les deux ans. 12 €

15/20
DOMAINE GUION 🌱
● Cuvée Prestige 2018
Une note typique de framboise anime cette cuvée fraîche. La structure anguleuse appelle une viande rouge grillée. 10 €

14,5/20
CATHERINE ET PIERRE BRETON 🌱
● Avis de Vin Fort 2019
Archétype du cabernet franc joyeux : le fruit est peu extrait et s'exprime librement, tout en fraîcheur. 10 €

14,5/20
DOMAINE GEORGET 🌱
● Graviers 2019
Sous sa robe peu colorée, de belles notes juvéniles de framboise se dégagent de ce vin



Tuffeau du Hureau est un bon vin pour découvrir l'appellation Saumur-Champigny.

hyper croquant et gouleyant. À servir un peu frais. 11 €

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Prix maximum fixé à 14 €

15,5/20
DOMAINE YANNICK AMIRAUT 🌱
● La Source 2018
Un cabernet pulpeux, toujours parfaitement élevé en foudres. La signature du vigneron s'unit à l'expression du terroir. 12 €

15/20
CLOS DES QUARTERONS 🌱
● Les Gravières 2017
On connaît l'angulosité du cabernet franc sur les gravières. Il est ici conduit tout en rondeur avec une sensation infusée craquante de fruit. 14 €

15/20
DOMAINE DU MORTIER 🌱
● Les Gravières 2018
Libre et vivant, il provoque une sensation d'acidité volatile avec une concentration naturelle de fruit. Finale gourmande où la framboise pointe sa queue. 13 €

14,5/20
AMIRAUT-GROSBOIS 🌱
● Les Graipins 2018
Un saint-nicolas moderne, joliment infusé pour exprimer le côté floral du cépage. Joli vin tout en fruit, gouleyant dans la jeunesse. 15 €

14,5/20
FRÉDÉRIC MABILEAU 🌱
● Les Rouillères 2018
La suavité mûre de ce cabernet franc séduit. Idéal pour faire connaître le cépage avec gourmandise dans les trois ans. 11 €

Saumur Prix maximum fixé à 14 €

16/20
CHÂTEAU DU HUREAU 🌱
● Argile 2018
Le grain crayeux du tuffeau saumurois est retranscrit avec finesse dans ce chinon. Une fraîcheur magnifiquement préservée pour un 2018. 14 €