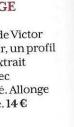


Les Dégustations

dans la Vallée de la Loire



edan duisant, que et avec oour séduire ore dans 2€

JEIL xéà14€

RAULT

gamme de acentration écision parion. Un vin rmandise eux. 12€

OUCHES

ux 2019 crienne emier nez de onne constiuissance our une quingarde. 14 €

ERIE

la regrettée est toujours le sincérité. doigté pour ceur du ans les huit

BELAIR
220 toujours
cux à souhait.
gourmand
annique ligéchissante.



89/100 DOMAINE GUION

● 2019 Une cuvée qui est la ravissante expression d'un cabernet franc sans fard ni esbroufe. Franchement goûteux et joyeux pour une cuisine de bistrot. 10 €

88/100 DOMAINE ANSODELLES

Approche en douceur du cabernet, extrait avec un certain tact tout en conservant de belles aspérités en bouche ce qui lui donne du relief. En toute sincérité et liberté. 13€

88/100

DOMAINE BRETON

Trinch 2019 ↑
Approche peu interventionniste pour offrir une expression naturelle du cabernet franc, tout en chair, qui paraît un brin plus âgé. Mais quelle spontanéité! 12 €

88/100

DOMAINE LES PINS

Vieilles vignes 2018
 Un bourgueil ancienne génération, légèrement austère mais avec une concentration et une structure saillante. Pour un repas du dimanche. Un bel avenir dans les dix ans. 12 €

88/100

DOMAINE DU MORTIER

Les Pins 2019

Sous une couleur juvénile chatoyante se livre un cabernet avec la franchise goûteuse de son fruit, une pointe d'animalité et des tonalités aromatiques virevoltantes. 14 €

87/100 CHÂTEAU DE MINIÈRE

 Rouge de Minière 2019
 Plutôt croquant, ce cabernet manque un peu de chair mais rafraîchira les palais en quête de vivacité. 10 €

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Prix maximum fixé à 14€

90/100 DOMAINE DE LA COTELLERAIE

La Croisée 2020

Haut niveau de cabernet franc, tout en concentration de fruit, élevé avec soin sous bois pour révéler une chair veloutée. Pour la table dès l'automne prochain. 12 €

89/100

YANNICK AMIRAULT

La Source 2019 \(\)

Cabernet franc de sables et graviers tout en concentration soignée. Un fruit intense finement élevé en foudres lui confère de nobles airs bordelais. Beau vin structuré pour la table. 12 €

88/100

CLOS DES QUARTERONS

2018

Évolution tranquille vers des notes de sous-bois pour ce 2018 à la matière structurée, aux tanins saillants et à la belle générosité en finale. 13 €

SAUMUR

Prix maximum fixé à 14€

89/100

DOMAINE

DE LA PALEINE● Esprit de Chenin 2019

Un blanc plein de vitalité avec une fine oxydation ménagée qui lui confère un relief de saveurs noisetées. La finale stimulante le rend très rafraîchissant. 12,50 €

89/100

ARNAUD LAMBERT

Olos de Midi 2020 Blanc toujours séducteur

Blanc toujours séducteur de précision, ce chenin dévoile une trame digeste et une souplesse affriolante du fruit qu'on aimera dans les trois ans. Un domaine désormais incontournable. 13 €

88/100

LYDIE ET THIERRY CHANCELLE

2019

Un chenin d'une froideur finement austère donne à ce vin un caractère élancé, sans esbroufe. Très digeste et rafraîchissant à l'apéritif. 10 €

88/100 DOMAINE

FILLIATREAU

© Château Fouquet 2019 Un blanc tout en chair exprimant la concentration mûre du millésime. Une sensation de sucrosité ronde le rend charmeur au plus grand nombre. Finale généreuse à dompter dans les cinq ans. 14 €

88/100 DOMAINE DE ROCHEVILLE

● La Jouvencelle 2019 Un peu comprimé par un style technique mais sa tonicité transmet la fraîcheur du tuffeau et de fines notes exotiques. Beaux amers. Pou le plus grand nombre. II.

88/100 DOMAINE DES SABLES VERTS

2019

Premier millésime de ce domaine. Un chenin agr ment fruité, tout en sou et simplicité pour boire des tartines de rillettes.

88/100

LE PAS SAINT MART

La Pierre Frite 2019
Cabernet franc bien conet tenue fraîche pour traen bouche la sensation de feau. Une belle illustrationere dans les cinq ans

SAUMUR-CHAMPIGN

Prix maximum fixe a 14

91/100 DOMAINE DES ROCHES NEUV

2020 (

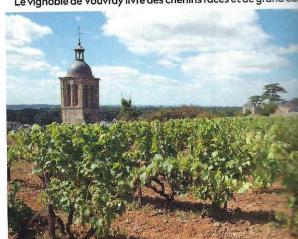
Bel élan sanguin de ce ca franc contemporain, pl finesse fruitée et élance richesse débordante. U rouge très digeste. 14 €

90/100 CHÂTEAU DEVILLENEUVE

2019 \undersTouiours r

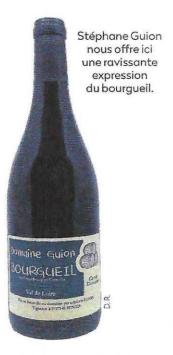
Toujours parfaitement pour mettre en valeur concentré du millésime une patte précise du tar croquant. 13 €

Le vignoble de Vouvray livre des chenins racés et de grand car



LA RVF N° 651 - JUIN 2021- 141





89/100 DOMAINE GUION 2019

Une cuvée qui est la ravissante expression d'un cabernet franc sans fard ni esbroufe. Franchement goûteux et joyeux pour une cuisine de bistrot.