

## Guide Gerbert Dussert 2013

Résultat / Results

### DOMAINE DES COGNETTES - LOIRE

Ce vignoble de 32 ha, dont 23 ha de Melon de Bourgogne, est aujourd'hui mené par les deux frères, Stéphane et Vincent, qui ont pris la succession du vignoble familial. En lutte raisonnée depuis une douzaine d'années, ils s'orientent progressivement vers la culture biologique.

Beau **Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie cuvée Sélection des Cognettes 2011**, vendanges manuelles avec tri, levures naturelles du raisin, élevage en cuves, un vin équilibré, au nez vif, un vin tout en fraîcheur, aux arômes complexes et puissants (acacia, fougère, pomme), de bouche ample (5,30€). Le **Muscadet de Sèvre-et-Maine Les 2 Terres 2009**, mariage de deux typicités de sols, le granite et le gabbro, est particulièrement réussi, qui allie richesse aromatique et persistance en bouche, avec des notes de fleurs blanches et de noisette en finale (6,20€). Plus dense, le **Muscadet de Sèvre-et-Maine Tentation 2005**, sélection de vieilles vignes, un élevage sur lie en cuves de 5 ans et demi, riche et séduisant, aux notes de noix fraîche, de bouche ronde, à la fois suave et vif, tout en persistance d'arômes, à déboucher sur un saumon (8,40€). S'il en reste, le **Muscadet de Sèvre-et-Maine Clisson 2006**, issu d'un élevage de 44 mois en cuves sur dépôt levurien, un vin qui m'a bien séduit, aux nuances de pomme, de bouche, ample, très charmeur, de bonne évolution, tout en fraîcheur aromatique (9,60€). Pour l'apéritif, ce **Folle-rose**, vin mousseux naturel méthode artisanale (6,80€). Pas besoin d'hésiter.

### DOMAINE DE LA SANGLIERE - PROVENCE

Tout commence en 1980 lorsque François Devictor, Ingénieur Agronome, décide de s'installer en Provence pour y produire de grands vins. Il a un véritable coup de foudre (on le comprend) pour le Domaine à Bormes-les-Mimosas et devine immédiatement le potentiel que représente la situation idyllique de ces terrains situés en bord de mer. Sur une surface de 42 ha, le domaine est entièrement remodelé et tout est mis en œuvre pour une qualité optimale. Dans la lignée du travail de leur père, c'est aujourd'hui une deuxième génération de vignerons, Remy et Olivier Devictor qui dirigent le domaine. Le site est protégé par le Conservatoire du Littoral.

Ils peuvent être satisfaits de leur **Côtes-de-Provence rouge Prestige 2009**, Syrah majoritaire, complété par du Cabernet Sauvignon (30%), sélection parcelle de vignes à faibles rendements, vendange entièrement égrappée, de couleur rubis profond, aux senteurs de réglisse et de fruits mûrs, de bouche soyeuse et puissante à la fois, encore jeune. Besu **Côtes-de-Provence cuvée rosé Prestige 2011**, de très belle couleur, tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée, idéal sur un poisson au four. Tout en bouche, le **Côtes-de-Provence rouge Prestige 2009**, Syrah majoritaire, complété par du Cabernet Sauvignon (30%), sélection parcelle de vignes à faibles rendements, vendange entièrement égrappée, est un vin, tout en couleur, très aromatique, avec ces notes subtiles de petits fruits rouges surmûris. Pourquoi s'en priverait-on ?

### DOMAINE SANGOUARD GUYOT - BOURGOGNE

C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard Guyot est né. Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Un coup de cœur pour leur **Pouilly-Fuissé Ancestral 2010**, issu de Chardonnay des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts, aux notes d'aubépine, est très classique, gras et suave, un vin de jolie teinte, intense, toujours très charmeur au nez comme en bouche. Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2010**, issu d'une vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), est plus gras, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur. Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande 2010**, finement épiqué, subtil et suave à la fois. On n'hésite pas.

### DOMAINE LA MEREUILLE - RHONE

Un domaine de 16 ha. Culture et vinifications traditionnelles, dans le respect du terroir.

Son **Châteauneuf-du-Pape Les Baptaurels 2009**, aux notes de cassis mûr et d'épices, est un vin puissant et harmonieux, aux tanins fermes, riche en couleur, corsé, de bouche dense, de garde, bien entendu. Très joli **Châteauneuf blanc 2010**, au nez subtil, d'une belle persistance aromatique, à dominante de fruits secs (abricot) et d'aubépine, riche, avec des nuances en bouche de miel et de fenouil, tout en nuances, parfait sur des viandes blanches comme sur un homard. Goûtez aussi le **CDR blanc 2010**, de robe jaune aux reflets verts, dense et floral en bouche, harmonieux, complexe avec ces notes de citron et de tilleul. Excellent **CDR-Villages rouge 2009**, au nez persistant où dominent les groseilles et l'humus, de bouche bien charnue, un vin coloré et dense, aux tanins agréablement présents et fondus à la fois, de belle évolution comme en atteste ce **2011**, de belle robe grenat soutenu, aux tanins riches et soyeux à la fois, aux connotations de cassis et de poivre, de belle structure. Aucune hésitation.



DE  
RT-GERBERT  
INS  
013

A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS  
9 prix d'excellence, 223 satisfactions  
surveys, 41 espoirs

EMENTS, les « coups de cœur » de l'année  
GNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHONE, LAN  
OUEST, PROVENCE...

modeste, les meilleurs rapports qualité-  
prix face aux vins de mode

derniers millésimes et leur évolution

sur le volet», 200 nouveaux...

ALBIN MICHEL



## CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoineesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoineesterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



#### DOMAINE ELLEVIN - BOURGOGNE

Domaine familial de 15 ha, dont les vignes de Chardonnay sont en culture raisonnée.

Excellent **Chablis Premier Cru Vaucoupin 2010**, riche au nez comme en bouche, un très bon vin, typé comme il se doit, qui sent bon les roses et les fleurs blanches fraîches, de très bonne évolution (11 €). Le **Chablis 2010**, de bouche fine et bien fruitée, charmante et intense, est franchement très abordable (8 €). Pas de raison de s'en priver.

#### DOMAINE DE MOULIN POUZY - SUD OUEST

Situé sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, le domaine de Moulin-Pouzy, propriété familiale depuis sa création en 1898, s'étend sur 50 ha dont 40 sont plantés en vignes. Les travaux de la vigne sont basés sur un cahier des charges respectueux de l'environnement et de l'écosystème. Les vins sont élaborés dans le respect de la tradition.

Beau **Monbazillac La Cuvée 2009**, issu d'une sélection parcelle des meilleurs terroirs, 85% Sémillon et 15% Muscadelle, vendange manuelle grains par grains, fermentation et élevage en barrique neuve de chêne américain 12 à 15 mois, suave, au nez de petites fleurs blanches et de fruits secs, très aromatique, de garde. Le **Côtes-de-Bergerac blanc moelleux 2011** est très réussi, dominé par sa finesse aromatique et une matière bien présente, un vin onctueux, très parfumé (coing, abricot, confit). Séduisant **Bergerac sec Optimum 2010**, un vin harmonieux manqué par son Sauvignon, aux arômes de fruits blancs, d'une belle élégance et d'une grande richesse aromatique. Le **Bergerac rouge La Cuvée 2009**, issu d'une sélection parcelle à majorité de Merlot, élevage en fûts de chêne français et américain 12 à 15 mois, très légère filtration, e belle couleur rubis profond, avec des notes complexes de réglisse et de fraise, alliant matières tanniques et finesse, un vin d'excellente évolution comme le **Bergerac Optimum 2010**, pur Merlot, de teinte grenat, un vin charnu, avec des notes de prune surmûrie, dense et bien corsé, ferme en bouche, aux tanins veloutés mais bien présents. C'est très bon, et l'on n'hésite pas.

#### DOMAINE CHARBONNIER - LOIRE

Troisième génération de vigneron, pour ce domaine de 20 ha de vignes conduites en culture raisonnée.

Vous apprécierez le **Touraine cuvée Prestige 2009**, séduisant, de bouche parfumée, riche et fondue à la fois, où se mêlent la truffe et l'humus, aux tanins soyeux, corsé comme il se doit (4,40 €). Beau **2006**, médaille d'Argent au concours des vins du Val de Loire, de couleur profonde, tout en nuances d'arômes (grôte, cannelle, grillé), aux tanins fondus mais riches, de belle évolution comme cette **cuvée du Doyen 2002**. Côté vieillissement en fûts de chêne, avec ces notes caractéristiques de framboise mûre et d'épices, intense au nez comme en bouche, à un prix défiant toute concurrence (4,40 €). Très joli **Touraine Sauvignon 2011**, marqué par des arômes d'agrumes secs, de bouche fruitée et persistant, (3,80 €) très réussi comme le **Touraine Pinot noir 2010**, au nez complexe à dominante de fruits frais et d'humus (3,80 €). Il y a aussi ce **Touraine Côt 2010** (argile à silex et limon argileux), au nez de violette, associé aux arômes fruités de fraise et de framboise, tout en bouche (3,80 €) comme le **rosé de Loire L'Élegance 2010**, de robe saumonée, idéal sur un soufflé au fromage. Goûtez les **Fines Bulles de Touraine Méthode Traditionnelle brut**, de mousse abondante, tout en rondeur, tendre et corsé à la fois, et le **Méthode Traditionnelle rosé**, aux arômes intenses de fruits frais et une note de violette (5,20 €). Aucune hésitation.

Une exploitation familiale (3<sup>e</sup> génération, vigneron indépendant) pour ce vignoble de 25 ha, sur des sols silico-argileux.

Coup de cœur pour ce **Saint-Nicolas-de-Bourgueil cuvée Concerto 2010**, vignes de plus de 60 ans, vendanges manuelles, élevage 6 à 8 mois en fûts de châtaignier, provenant d'un terroir de sable sur argile et calcaire, issu de très vieilles vignes, un vin complet, aux tanins entobés, charnu comme il se doit, riche et classique, de robe pourpre intense, parfumé (fruits rouges à noyau frais, carinelle, humus...), légèrement poivré en finale. Le **Saint-Nicolas-de-Bourgueil cuvée l'Élegante MR 2010**, médaille d'Or au concours général Agricole Paris 2012, Cabernet franc, élevage 3 à 4 mois en fûts de châtaignier, harmonieux, est de bouche dense, aux tanins bien fondus, où s'entremêlent des notes de fruits mûrs et de musc. La **cuvée Improvisation 2009**, issue de vignes de 40 à 60 ans (élevage en fûts de châtaignier et fûts de chêne), aux arômes de fruits macérés et d'épices, de belle teinte grenat, dense au nez comme en bouche, est un vin qui mêle rondeur et structure, aux tanins à la fois riches et soyeux, d'excellente évolution. Joli **rosé Preludise 2011**, issu de saignée du Cabernet franc, qui fleurit l'abricot sec. On n'hésite pas non plus.

#### VIGNOBLE DE LA JARNOTERIE - LOIRE



DE  
RT-GERBERT  
INS  
013

A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS  
9 prix d'excellence, 223 satisfecits,  
surcraus, 41 espoirs

EMENTS, les « coups de cœur » de l'année  
GNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE, LANGUEDOC,  
OUEST, PROVENCE...

modeste, les meilleurs rapports qualité-prix  
héritiques face aux vins de mode

rniers millésimes et leur évolution

s sur le volet», 200 nouveaux...

LBIN MICHEL



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoineesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoineesterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

#### CHATEAU DE PIOTE - BORDEAUX

Propriété (certifiée Bio en 2012) de 11 ha dont 10 de vignes sur des terres très argileuses avec présence de «crasse de fer» sur les 2/3 des parcelles, et 2 parcelles sont argilo-limoneuses.

Une valeur sûre avec son **Bordeaux Supérieur cuvée Prestige 2009**, pur Malbec, aux senteurs de fruits rouges et de sous-bois, bien en bouche, puissant, savoureux, riche en couleur comme en charpente. Joli **Bordeaux Clairet 2011**, bien vinifié comme le **Bordeaux rosé 2011**, raisins issus de l'agriculture biologique, avec une touche épicée caractéristique, sec et suave à la fois, qui se débouche sur un soufflé. Il y a aussi le **Bordeaux rouge 2011**, pur Cabernet Sauvignon, de robe grenat, au bouquet subtil et intense à la fois, aux notes de sous-bois et de fruits rouges mûrs, de bouche ample, et le **Crémant de Bordeaux Perles 2009**, franc, floral, de jolie mousse. Pas de quoi hésiter.

#### CHATEAU PIRON - BORDEAUX

Le domaine du château s'étend sur 16 ha d'un seul tenant dont 12 ha de vignes plantées sur un sol argileux avec une assise calcaire.

"J'ai le respect du terroir qui donne le goût au vin, précise Gilles Fressineau. Pas de produit standardisé, pas de complaisance à une mode, je préfère utiliser la nature et mon terroir privilégié pour réaliser un vin authentique qui ne ressemble pas à tous les vins et qui a sa personnalité. J'éleve mon vin suivant la tradition transmise par mon père sans céder aux sirènes du commerce. Mon vin, j'en suis fier, il est le résultat d'une alchimie entre ma vigne et l'homme que je suis."

On partage évidemment cette éthique et cela explique ce **Montagne-Saint-Émilion 2009**, puissant, structuré, très élégant, tout en finesse aromatique, de robe soutenue, aux tanins riches et bien équilibrés, au nez intense de cerise, de fraise et d'épices, onctueux et persistant au palais. Le **2007**, au nez subtil dominé par le pruneau et la griotte, avec des tanins soyeux, un vin rond, avec cette bouche châteauesque et séduisante. Toujours aucune hésitation.

À la tête des Premiers Grands Vins Classés, Le Domaine de Pialentou est situé sur les terrasses de la rive gauche du Tam, à Brens, à deux pas de la charmante Cité Renaissance de Gaillac. Sur ces coteaux de galets, graves et boubènes, exceptionnellement bien exposés, ses vignes jouissent d'un ensoleillement généreux. Depuis le millésime 2010, toutes les cuvées du domaine sont certifiées Bio (Ecocert), les millésimes 2009 et 2008 étant en conversion en agriculture biologique.

Beau **Gaillac Nuance de Cognition rouge 2010**, certifié agriculture biologique, généreux, classique, de couleur intense, d'une belle harmonie entre structure et souplesse, un vin bien équilibré, dense, aux notes d'humus et de cassis, de très bonne garde. Dans la lignée, le **Gaillac Les Gentilles Pierres rouges 2010**, certifié agriculture biologique, élevé 12 mois en barriques, aux senteurs de fruits noirs fondus avec des notes très légères de boisé et des tanins présents et savoureux, c'est un vin de bouche charpentée et délicate. Plus rond, le **Gaillac Les Gentilles Pierres rouges 2010**, certifié agriculture biologique également, tout en arômes et structure, d'une belle ampleur, équilibré, sent la fraise des bois et l'humus, de couleur grenat. Excellent **Gaillac Les Gentilles Pierres blanc sec 2011** (parts égales de Sauvignon et de Mauzac, certifié agri-

culture biologique), une partie du Sauvignon a séjourné en barriques, très séduisant par sa persistance et son gras en bouche, avec ses notes de pomme et de chèvrefeuille, un vin à la fois vif et d'une rondeur très agréable. Goûtez le **Gaillac Mauzac 2011** (certifié agriculture biologique, fermentation 100% en barriques) aux nuances de fleurs, de pêche et de noisette, de bouche puissante et raffinée, dense, tout en nuances en finale. Les **Gentilles Pierres doux 2010** (pur Mauzac, dont 50% fermenté en barriques), de belle robe brillante, un vin où l'onctuosité s'allie à la distinction, épicé, puissant, tout en bouche, de belle évolution. Goûtez le **Nuances de Cognition rosé 2011**, (certifié agriculture biologique) aux arômes d'agrumes, sec et fruité, à boire dans sa jeunesse. Remarquable rapport qualité-prix (5,60 à 13€). Pas la moindre hésitation.

#### DOMAINE DE PIALENTOU - SUD OUEST



DE  
RT-GERBERT  
INS  
013

A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS  
9 prix d'excellence, 223 satisfactions  
surveys, 41 espoirs

EMENTS, les «coups de cœur» de l'année  
GNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE, LANGUEDOC  
OUEST, PROVENCE...

modeste, les meilleurs rapports qualité-  
prix face aux vins de mode

derniers millésimes et leur évolution

sur le volet», 200 nouveaux...

ALBIN MICHEL



#### CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoinedesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoinedesterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



#### DOMAINE FREY - ALSACE

Au sommet. Leur fils Julien a rejoint le domaine. "Notre domaine familial, nous dit Dominique Frey, cultive 13 ha de vignes sur 3 communes. C'est avec mon grand-père Joseph et mon père Charles que la vente en bouteilles commença. En 1997, nous avons décidé de passer l'exploitation en culture biologique sous contrôle Ecocert. Depuis 2001, nous pratiquons la biodynamie. Nous essayons de transmettre au vin l'énergie et la vie que nous donnons aux raisins afin que celui-ci soit le plus digeste et le plus vivant possible. Avant tout, la culture biodynamique est un travail de soin de la terre. Les différents traitements de la vigne sont systématiquement accompagnés de tisanes de plantes (ortie, prêle, saule). Le compost et le travail du sol sont fondamentaux. Nous avons aussi une nouvelle cave Bioclimatique en bois."

Remarquable **Pinot gris Quintessence 2009**, aux arômes d'amande grillée, de robe jaune aux reflets d'or, un vin puissant et distingué à la fois, riche au nez comme en bouche, très harmonieux, tout en bouche comme le **Gewurztraminer Clos Saint-Sébastien 2009**, tout en structure et parfums, avec des notes de noisette et de rose, un vin puissant, sec et souple à la fois, tout en finesse. Le **Pinot noir Quintessence 2009**, ample et parfumé (fraise des bois, épices), corsé, aux tanins équilibrés, ferme et persistant, est de très bonne évolution. Le **Riesling Quintessence 2008** n'a rien à lui envier, avec des arômes de fleurs blanches et de musc, une bouche onctueuse à la finale vive et dense. Très joli **Sylvaner Fraicheur Gourmande 2010**, d'une belle couleur jaune pâle, brillant et limpide. Goûtez toujours leur **Crémant d'Alsace brut Plaisir Per-**

**lant Millésimé**, qui dégage des nuances de fleurs blanches et de miel, d'une belle couleur d'or, une cuvée ample et parfumée, de bouche fraîche, légère et ronde à la fois, de mousse tante, vraiment charmeur. Le **Gewurztraminer Collines de Granit 2011** est élégant et aérien, un vin fruité, où la fraîcheur domine tout en structure et parfums, de bouche trépidante avec des notes d'amande, à la fois miellée et fumée. Pas besoin d'hésiter.

#### CHAMPAGNE JEUNAUX ROBIN

Michel Jeuniaux commence, en 1965. À cette date, le raisin est apporté à la coopérative du village. En 1973, il se marie avec Marie-Claude, et ils installent le premier pressoir (traditionnel) de la maison. Commencent alors les premières vinifications. Depuis, la cuverie et la cave ont été construites. En 1999, Cyril, leur fils, les rejoint, et en 2003, un deuxième pressoir est installé.

La démarche reste fidèle à une viticulture durable : travail des sols, enherbement, vinifications en cuves mais aussi en fûts de chêne, pour les trois cépages. Les fermentations alcooliques démarrent spontanément ou bien après ensemencement levurien. La fermentation malolactique, toujours effectuée jusqu'à maintenant, devrait ne plus devenir systématique à l'avenir pour conserver davantage de tension et de minéralité sur les vins de base. Les cuvées patientent ensuite entre 2 et 7 ans en cave. Enfin, toujours dans la recherche de la minéralité et du naturel, les dosages sont modérés pour laisser au vin la possibilité de s'exprimer pleinement.

"Vous avez déjà remarqué l'an dernier, m'écrivait-on, les changements que nous avons pu faire en matière de dosage (plus faible de manière à laisser le vin s'exprimer). Nous maintenons cette orientation qui semble satisfaire bon nombre de clients. Dans les vignes, suite au virage pris il y a une dizaine d'années pour s'orienter vers le bio (sans chercher la certification), nous allons, cette année avec l'aide de Jacques Moll, prendre le virage de la biodynamie."

Le **Champagne Extra brut Les Grands Nots millésimé 2003**, issu d'un assemblage de têtes des cuvées non filtrées de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier à parts égales, une cuvée vinifiée et élevée en fûts de chêne, est ample et parfumé, au nez subtil où se développent des arômes d'agrumes et de petites fleurs, tout en bouche persistante et fine, de robe jaune or. Excellent **brut rosé de Saignée**, contrairement au rosé classique d'assemblage, cette cuvée résulte d'une subtile et brève macération des raisins rouges, élaborée exclusivement à partir de Pinot meunier et de la seule vendange 2006, un Champagne tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée. Le **Champagne brut Prestige**, Chardonnay majoritaire (80%), complété par du Pinot noir, est dense, alliant finesse et structure, d'un jaune brillant, aux connotations de fleurs et d'épices. Pas la moindre hésitation.



DE  
RT-GERBERT  
INS  
013

A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS  
9 prix d'excellence, 223 satisfactions  
surveys, 41 espoirs

EMENTS, les «coups de cœur» de l'année  
GNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE, LANGUEDOC,  
OUEST, PROVENCE...

modeste, les meilleurs rapports qualité-  
prix face aux vins de mode

derniers millésimes et leur évolution

s sur le volet», 200 nouveaux...

ALBIN MICHEL



#### CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoineasterroirs@laposte.net](mailto:patrimoineasterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

