

Guide Hachette des vins 2012

Résultat / Results

Vins cités - Quoted wines

Domaine Bachelet - Pommard Les Chanlins 2008
Domaine Bachelet - Maranges 1er Cru La Fussiere 2008
Domaine Ellevin - Chablis 2009
Domaine Jacob - Aloxe Corton Les Valozières 2009
Domaine Jacob - Ladoix 2009
Domaine Charbonnier - Touraine Cot 2009
Domaine Charbonnier - Touraine Sauvignon 2010
Abbaye de Fontfroide - Corbières Oculus 2009
Abbaye de Fontfroide - Corbières Oculus Rosé 2010
Chateau Lauriga - Cotes du Roussillon 2009
Vignobles Rousselot - Fronsac Vray Houchat 2008
Vignoble de La Jarnerie - Cuvée Mr L'élégante 2009
D. de La Sanglière - Cotes de Provence Cuvée Prestige 2010
D. de La Sanglière - Cotes de Provence Cuvée Spéciale 2010
Domaine Poulleau - Volnay 2009

1 étoile - 1 star

Domaine Poulleau - Côte de Beaune les Mondes Rondes 2009
Domaine Poulleau - Volnay Vieilles Vignes 2009
Domaine Jacob - Aloxe Corton les Carrières 2009
Domaine Jacob - Corton Charlemagne Grand Cru 2009
Champagne Jeuniaux Robin - Champagne Extra Brut Selection
Domaine de La Sanglière - Cotes de Provence Cuvée Prestige 2009
Vignoble de La Jarnerie - Cuvée Concerto Vieilles Vignes 2009
Vignoble Musset Roullier - Anjou Petit Clos 2009
Domaine Flacher - Saint Joseph Cuvée Lucie 2009
Chateau de Valflaunès - Cot. Du Languedoc Pic Saint Loup 2009
Chateau de Valflaunès - Cot. Du Languedoc Pourquoi Pas blanc 2010
Chateau Lauriga - VDP des Cotes Catalanes Grenache rosé 2010
Domaine des Bories - Madiran Tradition 2009
Vignobles Rousselot - Fronsac Les Roches Ferrand 2008
Vignobles Rousselot - Lalande de Pomerol Pont de Guestres 2008
Domaine du Moulin Pouzy - Cotes de Bergerac 2010
Domaine JP Picard - Sancerre Blanc 2010
D. de La Guinrandy - Côtes du Rhône Villages Louise Amélie 2009
Domaine Nigri - Jurancon Toute Une Histoire 2009
GFA Beuvin - Médoc Cuvée Lucie 2008 (Chateau Lacombe Noaillac)

2 étoiles - 2 stars

D. de La Guinrandy - Côtes du Rhône Villages Cairanne 2009
Domaine Flacher - Condrieu Les Rouelles 2009
Domaine Nigri - Jurancon Sec Pierre de Lune 2009

3 étoiles - 3 stars

Vignoble Musset Roullier - Cabernet d'Anjou L'esquisse 2010
Domaine La Mereuille - Côtes du Rhône Villages 2009

Le best-seller des guides d'achat.

Les clés de son succès ?
Son indépendance, l'objectivité de ses dégustations à l'aveugle et la diversité des vins sélectionnés, des vins de pays aux crus classés.

- 40 000 vins dégustés à l'aveugle
- 10 000 vins sélectionnés
- 1 000 vins à moins de 5 €
- 2 000 bons rapports qualité/prix
- 500 coups de coeur

The best-seller of the guides of purchase.

The keys of its success?
It's independence, the objectivity of its blind tastings and the variety of selected wines, local wines to ified vintage wines(vineyards).

- 40 000 blind tasted wines
- 10 000 selected wines
- 1 000 wines unless 5€
- 2 000 "good values for money" wines
- 500 very favorites wines (" coups de coeur")



CONTACT

**PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS**

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com

Email : patrimoinedesterroirs@laposte.net

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20



PATRIMOINE DES TERROIRS

PATRIMOINE DES TERROIRS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

SÉLECTION
2012

Guide Hachette des vins 2012

Résultat / Results

DOM. PONT DE GUESTRES 2008 *
6 000 15 à 20 €

Rémy Rousselot exploite 20 ha de vignes, implantées pour la plupart dans le Fronsadais. En lalande-de-pomerol, il détient des parcelles près du pont de Guîtres sur la Barbanne, cours d'eau fort modeste mais important par le rôle qu'il joue dans la délimitation des appellations : il sépare le saint-émilion de ses satellites et le pomerol du lalande-de-pomerol. Quant à ce vin, un pur merlot, il affiche une robe très foncée, d'un grenat profond. Le nez, déjà épanoui, mêle les baies noires (cassis, sureau...), des touches de fleurs et de sous-bois. L'attaque dévoile une matière ronde et puissante aux arômes de fruits cuits, étayée par des tanins à la fois serrés et élégants, boisés et torréfiés. Un bon vin de garde qui gagnera à attendre un an ou deux.

CH. DE VALFALAUNES Pic-Saint-Loup Tem Tem 2009 *
7 500 15 à 20 €

Après un élevage de dix-huit mois en fût, ce vin n'a pas encore atteint sa plénitude mais son potentiel ne fait pas de doute. Paré d'une robe pourpre foncé, il affirme sa présence par ses arômes de fruits noirs, de menthe et d'épices mêlés à la vanille de l'élevage. Une belle fraîcheur et des tanins fins et serrés portent un palais prometteur qui fait écho à l'olfaction. À attendre deux ou trois ans. La cuvée Pourquoi pas ? 2010 blanc (8 à 10 €; 7 400 b.) fraîche et intense au nez comme en bouche, dans une déclinaison d'agrumes obtient une étoile également.

DOM. PUILLEAU PÈRE ET FILS Vieilles Vignes 2009 *
2 000 20 à 30 €

Ce domaine bien connu de nos lecteurs grâce au nombre et à la qualité de ses sélections se distingue aussi dans son berceau de Volnay. Deux vins en appellation village (qui représente 60 % de la surface de l'AOC) sont distingués. L'étoile va à la cuvée Vieilles Vignes, née de ceps âgés de soixante-dix ans : un vin rubis soutenu aux reflets violacés. Le nez franc et frais, un rien minéral, associe les fruits rouges à de délicates notes d'épices. On retrouve cette fraîcheur en attaque dans ce vin rond, qui finit sur des impressions tanniques et minérales. « Du potentiel et de la classe ». À garder en cave au moins deux ans. Frôlant l'étoile, le simple village 2009 (15 à 20 €; 3 000 b.) s'annonce par des senteurs plaisantes de fruits mûrs, de gibier et d'épices. Sa matière souple, charnue et ronde autorise une consommation immédiate, mais cette bouteille peut être attendue jusqu'en 2014.

DOM. MICHEL PUILLEAU Les Mondes Rondes 2009 *
9 000 8 à 11 €

Coup de cœur l'an passé avec leur Grande Châtaine 2008 blanc, Thierry et Florence Poulleau décrochent une étoile cette année avec le pinot noir des Mondes Rondes, climat situé à 359 m d'altitude, sur les hauteurs de la montagne de Beaune, comme il se doit en appellation côte-de-beaune. Des vignes d'une petite trentaine d'années couvrent 3,1 ha, soit presque la moitié du domaine réservée à cette cuvée. Celle-ci se pare de rubis et livre un joli bouquet de fruits rouges agrémenté d'une note de cuir. Une attaque vive sur la griotte ouvre sur un palais rond, fruité et de bonne longueur, porté par une belle vivacité finale. Dans deux ans, cette bouteille sera prête pour un rôti de porc au jus.

DOM. LAURIGA Grenache 2010 *
n.c. 5 à 8 €

Le domaine est situé dans les Aspres, sur la commune de Thuir, berceau du célèbre apéritif Byrrh. D'abord nommé Laurinya, le domaine devint Lauriga quand il fut cédé par le roi de France à l'abbaye de Caux. La famille Clar, qui a repris le domaine, respecte son histoire et perpétue un savoir-faire ancestral, envers et contre tout. Les dégustateurs ont aimé ce rosé issu du grenache gris. La robe, pâle aux reflets pêche, dévoile des parfums élégants, de fruits rouges. Ce vin gourmand se montre bien équilibré entre douceur et vivacité. À déguster sur une salade de fruits de mer au pamplemousse rose.

DOM. CHARBONNIER Sauvignon 2010
8 000 - de 5 €

Depuis qu'il a rejoint son père en 2001 sur le domaine, Stéphane Charbonnier, en charge des vinifications, a développé la vente directe. Un nouveau caveau, créé en 2010, accueille désormais les visiteurs. L'occasion de goûter ce sauvignon bien dans son terroir tourangeau, floral et fruité, qui manque peut-être un peu d'ampleur mais reste très plaisant, et qui saura accompagner les petits chèvres locaux.

DOM. LA GUINRANDY Cairanne Vieilles Vignes 2009 **
4 400 8 à 11 €

Une macération en grappes entières (grenache à 75 % et syrah) et un long élevage en fût de dix-huit mois sont à l'origine de ce vin intense et profond, qui distille au nez des parfums soutenus de cassis mûr et d'épices. La bouche, ronde et fine, est soutenue par des tanins bien fondus et enrichie par un boisé vanille subtil qui n'écrase pas le fruit. Un ensemble harmonieux, à découvrir dans deux ou trois ans. Le Visan Cuvée Louise Amélie 2009 rouge (11 à 15 €; 15 000 b.) obtient une étoile pour ses arômes de fruits surmûris, sa générosité et sa rondeur. Un bon potentiel de trois ou quatre ans.

JEAN-PAUL PICARD 2010 *
55 000 5 à 8 €

En venant de Sancerre, il faut traverser tout le village de Bue pour rencontrer la famille Picard, dans le creux de Marloup. Elle vous présentera son blanc 2010 dont le nez exprime de délicates notes de fleurs blanches, sur fond de minéralité. La bouche se fait ronde, presque soyeuse au début, puis la vivacité s'impose. Ces deux facettes se fondent harmonieusement avant une finale un peu pointue aux nuances d'agrumes.

GILLES FLACHER Cuvée Lucie 2009 *
1 200 20 à 30 €

Cette cuvée confidentielle porte le prénom de la fille de Gilles Flacher. Elle offre une belle complexité aromatique : fruits noirs, moka et vanille (dix-huit mois de fût neuf). La bouche est puissante mais enrobée et ragaillardie par la minéralité du granit. À attendre trois ou quatre ans.

VIGNOLE DE LA JARNOTERIE Concerto Vieilles Vignes 2009 *
11 000 5 à 8 €

Carine et Didier Rezé cultivent le sens du partage, en proposant notamment une journée initiatique au cours de laquelle les visiteurs découvrent vignes et chais. Nul doute que lors des agapes commentées par les maîtres des lieux, il y aura plaisir à déguster ce Concerto frais et aromatique, symphonie gourmande à la gloire du cabernet franc. Un vin lestif, sur le fruit, à boire sans attendre. La cuvée 2009 rouge L'Élegante MR (70 000 b.), aux saveurs à framboise, est citée.

DOM. CHARBONNIER Cot 2009
20 000 - de 5 €

Le commune de Chateaufort, un petit peu en retrait de la vallée du Cher, a toujours été renommée pour la qualité de ses vins rouges issus de cot. Cette réputation n'est pas démentie avec ce joli vin au bouquet fruité de myrtille et de pruneau sur un fond réglissé. Puissante des l'attaque, la bouche s'étire longuement jusqu'à la finale, dont les tanins présents s'assouplissent après deux ans de garde. Un tournaie à savourer sur un dessert au chocolat, selon le vigneron.

GILLES FLACHER Les Rouelles 2009 **
4 000 20 à 30 €

Gilles Flacher a repris en 1991 ce domaine fondé en 1806 et qui couvre aujourd'hui 8 ha en saint-joseph et en condrieu. Ce 2009 a connu le fût et les dégustateurs, à l'aveugle, l'ont bien perçu : des notes vanillées et toastées accompagnent l'abricot, la pêche et les fleurs blanches. En bouche, il offre un joli grain, se fait suave, rond et soyeux, longuement porté par une belle minéralité. Parfait sur des noix de Saint-Jacques.

VIGNOLE MUSSET-ROULLIER L'Esquisse 2010 ***
12 000 5 à 8 €

Un peu de cabernet-sauvignon et beaucoup de cabernet franc, des ceps âgés de douze à vingt-deux ans pour ce magnifique rosé. La robe est d'un rose pâle légèrement saumoné. De suaves nuances de fruits très mûrs (cassis, fraise compotée) composent le bouquet. Véritable friandise, le palais se montre riche, gras, gourmand, d'une rare persistance aromatique et équilibré par une juste fraîcheur. En un mot : parfait. Pourquoi pas sur une pintade aux tomates ?

DOM. NIGRI Sec Pierre de lune 2009 **
5 000 8 à 11 €

Ce vigneron en conversion bio se flatte d'exporter ses cuvées jusqu'en Mongolie (on rêve de jurançon dans la steppe...). Son travail minutieux lui vaut une nouvelle fois

Suite article sur le domaine Nigri :
des mentions élogieuses dans le Guide. Ce jurançon sec, à majorité de gros manseng, s'annonce par une robe limpide aux reflets dorés et par un nez intense et frais, où se mêlent les fruits blancs, les agrumes, la menthe, les fleurs blanches et les fleurs séchées, les épices... Expressif lui aussi, le palais attaque avec vivacité, puis se montre rond, ample et gras, tonique en finale. Un vin harmonieux et bien construit. La cuvée Toute une histoire... doux 2009 (11 à 15 €; 11 000 b.) est un liqueux de pur petit manseng aux arômes de fruits mûrs épices, qui obtient une étoile.

VIGNOLE MUSSET-ROULLIER Petit clos 2009 *
13 000 5 à 8 €

Des vignes âgées de quatorze à cinquante ans donnent naissance à cet anjou-villages rubis intense, au nez délicat et expressif qui évoque les fruits rouges bien mûrs, notamment la groseille. La bouche est riche, ronde, gourmande et généreuse, bien dans son millésime. À déguster dès à présent, sur un filet mignon.



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com
Email : patrimoineesterroirs@laposte.net
Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

PATRIMOINE DES TERROIRS

PATRIMOINE DES TERROIRS

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

SÉLECTION
2012

Guide Hachette des vins 2012

Résultat / Results

DOM. BORIES Tradition 2009 *
18 000 € 8 à 11 €

Le cabernet franc (30 %) entre dans l'assemblage de ce madiran dominé par le tannat, qui se présente dans une robe grenat intense animée de reflets rubis brillant. De bonne intensité, le nez évoque les fruits rouges et noirs en confiture, avec quelques notes de sous-bois. L'attaque souple dévoile une matière ronde et douce, aux tanins bien fondus. Un ensemble équilibré dont la longue finale - aux nuances de caramel - laisse présager un bel avenir, même s'il est accessible dès aujourd'hui.

Suite article sur le domaine des Bories :

DOM. DE MOULIN-POUZY 2010 *
40 000 € 5 à 8 €

Représentant la cinquième génération sur le domaine, Fabien Castaing fait progresser les vins depuis son installation en 2000. Pur semillon, son moelleux s'anne de reflets verts livre un bouquet complexe de fleurs blanches, de pamplemousse et de kiwi, souligné d'une touche minérale. La bouche évolue sur un fruité acide qui met volontairement la sucrosité en retrait. Un style intéressant pour ce vin à servir sur une salade de fraises.

DOM. DE LA SANGLIÈRE Prestige 2009 *
18 000 € 8 à 11 €

Un vignoble de bord de mer (non loin du fort de Brégançon) conduit avec les mêmes contraintes qu'en bio, mais sans la certification, par Remy et Olivier de Victor qui poursuivent le travail initié par leur père dans les années 1980. La robe de cette cuvée Prestige est intense, rouge sombre. Le nez laisse deviner un boisé léger (sept mois en demi-muid) agrémenté d'orange confite. L'attaque agréable et gourmande annonce une matière dense, avec un léger retour tannique en finale. À déboucher dès cet hiver, sur un rôti de bœuf en croûte. Deux citations pour le Prestige 2010 rosé (23 000 b.) et la Cuvée spéciale blanc 2010 (5 à 8 €; 6 000 b.) : deux vins harmonieux et frais, qui se distinguent l'un par ses jolis parfums d'agrumes et d'abricot (le rosé), l'autre pour sa minéralité (le blanc).

CH. LAURIGA 2009
n.c. 11 à 15 €

Dans ce site référencé à l'époque romaine sous le nom de Laurigna, les cailloux roulés de la terrasse de Thaur ont servi à la construction des bâtisses du domaine, alternant avec des briquettes rouges dans un style typiquement catalan. Ce 2009 se présente lui paré d'un grenat profond et dévoile des notes épicées et surtout un fruité gourmand. En bouche, l'approche est franche, le tannin de bonne facture, « glissant », et la finale fraîche et agréable. Pour une viande rouge ou des fromages épicés.

ABBAYE DE FONTFROIDE Océus 2009
12 900 € 5 à 8 €

Fondée en 1093, l'abbaye bénédictine de Fontfroide devient une puissance religieuse et foncière après son rattachement à l'Ordre de Cîteaux en 1144. Rempart de l'orthodoxie catholique, elle donna même un pape à la chrétienté avant d'être sécularisée longtemps après, à la Révolution. La vigne, cultivée par les moines pendant des siècles, y renait depuis une vingtaine d'années. Laure d'Andoque et Nicolas de Chevron Vilette s'attachent à proposer des vins dignes du cadre. Cet assemblage de grenache (65 %) et de syrah offre un profil aromatique évoquant l'écrin de nature dans lequel il s'insère : garrigue et pierre chaude. En bouche, de la prestance, du raffinement sur une forte osature, des accents épicés et balsamiques : un vin de caractère. Le rosé Océus 2010 (6 530 b.), léger, vif et pourtant exotique exubérant : une citation aussi.

JEUNAUX-ROBIN Extra-brut Sélection *
20 000 € 15 à 20 €

La Première Guerre mondiale a laissé peu d'édifices anciens dans la Marne. La petite commune de Talus-Saint-Prix en compte deux : une abbaye du XII^e, au hameau de Reclus, et une église du X^e, au hameau de Saint-Prix. Cette dernière, construite sur une ancienne voie romaine, est l'unique vestige de l'ancien village détruit en 1567 lors des guerres de Religion. Les habitants ont reconstruit leurs maisons à quelques centaines de mètres de là, sur le coteau exposé au sud où ils ont planté leur vignoble. Installé en 1999, Cyril Jeuniaux en exploite 5,5 ha. Il a présenté un extra-brut fortement marqué par les noirs (60 % de meunier et 30 % de pinot noir) et qui assemble les récoltes 2007 et 2006. Une fine effervescence traverse la robe pâle et brillante, laissant monter des notes de fleurs, de fruits secs et des nuances grillées. Marquée par les agrumes et par une pointe minérale, la bouche est équilibrée et d'une belle fraîcheur. (RM)

DOM. JEAN-LOUIS BACHELET La Fussièrre 2008
4 000 € 11 à 15 €

La plupart des vignobles établis dans l'un des trois villages qui composent le territoire viticole des Maranges exploitent un bout de Fussièrre. Ce dernier qui couvre environ 29 ha, représente dans l'appellation plus d'un tiers de la surface plantée en 1^{er} cru ; il reste, comme c'est le cas ici, majoritairement planté en pinot noir. Rubis foncé, la Fussièrre de Jean-Louis Bachelet exprime de fines senteurs de violette, de cassis, ainsi qu'un boisé patiné aux nuances épicées et un rien fumées. L'attaque gourmande dévoile une matière plutôt ronde, aromatique, reflétant un mariage harmonieux entre le fruit et les tanins fondus. À boire dans les deux à trois prochaines années sur des viandes blanches - des suprêmes de volailles sauce épaisses par exemple.

DOM. JEAN-LOUIS BACHELET Les Chanlins 2008
1 100 € 20 à 30 €

Ce domaine familial accueille les visiteurs à Derzelles-Maranges, « village sur la colline » situé au sud de la Côte de Beaune. Ses vins proviennent des environs immédiats mais aussi de vignobles installés plus au nord, comme ce pommarid dense et brillant dans le verre. Au nez, on respire des notes de fruits compotés assorties d'un boisé élégant. Même si l'on décèle un petit goût de griolette, les tanins sont encore très présents et marquent la finale. Servez ce 2008 dans trois petites années sur une daube de chevreuil.

DOM. JACOB 2009 *
6 000 € 30 à 50 €

À Ladox, les Jacob cultivent 12 ha sur quatre appellations, dont 1,07 ha en corton-charlemagne. Régulièrement sélectionné dans le Guide, ce grand cru présente dans ce millésime une septante robe d'or pâle limpide. Au nez, les fleurs blanches et les fruits secs dominent un boisé subtil. Après une belle attaque citronnée, le palais se révèle rond, dense, concentré, sous-tendu par une délicate fraîcheur minérale. À laisser en cave au moins deux ou trois ans et à réserver pour un poisson noble, un filet de turbot au beurre blanc par exemple.

Suite article sur le domaine Jacob :

DOM. JACOB Les Valozières 2009
3 000 € 20 à 30 €

Ce domaine familial de 12 ha connaît bien ce lieu-dit qui jouxte sa commune de Ladox avant de partir à l'assaut de la colline de Corton. On retrouve assez régulièrement ce demi-hectare de Valozières planté de vignes de quarante ans. Le 2009, d'un rubis classique, parle avant tout la langue du pinot, un pinot chaleureux aux accents de confiture de cerises. Si les tanins sont bien présents, l'attaque souple, sur le fruit, dessine les contours d'un vin facile, plutôt destiné au plaisir immédiat. À partager dès la fin de l'année avec un lapin aux pruneaux.

DOM. JACOB 2009
20 000 € 11 à 15 €

Le domaine, réparti sur quatre communes, a son siège à Ladox ; comme les hirondelles qui reviennent chaque année nicher aux mêmes endroits, la famille Jacob est au rendez-vous dans cette appellation. Sous un habit rubis foncé, cette cuvée issue de vignes de quarante ans libère un nez vineux de fruits rouges et noirs qui se prolonge dans un palais souple, équilibré et gourmand. À déguster sur des brochettes de volaille dès l'été prochain.

CH. LACOMBE NOAILLAC 2008 *
150 000 € 11 à 15 €

Jean-Michel Lapalu a parfaitement compris le rôle de l'interaction du bois et d'une vendange à maturité. En témoignage ce 2008 d'une belle couleur entre pourpre et rubis qui développe un bouquet riche aux parfums d'amande grillée, de clou de girofle et de poivre. Tout aussi aromatique (fruits rouges et vanille), le palais se distingue par sa complexité et par ses tanins fondus. Du même producteur, le Ch. Les Traverses La Franque 2008 (5 à 8 €; 80 000 b.) est cité. Encore un peu fermé mais assez souple, il est à attendre deux ans.

JEAN-PIERRE ET ALEXANDRE ELLEVIN 2009
15 000 € 5 à 8 €

Après différents stages, notamment en Australie, Alexandre Ellevin a rejoint son père Jean-Pierre au domaine familial. C'est lui désormais qui est chargé des vinifications, avec comme objectif le respect de la typicité du terroir. Il ne s'est pas trompé avec ce millésime

Suite article sur le domaine Ellevin :

2009 dominé par la vivacité et la minéralité, au nez comme en bouche. On perçoit les fruits aussi, discrets, et on apprécie sa finesse. Pour un plateau de fruits de mer, dès à présent.

DOM. JACOB Les Carrières 2009 *
1 200 € 30 à 50 €

En plein coteau, ces Carrières ont vu pousser des ceps aujourd'hui âgés de quarante ans, à l'origine de ce corton très réussi. Drapé dans une robe rubis intense, le vin dévoile des senteurs de petits fruits noirs (cassis et myrtille) agrémentées d'une touche de moka apportée par douze mois de fût. Le palais se montre rond, suave et concentré, étayé par des tanins élégants. À déguster dans quatre ou cinq ans, sur une daube de sanglier.

CH. ROCHES DE FERRAND Elevé en fût de chêne 2008 *
10 700 € 5 à 8 €

La robe de ce 2008 brille d'un joli rubis éclatant. Le bouquet mêle les fruits frais et le poivre à quelques notes de cuir. Les tanins se font soyeux et veloutés, en soutien d'un palais ample et gourmand. Une pointe d'austérité en finale appelle deux ou trois ans de garde. Le second vin de la propriété, le Ch. Vray Houchat 2008 (5 à 8 €; 80 000 b.) est cité.

DOM. LA MÈREUILLE 2009 ***
2 600 € 5 à 8 €

Créé en 1970 par Michel Bouyer, le domaine est conduit depuis 1993 par son gendre Philippe Granger. Ce dernier a élaboré un vin de haute lignée, très généreux : c'est un 2009, millésime « solaire », 100 % grenache.

Suite article sur le domaine de La Mereuille :

cépage volontiers prodigue. Au nez, les fruits macérés (groseille, mirre, myrtille) sont mêlés d'épices. En bouche, on aime sa générosité donc, mais aussi son volume impressionnant, le velouté de ses tanins, et cette indispensable fraîcheur (notes de pierre à fusil) qui fait l'équilibre. Bref, un grand village, à déguster dès l'automne comme dans cinq ans, sur un plat majestueux de préférence.



CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : www.patrimoinevin.canalblog.com

Email : patrimoineesterroirs@laposte.net

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

