

Sélection Loire millésime 2015

(sans indication contraire)

minérales, caillou, bouche tendue, vive, garnie, dense, serrée, en finesse. Sera disponible en mars 2018. Actuellement, c'est le 2013 qui est en vente, à 19,50 €.

15 - Les Granges. Fruits rouges, note prune, feuillage, bouche élégante, petits tanins croquants, du bon végétal, frais. Mise en bouteille au printemps. En vente en juin, 8,75 €.

16 - Chinon blanc. Nefle, poire, mirabelle, bouche tonique, vive, droite, longue, minéralité en finale. En vente en juin, 12,50 €.

> Domaine Angelliaume
02.47.93.06.35.

La propriété a été reprise l'an dernier par deux salariés, Hervé Menier (vignes et vinification) et Laëtitia Tetrault (commercial et administration). « Avec deux investisseurs, on a racheté la récolte 2014 et récolte 2015. Nos associés ne s'occupent pas du domaine, ils ont juste investi. »

15,5/16 - Domaine des Falaises. Poivre, fruits noirs, cerise, charnu, tanins serrés, minéral, juteux, profond. 5,90 €.

15 - Les Trois Terroirs. Cerise, note mentholée, tanins veloutés, noyau, gourmand. 4,80 €.

Bourgueil et saint-nicolas-de-bourgueil

> Yannick Amirault
02.47.97.78.07-06.80.68.38.66.

Bourgueil
15,5 - La Coudraye. Nez feuillage, rose rouge, bouche tendre, élégante, en finesse et longueur. 10 €.

Saint-nicolas-de-bourgueil
17 - Les Malgagnes. « On a essayé l'élevage en amphore, voir comment ça évoluait dans le temps, car on trouvait que cette cuvée prenait trop le bois avec uniquement des fûts. Et on est très satisfaits. » Quantité limitée. Nez fruits rouges, pivoine, bouche pure, bien parfumée, fruitée et minérale, longueur et finesse des tanins. En vente en décembre, 25 €.

> Pierre et Rodolphe Gauthier
02.47.97.41.06.

Bourgueil
17 - Clos nouveau. Nez fermé, bouche très tendue, élégante, minéral, caillou, tanins vifs, finesse, fraîcheur. Vin de garde. Sera disponible début 2018. Actuellement en vente : le 2011, à 39,50 €.

16/16,5 - Les Vingt Lieux-dits. Assemblage à la cuve de 20 lieux-dits différents. Framboise, cerise, bouche feuillée, élégante, en longueur, étirée, bien persistant. Disponible en janvier 2017. Actuellement : le 2014, à 10,90 €.

15 - Jour de soif. Nez bien fruité à dominante cerise, bouche encore touffue, garnie, légèrement épicée, matière généreuse. 8,70 €.

> Domaine de La Lande
Marc et François Delaunay
02.47.97.80.73.

Bourgueil
15 - Domaine. Un 2015 très floral, avec des notes de cerise, bouche élégante, fine mais avec une jolie matière derrière. « On était un peu inquiets au début, mais, au fil du temps, le vin se raffermi. » Disponible en janvier 2017. Les 2013 et 2014 sont à la vente : 6 €.

16,5 - Prestige. Fruits rouges, bouche tendre, élégante en attaque, plus ferme ensuite, tanins présents mais sans dureté, joli fruit, réglissé. Disponible en avril 2017. Actuellement : le 2013 à 10 € et le 2014 à 12 €.

> Domaine de la Coteleraie
Gérald Vallée
02.47.97.75.53.

Saint-nicolas-de-bourgueil
16,5 - La Croisée. Réducteur, cerise, profond, bouche tannique, serrée, sans dureté, tanins de qualité, long et pur. Future jolie bouteille. En avril, 9,80 €.

15,5 - Pigeur fou. Nez fruits rouges, floral, bon végétal. Bouche très fraîche, élégante, vive, bien fruitée. En avril, 12,50 €.

Muscadet
> Jo Landron
02.40.54.83.27.

Muscadet-sèvre-et-maine
16 - La Louvererie. Assemblage de plusieurs parcelles. Nez feuillage, citronné, fruits blancs, note silex, bouche fraîche et tendre, bonne longueur, finale relevée, poivre blanc, bon équilibre. 7 €.

16 - Amphibolite. La cuvée célèbre de Jo, à boire jeune pour son côté fruité et fringant. Pêche blanche, pomme verte, bouche tendre, gourmande, très fruits blancs, délicieux. 11,50 €.

16,5 - Clos de la Carrière. Vignes de plus de 50 ans sur orthogneiss. Nez fermé, réductif, bouche tendue, riche, austère à ce stade mais avec un fort potentiel de garde. En avril, 8,50 €.

> Domaine Michel David
02.40.36.42.88-07.71.64.08.62.

Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie
15,5/16 - Clos du Ferré Vieilles Vignes. Vignes de 50 ans en moyenne. Floral, fruits blancs, suave, net, claquant, note amère agréable, crayeux, harmonieux. Disponible en avril, 5,35 €.

Sancerre et menetou-salon
> Julien et Clément Raimbault
02.48.79.33.50-06.45.47.41.24.

15 - Tradition. Nez poire, fruits blancs, floral, bouche vive, fraîche, gras, gourmand, séduisant, plaisir immédiat. En vente en avril, 11 €.

16 - Les Chasseignes. Nez riche, agrumes, pommelo, pomme mûre. Bouche riche, dense, avec une sucrosité du fruit qui le rend savoureux bien que le vin soit sec, long, fin, bonne acidité qui prolonge la bouche.

En vente en septembre, 13 €.

16 - Zeste. Sélection de vignes de plus de 50 ans. Nez citronné, très

agrumes, bouche tendue, vive, nerveuse, longue, finesse et fraîcheur. En septembre, 17 €.

> Domaine Gérard et Pierre Morin
02.48.54.36.75-06.32.05.79.61.

Le domaine consacre un tiers de sa surface au rouge, ce qui n'est pas courant à Sancerre. « Nos pinots sont tous de très terres blanches (murs calcaires), que de bons terroirs. »

15/15,5 - Belle Chaume (rouge). Vinifié en cuve, élevage en barriques. Nez fruité, cerise, bouche ronde, tanins enrobés en attaque, plus tendu en finale, long, bien équilibré. Disponible fin 2017. Actuellement, le 2012 est en vente à 16 €.

16,5 - Chant de l'Orme. Nez silex, poivre, pêche blanche, vin plus tardif, élégant, tendu, forte minéralité, long, demande un an ou deux de garde.

En vente à la fin de l'année, 17 €.

16 - Ovide. « Comme le poète, mais c'est le prénom de mon ancien voisin qui avait confié sa vigne il y a trente ans à mon père. » Nez fruits blancs, pêche blanche, bouche ronde, large, gourmand, gras mais avec de la fraîcheur.

En vente à la fin de l'année, 15 €.

> Domaine Michel Girault
02.48.54.25.73-06.74.44.69.12.

16 - La Silicieuse. Pommelo, noisette fraîche, suave, ample, tendu, minéral, finale sur le zeste de citron. A attendre.

En vente en avril, 10,30 €.

15,5 - Le Chêne marchand. Pamplemousse, agrumes, vif, tendu, bon amer, long, minéral, très net.

En vente en mai/juin, 13,30 €.

> Domaine Jean-Paul Picard & Fils
02.48.54.16.13-06.07.22.83.27.

15 - Le Chemin de Marloup. Tout en fruit, sapide, pointe saline, pêche blanche, minéral, harmonieux. 9,20 €.

Menetou-salon
14,5/15 - Blanc. Fruits jaunes, pêche, pommelo, suave, bien équilibré, beaucoup de fruit, frais, gourmand. En avril, 8,50 €.

Touraine
> Domaine de la Charmoise
Marionnet Père & Fils
02.54.98.70.73.

16 - Gamay Premières Vendanges. Sans soufre et sans oxydation ni goût déviant ! Fruits rouges et baies noires, bouche ronde tendre, enveloppée, gourmande, déjà délicieux. 10,50 €.

16,5 - Gamay Renaissance. Franc de pied et sans soufre. Fruits frais, cerise, bouche garnie, tanins enrobés et présents, framboise, assez équilibré de fruit. 15 €.

Vouvray et montlouis
> François Chidaïne
02.47.45.19.14.

Les 2015, en vouvray comme en montlouis, seront disponibles en septembre. C'est le millésime

2014 qui est encore actuellement à la vente et dont nous mentionnons les prix à titre indicatif.

Vouvray
17,5 - Clos Baudoin. En fin de fermentation, encore 4 grammes de sucre. Pêpin de pomme, agrumes, bouche vive, tendue, encore un peu de sucre qui lui confère un côté solaire; après la fermentation, un grand vin très dynamique. Le 2014 est à 21,90 €.

16 - Le Bouchet, demi-sec. Exposé nord, nez citronné, fermé, bouche tendue, un peu austère mais beaucoup de finesse dans la structure. Vin de garde (18 grammes de sucre). Le 2014 est à 17,80 €.

Montlouis
16 - Les Choisisles. Nez épicé, poivré, bouche tendue, serrée, poivrée, droite, vin nerveux, fin, tonique. Le 2014 est à 17,80 €.

15,5 - Clos du Breuil. Nez abricot, pêche jaune, fruits au sucre, bouche large, grasse, puissante, vin riche, gourmand, assez solaire. Le 2014 est à 16,30 €.

17 - Les Tuffeaux, demi-sec. Nez floral, note épicée, abricot frais, bouche tendue, tonique, long, très fin. 21 grammes de sucre sans que cela paraisse sucré. Le 2014 est à 16,30 €.

Anjou
> Patrick Baudouin
02.41.74.95.03.

17,5 - Cornillard (blanc). Nez pommelo, pomme, cannelle, bouche dense, épicée, du gras et de l'acidité, long, fin, riche, très beau vin à venir dans la lignée du 2014, une pure merveille de complexité. En cours de vinification. Le 2014 sera disponible à partir de juin, 24 €.

> Domaine Les Grandes Vignes
J.-F. Vaillant
02.41.54.05.06.

14,5/15 - L'Aubinaie (rouge). Fruits noirs, bigarreau, velouté, frais, dense, profond, long sur le poivre, séveux. 9,50 €.

> Domaine Gaudard
Antoine Aguilas
02.41.78.10.68.

15,5 - Anjou blanc. 100 % chenin. Vinification en barriques. Nez séduisant, fruits blancs, floral, rond, mentholé, séveux, très net. 7 €.

Quincy et châteaumeillant
> Domaine Roux
02.48.64.76.10-06.19.94.73.37.

15 - Quincy. Floral, frais, note mentholée, onctueux, suave, fin, pamplemousse. 7,80 €.

15 - Châteaumeillant gris. Fin, floral, rose, groseille, suave, gourmand, finale épicée, frais. 7,60 €.

> Vincent Siret-Courtaud
02.48.68.92.18-06.63.51.71.18.

Deux domaines : le Domaine du Grand-Rosières lui vient de son père, et il a créé le Domaine Siret-Courtaud.

Quincy
15 - Domaine du Grand-Rosières. Nez frais, friand, juteux,

bon amer, poire, pamplemousse, harmonieux, assez riche.

15,5 - Domaine Siret-Courtaud. Riche, onctueux, épices, fruits blancs mûrs, note exotique, opulent.

Tous deux en vente en avril, 8,70 €.

Châteaumeillant
14,5/15 - Gris du Domaine Siret-Courtaud. Bien aromatique, petits fruits rouges, groseille, fraise, très gourmand, du volume, rond, bonne fraîcheur. 8 €.

> Domaine Goyer
06.63.78.01.80-06.09.99.51.65.

15 - Châteaumeillant gris. Petits fruits rouges, groseille, du volume, bien gras, gourmand. 7,60 €.

14,5/15 - IGP val-de-loire. 50 % sauvignon et 50 % chardonnay, en cuve. Riche, complexe, melon, fruits jaunes, le chardonnay domine, bonne amertume, équilibré, fin. 7 €.

Pouilly-fumé
> Marielle Michot
06.63.33.36.29.

16 - Pouilly-fumé. Encore sur lies, bien aromatique, fruits blancs, note mentholée, très savoureux, de la chair, harmonieux, crayeux, bon potentiel. Disponible en septembre. C'est le 2014 qui est en vente... jusqu'à épuisement du stock. 9 €.

> Domaine Marchand & Fils
(EARL Les Kérotis)
Clément Marchand
03.86.24.93.55-06.13.07.61.03.

15 - Les Kérotis. Nez subtil, fin, fruits blancs, agrumes, délicat en bouche, bien minéral, nerveux. 9,50 €.

Coteaux-du-giennois
> Vignobles Berthier
02.48.79.40.97.

Les Vignobles Berthier comprennent le Domaine Montbenoit (coteaux-du-giennois) et le Domaine des Clairmeaux (Sancerre).

15 - Blanc. Typé sancerrois, frais, gourmand, minéral, pamplemousse, finale très nette. 8,50/9 €.

15 - Blanc Terre de silex. Nez encore sur la réserve, fruit pur, bien minéral, tendu, agrumes en finale, salin. En vente en juin, 15 €.

Et aussi en Sancerre
15 - Domaine des Clairmeaux. Fruits blancs, citron, note exotique, minéral, légère astringence, vif, claquant. En avril, 12 €.

Côte-ronnaise
> Domaine Sérol
04.77.64.44.04.

16 - Eclat de Granit. Cerise, beaucoup de fruit, tanins soyeux, fin, complexe, riche, poivre en finale. Disponible en avril, 9,50 €.

15 - Blondin. Fruits noirs, épices douces, très juteux, dense, velouté, charnu, minéral, profond. En avril, 11 €.