

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

Languedoc

Nos découvertes à Limoux
Cabardès et Malepère

LE SALON
MILLÉSIME BIO
96 cuvées phares
à Montpellier

LES PLUS BEAUX CABERNETS FRANCS DE LOIRE

Toutes les nuances de ce grand
cépage rouge en 100 cuvées

Selosse et
Jacquesson
Deux styles
champenois

ENQUÊTE
POURQUOI LA VIGNE
EST EN DANGER

BOUCHÉE À LA REINE
Avec un blanc ou
un champagne ?



Dégustation
mythique
PIÉMONT
contre
BOURGOGNE

Vive le cinéma !
Cédric Klapisch
homme de l'année

LES CUVÉES QUI BOUSCULENT

Ces vins remettent en question les acquis pour mieux réinventer les codes ligériens

Signés par des débutants mais aussi nés d'expérimentations conduites par des vigneron confirmés, ces cabernets francs atypiques proposent une lecture rafraîchissante des rouges de Loire.

16,5/20

YANNICK AMIRAULT

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Les Malgagnes Amphore 2016
Très belle maîtrise de la vinification et de l'élevage d'un an en amphores. Il en ressort une texture très fine, extraite en douceur, avec une franchise de fruit mûr et expressif de fraise qui rend ce vin accessible jeune. La finale reste moins droite que le même vin passé sous bois.
25 € // 2018-2026

16/20

CLOS DE L'ÉLU

Anjou-Villages Magellan 2015
Éblouissant de fraîcheur et d'éclat de fruit ! Si frais que des notes d'agrumes et de poivre concassé surgissent au nez. Une légère granulosité en bouche étire ce vin vers une finale sapide, au plus proche du goût du raisin.
33 € // 2018-2025

16,5/20

DOMAINE DE L'ÉCU

Vin de France Méphisto 2015
Cet iconoclaste est l'unique cabernet franc cultivé dans le pays du Muscadet. En biodynamie depuis des années, le domaine vinifie et élève ses vins sans soufre ajouté en amphores. D'une vitalité confondante, ce vin explore un subtil univers floral et épicé vers une allonge épurée, vivifiante dans sa jeunesse.
27 € // 2018-2022

16/20

NICOLAS REAU

Anjou L'Enfant Terrible 2016
Un 2016 haut en couleur, finement fumé par son élevage et d'une très belle vitalité de fruit. Sa finale enlevée est généreusement épicée.
30 € // 2019-2030

15,5/20

SÉBASTIEN DAVID

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Vin d'une Oreille 2014

Sébastien David foule ici son cabernet franc en grappes entières avant de le vinifier et de l'élever en barriques sans soufre ajouté. Floral, avec des notes sanguines agréablement austères, il se montre svelte et nourrissant.
38 € // 2018-2030

15,5/20

DOMAINE STÉPHANE DELETTRE

Bourgueil 2016
Derrière la réduction, cette cuvée peu

extraite est enveloppée par un boisé fin issu d'un élevage de neuf mois en barriques. Tout en finesse, certainement peu sulfité, ce nouveau venu se montre savoureux. Un domaine à suivre de près.
15 € // 2018-2026

15,5/20

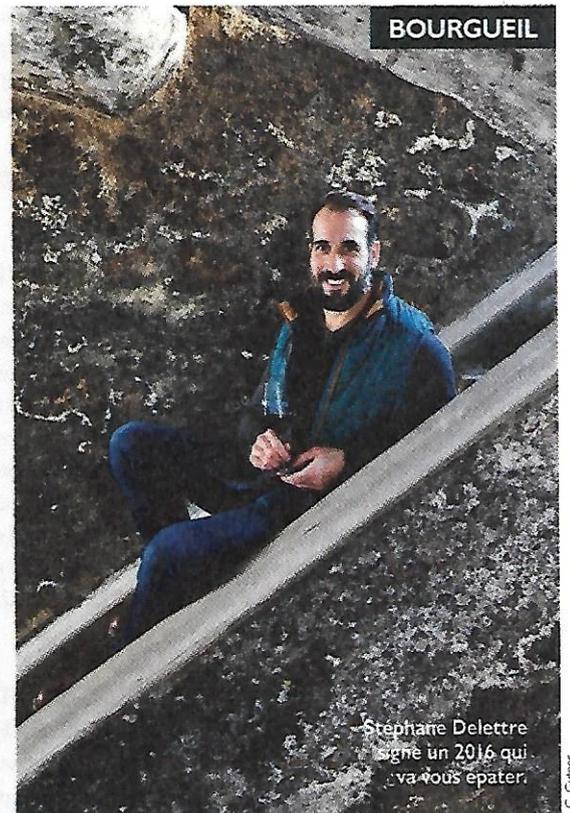
DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Bourgueil Notre histoire 2015
Installé en 2009, Xavier Courant poursuit sa progression. Désormais,

DOMAINE STÉPHANE DELETTRE

Il a benné sa première vie !

Picard, Stéphane Delettre a longtemps vendu du matériel de chantier. À l'approche de la quarantaine, il décide pourtant de se bâtir une carrière de vigneron. En 2012, il part se former à Beaune. Diplôme en poche, il prend le chemin du Bourgueillois où il apprend les fondamentaux avec Laurent Herlin et Sébastien David, deux vignerons bio. Après avoir déniché des parcelles à Restigné, c'est le grand saut en 2016. Pour sa première vinification, Stéphane a produit un bourgueil tout en finesse, proche d'un fruit "nature" sans céder au profil de simple vin de soif d'un premier millésime. Une base solide pour la suite.



CLOS DE L'ÉLU

Leur cuvée Magellan naît dans la terre cuite

« **Q**uand nous nous sommes installés en 2008, le cabernet franc était notre bête noire. Sur les terroirs chauds et précoces de schistes, les bonnes maturités entre la peau et le jus sont délicates à trouver. Les vins peuvent vite basculer dans la dureté puis se "désosser" après quelques années », se souvient Thomas Carsin, vigneron touche-à-tout. Pour extraire en douceur les cabernets de sa cuvée Magellan, il vinifie en amphores de 400 litres non enterrées. La fermentation lente au contact de la terre cuite lui permet d'obtenir un fruit revigorant qu'il dompte ensuite deux ans en barriques. Ses cabernets sont parmi les plus ambitieux d'Anjou.



Avec leurs vins, Thomas et Charlotte Carsin dessinent l'avenir de l'Anjou.

ANJOU

il partage l'élevage de son cabernet franc entre les cuves et les œufs béton. Légèrement animal à l'ouverture, il faudra longuement passer ce rouge en carafe pour révéler sa fougue, sa matière mûre pourvue de tanins stimulants.

15 € // 2018-2030

15,5/20

LES MAINS ROUGES

Chinon Clos Guillot 2015

Ce micronégoce bio de Chinon, à la démarche peu interventionniste, a été créé en 2014. Sa gamme se compose d'une cuvée de soif, Serial Drinker, et de cuvées parcelles qui montent en puissance, à l'image de ce Clos Guillot (argilo-calcaire) parfumé de notes bien mûres tout en étant finement extrait. Un cabernet franc tirant vers le pinot noir... À suivre !

25 € // 2018-2026

15/20

SYLVIE AUGEREAU

Anjou Les Manquants 2015

Notre collaboratrice Sylvie Augereau

a élaboré son premier millésime en 2014. Son cadet se montre très original. Le poivron noble embrasse une bouche veloutée soulignée par une acidité fringante. Sans soufre ajouté, le fruit supporte mieux l'air que le 2014 qui dévoile déjà des notes oxydatives.

25 € // 2018-2020

15/20

DOMAINE ANSODELLE

Bourgueil Rencontre 2016

L'impression d'acidité volatile donne une granulosité à cette cuvée signée Anne Rouxelin et Sophie Raimbaut, deux néovigneresses installées depuis 2014. Certainement peu protégé par le soufre, ce vin se montre très avenant avec sa concentration et sa fraîcheur. À boire dans sa jeunesse.

12 € // 2018-2022

15/20

DOMAINE CATHERINE ET PIERRE BRETON

Bourgueil La Dilettante 2015

La sensation d'une courte macération

et le profil très poivré rapprochent ce cabernet franc d'un joli pineau d'aunis. Son élevage d'un an sans soufre met en valeur un vin sanguin très gourmand. Très belle bouteille de bistrot.

14 € // 2018-2022

15/20

DOMAINE DU MORTIER

Bourgueil Les Pins 2015

Un fruit au profil nature, en demi-puissance s'affirme en souplesse et croquant, avec un léger côté sudiste évoquant la garrigue et le poivre. Hyper digeste et stimulant.

11 € // 2018-2020

15/20

LAURENT HERLIN

Bourgueil Illuminations 2015

La chair épicée et réglissée de ce 2015 biodynamique se détend tranquillement. Elle offre alors un grain de tanins doux et une finale marquée par un millésime solaire et gourmand. À boire dès aujourd'hui.

15 € // 2018-2022

14,5/20

CLOS SAINT-FIACRE

Orléans-Cléry 2015

Un cabernet franc original issu du petit vignoble d'Orléans. L'expression tendue de ce vin septentrional est particulièrement marquée. À carafier pour l'inciter à se détendre.

8 € // 2018-2025

14,5/20

DOMAINE ANSODELLE

Bourgueil Conversation 2016

Ce vin peu extrait et plein de fraîcheur fait davantage jaillir le côté épicé du cabernet franc que son fruité. Pas d'un grand raffinement mais franc du collier.

16 € // 2018-2020

14,5/20

DOMAINE COUSIN-LEDUC

Vin de France Pur Breton 2016

Un 2016 imaginé par Olivier Cousin, pionnier des vins SAINS (sans aucun intrant ni sulfite) en Anjou. Le fruit épicé est immédiatement gourmand