



La revue du Vin de France  
Juin 2012

## VINS ROUGES (560 vins dégustés)

**D**ans cette année compliquée aux vendanges très longues, les cabernets font le grand écart, assez tendres et fruités lorsqu'ils ont été récoltés tôt, mais vite comptés ou trop chauds s'ils ont été vendangés pendant les chaleurs de septembre. À Bourgueil et sur les schistes angevins, les vigneron ont mieux su choisir la date de récolte. À Chinon et dans le Saumurois, ils ont souvent trop attendu et perdu la fraîcheur pour basculer dans le confit. Des efforts dans la précision des élevages et des extractions ont été faits en Centre-Loire, les rendant digestes mais peu aptes à la garde. J.-E. S.

### Grandes réussites

■ **DOMAINE PELLÉ**  
Menetou-Salon Les Lis  
Élevé en cuves bois et fûts de 400 litres, d'une belle couleur, une jolie concentration finement boisée sur des notes de graphite. Une jolie structure souple et digeste, marquée par une minéralité qui apporte la profondeur. Une référence dans l'appellation. **16,50 €**

## VINS BLANCS (790 vins dégustés)

**S**'ils n'ont pas l'acidité des 2010, les vins sont tendres et faciles d'accès : les sauvignons et cuvées "domaine" sont déjà prêts à boire. En Centre-Loire, les vins issus de silex sont plus austères et droits, ceux issus d'argiles

manquent parfois d'énergie. En Muscadet, la précision des élevages sur lie sera primordiale pour ne pas masquer des matières fluides. Les meilleurs chenins angevins et tourangeaux ont donné des vins secs élégants et nuancés. De magnifiques tries de liquoreux alliant fruité et concentration sont au rendez-vous, surtout en Anjou et à Vouvray. J.-E. S.

### VINS BLANCS Réussites exceptionnelles

■ **DOMAINE PELLÉ**  
Menetou-Salon  
Les Blanchais  
Derrière les notes d'agrumes mûrs et de poire, le terroir prend le dessus avec un jus fin, onctueux, équilibré, qui a conservé une fraîcheur racée. Voilà une expression harmonieuse du sauvignon et du terroir. **15 €**