



domaine Pellé

RVF n° 572 / juin 2013

« la vérité sur le millésime 2012 »

page 173

INTERNET

s où achete

urs vins "bio

DE FRANCE

www.larvf.com

La vérité sur le millésime 2012

■ Rhône, Languedoc, Roussillon,
misez d'abord sur le Sud !

■ 58 coups de cœur dans toute la France

■ **NOS 1608 MEILLEURS VINS**

STÉPHANE LE FOLL

« On ne peut pas empêcher
les Chinois d'acheter nos crus ! »

**VINS ALLEMANDS,
AUTRICHIENS, PORTUGAIS...**

Apprenez à lire leurs étiquettes



252 PAGES

Les vins blancs

Réussites exceptionnelles

■ **DOMAINE VINCENT PINARD**
Sancerre Chêne Marchand
Nez raffiné, intense et complexe ; matière cristalline et ample, à la maturité idéale. Vin enthousiasmant et déjà délicieux. **Env. 28 €**

■ **DOMAINE VACHERON**
Sancerre
Clos des Remparts
Un vin d'une admirable complexité, ciselé et tranchant dans ses saveurs, à la finale transparente et incroyable de persistance. Un vrai jus de roche salin. Une nouvelle grande cuvée de sauvignon est née. **N. C.**

■ **DOMAINE HUET**
Vouvray Clos du Bourg
Nez très pur (fleurs blanches) ; bouche délicate, alliant vivacité de saveurs et volume. Une harmonie qui se déploie tout en douceur. **19 €**

■ **DOMAINE GÉRARD BOULAY**
Sancerre Clos de Beaujeu
Nez de mirabelle ; matière riche et ample, profil charnu mais svelte, saveurs très pures et précises. Un vin d'une grande franchise, très persistant. **18 €**

■ **DOMAINE DE LA PÉPIÈRE**
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie
Clos des Briords
Précis et intense, beaucoup de relief et d'équilibre, maturité de fruit idéale qui préserve toute la fraîcheur, excellente allonge, grande envergure. **6,50 €**

■ **DOMAINE VACHERON**
Sancerre Le Paradis
Attaque citronnée (yuzu), matière

NOTRE COUP DE CŒUR

Muscadet

MARC OLLIVIER ET RÉMI BRANGER

Domaine de la Pépière

De vieilles vignes hors classe

Associé depuis 2010 avec Rémi Branger, Marc Ollivier a créé, en 1984, le domaine de la Pépière, lequel compte aujourd'hui 35 hectares, en sélectionnant les meilleures parcelles et les plus vieilles vignes, essentiellement situées sur sols granitiques. Le domaine est certifié en "bio" depuis 2007, et tout est fait pour respecter au maximum l'intégrité des raisins, avec des vendanges manuelles et une absence de levurage. Parmi de nombreux vins, dont de croquants rouges de merlot, côtes et cabernet, les cuvées domaine de la Pépière et Clos des Briords (issue de vignes plantées en 1930) sont exceptionnelles en 2012, d'une rare intensité et sincérité de saveurs. **J.-E. S.**



MARC OLLIVIER
ET RÉMI
BRANGER.
Ils savourent
leurs vins et
le résultat
d'un travail
attentif
de la vigne.

ample, une chair ciselée, au moelleux aérien, au souffle croquant en finale. Un vin digeste et salin. **30 €**

■ **DOMAINE ALPHONSE MELLOTT**
Sancerre Génération XIX
Très pur, cristallin, incisif, digeste et tranchant, tout en tension et densité, superbe équilibre. **N. C.**

■ **DOMAINE HUET**
Vouvray le Haut-Lieu
Vin parfumé, énergique et intense. Ciselée, tout en nuance et allongé, la bouche offre une grande profondeur et une sève cristalline. **15 €**

■ **DOMAINE DE BELLIVIÈRE**
Jasnières
Les Rosiers
Une matière élancée, ferme, nuancée, éclatante de santé et de saveurs, un grand blanc bâti pour la garde. **21 €**

■ **DOMAINE AUX MOINES**
Savennières
Roche aux Moines
Volume dense et savoureux, éclat du fruit et sève, notes épicées, quinine, très intense et persistant. **N. C.**

■ **DOMAINE VINCENT CARÈME**
Vouvray Le Clos
Matière vigoureuse et robuste, dotée d'une grande allonge énergétique. Il fera une grande bouteille. **19,40 €**

■ **DOMAINE LUNEAU-PAPIN**
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie
Terre de Pierre
Nez expressif et complexe, chair croquante, tout en muscle, nerveuse, fraîcheur épicée en finale. **12 €**

■ **DOMAINE FRANTZ SAUMON**
Montlouis Minéral +
Chair limpide, gourmande, très savoureuse. Grande élégance. **13 €**

■ **DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON**
Anjou À Françoise
Joli boisé fin, profondeur de chair, c'est tendu, élancé, cristallin, très élégant, remarquable de précision et d'allonge. **25 €**

Grandes réussites

■ **DOMAINE VACHERON**
Sancerre Le Pavé
Matière tonique, grand volume de bouche, trame élancée et charnue qui se prolonge en finale. Les cuvées Les Chambrates et Les Romains sont également admirables. **30 €**

■ **DOMAINE VINCENT RICARD**
Touraine Les Trois Chênes
Boisé fondu qui apporte du volume, mâche et richesse de chair, délicieux petits amers en finale. **9 €**

■ **DOMAINE DE BOIS MOZÉ**
Anjou Terre de Haut
Vin aiguisé, salin, aux notes de fruit mûr, avec du volume. C'est complexe et savoureux. **6,50 €**

■ **DOMAINE
DES ROCHES NEUVES**

Saumur L'Insolite
Bouche franche, à l'acidité élevée et
à la maturité sur le fil. **18 €**

■ **DOMAINE
SAINT-NICOLAS**

Fiefs Vendéens Brem
Le Haut des Clous
Chenin de grande précision, limpide,
d'une belle droiture de saveurs. La
finale fait la queue de paon. **18 €**

■ **DOMAINE DE L'ÉCU**
Muscadet Sèvre-et-Maine
sur Lie Granit

Chair précise et croquante, expres-
sive, ample, savoureusement épi-
cée. Race évidente. **10 €**

■ **DOMAINE
DE LA BERGERIE**

Savennières La Croix Picot
Une matière dense et tonique,
vibrante, énergique. **10,50 €**

■ **DOMAINE DE ROME**
Sancerre

Chair précise, épicée, mûre et éclat-
tante, au fruit savoureux qui évoque
les agrumes et le poivre vert. **7 €**

■ **DOMAINE DE MONTCY**
Cour-Cheverny Plénitude

Une chair nuancée et élégante.
Attention à l'élevage pour bien pré-
server toutes les qualités de cette
superbe matière première. **H. C.**

■ **DOMAINE HENRY PELLÉ**
Menetou-Salon
Les Blanchais

Jus vif, éclatant, précis et tendu,
beaucoup de vigueur et d'intensité
saline. **17 €**

■ **DOMAINE LISE
ET BERTRAND JOUSSET**

Montlouis
Premier Rendez-Vous
Vigoureux, sain et mûr, en énergie
et précision de saveurs. Équilibre
tonique et profond. **13 €**

■ **DOMAINE
DE BELLIVIÈRE**

Coteaux du Loir
Vieilles vignes éparses
Bouche précise, citronnée, énergi-
que, matière vigoureuse. **30 €**

■ **DOMAINE
LA TOUR SAINT-MARTIN**
Menetou-Salon Honorine

Léger boisé de qualité, matière vigo-
reuse, ample, profonde et scin-
tillante. Un diamant brut que
l'élevage va polir. **21 €**

■ **DOMAINE
FRANÇOIS CROCHET**

Sancerre
Le Chêne Marchand
Expression cristalline et sur le fil du
sauvignon. Un vin effilé tout en ten-
sion et pureté de fruit, à la finale
désaltérante et persistante. **19 €**

■ **DOMAINE
LES HAUTES NOËLLES**

Muscadet sur lie
Côtes de Grandlieu
Chair lumineuse, précise, salivante,
intègre, d'une grande profondeur,
de l'éclat : vin racé. **7,80 €**

■ **DOMAINE
ALEXANDRE BAIN**

Pouilly-Fumé
Pierre Précieuse
Mirabelle mûre au nez ; matière
dense et généreuse, belle fraîcheur
et support acide, mâche, allonge et
amers épicés en finale. **22 €**

■ **DOMAINE
SÉBASTIEN BRUNET**

Vouvray Arpent
Notes de poire au nez, jus tonique
et précis, incisif, droit et franc, très
belle intensité de saveurs. **9 €**

■ **DOMAINE
DE LA TAILLE AUX LOUPS**

Vouvray Clos de Venise
Vin charnu, à l'excellente précision
de saveurs, à l'allonge salivante sur
de très beaux amers. **20 €**

■ **DOMAINE PASCAL
ET NICOLAS REVERDY**

Sancerre Ange Lots
Fraîcheur de fruits blancs (poire). Ce
sancerre joue sur l'élégance et la ten-
sion saline de la finale. **15 €**

■ **DOMAINE
ANTOINE SANZAY**

Saumur Les Salles Martin
Relief citronné et épicé pour ce vin
vigoureux et riche, au boisé judi-
cieux. **19 €**

■ **DOMAINE
DE LA GRANGE TIPHAINE**

Montlouis Clef de Sol
Matière étoffée et suave, chair gour-
mande et ample. **14,50 €**

■ **DOMAINE
DES CORBILLIÈRES**

Touraine-Oisly
Fabel Barbou
Un blanc franc, sain et tendu, à la
chair mûre et ferme, précise. Touches
épicées en finale. **7,80 €**

■ **DOMAINE JOURDAIN**
Valencay Les Terrajots

Notes de fleurs blanches au nez ;
bouche croquante, délicate et droite.
Un régal digeste. **5,50 €**

■ **DOMAINE DES HUARDS**
Cour-Cheverny François 1^{er}

Grand volume de chair, jolies allonge
saline et finale sur les agrumes.
10,40 €

■ **DOMAINE DE L'ÉCU**
Muscadet Sèvre-et-Maine
sur Lie Orthogneiss

Bouche ciselée, nerveuse, d'une
belle énergie, à la trame saline. Un
vin bâti pour la garde. **9 €**

■ **DOMAINE
DE LA TAILLE AUX LOUPS**

Montlouis Rémus
Délicat et citronné, tout en tension et
salinité en finale. La cuvée Rémus Plus
(18 €) possède un rien de relief et de
matière supplémentaires. **12,50 €**

■ **DOMAINE
DE LA PÉPIÈRE**

Muscadet Sèvre-et-Maine
sur Lie
Un vin qui sonne juste, franc et ciselé
avec de jolis petits amers et une
trame saline. **5,50 €**

■ **DOMAINE
DE BELLIVIÈRE**

Coteaux du Loir L'Effraie
Tranchant, vif et plein. Un vin cinglant
et digeste, puissant mais très har-
monieux. **18 €**

■ **DOMAINE
XAVIER FRISSANT**

Touraine-Amboise
Les Pierres
Un chenin croquant, droit et plein,
dynamique et désaltérant. Une réus-
site. **6,50 €**

■ **DOMAINE MICHAUD**
Touraine Chenonceaux
Éclat de Silex

Nez d'agrumes pour ce sauvignon
riche et charnu, à l'amertume désal-
térante. **7 €**

■ **DOMAINE
SAINT-NICOLAS**

Fiefs Vendéens Brem
Le Haut des Clous
Fraîcheur de fruit croquant et pur,
chair svelte et saline en finale. Il est
prêt à boire. **10 €**

■ **DOMAINE
THIBAUT-CABRIT**

Touraine Azay-le-Rideau
Premier Nez
Style généreux et charnu, très sin-
cère et digeste pour ce chenin adroi-
tement vinifié en douceur. Un très
joli vin. **20 €**

■ **DOMAINE
SERGE LALOUE**

Sancerre
Un sancerre plein, charnu et épicé,
avec un jus croquant et généreux.
Une bouteille très équilibrée.
11,30 €