

P

domaine Pellé

Subtils blancs secs

Grâce à la grande variété de leurs terroirs situés en limite septentrionale de maturation des cépages, les vignobles de l'Hexagone produisent parmi les plus grands vins blancs au monde. Les grands chardonnays de Chablis ou de la Côte de Beaune, le chenin de la Loire, la marsanne et le viognier de la vallée du Rhône en sont de magnifiques exemples. Dans chacun de ces vins, l'équilibre entre la maturité du fruit et l'acidité leur donne une vivacité en bouche, une élégance naturelle qu'il convient de conserver à l'esprit lorsque l'on déguste des vins blancs secs. Voici une sélection des cuvées les plus représentatives de ces vignobles.

ALSACE

18,5/20

Domaine Marcel Deiss Mambourg 2011

Marcel Deiss révèle l'expression de ses terroirs grâce à des vignes complantées de différents cépages. Cela donne des vins originaux, comme ce Mambourg. Avec son volume de bouche bien enrobé, son gras et son ampleur, il se montre néanmoins très dynamique. Un vin qui traversera le temps. A boire entre 2020 et 2025.

80 €

GEWURZTRAMINER

17,5/20

Domaine Weinbach Grand cru Furstentum 2011

Sublime cuvée élaborée par Laurence Fallier, décédée en mai, ce gewurztraminer livre une très belle expression du terroir, avec des notes complexes, à la fois exotiques et d'agrumes.

45 €

15/20

Domaine Bott-Geyl

Grand cru Sonnenglanz 2011

Un peu en retrait par rapport à la SGN (sélection grains nobles), cette cuvée élaborée par Jean-Christophe Bott n'en demeure pas moins équilibrée et réjouira les amateurs de gewurztraminer.

24 €

RIESLING

19/20

Domaine Zind-Humbrecht Grand cru Rangen de Thann Clos Saint-Urbain 2011

Olivier Humbrecht cultive le Clos Saint-Urbain comme un jardin. Il livre ici un riesling concentré, profond et athlétique. Une puissance dominée par sa trame acide bien calée. A ouvrir dans 5 à 6 ans.

70 €

18/20

Maison Trimbach

Clos Sainte-Hune 2009

Le vin conserve, malgré la richesse du millésime, une très belle droiture. Ses notes de fruits blancs et sa touche de menthe fraîche en font une nouvelle référence pour le cru. A boire entre 2025 et 2030.

133 €

17/20

Domaine Marc Kreydenweiss Riesling Kastelberg 2010

Perfectionniste et l'un des premiers à prôner une viticulture en biodynamie, Marc Kreydenweiss reste fidèle à un style épuré. Ce vin se livre après un passage en carafe et gagne alors en tension et en précision. Gourmand et déjà très équilibré. A découvrir sur une cuisine épicée asiatique.

45 €

BORDEAUX

PESSAC-LÉOGNAN

18,5/20

Château Smith Haut Lafitte Pessac-Léognan 2011

Au fil des ans, les vins de ce château emblématique de l'appellation évoluent admirablement loin des clichés. Ce blanc de 2011 est au top ! Une bouche très élégante, beaucoup de charme et de présence. Grande expression en finale avec des parfums floraux et un brin de minéralité.

85 €

18/20

Château Haut-Brion Pessac-Léognan 2012

Unique 1^{er} cru classé de l'appellation en 1855, Haut-Brion, propriété du prince Robert de Luxembourg, livre un 2012 onctueux, avec de l'ampleur, au profil riche et long, très enveloppé.

909 €

18/20

Château La Mission Haut-Brion Pessac-Léognan 2011

Située juste en face de Haut-Brion et appartenant au même propriétaire, La Mission s'étend sur plus de 30 ha sur un sol graveleux, mais un peu plus riche que son voisin. En 2011, il produit un blanc très charmeur, avec une petite et fine évolution sur des notes d'acacia. Arômes très floraux. La bouche développe des notes d'épices aux nuances safranées.

825 €

18,5/20

Château Pape Clément Pessac-Léognan 2011

Tête de pont de la galaxie de crus de Bernard Magrez, Pape Clément est situé dans la ville de Pessac, comme La Mission et Haut-Brion. Ce cru se distingue par un élevage

livrent dans ce millésime à point un vin d'esprit cristallin, avec de la finesse et des notes de menthol très élégantes. Le charme des arômes et la délicatesse en bouche apportent de l'équilibre à ce blanc très stylisé ! Une découverte.

44 €

16,5/20

Château Bouscaut Pessac-Léognan 2012

Ce tout jeune millésime marque vraiment le style choisi par Laurent Cogombles dans la vinification de ses blancs. En réduction sous bois, ils prennent des arômes grillés délicats non sans rappeler certains beaux chardonnays de la Côte de Beaune !

26 €

16/20

Château de Fieuzal Pessac-Léognan 2012

Longtemps resté en retrait par rapport à son rang de cru classé, Fieuzal fait un retour au premier plan grâce à des investissements

de qualité, pur et cristallin.

29 €

17/20

Domaine Jean-Claude Bessin Grand cru Valmur 2012

En un peu plus de vingt ans, Jean-Claude Bessin a su se hisser parmi l'élite de l'appellation en restructurant son vignoble et en faisant évoluer son style au profit de complets qui conservent une belle minéralité. Comme ce Valmur puissant, avec de beaux amers minéraux qui apportent du relief et de la persistance.

27 €

16,5/20

Domaine Moreau-Naudet Grand cru Valmur 2012

Autre vigneron s'illustrant sur ce grand cru de Valmur. Le 2012 est encore un peu voilé, mais l'envergure de la bouche en dit long sur son potentiel de garde, capable d'aller jusqu'en 2020.

51,50 €

ce corton-charlemagne, grandiose de maturité et d'équilibre. A boire au cours des vingt ou trente prochaines années.

1 200 €

19/20

Domaine Marc Colin Montrachet grand cru 2012

Le Montrachet du domaine est sans aucun doute le meilleur vin du millésime 2012. Son équilibre est fascinant. Tension et minéralité s'opposent et complètent à la fois cette bouche ample et riche. A boire dans 5 à 10 ans.

460 €

19/20

Domaine Etienne Sauzet Bâtard-Montrachet grand cru 2012

Domaine de grande réputation créé au début du XX^e siècle, la maison Etienne Sauzet est à la fois, depuis les années 1990, négociant et producteur. Le bâtard-Montrachet atteint les sommets par sa finesse de style et une



reuil font partie de l'élite de l'appellation, comme ce Grésigny vieilles vignes 2012, à la fois plein et harmonieux, bien que le bois s'y exprime sur des notes mentholées et de résine.

25 €

MÂCONNAIS

17/20

**Domaine Guffens Heynen
Mâcon Pierreclos
Tri de Chavigne 2012**

Le Flamand, installé dans le vignoble mâconnais depuis 1979, a su s'imposer grâce à une sensibilité au vin incroyable. Chaque cuvée est une grande émotion. Le Tri de Chavigne apparaît moins démonstratif dans ses arômes, mais la bouche impressionne par son équilibre et son harmonie.

40 €

17/20

**Domaine J-A Ferret
Pouilly-fuissé hors classe
Les Ménétrières 2012**

Propriété de la maison de négoce Louis Jadot depuis 2008, le domaine livre ici une cuvée qui offre beaucoup de puissance. Les Ménétrières possèdent un joli potentiel de garde sur 10 à 15 ans. A boire sur un poisson de rivière.

38,70 €

17/20

**Domaine de La Soufrandière
Pouilly-fuissé Les Quarts
Cuvée Millerandée 2012**

Propriété historique de la famille Bret, le domaine est certifié en biologique depuis 2000. Possédant de très beaux terroirs, il élabore ce cru d'exception, d'une profondeur inégalée. A boire dans les 10 ans sur une poule aux morilles.

39 €

16,5/20

**Domaine Bret Brothers
Pouilly-fuissé En Carementrant 2012**

Des vins élaborés dans le même esprit qu'à La Soufrandière, Bret Brothers est un petit négoce créé en 2001 par les deux frères Bret qui permet d'offrir une gamme de vins de qualité du Mâconnais, comme cette cuvée qui se distingue par sa finesse et sa droiture qu'on appréciera sur un risotto.

25,50 €

16,5/20

**Domaine de Montbourgeau
Savagnin L'Etoile 2010**

Nicole Deriaux sait à merveille révéler le caractère minéral et la finesse du terroir de L'Etoile.

On retrouve cette vision dans cette cuvée où la fraîcheur épicée et la puissance du terroir se livrent avec élégance dans ce vin au caractère bien trempé.

Ce savagnin est l'un des fleurons du domaine.

17,50 €

LOIRE

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE

16/20

**Domaine Bonnet-Huteau
Muscadet Sèvre-et-Maine
sur lie Les Laures**

« Granite de Vallet » 2012
Les frères Bonnet multiplient avec succès les sélections parcelles afin de préciser le style et l'identité de chacun.

A l'image de cet excellent blanc généreux en saveurs, débordant d'énergie et de notes de fruits jaunes bien mûrs.

7,50 €

16,5/20

**Domaine de La Pépière
Château Thébaud Clos des
Morines 2010**

Le tandem Rémi Branger et Marc Olliver possède une belle sélection de vieilles vignes dans certains des plus beaux terroirs de l'appellation, comme Château Thébaud.

Voici un grand vin tout en finesse et allonge, doté d'une trame franche et racée. A boire entre 2016 et 2030.

13 €

ANJOU

17/20

**Domaine du Clos de L'Elu
Ephata 2013**

Attention, nouveau talent ! Thierry Carsin, un Breton diplômé de biologie marine qui a travaillé en Champagne et Provence, a repris en 2008 ce domaine de 25 hectares.

Cette cuvée Ephata nous a bluffés avec ce chenin élevé en jarres de terre cuite, l'expression éclatante et nerveuse, d'une très grande persistance. A découvrir sur une

17,5/20

Coulée de Serrant 2012

Riche en extrait sec et en acidité, ce vin paradoxal offre en 2012 une allonge solaire et savoureuse, et une chair presque moelleuse. Sans excès d'alcool, c'est un blanc au très grand potentiel de garde, capable de vieillir pendant plus de 30 ans.

48 €

17,5/20

**Domaine Damien Laureau
Savennières-Roche-aux-
Moines 2012**

Ce vigneron renoue avec l'excellence dans ce grand vin blanc au volume impressionnant, qui s'avère solidement construit mais calibré au millimètre : il a l'avenir devant lui, il faut le laisser sagement attendre au moins 3 ans.

51 €

SAUMUR

17,5/20

**Domaine des Roches Neuves
Clos Romans 2013**

Ce blanc confidentiel illustre le talent de Thierry Germain sur les terres saumuroises. Son vin est ciselé, très subtil dans son expression aromatique, d'une grande pureté et précision de saveurs, qui se fait suave et charnu à l'aération.

43 €

17,5/20

**Domaine Guiberteau
Clos des Carmes 2010**

Un blanc racé et soigné, qui surpasse les autres parcelles du domaine par son harmonie et son supplément d'intensité. Il faudra le carfer ou le laisser vieillir pour l'apprécier pleinement.

40 €

MONTLOUIS

18/20

**Domaine François Chidaine
Les Bournais Franc de pied
2012**

Le talentueux François Chidaine est une référence de l'appellation. Il livre ici une cuvée confidentielle de jeunes vignes plantées sans porte-greffe, aux saveurs harmonieuses, saline et tendue en finale, dotée d'un éclat et d'une envergure hors du commun.

37 €

racés et une exceptionnelle pureté d'arômes.

16 €

MENETOU-SALON

17/20

**Domaine Henry Pellé
Les Blanchais 2012**

Paul-Henry Pellé, en jeune vigneron exigeant, affine peu à peu le travail des sols et des élevages. Ce que l'on retrouve dans ce superbe parcellaire de sauvignon qui domine la gamme du domaine en 2012, avec son profil harmonieux, très salivant, porté par un souffle salin.

17,50 €

POUILLY-FUMÉ

18,5/20

**Domaine Didier Dagueneau
Pouilly-fumé
cuvée Silex 2012**

Louis-Benjamin Dagueneau a su maintenir au panthéon mondial du sauvignon blanc la cuvée Silex, créée par son père, Didier. En 2012, celle-ci excelle dans sa précision racée et millimétrée. Un magnifique vin, à l'élan et à la tension saline hors du commun.

100 €

17/20

**Domaine Alexandre Bain
Pierre Précieuse 2012**

Issu de vignes cultivées en biodynamie, ce grand vin pourra surprendre par la maturité et la générosité de son fruit riche et épicé. Mais l'éclat du millésime apporte tout le tonus nécessaire à son équilibre.

21 €

SANCERRE

18/20

**Domaine Vincent Pinard
Sancerre
Grand Chemarin 2012**

Les vins de Vincent Pinard se situent au firmament de l'appellation, comme le prouve une nouvelle fois cette sélection parcellaire qui brille d'un fruit cristallin et volubile, remarquable d'intensité. Un grand blanc déjà délicieux mais au grand potentiel d'évolution.

28 €

17,5/20