



domaine Pellé

la Revue du Vin de France n°622
juin 2018 - page 171
«spécial millésime 2017»

DE FRANCE

larvf.com

Il y a trop de
vins médaillés !

L'APPEL DE
JEAN GUYON
« Élargissons
le classement
de 1855 »

SPÉCIAL MILLÉSIME 2017

**LES 1 800 VINS À
ACHETER CETTE ANNÉE**

LANGUEDOC, LOIRE, BOURGOGNE, ALSACE...
NOS COUPS DE CŒUR DANS LE VIGNOBLE



LOIRE

par une allonge ciselée atlantique. Bel équilibre. 14 €

14,5
DOMAINE
GRANGES

Léger enrobage charmeur, l'acidité donne un côté à la trame goûteuse. 7,10 €

**JASNIÈRES ET
CÔTEAUX DU LOIR**

(16 vins dégustés)

Malgré des concentrations en retrait, des blancs ambitieux sont à venir. Côté rouge, le blanc est plus contrasté. Un pineau d'aunis léger qui sait aussi bien être gourmand que basculer vers des notes de betterave. A. G.

Le vin rouge

14-15,5
CÔTEAUX ROUGES

Coteaux du Loir Garance. Extraction douce de ce pineau d'aunis, pas d'une intense concentration, mais les notes de poivre concassé et les tanins friands signent un rouge doux et gouleyant. 14,50 €

Les vins blancs

17-17,5
DOMAINE
DEBELLIVIÈRE

Chenins Les Rosiers. Grande dimension d'un chenin terrien, ample et soutenu par une acidité saillante qui porte ce vin vers une finale d'un intense éclat floral. Remarquable en la garde. 24 €

15-17
DOMAINE
DE LA ROCHE BLEUE

Jasnières Clos des Molières. L'acidité terrienne de Jasnières est particulièrement marquée dans ce chenin percutant, racé et fuselé. Un beau blanc de garde à ne pas lâcher entre toutes les mains. 30 €

MENETOU-SALON
(41 vins dégustés)

Après le gel dévastateur de 2016, l'appellation cherichonne remonte la pente avec des rendements élevés,

parfois trop. Les sauvignons s'affichent avec souplesse et demi-corps. Les plus concentrés évolueront admirablement. Les pinots noirs, de meilleure constitution, se révèlent plus homogènes. A. G.

Les vins rouges

15-15,5
LA TOUR SAINT MARTIN
Pommerais. La mûre, la cerise à l'eau-de-vie jaillissent de ce pinot noir bien mûr. Extrait doucement, mais suffisamment concentré pour évoluer favorablement dans les prochaines années. 13,50 €

14,5-15
VAN REMOORTERE
Ce jeune vigneron affine le style de ses vins, de plus en plus digestes et élégants. L'éclat de fruit arrive petit à petit. À suivre de près. 16 €

14-15
DOMAINE DE L'ERMITAGE
La trame serrée de ce vin donne un bon coup de fouet à la sensation riche du millésime. Un rouge bien cadré qui ne réservera pas de mauvaise surprise. 11,90 €

Les vins blancs

16-16,5
DOMAINE
PHILIPPE GILBERT
Les Renadières. Fidèle à son style bien mûr, d'un volume consistant qui en fera un splendide blanc de table au printemps prochain. 25 €

16-16,5
DOMAINE PELLÉ
Les Vignes de Ratier. Une concentration rare dans ce millésime à haut rendement. Très belle définition caillouteuse du sauvignon sur marnes kimméridgiennes dépouillé de tout artifice. Une évolution flamboyante à venir. 15 €

15,5-16
DOMAINE
JEAN TEILLER
La Montaloise. Quelle progression pour ce domaine ! Les vins ont considérablement gagné en éclat et en précision. Construit sur un fruit mûr bien élevé, ce blanc en est un parfait exemple. N. C.

DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

LE COUP DE CŒUR

Ce millésime en demi-corps traversera les décennies



Sébastien Cornille pratique des fermentations lentes et des élevages sur lies pour ses blancs.

Ce millésime fut l'un des plus compliqués pour Sébastien Cornille depuis son installation à Jasnières. « Un printemps froid, avec du gel, puis de fortes chaleurs estivales, suivies de semaines de pluies et de brouillard en août. En septembre, il a fallu rentrer les raisins rapidement car les drosophiles et la pourriture attaquaient », témoigne-t-il. Au final, ses vins, surtout les blancs, n'ont pas une grande concentration, mais à travers leurs fermentations lentes et leur élevage sur lies, ils se nourrissent et expriment la superbe sève austère que dégagent les grands chenins de Jasnières. A. G.

14-14,5
DOMAINE
ROGER CHAMPAULT
Un blanc souple, fluide, agréable, sans beaucoup de concentration. Un exemple typique du style de la majorité des menetou-salon dans le millésime. 11 €

MONTLOUIS-SUR-LOIRE
(47 vins dégustés)

Les dégâts causés par le gel sont moindres dans cette appellation abonnée aux froids printaniers extrêmes. Bonne dynamique d'ensemble avec cette année une production orientée vers les secs. Des chenins tout en chair, tendrement fruités (poire au sirop), sans aucune acidité crispante.

Près de la moitié du vignoble (450 ha) est certifiée bio. A. G.

17-17,5
LA GRANGE TIPHAINE
Les Épinays. La fermentation n'est pas terminée, mais ne gâche en aucun cas la lumière qui se dégage de ce vin magistralement élevé. Les saveurs sont intenses, sans exubérance, poursuivant vers une bouche en retenue d'une grande élégance. 28 €

16,5-17
DOMAINE DE
LA TAILLE AUX LOUPS
Clos Michet. En haut de coteau, le siliceux affleure la roche mère et propulse un blanc intense, bien nourri par ses lies avec une sensation de zestes d'agrumes vivifiante et une allonge sculptée par une splendide amertume. 20 €