TRETIEN MARC-ANDRÉ SELOSSE • LE VIGNOBLE APRÈS LE COVID • TOUT SUR LA CRYOCONSERVATION

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

larvf.com

NUMÉRO DOUBLE

Vins et fromages

47 accords exquis à tester chez vous

La grande mutation des caves coop

le TOUR de FRANCE des VINS de PLAISIR

DÉCOUVERTES, JEUNES VIGNERONS, 1500 PÉPITES ACCESSIBLES POUR SE FAIRE PLAISIR SANS SE RUINER

NOS PLUS BELLES EXPRESSIONS DES BLANCS DU SUD

120 cuvées bluffantes

OPUS ONE

Le plus bordelais des Californiens change de style

BIEN FAIRE VIEILLIR SES VINS

Les dernières solutions

220 PAGES D'ACTUS ET DE DÉGUSTATIONS

La Vallée du Rhône sud, l'art des assemblages

Hormis quelques cuvées monocépages, comme la roussanne du château de Beaucastel ou la clairette Le Poste du château de Saint-Cosme, les grands blancs de la Vallée du Rhône méridionale proviennent d'assemblages. Roussanne, bourboulenc, picardan, clairette, grenache blanc… La diversité des cépages permet aux vignerons de jouer avec les vertus de chacun d'entre eux pour élaborer des vins équilibrés. Châteauneuf-du-Pape demeure la référence des blancs raffinés de garde. Olivier Poussier

17,5/20
DOMAINE SAINT PRÉFERT
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale Vieilles Clairettes 2018
Ce blanc signé Isabel Ferrando, arrivée à Saint Préfert en 2002, fait partie des grandes cuvées de Châteauneuf-du-Pape. Les clairettes rose et blanche issues de vignes presque centenaires brillent par leur pureté et leur fraîcheur. En termes d'équilibre, ce blanc se montre plus septentrional que méridional. Mais, comme la nature est bien faite, les amers surgissent au bon moment pour rappeler que nous sommes bien dans le Sud. **200 € le magnum (cavistes)**

17/20
DOMAINE DES BERNARDINS
Muscat de Beaumes-de-Venise Hommage
La famille Castaud perpétue la tradition des grands vins mutés à base de muscat. Sa cuvée Hommage (75 % de muscat à petits grains blanc et 25 % de muscat à petits grains noir) est d'une incroyable complexité. La patine du temps la rend intemporelle. Un vin hédoniste qui se livre autant sur la douceur que sur les grands amers. **17,50 €**

17/20
CHÂTEAU DE FONSALETTE
Côtes du Rhône 2006
Ce qui séduit dans le blanc de Fonsalette, c'est la manière dont Emmanuel Reynaud dompte la puissance du grenache blanc. Car ce cépage peut vite apporter chaleur et richesse. Mais dans Fonsalette, il exprime un certain volume tout en gardant de la rectitude et une allonge épurée. La clairette amène le côté citronné et la marsanne le miel et les beaux amers. **160 € (cavistes)**

17/20
CHÂTEAU DE SAINT COSME
Côtes du Rhône Le Poste 2010
Issue d'une vieille vigne de clairette, vinifiée et élevée sous bois pendant dix mois par Louis Barruol, la cuvée Le Poste se distingue par son élégance, son énergie, sa profondeur et le côté cristallin de la clairette. Accessible jeune, elle vieillit admirablement bien. Le récent souvenir d'un 2010 servi avec un poulet au citron me donne encore des frissons ! **21,50 €**

16,5/20
LA BASTIDE DU CLAUX
Luberon Barraban 2018
Le fait que Sylvain Morey soit bourguignon n'est sans doute pas étranger à la qualité des blancs de ce domaine du Luberon. Toujours d'une grande limpidité, la cuvée Barraban, assemblage de sept cépages, cultive un bel équilibre entre gras et tension apportée par les amers minéraux. La gestion des vinifications, entre cuves béton et demi-muids, est impeccable. Le boisé, très fin, joue son rôle sans jamais s'imposer. **12,50 €**

16,5/20
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
Châteauneuf-du-Pape Roussanne Vieilles vignes 2018
La famille Perrin produit deux blancs remarquables : un formidable châteauneuf-du-pape, assemblage de grenache, clairette, bourboulenc et picardan au boisé judicieux et d'une grande régularité, et l'impressionnante cuvée Roussanne Vieilles vignes issue d'une vigne centenaire. Cette dernière est un modèle d'équilibre. Elle brille davantage dans les millésimes froids ou équilibrés. **150 €**

16,5/20
DOMAINE DE MONTVAC
Vacqueyras Complicité 2018
Cécile Dusserre produit cette cuvée depuis 2017. Dès son premier millésime, ce blanc a convaincu par sa finesse et sa plénitude. Issu de vieilles vignes, il atteint une pureté incroyable avec le millésime 2018. Précis, finement boisé, d'une belle allonge, il séduit avec son élevage posé qui ne graisse pas la matière. Et même s'il a fait sa "malo", il garde une jolie tension et une belle verticalité. Très prometteur. **30 €**

16,5/20
DOMAINE DE L'ANGLORE
Vin de France Sel d'Argent 2017
Cette cuvée signée Éric Pfifferling se montre d'une grande séduction. Elle est à la fois déroutante et juste. Dans des millésimes aussi différents que le solaire 2015 ou le ciselé 2017, elle tire la quintessence des cépages grenache et bourboulenc. Ce merveilleux blanc respire le Sud, sans aucune mollesse de style. Éric Pfifferling élabore des vins d'émotion qui marquent le palais et l'esprit. **17,50 € (cavistes)**

16,5/20
DOMAINE MARCEL RICHAUD
Cairanne 2018
Sur le très chaleureux terroir de Cairanne, Marcel Richaud réussit la prouesse de produire des blancs équilibrés. Ici, la notion d'assemblage est primordiale, chaque cépage participant à l'aromatique ou à la texture du vin. L'assemblage est majoritairement fondé sur la clairette et le bourboulenc qui apportent de la fraîcheur à l'ensemble. La vinification est faite en cuves béton et l'élevage réalisé en cuves inox afin de redonner de la tension au vin. Seul le bourboulenc est élevé un peu en foudres. **17 €**

16,5/20
DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX
Vacqueyras Un Sang Blanc 2018
Cette cuvée fut l'une des premières à retenir mon attention en dehors de Châteauneuf-du-Pape. Elle reflète bien, dans sa dimension aromatique et gustative, l'esprit d'un blanc sudiste : complexité, ampleur et beaux amers. Cet assemblage de six cépages est remarquablement géré. Le domaine joue aussi sur une belle oxydation ménagée, support de complexité. Ce blanc vieillira avec grâce pendant une quinzaine d'années. **26 €**

16,5/20
DOMAINE DES TOURETTES
Vin de France Grand Blanc Tinus 2016
Sur le plateau de l'Aigle, terroir d'altitude idéal pour les blancs, Maine et Jean-Marie Guffens ont planté des chardonnays il y a plus de vingt ans. Tinus provient des premières presses. La fermentation est intégralement faite en fûts, avec 25 % de bois neufs. En fin d'élevage, le vin est remis en cuves pendant six mois pour lui redonner de la tension. À la dégustation, la patte des Guffens est bien reconnaissable : jolie réduction et belle envergure. De par sa race, Tinus 2016 rivalise avec bien des chardonnays septentrionaux. **19 € (cavistes)**

16/20
DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT MARTIN
Cairanne Haut Coustias 2016
Le cairanne des frères Alary est une valeur sûre des blancs de la Vallée du Rhône méridionale. La marsanne et la roussanne sont ici majoritaires. D'un style différent de la plupart des blancs de l'appellation, Haut Coutias se montre plus large et enrobé. Plus solaire dans l'immédiat, il oscille entre les fruits jaunes de la roussanne et les notes d'amande de la marsanne. Mais le temps recentre les débats et en vieillissant, ce blanc devient moins sphérique avec sa belle amertume en finale. L'élevage, parfaitement géré, se fait en demi-muids. **19,50 €**

16/20
DOMAINE CHAUME-ARNAUD
Côtes du Rhône Villages Cadène 2018
Pour comprendre l'impact de la biodynamie sur l'énergie des vins, il faut goûter les vins du domaine Chaume-Arnaud. Son côtes-du-rhône-villages blanc, assemblage de viognier et de marsanne issus d'un terroir froid, est vinifié en cuves. Contenue par le beau grillé de la réduction, la bouche est large, bien sudiste dans l'esprit. Les grands amers de la marsanne s'emparent de la finale et la portent. **12 €**

Château Rayas **19/20**
Châteauneuf-du-Pape 1999
L'icône de Châteauneuf

D. Soverat

Le superbe blanc d'Emmanuel Reynaud offre la profondeur des grands vins.

Incontournable, Château Rayas blanc illustre à merveille le formidable potentiel des blancs de Châteauneuf-du-Pape. La clairette y insuffle une fraîcheur et une cristallinité qui domptent la richesse du grenache blanc et étire sa finale. Elle apporte également une salinité qui le rend sapide. Jeune ou vieux, Rayas blanc n'est jamais exubérant, il possède la profondeur des grands vins. Et qu'importe le millésime, le fond du vin reste le même. Sa capacité de vieillissement impressionne, comme en témoigne ce 1999 (230 €, cavistes) dégusté récemment. **O. P.**

Clos des Papes **17/20**
Châteauneuf-du-Pape 2018
Un grand classique sudiste

R. Petronio

Au Clos des Papes, Paul Vincent Avril perpétue la science de l'assemblage.

Le blanc du Clos des Papes est un classique de Châteauneuf-du-Pape. J'aime cette cuvée car elle se livre sans artifices. Discrète dans sa jeunesse, elle dévoile une complexité remarquable au vieillissement. Paul Avril et aujourd'hui son fils Paul Vincent ont toujours élaboré cette cuvée : cofermentation, la "malo" n'est pas recherchée. Les apports de clairette, picpoul et bourboulenc sont ici fondamentaux dans la quête de fraîcheur. Les différences se font sur l'identité des millésimes. **O. P.**

Les coordonnées des domaines en page 194

5/20
AISON
S ALEXANDRINS
2018
discret, finement grillé, le fruit noir, la réglisse. ple et suave, la bouche puie sur une belle qualité raisins. Finale légèrement ne. **22 €**

5/20
GNOBLES CHIRAT
Les Côtes 2018
nez très respectueux fruit, ponctué par le poivre t. Bouche élégante, beau in encore accrocheur mais devrait bien se patiner. nne longueur. **17 €**

4,5/20
IRISTOPHE BOMBRUN
2018
z charmeur, très viognier, la violette, la pêche-abricot ense et le miel. La bouche fine, avec une jolie viscosité. aux amers en finale. **22 €**

4,5/20
OMAINE
YTON-FLEURY
Les Cerisiers 2018
ide mais avenant. Le nez ouvert, très expressif, avec poivre fraîchement moulu, oulis de fruits et la menthe. bouche offre un alcool opant, riche, sans excès. fait avec des travers de porc. 50 €

4,5/20
OMAINE MUCYN
Salamandres 2018
fraîcheur atypique pour millésime donne un nez gant aux notes d'agrumes, poivre de Timut et de fruits s bois. Bouche svelte, tramée r une acidité élégante. Belle ngueur. **17 €**

4,5/20
OMAINE
ES RÉMIZIÈRES
2018
i nez, finement poivré, scret mais subtil, mais un in boisé/lacté. La bouche fre un joli tanin, avec un licat toucher. Finale un peu uce, sur le pruneau. **19 €**

Laurent Habrard, à Gervans

Son hermitage est une aubaine !

Ce domaine familial de 15 hectares, en bio depuis 2008, nous a conquis par l'éclat et la régularité de ses vins. Laurent Habrard a à cœur de livrer des vins définis, où l'impact minéral est très perceptible. Courez acheter cet hermitage blanc : issu du fameux terroir calcaire des Roucoules, le domaine produit moins d'un demi-hectare de cette pure marsanne très identitaire, qui montre une facette magistrale de la colline de l'Hermitage, grâce notamment à des vignes plus que centenaires. **P. V. P.**

Laurent Habrard bénéficie d'un beau potentiel de vignes plus que centenaires.

D.R.

Vins du Rhône sud

Du plaisir à prix imbattables

14/20
DOMAINE RICHARD
● *Charmen 2018*
Vin de plaisir immédiat. Nez sur les fruits du verger, la fleur d'oranger et l'amande. La bouche se montre fluide, sans maigreur, très appétante. Un blanc d'apéritif. **16,50 €**

Saint-Péray
Prix maximum fixé à 17 €

15/20
DOMAINE DU TUNNEL
● *2018*
Cette pure marsanne rappelle les fruits du verger et les fleurs blanches. Riche, la bouche est domptée par une fraîcheur sous-jacente. **17 €**

14/20
CATHERINE ET PASCAL JAMET
● *Greenette 2018*
Sensation de maturité au nez : agrume, poire rôtie et craie. La bouche est légère, tramée par une fraîcheur évoquant la granny smith. Léger tanin qui raffermit l'ensemble. **14 €**

14/20
RÉMY NODIN
● *Classique 2018*
Facile et immédiat. Le nez est élégant, avec des notes de calcaire qui affleurent, la pomme rouge et la pêche. La bouche est friande, désaltérante. À boire dans la jeunesse. **14 €**

Châteauneuf-du-Pape
Prix maximum fixé à 32 €

18,5/20
CLOS DU CALVAIRE
● *2018*
Une palette aromatique magnifique qui va de la gelée de fruits rouges, au thym en passant par la cerise au chocolat. Un beau prélude à cette matière profonde et douce avec un fruit pur et savoureux. Superbe ! **29 €**

18/20
DOMAINE DU BIENHEUREUX
● *2018*
Un nez complexe, à la fois floral et fruité. Il introduit une bouche délicate et gracieuse avec un fruit d'une grande pureté et d'un équilibre souverain. Splendide ! **23,50 €**

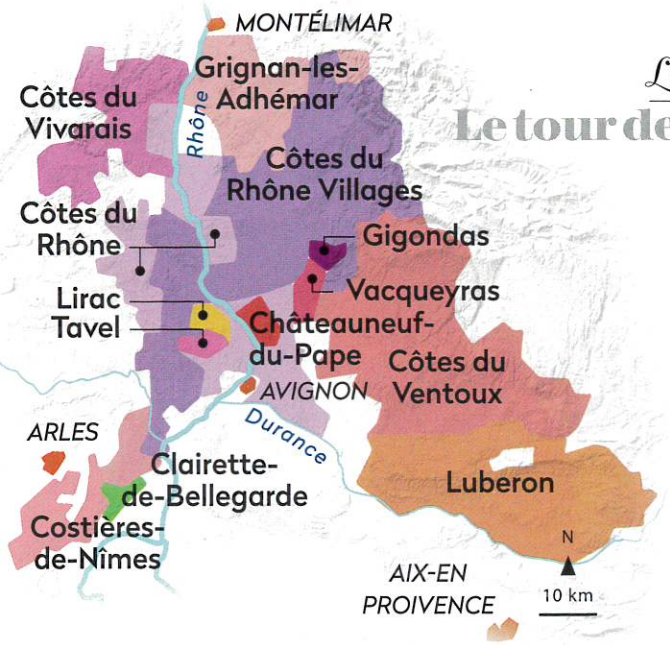
18/20
DOMAINE BOIS DE BOURSAN
● *2017*
Plus proche de la pêche de vigne que de la mûre, après un jour d'ouverture, son parfum prend toute sa complexité. Profond mais soyeux, ce vin dense est conforté par un fruit bien mûr et plein. **22 €**

17,5-18/20
CLOS DU MONT-OLIVET
● *2017*
Beau nez complexe, bouche ferme avec une masse tannique abondante. Un vin qui a du relief, tenu par un fruit pulpeux, mûr et équilibré. **29,50 €**

17-17,5/20
DOMAINE FONT DE COUTEDUNE
● *2017*
Un nez singulier où domine le cassis bien mûr, le basilic et la pêche de vigne. Tandis qu'en bouche, sa texture gracieuse, élégante et fine mais pas mince est un pur régal. **25 €**

16,5-17/20
DOMAINE BERTHET-CAPEAU
● *Élixir des Papes 2018*
Ce pur grenache, d'une grande richesse, embaume le chocolat à plein nez. Un beau vin qui a de la tenue, avec un fruit charnu et dense, mais aussi des tanins soyeux. **22 €**

Les coordonnées des domaines en page 194



16,5-17/20
DOMAINE JÉRÔME GRADASSI
● *2018*
Ce châteauneuf-du-pape mêle une note d'orange sanguine et de fruit au chocolat. Son cœur de bouche se montre dense et plus serré que de coutume, mais le tout est porté par un fruit mûr et équilibré. Un vin à laisser grandir en cave. **25 €**

16,5-17/20
DOMAINE LES CAILLOUX
● *2017*
D'une grande élégance aromatique, cette cuvée mise plus sur la finesse que l'opulence tout en conservant une maturité et un équilibre justes. On aimerait un rien de texture en plus. **30 €**

16,5/20
DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE
● *2017*
Beau nez doux, sensuel avec une note sanguine qui domine à l'ouverture. Un vin hédoniste, d'une grande richesse et harmonieux. **26,50 €**

16,5/20
DOMAINE GIRAUD
● *2018*
Joli parfum sur les petits fruits rouges, mûrs et délicieux que l'on retrouve dans une bouche tout en finesse. **32 €**

16,5/20
DOMAINE L'ABBÉ DÎNE
● *2017*
Belle richesse aromatique qui prend forme par cette note de fruit à l'eau-de-vie. Un vin juteux, avec des tanins extrêmement civilisés et une texture soyeuse à souhait. **24,80 €**

16,5/20
DOMAINE LES SEMELLES DE VENT
● *2017*
Ce pur mourvèdre n'est pas un séducteur, mais il possède une charpente propre à ce cépage qui lui confère ce caractère droit, plus élancé que charnu, avec un fruit net précis. **32 €**

16-16,5/20
DOMAINE ROGER PERRIN
● *2016*
D'une belle élégance olfactive, ce vin ample, tout en volume, avec une belle charpente offre un fruit savoureux d'une réelle gourmandise. **24 €**

16/20
DOMAINE DE LA JANASSE
● *2013*
D'une belle complexité olfactive, il évolue sereinement en préservant un agréable fruit qui sonne juste, avec une petite fermeté en finale qui devrait s'estomper d'ici deux à trois ans. **31 €**

16/20
DOMAINE ROGER SABON
● *Réserve 2018*
Pureté et précision définissent ce vin pas des plus charnels mais déjà fort abordable avec une justesse de ton et une harmonie évidentes. **24 €**

15,5-16/20
DOMAINE DE FERRAND
● *2017*
Bien mûr, il embaume la figue fraîche, tandis que sa bouche, tout en délié, affiche une belle texture malgré un léger manque de charnu dans le fruit. **24 €**

15-16/20
CHÂTEAU SIMIAN
● *Le Traversier 2019*
Son beau parfum évoque la pâte d'amande. Un joli blanc de chair et de volume avec une vraie maturité méridionale, sans tomber dans l'opulence. **25 €**

15-16/20
LA CÉLESTRIÈRE
● *2015*
Nez frais sur des notes d'aiguille de pin et de menthe. Il développe un fruit presque beurré avec une bouche tout en suavité grâce à des tanins d'une grande amabilité. **26,60 €**

Beaumes-de-Venise
Prix maximum fixé à 15 €

15,5-16/20
DOMAINE DES BERNARDINS
● *2018*
La vendange entière apporte ce beau végétal noble qui complète un fruité intense dans une matière pleine de vie, avec du relief. Somptueux. **11,50 €**

15,5/20
DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE
● *2018*
Gourmand à souhait avec un beau et fort tempérament mais un grain très fin. Il montre la voie de l'excellence de ce grand terroir du Rhône sud. **14 €**

15/20
DOMAINE SAINT AMANT
● *Grangeneuve 2016*
Magnifique parfum sur l'orange sanguine avec une touche de cacao qui traduit la richesse du millésime, tout

Château Boucarut, à Roquemaure

Des liracs d'une grande élégance

Anciens juristes, Saskia et Maurice Goetschy se sont installés en 2017 au château Boucarut, à Roquemaure (Gard). Ils ont opté pour une agriculture biologique dès leur premier millésime, soucieux de préserver leur environnement. Très inspirés par les vins du domaine L'Anglore (Tavel), sans dogmatisme, ils essaient de vinifier leur lirac sans soufre jusqu'à la mise en bouteilles. Le résultat ne se fait pas attendre : le 2018 va encore plus loin en termes de pureté et d'élégance que leur très beau 2017. Un domaine à suivre de près. **R. P.**

Les deux premiers millésimes de Saskia et Maurice Goetschy sont déjà brillants.

R. Petronio