

2) Les cuvées classiques Le goût juste et la séduction

Voilà des vins qui s'affirment en douceur, sans agressivité ni esbrouffe. On sent ici la patte du vinificateur venue gommer les aspérités pour séduire un large public. Vos invités ne pourront être que charmés.

94/100 DOMAINE DES ROCHES NEUVES

● Saumur-Champigny
La Marginale 2019 (Biodyvin)
Encore contenu par sa jeunesse, ce cabernet franc éclatant dévoile une superbe dimension florale ouvrant sur une texture riche, magnifiquement stylisée pendant l'élevage, jusqu'à une finale aérienne. À partir de 2022.
35 € // Bouteilles/an : 20 000

94/100 DOMAINE JEAN TRAPET PÈRE & FILS

● Gevrey-Chambertin
Ostrea 2018 (Biodyvin)
Assemblage de différentes parcelles de Gevrey-Chambertin. Admirable délicatesse aromatique au nez, framboise et rose séchée, qui annonce une bouche svelte et ciselée, millimétrée mais sensuelle. Elle porte au pinacle le raffinement du pinot noir bourguignon.
80 € // Bouteilles/an : 4 000

94/100 DOMAINE WEINBACH

● Alsace Riesling
Cuvée Théo 2019 (Demeter)
Introduit par un nez floral, encore très immature avec ses notes de lilas, ce vin déploie une chair juteuse et pétulante, poudrée, et regorge de saveurs croquantes et salines. Voluptueux dans un équilibre idéal entre droiture et gourmandise.
22 € // Bouteilles/an : 12 000

93/100 CHÂTEAU DE CHAMBERT

● Cahors 2016
(Demeter et Biodyvin)
Du pur malbec de Cahors.

La structure rappelle le malbec au muscle saillant, celui qui se tend sur une matière à l'architecture élégante. L'élevage superbe enrobe un ensemble classique.
18,50 € // Bouteilles/an : 40 000

93/100 CHÂTEAU FOUGAS

● Côtes de Bourg Maldoror 2018
(Biodyvin)
Un nez juteux et brillant à la pointe fumée, nuancé d'épices douces ; le tanin construit ce vin lumineux encore marqué par un boisé profond.
13,50 € // Bouteilles/an : 60 000

93/10 FRANÇOIS CHIDAINE

● Montlouis-sur-Loire
Les Choissilles 2018 (Biodyvin)
Toujours pourvu d'une énergie revigorante, Les Choissilles s'avère joliment étoffé, avec d'élégantes notes exotiques et de fins amers en finale. Une référence de Montlouis.
23 € // Bouteilles/an : 20 000

93/100 DOMAINE COMTE ABBATUCCI

● Vin de France Faustine 2019
(Demeter et Biodyvin)
Admirables notes de rose poivrée et de bois de santal dans ce rouge pulpeux et civilisé, doté d'une formidable intégrité de matière, encadré de tanins friands et porté par une sève élançante et tonique.
24 € // Bouteilles/an : 35 000

93/100 DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET

● Gevrey-Chambertin
Vieilles vignes 2018 (Demeter)
Délicatement fumé, ce vin

intègre livre un fruit juteux, nuancé et franc. Son énergie communicative se montre très convaincante, et la finesse de ses tanins seyants nous enchante.
34 € // Bouteilles/an : 20 000

92/100 CLOS CANARELLI

● Corse Figari 2017
(Biodyvin)
Nez assez épicé, matière ciselée et florale, à la trame aiguisée, au profil solaire et contenu. Les amers apportent beaucoup d'énergie à la finale, encore un peu stricte, mais dont la sapidité rappelle les saveurs d'une orange sanguine. Une expression corse méticuleuse.
24 € // Bouteilles/an : 25 000

92/100 DOMAINE ARLAUD

● Bourgogne Roncevie 2018
(Biodyvin)
Admirable fraîcheur dans un fruit sans fard pour ce simple bourgogne qui rayonne avec évidence en une parfaite alliance entre maturité du fruit et juste acidité. Sa subtile touche végétale apporte tonicité et finesse.
19 € // Bouteilles/an : 37 000

92/100 DOMAINE MICHEL MAGNIN

● Morey-Saint-Denis 1^{er} cru
Climats d'Or 2018
(Demeter et Biodyvin)
Assemblage de cinq Premiers crus de Morey, ce vin élevé en amphores offre une belle envelopure de fruits noirs et une fine trame minérale. Savoureux, élané, il possède du nerf et de la réserve.
65 € // Bouteilles/an : 3 000



Saumur-champigny La Marginale 2019 : une superbe dimension florale et une finale aérienne.

92/100 DOMAINE MANN - VIGNOBLE DES 3 TERRES

● Alsace Pinot blanc Fly Me
To The Moon 2018 (Biodyvin)
Beaucoup de pureté et d'intensité dans une trame svelte, saline, à la texture délicate et d'une grande persistance, tout en transparence de saveurs. Vin remarquable à ce niveau, scintillant et joyeux, qui porte le pinot blanc à un niveau insoupçonné.
12,50 € // Bouteilles/an : 12 000

92/100 DOMAINE OSTERTAG

● Riesling Les Jardins 2018
(Demeter)
Belle finesse aromatique, coriandre, agrumes, saveurs de pêche et de fruits frais. Vin précis et subtil, d'une belle délicatesse de saveurs, avec un soupçon de mollesse en milieu de bouche.
17 € // Bouteilles/an : 15 000

92/100 LA GRANGE TIPHAINE

● Montlouis-sur-Loire
Clef de Sol 2019 (Biodyvin)
Subtile expression