

LA REVUE DU

**vin**

DE FRANCE

larvf.com

**MICHEL  
CHAPOUTIER**

« La France  
a soif de vins  
de comptoir »

**Juppé et  
Hollande :**  
rivalité à la  
Cité du Vin

10 000  
vins dégustés  
**1600**  
vins retenus



# LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE

**SPECIAL MILLÉSIME 2015**

LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

**NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES**

**BANC D'ESSAI  
DES MINI-CAVES  
À PARTIR DE 300 €**

**NOUVELLE  
FORMULE**

+ d'actus  
+ de rubriques  
+ grand format

**Pastis  
Ouzo  
Absinthe  
Notre  
palmarès  
des anisés**

**ENQUÊTE**

**Vignobles  
et centrales  
nucléaires :  
cohabitation  
sous haute  
tension**

LA SAVOIE

ms fumés, corps généreux,  
robés. Louis Trosset encore  
podium du millésime, tou-  
fruit, sans boisé. 13,50 €

**15-18,5**  
**MAINE**  
**CÔTES ROUSSES**  
se Les Montagnes Rousses.  
et pur. La bouche est d'une  
jeunesse, livrant un flot de  
sirs, frais et macérés. Poivres  
es sont là, l'élevage (30 % de  
ne part belle de vendange  
assurent une structure à ce  
abri du temps. 14 €

**18**  
**CHARLES**  
**GIRARD-MADOUX**  
se. Un vrai coulis de fruits  
! Une mondeuse comme on  
me en 2009, enrobée, suave  
lement poivrée. Les tanins  
entendre. Un régal absolu ! 7 €

**15-17,5**  
**MAINE SAINT-GERMAIN**  
se Le Pied de la Barme.  
sang, une merveille fruitée, un  
is, nature, fumé. Bouche très  
se, corsée, aux tanins enrobés.  
astique idéale. 13,50 €

**17**  
**ANDRÉ ET MICHEL**  
**QUÉNARD**  
seuse Arbin Vieilles vignes.  
réalisation. Corseté par un  
qui laisse toutefois le fruit s'ex-  
er. La finale livre de belles notes  
n, réglisse et fruits noirs. 9,90 €

**16,5**  
**JEAN-PIERRE GRISARD**  
seuse Jongieux. Corsé, plus rus-  
e que le terroir d'Arbin. Extrait,  
eux, la chair reste juteuse. Vin  
arquable pour le millésime, ce  
entôt du velours ! 8 €

**16**  
**SCAL ET ANNICK**  
**QUÉNARD**  
seuse Chignin L'Étoile de

Gaspard. Dimension fruitée intense,  
un profil floral (pivoine) également.  
L'ensemble est savoureux, irrésis-  
tible et privilégie le fruit plutôt que  
le boisé. 15 €

**15-15,5**  
**DOMAINE DE L'IDYLLE**  
Mondeuse Arbin. Note de rose, de  
bacon grillé. Maturité évidente de la  
mondeuse. Matière noble, veloutée.  
Fruit du terroir et du talent. 9,50 €

**14,5-15**  
**DENIS ET DIDIER**  
**BERTHOLLIER**  
Mondeuse Chignin Et ma Goutte  
de... Précis, sincère, bonne concen-  
tration. Tanins présents sans excès,  
le fruit s'exprime bien, en profon-  
deur. Une cuvée qui offre plaisir et  
gourmandise déjà dans sa jeunesse.  
900 bouteilles produites. 10,90 €

**14,5-15**  
**CELLIER DE LA BARATERIE**  
Mondeuse Saint-Jean-de-la-Porte.  
Souple, peu extrait. Tanins sans  
excès. Issu d'une vigne de 40 ans, il  
offre une sève complexe et intense.  
Vinifié sans soufre. 9,50 €

**14-15**  
**JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD**  
Gamay Fanny. Beau gamay travaillé  
pour moitié en grappes entières,  
mûr, fringant, léger. Joli jus bien res-  
titué avec gourmandise. 7,80 €

**14-14,5**  
**PHILIPPE ET SYLVAIN**  
**RAVIER**  
Mondeuse. Très juteux, fruits frais,  
rouges et noirs. Gourmand, il sera  
accessible jeune. 6,80 €

Vins blancs

**17-17,5**  
**ANDRÉ ET MICHEL**  
**QUÉNARD**  
Chignin-Bergeron. Bel aromatique  
floral exprimant aussi la rhubarbe.  
Pur, d'une structure plantureuse,  
d'une chair impressionnante. 9,90 €

Les 5 bouteilles à boire dès cet été



Photos : R. Gimon

● **Domaine Vendange, Madame de M** : une roussette réussie par son juste équilibre saveur, acidité, fraîcheur ● **Hervé et Patrice Rat-Patron, apremont Les Pierres Hachées** : une jacquère enrobée et mûre, pour la table ● **Philippe et Sylvain Ravier, mondeuse** : la mondeuse version fruit, juteuse, gourmande ● **Jean-François Quénard, gamay Fanny** : sur le fruit, une vraie gourmandise sur le terroir de Chignin ● **Domaine des Côtes Rousses, La Pente** : une jacquère tendue sur le fil, digeste et racinaire, issue d'une vigne en altitude.

**16-17**  
**JEAN-FRANÇOIS**  
**QUÉNARD**  
Chignin-Bergeron Au Pied des  
Tours. Généreux, complexe, il s'affir-  
mera avec le temps. Relief, peps de  
l'acidité, amers minéraux donnent  
un vin cossu de grand avenir. 15,50 €

**15,5-16,5**  
**DENIS ET DIDIER**  
**BERTHOLLIER**  
Chignin-Bergeron Exception.  
Matière noble, fraîche. Vaillant et  
pur, il va éclore cet été. 15,20 €

**15,5-16,5**  
**JEAN-CHARLES**  
**GIRARD-MADOUX**  
Chignin. Jus mûr, très savoureux,  
trame effilée, délicatement parfumée  
de fleurs et fruits blancs. Jacquère  
parfaite pour l'apéritif et la table. Vin  
très fédérateur, sec et fruité. 5,50 €

**15-16**  
**GUILLAUME PIN**  
Apremont. Très pur, cristallin, note  
de glycine, beau sillage de pierre, de  
fleur avec une bouche fine et gra-  
cieuse. Une belle bouteille pour  
l'apéritif et entame de repas. 8,90 €

**15-16**  
**DOMAINE**  
**DES CÔTES ROUSSES**  
La Pente. Jacquère récoltée sur le sec-  
teur de Saint-Jean-de-la-Porte qui  
nous fait profiter de son équilibre  
tendu avec des notes racinaires et flo-  
rales mais aussi de poire. Digeste. 9 €

**15-15,5**  
**JEAN-PIERRE GRISARD**  
**ET FILS**  
Parsemée d'accents de fleurs jaunes,  
cette rarissime mondeuse blanche  
issue du secteur de Saint-Jean-de-la-  
Porte est de bonne constitution, riche  
et fraîche, dotée de légers amers. Bien  
plus qu'une curiosité. 11 €

**15-15,5**  
**ADRIEN VEYRON**  
Apremont Révélation Vieilles  
vignes. Jacquère mûre, de bonne  
sapidité, jus très fin, classique et de  
bonne consistance. 6 €

**13,5-14,5**  
**HERVÉ ET PATRICE**  
**RAT-PATRON**  
Apremont Les Pierres Hachées.  
Mûr, version de jacquère assez riche,  
fruit blanc, infusé. Idéal à table. 8 €