

Gault & Millau

Maximin Hellio : un Breton
devenu normand

10 séjours bucoliques
dans les vignes

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

N°62 SEPTEMBRE / OCTOBRE 2013

**Foires
aux vins :
nos 200
bonnes
affaires**

SPÉCIAL VINS
**les 700 bouteilles
de la rentrée**

**Les 100
super-bistrotts
qu'il faut
connaître**

**Concours vinicoles
La course
à la médaille**

Garance Thénot
Maison Thénot
en Champagne

L 12679 - 62 - F. 7,00 € - RD



LAVINIA

8 OCT
6 SEP


Au sommet

Fort de ses deux magasins parisiens et de son site Internet, Lavinia reste un caviste haut de gamme dans tous les sens du terme : dans son exigence, dans la qualité et la rareté des vins proposés, et parfois dans les prix. Mais des bouteilles aussi demandées que Dom Pérignon 2004 (155 €), l'italien Sassicaia 2010 (129 €) ou l'espagnol Vega-Sicilia 2003 (220 €) peuvent être difficilement bradées... À noter : parmi les quelque 500 vins proposés pendant la foire, 16 pourront être dégustés en magasin tout au long de l'opération. Comme toujours, l'accent est mis sur le bio, la biodynamie et une belle avancée sur les « natures ». Mais Lavinia ne s'en tient pas aux vins *stricto sensu* : parmi les originalités de l'année, on trouve aussi un excellent vermouth rouge italien, La Spinetta (32 €), et une très bonne grappa (eau-de-vie de marc de raisin) du Val d'Aoste, Levi (33 €).

BEAUJOLAIS

♥ DAMIEN COQUELET


Chiroubles 2011
15 € - 15/20

 Âgé de 24 ans quand il a réalisé ce vin, Damien Coquelet est l'un des vignerons les plus prometteurs du Beaujolais. En témoignent ce beau nez de cèdre et de cerise, cette bouche dense et charnue, et cette concentration qui s'étire jusque dans la longue finale pleine de fruit.

BORDEAUX


♥ CHÂTEAU LE PUY

Côtes de Francs, cuvée Émilien 2010
16,30 € - 16/20

 Avec une très grande finesse dès l'attaque et jusqu'en finale, ce vin complexe (cassis, chocolat, framboise...) allie la souplesse du fruit et une belle structure. Pas d'exubérance, mais de la densité et de l'élégance.


CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON

Mouils 2011
18,40 € - 15,5/20

 Avec un soupçon de bois qui se juxtapose aux fruits noirs, ce vin droit, harmonieux et racé offre, en finale, de très belles notes d'eucalyptus. Un grand plaisir très bordelais.


L'HÉRITIER DE GRAND-PUY

DUCASSE
Pauillac 2007
18,50 € - 14,5/20

 Séveux, épicé, doté d'une bonne fraîcheur (cèdre, menthol) et de petites notes vanillées, ce très beau second vin du château Grand-Puy Ducasse est prêt à boire.


CHAMPAGNE

€  JEAN GRAVIERS
17 € - 14/20

 Équilibré, net, aérien, ce champagne charmeur, bâti autour des trois cépages champenois (chardonnay, pinot noir et


meunier), offre un rapport qualité-prix remarquable.

 FLEURY PÈRE ET FILS
Cuvée Empreinte 27,60 € - 14/20


 Produit en biodynamie, ce champagne qui associe chardonnay et pinot noir est un brut nature, non dosé, tranchant, droit et pur. Une rigueur qui enchantera les amateurs, mais exige plus d'attention dans les accords mets-vins : gougères, huîtres, voire caviar.


JURA

 DOMAINE TISSOT
Côtes du Jura, Les Argiles du Lias 2011 12,90 € - 15/20


 Frais, fruité, élégant, ce vin produit en biodynamie souligne ses notes minérales et safranées d'une délicate amertume. Très plaisant.


LANGUEDOC

 MAS FOULAQUIER
Coteaux du Languedoc, La Ocha 2011 13,50 € - 13,5/20


 Établi au Pic Saint-Loup, ce domaine travaillé en biodynamie produit ici un vin très original aux notes de pomme, de mûre, de cuir... Ses tanins marqués gagneront en souplesse après un carafage, mais l'ensemble est jubilatoire.

RHÔNE

 DOMAINE GRAMENON
Côtes du Rhône 2012
11,90 € - 14/20

 Myrtille, réglisse, violette, garrigue... Cette belle complexité s'appuie sur une trame dense et acidulée, depuis l'attaque en fanfare jusqu'à la longue finale.


 DOMAINE ALAIN GRAILLOT
Crozes-Hermitage 2011
16 € - 17/20

 Axant son équilibre sur la fraîcheur d'une acidité discrète, ce vin ultracomplexe (fruits rouges


et noirs, violette, eucalyptus, balsamique) est à la fois structuré et vif. Du grand art.

ET AUSSI...

BEAUJOLAIS

 DOMAINE FOILLARD
Morgon 2011. 18,90 €.

BOURGOGNE


 DOMAINE VALETTE
Pouilly-Fuissé 2009. 24 €.

ARGENTINE

 CATENA ZAPATA
Alamos Torrontes 2011. 7,10 €.

BORDEAUX

 CHÂTEAU FOURCAS-BORIE
Listrac-Médoc 2010. 15,50 €.

 LES CHÊNES DE MACQUIN
Saint-Émilion 2010. 29 €.


CHILI

 VALDIVIESO
Merlot 2011. 6,60 €.


ÉTATS-UNIS

 CYCLES GLADIATOR
Californie, Syrah 2009. 7,90 €.

AUSTRALIE

 DOMAINE TOURNON
MATHILDA
Shiraz 2009. 11 €.

HONGRIE

 SAMUEL TINON
Tokaji, Les Ambassadeurs 5 Putonyos 2004. 36 € (50 cl).