



## Sélection vins : ce qu'aiment boire les vigneron

Trente-six responsables de beaux domaines, partout en France, recommandent une bouteille coup de cœur élaborée par un confrère. Ils expliquent leur choix

Que boivent les producteurs quand ils ne boivent pas leur vin ? Nous avons demandé à trente-six de ces femmes et hommes qui font la réputation du vignoble français de nous proposer leur bouteille du moment ou un incontournable de leur cave. Ils ont cité des domaines, hors de leur appellation, dont ils admirent le travail du vigneron. Et avec lequel s'est parfois nouée une amitié, au fil des millésimes.



Vignobles d'Alsace, proche du village de Traenheim (Bas-Rhin). PATRICK HERTZOG/AFP  
ALSACE

**Marie et Pierre-Marie Luneau, Domaine Luneau-Papin (muscadet) :**  
**Domaine Léon Boesch, alsace pinot noir, « Luss », rouge**



[Visualiser l'article](#)

« Un pinot noir d'Alsace, car on ne parle pas assez souvent des rouges de cette région, moins riches en bois que ceux de Bourgogne. Marie et Matthieu Boesch partagent avec nous des choix de polyculture bio. Leur cuvée "Luss", d'une robe foncée, a de l'élégance, de la densité, une gourmandise qui s'harmonise entre fruits, épices et touche légèrement animale. » **26,60 € le 2019** . [Domaineboesch.fr](#)

## BORDEAUX

**Michel Drappier, Maison Drappier (champagne) :**

**Château Le Puy, bordeaux-côtes-de-francs, 2003, rouge**

« Avec les miens, on boit du rouge, plutôt du bordeaux mature aux tanins patinés et bien conservés. Il nous change du champagne vif comme on l'aime chez nous. Ce qui me plaît dans le [Château Le Puy](#), c'est qu'il est nature, quasiment sans soufre, et digeste. Il est toujours consensuel. » **25,90 € la cuvée « Emilien » 2018, prix conseillé caviste** . [Chateau-le-puy.com](#)

**Stéphane Derenoncourt, Domaine de L'A (castillon-côtes-de-bordeaux) :**

**Château Coutet, saint-émilion grand cru, 2016, rouge**

« Il existe au sommet de Saint-Emilion, sur les sols les plus nobles, une pépite discrète, qui résiste depuis 1601 aux sirènes de la mode et du marketing. De quoi vous réconcilier avec les vins de Bordeaux ! Ce Coutet 2016 exhale des parfums de mûre sauvage, accentués d'épices douces et de fleurs poivrées. La bouche se déploie en longueur, très fraîche, et déroule des tanins crayeux sur une sensation saline. » **30 €** . [Chateau-coutet.com](#)

## BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

**Anne Malassagne, Maison A.R. Lenoble (champagne) :**

**Château du Moulin-à-Vent, moulin-à-vent, « Les Vérillats », 2016, rouge**

« C'est une sélection parcellaire sur des sables granitiques pauvres avec des petits rendements et donc une grande concentration ! Le vin est ample, soyeux, dense et épicé. Superbe accord de ce gamay avec une belle volaille de Bresse aux morilles ou un gigot d'agneau. » **28 €** . [Chateaudumoulinavent.com](#)

**Jean-Dominique Vacheron, Domaine Vacheron (sancerre) :**

**Domaine Ramonet, chassagne-montrachet premier cru, « Clos Saint-Jean », 2016, rouge**

« Ce vin, je le bois souvent, si riche en fruit et en fraîcheur. On oublie que le village de Chassagne produit du rouge, c'est dommage. J'aime ce pinot noir dont le terroir le rend fin et fluide, dans une matière sexy, sur l'élégance et pas la démonstration. » **59 €, prix conseillé caviste** .

**Jean-Michel Deiss, Domaine Marcel Deiss (alsace) :**

**Domaine Bruno Clavelier, vosne-romanée premier cru, « Aux Brulées », 2018, rouge**

« Je ne fais jamais attention aux arômes, mais, en buvant ce vin de Bourgogne les yeux fermés, j'entends le pas humble de Bernard de Fontaine qui, au XII<sup>e</sup> siècle, marche de Cîteaux à Clairvaux. En bouche, je suis frappé par l'extrême précision de l'attaque, la lumière éblouissante, la minéralité puissante. Le style est saisissant d'austérité et de majesté, telle une voûte d'église. » **120 €** . [Bruno-clavelier.com](#)

**Bernard Magrez, vins Bernard Magrez (bordeaux) :**

**Clos-de-tart, grand cru monopole, rouge**

« Il est pour moi le plus remarquable des vins. Il y a 900 ans, ce clos de la côte de Nuits bourguignonne a été choisi par des moines sur une pure intuition : ils y ont vu un terroir d'exception, ils avaient raison. Aujourd'hui,



[Visualiser l'article](#)

ce vignoble de sept hectares est toujours d'un seul tenant, identique. Il montre la permanence des grands vins. C'est mieux de se le faire offrir ! » **600 € le 2018** . Clos-de-tart.com

## CHAMPAGNE

### **Jean-Sébastien Marionnet, Domaine de la Charmoise (touraine) :**

#### **Champagne Jérôme Coessens, « Largillier », brut, blanc de noirs**

« Je l'ai bu... avant-hier ! Je n'achète que ce champagne. Jérôme est un bon copain. Mais surtout ce blanc de noirs parcellaire est parfait à mon palais. L'équilibre, la maturité, la longueur, le fait qu'il soit très digeste, tout me convient. Je le bois partout et tout le temps, à l'apéro, avec des volailles, des gibiers à plume, du poisson. » **46 €** . Champagne-coessens.com

### **Stéphanie de Bouard-Rivoal, Château Angélu (saint-émilion) :**

#### **Champagne Jacques Selosse, grand cru, 2002, extra-brut**

« Le 2002 de ce pur chardonnay d'Avize, est vibrant d'énergie et de densité, crémeux, profond, intense, d'une grande pureté et précision avec une bulle d'une rare finesse. J'apprécie beaucoup cette famille dont je salue la philosophie inspirante. On peut encore le trouver chez les cavistes, sinon le 2008 est très beau. » **185 € le 2008** . Selosse-lesavises.com

visuel indisponible

Vendanges dans un vignoble de l'appellation côtes-du-roussillon-villages-tautavel. PASCAL PAVANI/AFP  
LANGUEDOC ET ROUSSILLON

### **Claire Naudin, Domaine Henri Naudin-Ferrand (bourgogne) :**

#### **Domaine Vaquer, côtes-du-roussillon-villages-les-aspres, « L'Exception », 2017, rouge**

« Quand je bois ce vin, la générosité du Roussillon me submerge, mais s'y ajoute la délicatesse d'une talentueuse vigneronne, mon amie Frédérique Vaquer. Elle vient de passer en bio. Son vin exprime finesse, élégance, rondeur et charnu, comme peut l'apporter le terroir argileux et caillouteux des Aspres, sur les contreforts du Canigou. Une robe profonde, un fruité gourmand, ce qu'il faut de garrigue : comment résister ? » **17 €** . Domaine-vaquer.com

### **Madeleine et Ambre Delorme, Domaine de la Mordorée (tavel) :**

#### **Domaine d'Aupilhac, languedoc, « Les Cocalières », 2019, blanc**

« Cette cuvée nous a séduites par sa robe limpide et brillante de couleur paille, sa complexité aromatique mêle fleur de tilleul, d'aubépine et fruits blancs. En bouche, elle offre une sensation unique, sa tension et sa minéralité prolongent les arômes de miel et de tilleul. Superbe travail de Sylvain et Désirée Fadat, en biodynamie depuis 2014. » **41,20 €** . Aupilhac.net

### **Michel Chapoutier, Maison M. Chapoutier (hermitage) :**

#### **Clos du Temple-Gérard Bertrand, languedoc-cabrières, 2019, rosé**

« C'est le vin le plus gonflé que je connaisse ! Un rosé vendu à ce prix-là, parce qu'il montre l'exemple : le concept de rosé de garde ne doit pas mourir. Le rosé n'est pas forcément un vin disco, il faut le voir dans l'œil des grands blancs. Il donne aussi l'exemple, car il montre le travail en biodynamie de Gérard Bertrand, son implication dans la vigne. » **190 €** . Gerard-bertrand.com



## LOIRE

### **Saskia de Rothschild, Château Lafite-Rothschild (pauillac) :**

#### **Domaine François Chidaine, vin-de-france, « Le Chenin d'ailleurs », 2017, blanc**

« Ce blanc sec me paraît idéal, parfaitement vif avec juste la dose de complexité qu'offrent les beaux chenins. Pour moi, la bouteille de 2017 est particulièrement touchante quand on sait le combat mené contre le gel par les vignerons cette année-là. » **12 € le 2018** . Francois-chidaine.com

### **Vitalie Taittinger, Maison Taittinger (champagne) :**

#### **Domaine Vincent Pinard, sancerre, « Charlouise », 2016, rouge**

« Je suis tombée sur ce beau pinot noir par hasard, peu habituée au sancerre rouge, et j'ai tout de suite été charmée par sa belle matière, sa droiture. Le fruit est fin, frais et élégant. Cette bouteille appelle un petit os à moelle avec un peu de gros sel et de poivre ou un petit salé aux lentilles, à partager entre bons amis. » **28,50 € le 2018** . Domaine-pinard.com

### **Olivier Decelle, Château Jean Faure (saint-émilion) :**

#### **Domaine des Roches-Neuves, saumur-champigny, « La Marginale », rouge**

« Thierry Germain est un ami, mais c'est aussi un marqueur, un modèle sur le cabernet franc, que je cultive aussi à Jean Faure. Il recherche toujours la juste maturité, ni trop ni trop peu, et m'a mis en garde contre la surmaturité. Il produit ainsi un vin de terroir et de vigneron, pas un vin d'œnologie. J'ai goûté un 2010 ce week-end : c'était encore un gamin ! » **32 € le 2018** . Rochesneuves.com

### **Eric Pfifferling, domaine de L'Anglore (tavel) :**

#### **Benoit Courault, vin-de-france, « Les Guinechiens », blanc**

« Dans notre coin très chaud, on aime les blancs désaltérants. J'ai un grand faible pour le chenin. Benoit Courault en fait des secs dans le coteau du Layon, réputé pour ses moelleux. Nous partageons la même philosophie bio, peut-être parce qu'il a travaillé chez nous, il y a vingt ans. Cette cuvée "Les Guinechiens" est florale, citronnée, extrêmement sapide, avec une belle persistance en bouche. » **33 € le 2018, prix conseillé caviste** .

### **Stéphane Tissot, Domaine Bénédictine et Stéphane Tissot (jura) :**

#### **Les Cailloux du paradis, vin-de-france, « Racines », rouge**

« Installé à Soings-en-Sologne, dans le Loir-et-Cher, Claude Courtois est une des plus fortes personnalités de la viticulture bio, un gars qui vous marque par sa façon de se moquer des systèmes. Sa cuvée "Racines" assemble plein de cépages, plusieurs qu'on croyait disparus. C'est croquant, profond, juvénile... » **37 € le 2017, prix conseillé caviste** .

### **Jean-Charles Cazes, Château Lynch-Bages (pauillac) :**

#### **Pascal Jolivet, sancerre, « Sauvage », blanc**

« Les vins de Pascal Jolivet sont frais, tendus, aromatiques, avec une superbe expression du sauvignon. Cette cuvée, fermentée à partir de levures autochtones, est celle que je préfère. Avec quoi ? Des œufs mimosa. Ce n'est pas un grand plat, mais cet accord suffit à mon bonheur. » **45 € le 2019** . Pascaljolivet.com

visuel indisponible

Vendanges à Ampuis (Rhône) de vignes en appellation côte-rôtie. PHILIPPE DESMAZES/AFP



## VALLÉE DU RHÔNE

### **Albéric Bichot, Maison Albert Bichot (bourgogne) :**

#### **Domaine des Lises, crozes-hermitage, rouge**

« Maxime Graillot (le fils d'Alain) travaille les 6 hectares de ce petit domaine en bio et égrappe la totalité de ses raisins, donnant au vin un côté fin, aérien. Ici, les vignes poussent sur un sol sablonneux, ce qui ajoute de l'élégance. On peut le boire jeune, dès 2018, c'est du velours, croquant, suave. » **25 € le 2018** . Tél. : 04-75-55-13-49.

### **Antoine Arena, Domaine Arena (patrimoine) :**

#### **Domaine Marcel Richaud, cairanne, « L'Ebrescade », 2017, rouge**

« Des vins de Marcel Richaud, j'en ai plein ma cave. On en boit toujours. Que dire ? J'aime ! Et puis, avec Marcel, on a fait plein de salons ensemble, je le connais bien. J'apprécie autant le vin du vigneron que l'homme qui est extraordinaire. Je ne peux pas dissocier l'homme de son vin, d'autant que ce dernier fait l'unanimité ». **32 €** . Tél. : 04-90-30-85-25.

### **Eric de Saint-Victor, Château de Pibarnon (bandol) :**

#### **Domaine des Bosquets, gigondas, « Le Lieu dit... », 2017, rouge**

« Ce pur grenache, concocté par Julien Bréchet, vigneron percutant, est une pavane à la gourmandise, tout en dévoilant un tissu ourlé, d'une extrême finesse. Sa robe est rubis-pourpre. Le nez s'exprime sur les baies rouges, la griotte, la cerise, la réglisse douce, la prune et le kirsch. Avec des tanins de très grande précision et de la fraîcheur, tout le potentiel des sables s'y retrouve. » **45 €** . Domainedesbosquets.wordpress.com

### **Valérie Guérin, Les Mille Vignes (languedoc), et Jean Boxler, Domaine Albert Boxler (alsace) :**

#### **Domaine Gonon, saint-joseph, rouge**

Valérie Guérin : « La plus belle expression de la syrah se trouve là. Les frères Gonon travaillent comme nous travaillons avec ma sœur, Agnès. Résultat : un vin élégant, fin, racé, avec ce qu'il faut d'épices et de profondeur. »

Jean Boxler : « J'aime les vigneron, leurs coteaux, la façon dont le vin est fait, avec transparence, sincérité et amour. Il y a là beaucoup d'émotion, de la gourmandise et de la profondeur, malgré des sols légers. » **34 € pour réserver le 2019** . Tél. : 04-75-08-45-27.

### **Gérard Bertrand, vignobles Gérard Bertrand (languedoc) :**

#### **Michel Chapoutier, hermitage, « Chante-Alouette », blanc**

« Michel Chapoutier est un artiste, qui fait des vins qui lui ressemblent. Dans celui-ci, dont j'ai bu le dernier millésime il y a huit jours avec une poule au pot, j'ai retrouvé cet équilibre remarquable, vibrant et minéral qu'il sait transmettre, et la biodynamie qui donne cette verticalité, cette fraîcheur au vin. Quelle vigueur ! » **57,55 € pour le 2017** . Chapoutier.com

### **Catherine Faller, Domaine Weinbach (alsace) :**

#### **Château de Beaucastel, châteauneuf-du-pape, 2017, rouge**

« Nous avons récemment dégusté en famille des bécasses, tirées par mon fils, accompagnées d'un Beaucastel 2017. Un souvenir délicieux. Ce vin, sans lourdeur, alliant puissance et finesse, procure un sentiment de plénitude ; un monument d'élégance qui épouse harmonieusement le gibier et... la truffe. » **84 € le 2018** . Familleperrin.com

### **Jean-Valmy Nicolas, Château La Conseillante (pomerol) :**



## **Pignan, châteauneuf-du-pape, 2004, rouge**

« Ce vin me rend dingue. Je l'ai découvert il y a quelques années lors d'un dîner avec quatre cousins. Nous avons apporté quatre bouteilles de grands bordeaux et une bouteille mystère qui s'est révélée être un Pignan 2004. Tout était servi à l'aveugle, mais ce vin ample, élégant, généreux, velouté aux notes d'épices poivrées, a éclipsé les autres par sa magie. » **90 € le 2017** . Chateaurayas.fr

## **Jean-Louis Chave, domaine Jean-Louis Chave (hermitage) : Château-grillet, 2017, blanc**

« C'est la plus petite appellation du Rhône, produite par un seul domaine. Le Château Grillet réussit magnifiquement à transcender le viognier, souvent banalisé dans des vins trop lourds. J'ai été subjugué par le 2017 : équilibre, finesse, malgré sa puissance qui en fait un vin de gastronomie. » **330 €, prix conseillé caviste** . Chateau-grillet.com

visuel indisponible

Vignoble de Chignin en Savoie. JEAN-PIERRE CLATOT/AFP  
SAVOIE

## **Rachel Hubert, Château Peybonhomme-les-Tours (blaye-côtes-de-bordeaux) : Domaine Giachino, roussette-de-savoie, « Altesse », 2019, blanc**

« J'ai découvert ce blanc de gastronomie, cépage roussette, au restaurant Le 133, à Bordeaux. On sent le gros travail sur les lies et la pratique de la biodynamie. On goûte la complexité aromatique sur des fruits blancs, coing, poire. C'est gras en bouche, opulent mais en même temps minéral. Un très bel équilibre entre les amers, l'acidité, le côté cristallin. » **16 €** . Domaine-giachino.fr

## **Christine Vernay, Domaine Georges Vernay (condrieu) : Antoine Petitprez, mondeuse, « Ascendance », rouge**

« Peut-être parce qu'il existe un cousinage entre la mondeuse savoyarde et la syrah de nos vins du Rhône, j'ai adoré cette cuvée, qui m'a permis de découvrir ce jeune vigneron. Ses notes poivrées, épicées et ses touches de fruits noirs ont provoqué surprise et émotion. Une émotion confortée quand j'ai appris qu'il travaillait, comme nous, en biodynamie. » **35 € le 2015, prix conseillé caviste** .

SUD-OUEST

## **Frédéric Broutet, Domaine de Beyssac (côtes-du-marmandais) : Domaine Pique Russe, IGP vins-de-pays-charentais, « Pique Russe », 2017, rouge**

« C'est un assemblage de merlot et de cabernet, réalisé par Yves Lageat, en plein pays du cognac. Cette cuvée nous a régalés par ses arômes fruités, ses beaux tanins poudreux et une concentration laissant présager une belle garde. Voilà un vigneron qui ose proposer autre chose, fait émerger des appellations méconnues et prouve qu'on peut faire un grand vin dans cette région ! » **16 €** . Piquerusse.fr

## **Camille Lapierre, Domaine Marcel Lapierre (beaujolais) : Domaine Arretexea, irouléguy, « Hegoxuri », blanc**

« J'aime depuis toujours ce vin du Pays basque. La première fois que je l'ai goûté, je ne connaissais ni l'appellation, minuscule, ni les cépages (gros et petit mansengs). Je me suis rendue sur place et j'ai été



[Visualiser l'article](#)

impressionnée par le travail des vignes en terrasses de cette famille si sympathique. Depuis, j'en bois souvent : il est d'une constance exemplaire. » **22 € le 2018** . Tél. : 05-59-37-33-67.

**Bernard Plageoles, Domaine Plageoles (gaillac) :**

**Elian Da Ros et Sandrine Farrugia, côtes-du-marmandais, « Histoires de boire », rouge**

« Un dimanche midi, un vrai soleil de printemps brillait sur les premières fleurs de notre amandier. Ma femme avait cuisiné un tagine de veau. J'ai ouvert ce "vin de picole" plein de fruit et de fraîcheur, assemblé à partir de merlot et d'abouriou, un cépage typique du Marmandais. Ce vin nature se boit si facilement qu'il n'existe qu'en magnum. » **34 € le 2018** . Tél. : 05-53-20-75-22.

ESPAGNE

**Eloi Dürrbach, Domaine de Trevallon (alpillles) :**

**Telmo Rodríguez, rueda, « Basa », 2019, blanc**

« Ce blanc sec de Castille, on en boit des litres. Il est désaltérant, fruité, digeste. Chaque été, j'en achète une palette. J'en fais profiter tout le monde au domaine. Le vigneron, qui produit beaucoup de vins et travaille bien, a été en stage chez moi. On est devenu proches. Ce rueda vieillit bien aussi. » **7,75 €** . Telmorodriguez.com

**Alain Graillot, domaine Alain Graillot (crozes-hermitage) :**

**Equipo Navazos, montilla-moriles, « OVNI PX », 2017, blanc**

« J'ai un penchant pour les vins élevés sous voile, qu'ils soient du Jura ou, comme cette bouteille, d'Andalousie. Incroyablement digeste, issue du cépage blanc pedro ximénez, elle a la particularité de n'être pas fortifiée par de l'alcool. Le côté oxydatif reste limité et laisse la place à des notes de fruits rouges inattendues en bouche. » **12,70 €** . Equiponavazos.com

ITALIE

**Jean-Claude Mas, Domaines Paul Mas (languedoc) :**

**Beni di Batasiolo, barolo, « Briccolina », rouge, 1993**

« En 1993, je rencontre à la fois mon épouse et mon meilleur ami, Giorgio. Quand je découvre ce vin du Piémont de ce millésime cher à mon cœur, il s'est révélé au bout d'un quart d'heure comme un diamant qui scintille. Il avait plein de facettes, sans fin. Le 1993 n'est plus trouvable, mais le domaine produit toujours de grands vins. » **31 € le 2015, prix conseillé caviste** . Batasiolo.com

**Dominique Belluard, Domaine Belluard (savoie) :**

**Foradori, vigneti-delle-dolomiti, « Morei », 2014, rouge**

« Mon coup de cœur récent est ce vin des Dolomites, produit par Elisabetta Foradori, pionnière de la biodynamie en Italie, à base d'un cépage rouge endémique, le teroldego. Un vin d'une profondeur et d'une finesse incroyables, vinifié et élevé en amphore, qui vous transporte avec une vibration rarement éprouvée lors d'une dégustation. » **31 € le 2018, prix conseillé caviste** . Agricolaforadori.com