



STYLE VINS

NOËL EN FAMILLES

**Les retrouvailles familiales de fin d'année sont l'occasion de privilégier des domaines qui, génération après génération, tirent la quintessence d'un terroir. Petite sélection.**

Le Château de Sales à Pomerol est l'une des plus anciennes propriétés bordelaises, aux mains de la même famille depuis 1578. Depuis le millésime 2017, quatorze cousins ont décidé de pérenniser ensemble cet héritage unique avec une implication totale. La qualité des vins en atteste, portée par davantage de maturité, un grain de tanin mieux défini, un milieu de bouche plus plein. Le Château de Sales 2021, net et franc, apparaît telle une gourmandise de fruits rouges, juteuse et veloutée. Un peu plus à l'est, surplombant la Dordogne, le **château Le Puy** peut s'enorgueillir d'avoir vu quinze générations d'Amoreau se succéder depuis 1610. Chantres d'une viticulture la plus naturelle possible et d'un interventionnisme en cave minimaliste, ils produisent des vins émouvants et sincères, qu'il s'agisse du célèbre **Château Le Puy ou de la Closerie Saint-Rod**, achetée en 2012, dont la cuvée parcellaire Les Noyers 2020 est superbe, alliant dans une complétude sereine profondeur et velouté de chair. Dans le Rhône septentrional, Loïc Jamet œuvre avec brio aux côtés de ses parents Corinne et Jean-Paul et produit notamment un excellent condrieu précis, digeste et élégant. Autre figure de la région, Emma Amsellem s'inscrit dans les pas de son grand-père Georges Vernay, qui sauva l'appellation Condrieu, et de sa mère Christine, qui a hissé le domaine Vernay au

firmament. Elle perpétue un héritage magnifique à l'image du Côte-Rôtie Maison Rouge 2019 éclatant de pureté, entre notes lardées et fruits noirs friands. Un vin d'un grand équilibre. De leur côté, Pierre et Louis Trapet ont repris le domaine familial alsacien de leur mère Andrée (leur père, Jean-Louis, gère leur célèbre domaine bourguignon) et donnent naissance à des vins biodynamiques de conversation. Leur cuvée Ambre rouge 2021, macération de pinots gris et auxerrois, est envoûtante et pulpeuse, jouant le registre de la rose ancienne, la pivoine et les fruits rouges. Enfin, en Champagne, Charline, Hugo et Antoine Drappier impriment doucement leur marque, créant quelques cuvées mais veillant aussi sur les trésors de la maison comme Grande Sendrée 2012, opulente aromatiquement et d'une minéralité ciselée. Un grand champagne de gastronomie. **Jean-Michel Brouard**



La famille Drappier devant la parcelle Grande Sendrée, à l'origine de la cuvée homonyme.

DR L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.