

Rouges entre 15 et 13 sur 20 (suite)

Château de la Roche

Touraine Gamay
Bonne longueur. La vivacité de l'année lui donne des notes de chirouble. **4,70 €**

Château de Rosnay

Fiefs-Vendéens La Richelieu
Ce Richelieu pinote et donne une finale assez profonde. Un vin avenant. **5,60 €**

Château Soucherie

Anjou
Un cabernet fin, construit, velouté. Il y a du vin et du plaisir. **6 €**

Domaine Aloha

Fiefs-Vendéens Brem
L'Âme de Fond
Moins extrait que les premiers millésimes, il reste dans un style dense, mais plus digeste. **10 €**

Domaine Émile Balland

Coteaux-du-Giennois
Les Beaux Jours
Pleins, toniques, réglissés, ces Beaux Jours offrent un beau potentiel. **10,60 €**

Domaine Pierre Borel

Bourgueil Clos de Pavée
Ce nouveau vigneron "bio" travaille une vigne sur gravier, donc fine mais compacte. Vin de bonne garde. **12 €**

Domaine des Brosses

Sancerre Prestige
Dans un style extrait à froid, encore vert, le vin est bien défini en bouche. Un jeune vigneron à encourager. **9 €**

Domaine du Carroi Portier

Chinon Cuvées des Folies
Floral, tendre et charmeur, c'est un délicieux chinon de printemps. **N. C.**

CINQ DÉCOUVERTES DANS LE MILLÉSIME 2008

1. CHÂTEAU DE PARNAY
Saumur Clos d'entre les Murs **19 €**
2. DOMAINE DES PIERRETTES
Touraine Côt Rédemption
Clos du Bon Curé **6 €**
3. DOMAINE DE LA SOUCHERIE
Savennières
Clos des Perrières **env. 16 €**
4. DOMAINE PIERRE BOREL
Bourgueil Clos de Pavée **12 €**
5. DOMAINE DES JEUNES COQS
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Les Gallinacées **18,90 €**



Domaine de la Chanteleuserie

Bourgueil Alouettes
Du fruit et de la fraîcheur pour ce rouge de Loire simple et juste à croquer dès 2010. **4,80 €**

Domaine de la Chapinière

Touraine gamay
Un gamay à bonne maturité avec de la tenue, à boire sans urgence. Plus ferme et dense, de belle tenue avec une finale de caractère sur la fraise et la prune, le Côt Garnon (6,30 €) se révèle tout aussi réussi. **4,20 €**

Domaine des Clémentières

Touraine cabernet
Un vin coloré, extrait, assez rustique, mais l'ensemble reste savoureux. Un classique. **3,70 €**

Domaine Pierre et Bertrand Couly

Chinon La Haute Olive
Texture fine, élégante pour ce chinon de fruit, assez subtil. Il lui manque toutefois un peu de fond. **8,20 €**

Domaine La Croix des Loges

Anjou-Village Les Grenucés
Savoureux, avec du croquant et de la maturité. Un anjou à retenir. **7 €**

Domaine Nathalie et David Drussé

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Les Graviers
Nez de cassis en gelée, tanins polis, bouche simple. Parfait cabernet de printemps, à boire sur 2 ans. **5 €**

Domaine Xavier Frissant

Touraine-Amboise François 1^{er}
Velouté, charnu, une belle matière mûre et vive. **N. C.**

Domaine de la Garrelière

Touraine gamay Sans Tra-la-la
Un bon goût de raisin, direct, sans fard, coulant et digeste. **8 €**

Domaine Geoffrenet-Morval

Châteaumeillant
Cuvée Version Originale
Un gamay fin, fruité, un peu vert, qui partage une bouche fine avec l'Extra Version, pinot de belle longueur. **11 €**

Domaine Godefroy

Bourgueil Réserve Gabin
De la densité pour ce vin mûr, travaillé dans un style moderne. Bien fait. **8 €**

Domaine du Haut Fresne

Coteaux-d'Ançenis
Un gamay au bon goût de griotte, avec de la tenue. À boire jeune. **4,20 €**

Domaine des Jeunes Coqs

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Les Gallinacées
Nouveau domaine, nouvelle cuvée colorée, solide, tramée, qui a de l'ambition. **18,90 €**

Domaine Henry Marionnet

Touraine gamay
Première Vendange
Riche, coloré, soyeux, il a conservé un délicieux croquant dans sa finale. À boire à la régale. **8,60 €**

Domaine Luc et Fabrice Martin

Anjou-Village
Velouté, structuré, avec du fond et une belle matière. **6 €**

Blancs entre 20 et 18 sur 20 (suite)

vouvray de terroir. Le Peu Morier offre une des plus belles maturités du cru. **N. C.**

Domaine François Chidaine

Montlouis Clos du Breuil et Les Bournais

Amers mûrs et doux qui allongent le Breuil avec délicatesse. Les Bournais : plus crémeux, équilibré. **N. C.**

Domaine du Collier

Saumur

Nature minérale enrobée par un grillé toasté élégant. Remarquable matière. **N. C.**

Domaine Philippe Delesvaux

Coteaux-du-Layon

Sélection de Grains Nobles

Le *must* des liquoreux en 2008. 900 bouteilles d'un liquoreux à 22° potentiels, d'une superbe acidité. À boire sur 30 ans. **N. C.**

Domaine de l'Écu

Muscadet de Sèvre-et-Maine Expression de Granit

Ferme, serré de prime abord, il offre ensuite un vrai enrobage de saveurs. **5,30 €**

Domaine Guiberteau

Saumur

Harmonieux, franc, complet, son expression minérale mûre rayonne finement en bouche. **18 €**

Domaine Huet

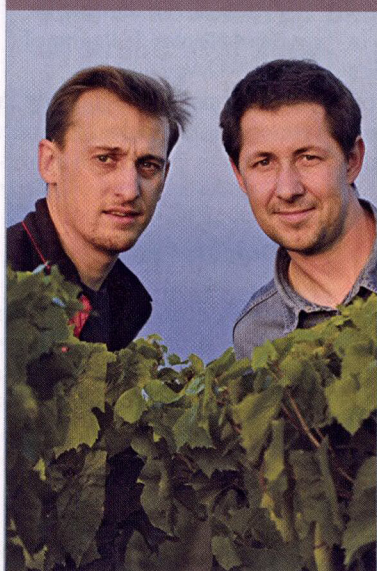
Vouvray Clos du Bourg

Fin, tramé, serré, retenu, aux amers doux mais marqués. De très belle garde. **16 €**

Domaine Richard Leroy Anjou Les Noëls de Montbenault

Nez racé, éclatant de fraîcheur. Bouche en volume, d'une grande pureté. **N. C.**

NOTRE COUP DE CŒUR EN TOURAINE



CYRIL GEFFARD ET VINCENT GUILBAUD

Domaine des Pierrettes

Cyril Geffard, 36 ans, et Vincent Guilbaud, 34 ans, se sont connus lors d'une formation en viticulture en Muscadet. « Cyril a été cuisinier et caviste chez Nicolas, moi je venais des poissons surgelés !, raconte Vincent. On voulait s'installer ensemble, car à deux, on a souvent trois idées, seul, on n'en a qu'une. » Sans apport, il n'y avait que la Touraine. En 2004, ils reprennent 18 hectares rive droite de la Loire, entre Chaumont et Amboise : « Un vigneron qui partait à la retraite, sans succession. Il nous a permis de nous familiariser six mois avec l'exploitation, une chance ». Leur meilleur vin est aujourd'hui le côté Rédemption, cépage qu'ils replantent activement, mais toute la gamme est marquée d'un fruité précis.

Domaine Alphonse Mellot

Sancerre

Génération XIX et Edmond

Splendide volume de bouche, avec un toucher sensuel pour Génération et une haute densité pour Edmond. Les deux cuvées possèdent une salinité unique. **N. C.**

Domaine Vincent Pinard

Sancerre Chêne Marchand et Petit Chemarin

Beaucoup de fond, de fraîcheur et de pureté pour le Chêne, face à un Chemarin plus compact mais d'un grand potentiel. **env. 24 €**

Domaine Franz Saumon

Montlouis Clos des Chênes

Savoureux, l'un des plus grands chenins secs du millésime. Prenez date. **N. C.**

Domaine Philippe Tessier

Cour-Cheverny

Nez d'ananas, de truffe blanche. Bouche en fraîcheur et en droiture, délicates notes d'eau-de-vie de framboise. Original et pur. **N. C.**

Vins notés entre 17,5 et 15,5 sur 20

Château du Coing de Saint-Fiacre

Muscadet de Sèvre-et-Maine

Toujours plus coloré, gras, velouté et enrobé que la moyenne. Un style plus poisson que crustacé. **4 €**

Château de Coulain

Chinon

Nez subtil de verveine et de chèvrefeuille. Bouche d'une grande finesse, à l'acidité domptée. Voilà le plus personnel de tous les chinons blancs. **17 €**

Château Gaudrelle

Vouvray Réserve Personnelle

Nez grillé de botrytis pour ce beau liquoreux charmeur et frais. Longueur moyenne. **17 €**

Château de Parnay

Saumur

Clos d'entre les Murs

Le retour d'un terroir historique de la Côte avec ce vin structuré, finement minéral. Une cuvée à redécouvrir sans attendre. **19 €**

Château de la Preuille

Muscadet de Sèvre-et-Maine Tête de Cuvée

Cette cuvée au style généreux mais élégant, à la finale franche et limpide retrouve le meilleur de son style. **5,75 €**

Château de Villeneuve

Saumur

Un style toujours un peu austère, serré, dont on juge la densité en milieu de bouche. Au rendez-vous de son terroir. **7 €**

Château Tour Grise

Saumur

Ordonnée par une matière en force, sèche, de forte personnalité. Finale pure. Beau vin de terroir. **10 €**

Château de Tracy

Pouilly-Fumé Cuvée HD

Excellent volume grillé qui va se déployer sur dix ans. De style plus fruité, la nouvelle cuvée 101 Rangs a de la tenue. **44 €**

Domaine Alexandre Bain

Pouilly-Fumé

Nez confit, de pomme au four, mirabelle, qui manque