

LA REVUE DU **vin** DE FRANCE

larvf.com

L'irrésistible ascension des crémants !

Moins chers,
délicieux,
identitaires

**150 belles bulles
à partir de... 7,70 €**

Ils sont uniques
**Grands blancs
du Roussillon**

**L'ambition des vins
d'Île-de-France !**

Marly-le-Roi, Montdauphin,
Montmorency, Chelles...

Châteauneuf face à ses voisins

Gigondas, Vacqueyras
Cairanne sortent les griffes

Mondialisations
**Ces Bordelais
qui choisissent
la Napa**

**Bruno
Paillard**
Le message
d'une vie



LITIGE

**La DGCCRF s'attaque
aux cartes des vins !**


91/100
DOMAINE VINCEDEAU

● Extra-brut
Loire Gold 2021

Un crémant riche, mûr et ultra-sapide avec un nez chaud sur les arômes typiques du chenin. Belle matière enveloppante et bulles fines. Beau travail. **25 €**

91/100
DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES

● Extra-brut
Constellation 2012

Emmanuel Clavier a de l'ambition pour ses crémants et ça se sent avec ce millésime 2012 extra-brut élevé huit ans sur lattes. Assemblage à parts égales de chenin et de chardonnay, il en résulte un vin dense et profond. Le nez s'ouvre sur des arômes pâtisseries et de sous-bois. La bouche est concentrée, vineuse avec une finale gourmande sur de fins amers. À servir à table. **22 €**

91/100
DOMAINE DES ROSERAIES

● Brut Les Malécots 2023

Dans le Layon, Vincent et Olivier Crasnier font un joli travail avec cet assemblage chenin, chardonnay et groleau issus de l'ancien site minier des Malécots. Les sols riches et profonds donnent au vin sa fraîcheur et ses belles épaules. Pour ne rien gâcher, il offre une belle complexité sur le zeste de mandarine, la fleur d'orange et les épices. **14 €**

91/100
GRATIEN & MEYER

● Extra-brut

Flamme d'Or 2017

Pur avec une certaine richesse et de l'onctuosité en bouche. Ce crémant est clairement construit autour de sa trame acide, bien équilibrée par un élevage de six ans sur lattes qui apporte du gras, de la mâche et une bulle onctueuse. Encore un beau potentiel de garde. **20 €**

90-91/100
DOMAINE DE GAGNEBERT

● Extra-brut Sens % 2021

100 % chenin sur schiste travaillé en 2021, millésime frais. Nez ouvert et harmonieux entre fruité mûr et marques d'autolyse. La bouche est gourmande, complexe et sapide avec un choix judicieux de dosage en extra-brut qui laisse le vin exprimer une juste tension. **13,20 €**

90-91/100
DOMAINE DE L'ENVOLEE

● Brut 51-49

Jolie mousse brillante au service. Le nez est expressif avec des arômes de fruits tropi-

caux et de biscuit. La bouche apporte son lot de confort, de fruit et de gourmandise. Les notes de pétrichor et de coing lui confèrent un vrai caractère ligérien. **16 €**

90/100
CHÂTEAU DE FESLES

● Brut La Chapelle

Le château de Fesles produit avec ce crémant blanc de blancs La Chapelle une petite diablerie qui ne passe pas inaperçue. Le nez est finement citronné avec également des arômes de poire, de pâte à pain, de noisette et d'amande. La bouche dévoile de subtils arômes beurrés autour d'une belle tension et d'un toucher soyeux. **25 €**



Fraîcheur et belle complexité pour ce crémant de Loire issu de l'ancien site minier des Malécots.

D.R.

Domaine de Rocheville, à Parnay
Leur Favorite chavire les cœurs


Domaine de Rocheville

Le président Philippe Porché (à g.) et son directeur d'exploitation Jérôme Callet livrent un crémant élégant fait pour la table.

Amoureux fou du chenin, Philippe Porché pousse sa passion jusqu'au bout en prenant la présidence du collectif Fan de Chenin, des amoureux du cépage ligérien. Pas étonnant de retrouver dans sa gamme un crémant, La Favorite, 100 % chenin. C'est en 2013, lors de son installation à Parnay, que Philippe démarre la production de crémants. Il le dit lui-même : « La bulle est un autre métier que les vins tranquilles ». Il y prend goût pour une certaine forme d'élégance et une nouvelle possibilité de mettre en avant son chenin chéri. C'est également l'opportunité de travailler des accords mets et vins différents. Un travail de fond que La Favorite retranscrit avec beaucoup de charme et de finesse. **R. Becker**

90/100
DOMAINE DE LA BERGERIE

● Brut nature

Nez ligérien minéral avec du coing, du citron confit, de la coquille d'huître. La bouche est précise, salivante avec une mousse caressante tout en délicatesse. Belle finale qui appelle un autre verre. Beau travail d'Anne et Marie Guégniard. **14,75 €**

90/100
DOMAINE LAVIGNE

● Brut nature

Chemin de Bulles 2018

Sur cet assemblage chardonnay/pinot noir, le nez est marqué par les trente-six mois sur lattes avec des arômes de sous-bois et de frangipane. La bouche crémeuse reste dynamique grâce à l'absence de dosage. Vin très agréable et bien défini. **15 €**

90/100
DOMAINE OGHEREAU

● Brut nature

Blanc de blancs 2022

Un modèle de pureté et de précision avec ce 2022 de la famille Ogereau. Après quelques