

**ACHETER SON VIN
SUR INTERNET**
Notre classement des
meilleurs sites de vente

CHRISTOPHER DESCOURS
Des chaussures Weston aux
bulles de Piper-Heidsieck

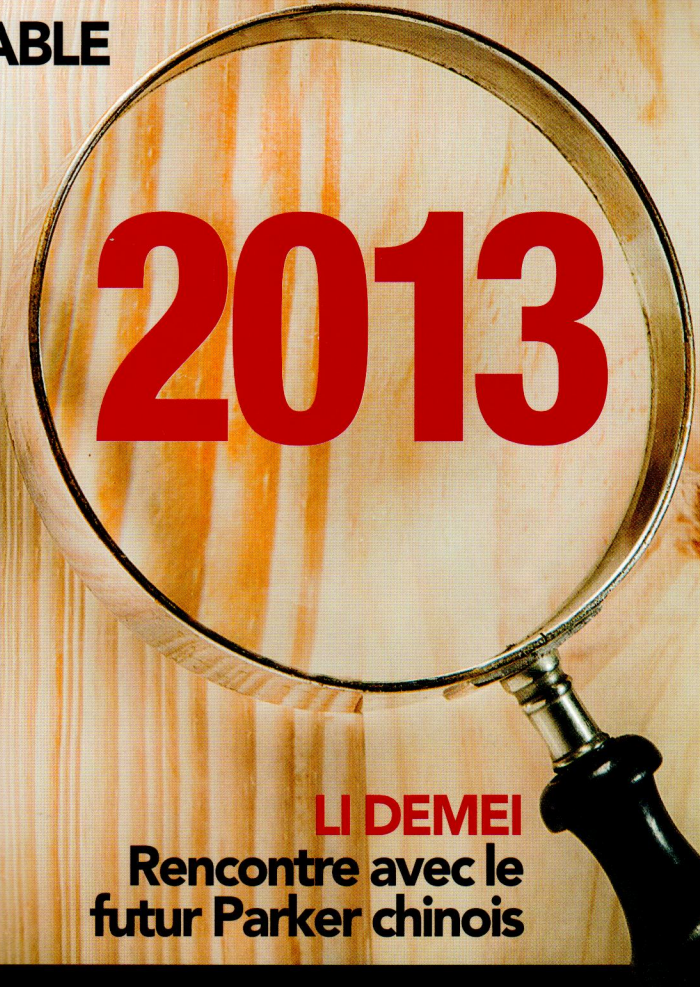
NUMÉRO SPÉCIAL

LES PLUS BEAUX VINS DU MILLESIÈME

**L'EXPERTISE INCONTOURNABLE
DU VIGNOBLE FRANÇAIS**

La grande année du Languedoc,
l'élégance des bourgognes,
le croquant des syrahs du Rhône,
le fruité des vins de Loire,
l'éclat des liquoreux de Bordeaux...

**2 100 VINS SÉLECTIONNÉS
POUR TOUS LES BUDGETS**



2013

BELGIQUE

Le palmarès des vins de
Flandre et de Wallonie

LI DEMEI
Rencontre avec le
futur Parker chinois



Tavel

(19 vins dégustés,
6 vins retenus)

Cette année, l'appellation présente un millésime contrasté qui n'offre ni la matière dense des années chaudes ni l'éclat des années fraîches. Les rosés sont plutôt moyens dans l'ensemble. Par conséquent, il sera préférable de les boire sur la jeunesse du fruit. R. P.

RÉUSSITES

Domaine des Carabiniers

Le Classique

Nez de pêche de vigne. Magnifique bouche pure avec de l'éclat. Il a une belle vivacité. Ce tavel est à boire en été comme en hiver. 10,90 €

Le Prieuré de Montézargues

Tavel

Son nez est discret. Ce rosé a une belle bouche fine, plus proche de l'esprit d'un blanc que d'un rouge. Ce vin est délicat, peu charnu tout en présentant une finesse dotée d'une matière ciselée. 12 €

Domaine Moulin la Viguerie

Les Falaises de Braise

Grande maturité du raisin avec une note de pêche et de garrigue. Un joli parfum méridional s'en dégage avec une sensation sucrée en bouche. Beau rosé de gastronomie. 10 €

Domaine Maby

Prima Donna

Nez sur le fruit. Il est volumineux avec une très belle densité et de la mâche. Voilà un rosé plus en puissance qu'en finesse. 9,70 €

Château de Manissy

Tavel

Nez très anisé avec une note de pêche blanche. Beau volume de bouche pour ce tavel gras mais sans excès. Il possède cette juste sève et ce fond d'un rosé qui invite à passer à table. 10 €

Les Vignerons de Tavel

Les Lauzeraies

Gras, gourmand et chaleureux. C'est un tavel souple, tendre et classique dans sa forme. Agréable retour sur une note de garrigue et d'herbe séchée. Ce cru prend son envol en deuxième partie de bouche. 7,50 €

Luberon

(25 vins dégustés,
6 vins retenus)

Le niveau monte dans le Luberon. Les domaines proposent des crus assez plaisants et dotés d'un joli fruit. Les vins sont marqués par des syrahs fraîches qui trouvent un bel équilibre sur ce terroir tardif. R. P.

GRANDES RÉUSSITES

Domaine Guillaume Gros

Luberon

Note d'eucalyptus, matière fraîche

avec des tanins fins. Très beau vin frais, élané avec juste ce qu'il faut de fruit. Vraiment élégant. 10 €

Château La Canorgue Luberon

Le rouge a un nez de syrah et de vendage entière avec un parfum très septentrional. Une bouche suave mais avec du fond et des tanins solides. Le blanc offre une matière ciselée avec fruit épuré. Un luberon vigoureux et profond. Superbe. Rouge 9,50 € et blanc 9,60 €

Domaine Faverot

Cuvée du Général

Joli fruit en bouche davantage dans une recherche de délicatesse que de consistance. Un luberon tendre et très séduisant porté par un fruit net et des tanins fins. Beau vin vivant et gracieux. Pour amateurs de vins fins. 14,50 €

Domaine de la Citadelle

Les Artèmes

Le rouge offre un très joli nez frais sur la figue et le poivre. Bouche juteuse, chocolatée avec de la pulpe. Charnu mais élégant. Le blanc sent les herbes qui viennent d'être coupées. Bouche complexe très fraîche bien marquée. Empreinte sudiste par son volume. Cru épuré et dense. Somptueux. Rouge 14 € et blanc 14 €

Bastide du Claux

Barraban

Nez sur les herbes. Bouche très salée, plus en finesse qu'en épaisseur. Belle sapidité pour ce vin frais avec un bel éclat et très intense. Matière effilée et tendue avec jolie finale citronnée. 10,50 €

RÉUSSITES

Château de Clapier

Cuvée Soprano

Cela sent le cuir et le cigare toscan. Un vin avec du tempérament. Elle possède une belle bouche pleine avec du relief, dense, compacte et de la chair. 10,50 €

NOTRE COUP DE CŒUR

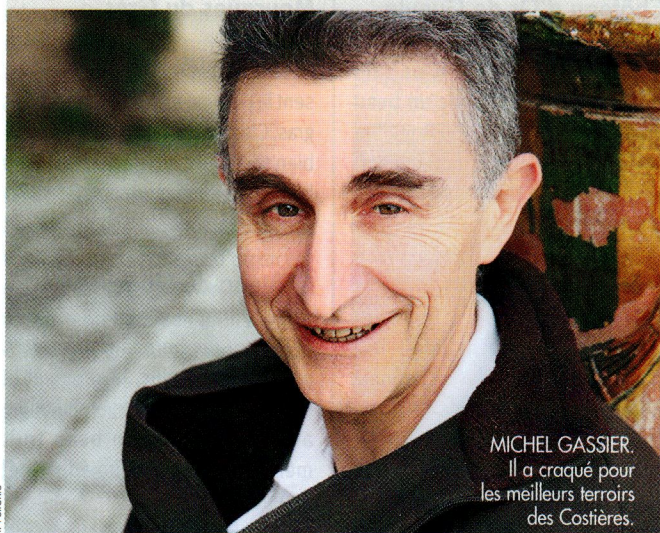
Costières de Nîmes

MICHEL GASSIER

Château de Nages

Les Costières majuscules

Ingénieur agronome, Michel Gassier exploite aujourd'hui une centaine d'hectares dans les Costières de Nîmes. Acteur majeur du terroir, il veut mettre en valeur cette appellation. Ces dix dernières années, trois événements lui ont permis d'évoluer. En 2006, il collabore avec l'œnologue Philippe Cambie (encore lui !) afin de définir le style de ses vins. En 2008, il passe à l'agriculture biologique après avoir observé les bons résultats des autres vignerons. Enfin, l'achat d'une vigne dans les Costières lui fait prendre conscience de la richesse de ses terroirs. « En Costières, on peut faire de la qualité ou du volume. Il faut choisir son camp », affirme Michel. Il a choisi ! R. P.



MICHEL GASSIER.
Il a craqué pour
les meilleurs terroirs
des Costières.

R. Pelonzo