



Les crus communaux du Muscadet, à l'instar de Clisson, sont un vrai réservoir de blancs de garde accessibles.

Getty Images



La Vallée de la Loire

1000 kilomètres de bonheur

De la source jusqu'à son estuaire, la Loire déborde de propositions plus enthousiasmantes les unes que les autres. Tous les styles, toutes les couleurs y sont représentés. Alexis Goujard

Les 51 appellations et les 22 cépages répartis de part et d'autre du fleuve, depuis les Côtes du Forez jusqu'aux Fiefs Vendéens, font de la Vallée de la Loire une source intarissable pour l'amateur en quête de découvertes.

Près des volcans du Massif central, les gamays poivrés et sanguins d'Auvergne et du Forez deviennent les nouvelles coqueluches de la cuisine bistrotière. En Côte Roannaise, le gamay-saint-romain se montre de plus en plus intense.

Plus au nord, il n'y a jamais eu autant de bons vins à Sancerre, mais il faudra mettre quelques euros de plus pour se faire plaisir. La faute au succès international de ces vins. Quel contraste avec son voisin, Pouilly-Fumé ! Mais là aussi, ça bouge. Des sauvignons francs émergent dans cette appellation mal-aimée. Menetou-Salon et les Coteaux du Giennois restent plus abordables.

UN ÉLAN DE FRAÎCHEUR STIMULE LES 2019

Abordable, l'adjectif sied bien à la Touraine, où les sauvignons gourmands restent à portée de toutes les bourses. Côté chenin, Vouvray revient en force, avec des blancs secs, demi-secs et moelleux vivifiants de fraîcheur. Tout comme Saint-Nicolas-de-Bourgueil

qui regagne du terrain sur son dynamique voisin Bourgueil, avec des cabernets francs délicieusement fruités.

Dans une veine tannique plus fine, les saumur-champigny restent des rouges énergiques transpirant le tuffeau. À Saumur, les chenins eux aussi nous enchantent par leur élégance. Pour des blancs plus charnus, dirigez-vous en Anjou, dont les schistes apportent une richesse charmeuse aux jeunes vins. Il sera bon en revanche d'attendre deux à trois ans que les rouges détendent leur structure.

Enfin, c'est à l'embouchure du fleuve que l'on trouve les meilleures affaires. Le Muscadet est en plein boom, et les crus communaux y livrent de grands blancs taillés pour la garde à des prix défiant toute concurrence.

Les deux millésimes solaires dégustés lors de notre périple, 2018 et 2019, annoncent-ils une dégradation de l'éternelle fraîcheur ligérienne ? Qui vivra verra ! Quoi qu'il en soit, les blancs 2018 s'affirment ici avec tendresse. Les rouges, plus riches, semblent plus tourmentés. L'année 2019 se démarque dans les deux couleurs avec un élan frais qui stimule des vins de grande concentration. Les meilleurs devraient évoluer à merveille. ●

Les 3 plus belles affaires

- **Côtes-du-Forez Dacite 2019**
Les Vins de la Madone 12 €
- **Coteaux-de-l'Aubance Élégance 2019**
Domaine du Bois Mozé 10,20 €
- **Muscadet Clisson 2014**
Bruno Cormerais 13,50 €



Les Dégustations La Vallée de la Loire



Côtes du Forez Prix maximum fixé à 12 €

16/20

LES VINS DE LA MADONE

● *Dacite 2019*
Tout l'éclat volcanique du terroir est retranscrit dans ce gamay vivifiant. Un fruit tout en douceur, avec des myriades de saveurs fraîches et acidulées en bouche. 12 €

16/20

VERDIER-LOGEL

● *Poycelan 2018*
Ce 2018 sombre comme de l'encre se met en place tranquillement, avec une haute concentration en saveurs de thé noir, de cassis et de myrtille. Une richesse en bouche joliment équilibrée par une minéralité affirmée. 12 €

15/20

● *Les Perrières 2018*
Avec ses saveurs de fruits noirs bien mûrs et sa matière savoureuse, il demeure fidèle à la puissance de 2018. Finale bien épicée et croquante. 9 €

Côtes d'Auvergne Prix maximum fixé à 13 €

16/20

● *Coulée de Lave 2018*
Ce gamay d'une coulée basaltique de Châteaugay prend de magnifiques nuances florales, un élan sanguin et une concentration acidulée remarquable. Très beau rouge taillé pour la table et la garde. 13 €

15,5/20

● *Boudes Échalas 2019*
Ce rouge au fruit sincère s'offre avec une sensation granuleuse et un croquant énergique en bouche. Très beau relief sanguin jusqu'à une finale vivifiante. 9,30 €

14,5/20

● *Magma 2019*
Expression saillante du chardonnay auvergnat. La

chair ronde et sans esbroufe s'allie à un élan très appétant. Ouvrez-le dans les deux ans. 8,50 €

14/20

● *Gergovia 2018*
Passé en fûts, ce chardonnay un peu lacté se dévoile tout en rondeur avec une certaine énergie fraîche du fruit. Une finale libre et généreuse. À boire sans attendre. 9 €

Côte Roannaise Prix maximum fixé à 11 €

16/20

● *Éclat de Granit 2018*
Délicieux gamay saint-romain, au fruit infusé. Une définition aérienne et florale du cépage. Prêt pour les six prochaines années. Le domaine est en pleine forme ! 10,50 €

15/20

● *2018*
Le millésime solaire est bien dompté dans ce rouge haut en couleur et en concentration. La fraîcheur ligérienne lui donne beaucoup d'allant. 11 €

15/20

● *IGP d'Urfé Éponyme 2019*
Quel plaisir de découvrir un aligoté de la Côte Roannaise. Ensoleillé par le millésime, il conserve sa trame franchement sanguine. Un blanc revigorant à prix doux. 8 €

14/20

● *Les Têtes 2018*
Des notes de myrtille typiques et l'élan sanguin du gamay saint-romain se dégagent de ce 2018 majoritairement éraflé. Un bon rouge pour accompagner un casse-croûte. 7,80 €

14/20

● *Le Partage 2018*
La fraîcheur granitique du sol souligne une concentration

richement fruitée, une allonge savoureuse. Un domaine à suivre. 5,80 €

Saint-Pourçain Prix maximum fixé à 13 €

16/20

● *Les Grandes Brières 2018*
Encore contenu par sa réduction, ce gamay saint-pourçinois déroule une matière tout en douceur, cadrée par des tanins soignés. Ce domaine ne cesse de progresser. 11 €

16/20

● *Le Vint d'Alon 2019*
Il s'affirme avec précision, livre les nuances aromatiques du chardonnay (70 %) et l'élan traçant du tressallier. Sa retenue vineuse garantit l'avenir de ce beau vin cristallin 12 €

15/20

● *Tressallier 2018*
Belle réussite en 2018 pour ce pur tressallier, vinifié et élevé en œufs béton et jarres de grès. Le fruit est immédiatement avenant et ouvert, avec la retenue typique de ce cépage local. Un léger goût de "souris" s'estompera à l'air. 13 €

Pouilly-Fumé Prix maximum fixé à 17 €

15,5/20

● *Petram 2018*
Voilà un pouilly-fumé qui sort des sentiers battus ! Ce sauvignon est porté à bonne maturité, dans un style affranchi de tout surplus œnologique.

Il nous réserve un fruit bien juteux et très sincère. 16 €

15/20

● *Les Cris 2019*
Ce sauvignon ne cherche pas l'originalité mais s'affirme avec une certaine fraîcheur droite. L'image que l'on peut avoir du pouilly-fumé bien élaboré. 14 €

15/20

● *Petit F 2019*
Un sauvignon classique de l'appellation, cadré avec soin. Sa belle maturité de fruit lui confère un rondeur gourmande. 15,90 €

14,5/20

● *Mademoiselle de T 2019*
Moins exotique qu'auparavant, cette cuvée née sur argiles à silex évoque également les agrumes bien mûrs. Un style technique appétant et accessible à tous. 16,50 €

14,5/20

● *2019*
Une approche tendre et confortable. Les notes exotiques annoncent une chair de bonne ampleur dont il faudra profiter dans la jeunesse. 15 €

Sancerre Prix maximum fixé à 17 €

16,5/20

● *Les Filles 2018*
Pinot sur marnes kimméridgiennes de Sury-en-Vaux. Magnifique nez floral, haute concentration du fruit mené avec un élan vivifiant. Il devrait très bien évoluer. Un microdomaine à suivre de près. 17 €



Les Dégustations

Le tour de France du vignoble

16/20
DOMAINE VINCENT PINARD
● *Florès 2019*

Un soin tout particulier est apporté à ce beau blanc, intense en saveurs dynamiques, tenu par un élevage au cordeau. Sa chair s'avère particulièrement affriolante en 2019. 15,20 €

16/20
PIERRE MORIN 🌿
● 2018

Une incarnation florale, complétée d'une fine touche végétale revigorante, du pinot noir de Bué. Une sensation calcaire se développe à l'aération. Promis à un bel avenir. 14 €

15,5/20
GÉRARD BOULAY
● 2019

Les terroirs de Chavignol s'expriment à travers un très beau volume de bouche, en laissant une sensation caillouteuse. Les agrumes se dévoilent sur une allonge savoureuse, donnant à ce sancerre un caractère bien trempé. 15,50 €

15,5/20
DOMAINE DANIEL CROCHET
● 2018

Expression calcaire de pinot, travaillé méticuleusement pour faire jaillir le fruit un brin froid de Sancerre. Il reflète l'identité forte du cru. 13 €

15,5/20
DOMAINE LUCIEN CROCHET
● *Les Calcaires 2018*

Quel relief de saveurs ! Son allonge dynamique et les saveurs salines persistantes en bouche signent fidèlement le caractère sancerrois de ce blanc poignant. 15 €

15,5/20
DOMAINE FRANÇOIS CROCHET 🌿
● 2019

Un très beau sauvignon épuré de toute esbroufe œnologique. L'éclat du fruit se libère bien à

l'aération. Saluons ce style fin et en retenue. 17 €

15,5/20
DOMAINE DELAPORTE
● 2019

La juste maturité du raisin a permis de livrer un blanc doté de beaucoup d'élan et d'une concentration ambitieuse. Montée en puissance indéniable pour ce domaine de Chavignol. 16 €

15,5/20
DOMAINE DENIZOT
● *Les Bouffants 2018*

Belle maîtrise d'affinage en demi-muids de ces sauvignons issus d'une parcelle de Chave. Une persistance tout en finesse dans cette approche moderne du vin de Sancerre. 17 €

15,5/20
DOMAINE DU NOZAY 🌙
● *Le Paradis 2019*

Quel plaisir de goûter à un sancerre détendu, de savourer cette concentration vivante du fruit ! Doté d'une chair très dynamique, il appelle franchement à se resservir. 16 €

15,5/20
PIERRE MARTIN
● *Chavignol 2018*

Une expression franche et goûteuse du pinot noir de Chavignol. De belles nuances épicées se développent à l'aération jusqu'à une finale en feu d'artifice. Délicieux ! 15 €



Le sancerre rouge du domaine Paul Prieur livre la trame froide des pinots du secteur.

caractère du terroir. Une belle allonge saline. Il est promis à un bel avenir. 14 €

15/20
DOMAINE DOMINIQUE ET JANINE CROCHET
● *Le Chêne Marchand 2018*

Une cuvée bien menée en demi-muids pendant un an. Sa belle vinosité cristalline le mettra finement en scène à table. 16 €

15/20
DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ
● 2018

Rouge sans débord, élevé dans différents contenants en bois pour le rendre accessible au grand nombre. Un peu bridé, il peut gagner en relief. 16 €

15/20
DOMAINE PAUL PRIEUR 🌿
● 2018

Une approche droite, sans esbroufe, soulignée par une trame fraîche et froide du pinot sancerrois. Carafez-le pour estomper la réduction. Un domaine à suivre. 14,25 €

14,5/20
DOMAINE DU CARROU
● 2018

Un sauvignon aux allures exotiques, reflets de cette année chaude. L'ampleur en bouche est bien structurée par une allonge vigoureuse. Pour une salade de chèvre chaud. 13 €

15,5/20
PASCAL ET NICOLAS REVERDY
● *Terre de Maimbray 2019*

15,5/20
JEAN-MAX ROGER
● *Cuvée Marnes et Caillottes 2018*

L'expression variétale du sauvignon s'efface au profit du



14,5/20

**ANTHONY
ET DAVID GIRARD**

● *Les Monts Damnés 2019*

Un sancerre fringant issu de treize parcelles de Chavignol, droit comme un i, sans artifice aromatique. Bel élan d'agrumes en finale. **16,20 €**

14,5/20

**GUILLERAULT-
FARGETTE**

● *Chassenoys 2018*

Un relief savoureux se dessine grâce à une maturité juste du raisin. Il résulte d'une approche plus libre que celle qui guide la plupart des sancerres, mais reste précis. **16 €**

**Coteaux
du Giennois**

Prix maximum fixé à 11 €

15,5/20

**DOMAINE
ÉMILE BALLAND**

● *Les Beaux Jours 2019*

Un assemblage de gamay et de pinot noir (70%) extrêmement juteux. Le poivre et

les épices jaillissent à plein nez. Finale franchement fruitée. Buvez-le à la régalaude. **11 €**

14,5/20

FLORIAN ROBLIN

● *Champs Gibault 2019*

Vinifié en cuves béton, ce sauvignon s'affirme avec tendresse. Son bouquet appelle à croquer le raisin. Un blanc sincère, d'une belle simplicité. **9 €**

Menetou-Salon

Prix maximum fixé à 14 €

16/20

DOMAINE PELLÉ

● *2018*

Délicieux pinot noir ligérien, mêlant les épices et les fruits noirs. La concentration et la finesse sont au rendez-vous. Très beau rouge de table. **13 €**

15,5/20

LA TOUR SAINT-MARTIN

● *Pommerais 2018*

Un pinot noir d'une maturité de fruit exceptionnelle, avec une sensation presque sudiste.



Un rouge travaillé avec soin pour conserver l'expression fraîche ligérienne. Attendez cet hiver pour l'ouvrir. **13,50 €**

15/20

VAN REMOORTERE

● 2019

Mené avec droiture et netteté, ce sauvignon de la commune de Morogues dévoile des notes d'agrumes sincères. **13 €**

14,5/20

**DOMAINE
LA CLEF DU RÉCIT**

● 2019

À l'image du sancerre du domaine, le menetou-salon offre un gras très plaisant, ainsi que l'équilibre vigoureux du millésime. À boire dans les deux ans. **13 €**

14/20

**DOMAINE
DE L'ERMITAGE**

● Première Cuvée 2019

Extraction en douceur et élevage court pour ce pinot au fruit juteux, tout en chair. À boire jeune. **12,20 €**

Quincy

Prix maximum fixé à 12 €

14/20

DOMAINE DU COUDRAY

● Une Pointe d'Authenticité 2019

Techniquement bien fait,

ce sauvignon offre un côté coulant et consensuel. **12 €**

14/20

VALÉRY RENAUDAT

● Les Nouzats 2019

Ici, il ne faut pas chercher l'ampleur et la concentration mais la fraîcheur et la simplicité. Débouchez ce blanc dans sa prime jeunesse. **11,80 €**

Reuilly

Prix maximum fixé à 10 €

14,5/20

**DOMAINE
CLAUDE LAFOND**

● La Raie 2019

Sous ce nom poétique se cache un bon sauvignon plein d'allant, élaboré avec précision. Idéal pour un apéritif dominical. **9 €**

14/20

**DOMAINE
DENIS JAMAIN**

● Les Pierres plates 2019

Lorsqu'un pinot noir biodynamique dévoile un fruit si fringant et autant de fraîcheur, il donne le sourire à quiconque le boit. **10 €**

14/20

DOMAINE MABILLOT

● 2019

Un reuilly sympathique, tout en fruit croquant, évoquant spontanément une myriade

d'agrumes. Il est à boire bien frais à l'apéritif. **9,50 €**

Châteaumeillant

Prix maximum fixé à 12 €

15/20

DOMAINE DU CHAILLOT

● Rêvésens 2019

Un gamay joliment poivré. Sa structure tannique en finale l'invite à table dans les prochaines années. Buvez du gamay berrichon ! **12 €**

14/20

NAIRAUD-SUBERVILLE

● Clos de la Goutte Noire 2019

La fraîcheur du climat se transmet à travers une trame serrée et un bouquet froid épicé. Un rouge de table à détendre en carafe. **11,90 €**

Cour-Cheverny

Prix maximum fixé à 15 €

16/20

**DOMAINE
PHILIPPE TESSIER**

● 2018

Ce romorantin est toujours exaltant de puissance. Son bouquet plus racinaire et médicinal que fruité, si particulier, mais aussi sa structure tannique illustrent à merveille l'identité de ce cépage blanc. Merveilleux vin de table et de garde. **11 €**

Les coordonnées des domaines en page 194



15/20
DOMAINE
DES HUARDS 
● *Romo 2018*

Un pur romorantin moderne, bien ficelé par une vinification maîtrisée. La sensation tannique en finale lui confère une appétence aimable, classique du cépage. Quel caractère dans cette cuvée ! **14 €**

Cheverny
Prix maximum fixé à 15 €

16/20
DOMAINE
DES HUARDS 
● *Envol 2018*

L'éclat du fruit biodynamique est subtilement conduit par une approche très précise de la vinification. L'ampleur du fruit ainsi que la douceur de texture de cet assemblage de pinot noir et de gamay le rend extrêmement séduisant. **13 €**

15/20
DOMAINE DE MONTCY 
● *2019*

Ce trio bio de pinot noir, gamay et côt a belle allure dans ce millésime 2019 bien juteux. Des tanins salivants titillent la fin de bouche. Un vin gouleyant qui ne manque pas de fond. **12 €**

15/20
DOMAINE
PHILIPPE TESSIER 
● *2019*

Délicieux blanc dont nous saluons la spontanéité fruitée incroyable. Il présente un subtil parfum de sauvignon, la rondeur du chardonnay avec la structure et la discrétion du menu pineau. Un blanc jovial et profond qui s'invite *illico* à l'apéritif. **9,30 €**

14,5/20
DOMAINE
DES HUARDS 
● *Pure 2019*

Ce blanc de sauvignon et chardonnay s'habille d'une forte vivacité dans ce millésime solaire. La vinification effectuée en cuves a préservé une franche expression du fruit. Il est toutefois encore un peu contenu. **14 €**

14,5/20
CYRIL SEVIN 
● *La Quadrature du Rouge 2019*

Pinots noirs éraflés et gamays en grappes entières fermentent ici dans la même cuve : cela donne ce rouge dont la trame sanguine et la saveur fumée évoquent un beau rouge auvergnat. La finale pulpeuse se montre pleine de gourmandise. **12 €**

14,5/20
HERVÉ VILLEMADÉ 
● *2019*

Un peu austère à l'ouverture, ce rouge de Cheverny s'affirme avec une certaine liberté de ton aromatique. La structure tannique un peu ferme souligne avec appétence une finale riche. Un passage en carafe lui fera le plus grand bien. **10 €**

14/20
DOMAINE
DE MONTCY 
● *2019*

Sauvignon et chardonnay, tous les deux récoltés sur le fil de la maturité, forment ici en toute simplicité un duo croquant. La fraîcheur fruitée de ce vin lui donne beaucoup d'allant dans la jeunesse. **12 €**

Touraine
Prix maximum fixé à 11 €

16/20
VINCENT ROUSSELY 
● *Le Clos 2019*

La définition très mûre du sauvignon est pleinement assumée dans cette cuvée vineuse, très exaltante dans ses saveurs de fruits exotiques. Voici un blanc de Touraine direct et droit dans ses bottes. **10,20 €**



15,5/20

**DOMAINE
XAVIER FRISSANT**

● Amboise

L'Orée des Frênes 2017

Amboise est un grand terroir pour le côr, aussi connu sous le nom de malbec. Haut en couleur, structuré par des tanins saillants et des saveurs de violette, celui-ci offre un beau potentiel de garde. **10 €**

15,5/20

DOMAINE MICHAUD

● Chenonceaux

Éclat de Silex 2018

L'une des cuvées les plus ambitieuses du cru Chenonceaux. Sur ce sol riche en silex, le sauvignon prend une envergure légèrement anguleuse, avec une allonge sereine. Pour la table. Il pourrait surprendre dans les dix ans à venir. **8,30 €**

15/20

**DOMAINE
LES HAUTS BAIGNEUX**

● Azay-le-Rideau

Les Chênes 2019

Un chenin dynamique, souligné par une belle trame saline et joliment emmenée par un élevage discret. Un blanc contemporain qu'on a envie de boire à la régالade. **10 €**

14,5/20

THOMAS FRISSANT

● Le Chapeau Comte 2019

Aussi bon que le rouge, ce premier millésime de sauvignon se montre direct et droit. À suivre de près. **8 €**

14/20

DOMAINE OCTAVIE

● Gamay 2019

Une approche très mûre et sombre du gamay. Les notes de confiture de baies amènent de la gourmandise. Buvez-le dès sa prime jeunesse. **10 €**

14/20

LES PIERRES D'AURÈLE

● Vingt Mars 2018

Ce n'est pas le blanc le plus énergique du secteur, mais voilà un sauvignon exotique qui mettra tout le monde d'accord à l'apéritif. **7 €**



Coteaux du Vendômois

Prix maximum fixé à 10 €

16/20

PATRICE COLIN 

● *Pierre à Feu 2019*

Sur ces sols d'argiles à silex, le chenin puise toujours un fort tempérament fumé, et développe une trame anguleuse extrêmement salivante. Plein feu sur le caillou en finale. **9,50 €**

15,5/20

PATRICE COLIN 

● *Pierre François 2018*

Une cuvée plus solaire qu'à son habitude, avec une touche d'acidité volatile. La cuvée reste fidèle à sa maturité pulpeuse, généreusement épicée. Un rapport qualité/prix imbattable. **9 €**

Coteaux du Loir

Prix maximum fixé à 17 €

14/20

LES MAISONS ROUGES 

● *Garance 2018*

Une expression très mûre et libre du pineau d'aunis dans ce millésime solaire. Pourtant, il demeure digeste, avec une finale un peu serrée. Bon rouge de comptoir. **17 €**

Vouvray

Prix maximum fixé à 20 €

16/20

SÉBASTIEN BRUNET 

● *Demi-sec La Folie 2018*

Magnifique demi-sec issu de vignes quinquagénaires. Il délivre une définition précise des argilo-calcaires, avec un fruit pur et élancé, et présente la marque solaire du millésime en finale. Une merveille à l'apéritif. **15 €**

16/20

DOMAINE VINCENT CARÈME 

● *Sec 2018*

Un sec tout en finesse, mené avec minutie lors de son élevage pour révéler l'éclat de fraîcheur du terroir vovrillon. Une référence. **15 €**



16/20

**DOMAINE
DE LA FONTAINERIE**

● *Sec Coteau Les Brûlés 2017*

Derrière un nez bien mûr et salin, la très belle sensation minérale énergise une texture enrobée par la légère sucrosité. La finale s'élanche avec netteté. Pour la garde. 12 €

15,5/20

VIGNEAU-CHEVREAU

● *Sec Abbaye de Marmoutier 2018*

Un 2018 dont la grande puissance solaire est contenue par un fruit droit. Les saveurs finement anguleuses lui donnent du relief. Un demi-sec promis à une belle garde. 14 €

15/20

**DOMAINE
D'ORFEUILLES**

● *Sec 2018*

Ce blanc sec offre une définition précise du chenin vouvrillon : un vin droit terminant sur une belle finale saline légèrement austère. 11 €

15/20

**DOMAINE FRANÇOIS
ET JULIEN PINON**

● *Demi-sec Silex 2019*

Sur les argiles à silex noir, ce demi-sec exalte des notes de fruits blancs bien mûrs. Saluons sa sucrosité extrêmement gourmande. Très rafraîchissant à l'apéritif. 13 €

15/20

**DOMAINE CATHERINE
ET PIERRE BRETON**

● *Sec La Dilettante 2019*

Une fine trame austère et saline se dévoile dans ce chenin d'une belle concentration et tenue en 2018. Porté par de beaux amers, il appelle un bon fromage de chèvre. 14 €

15/20

FLORIAN LE CAPITAINE

● *Sec 2019*

Un premier millésime bien mené. Le fruit, concentré et expressif, a été subtilement mené en fûts. Un bon départ qu'il faudra suivre dans les prochains millésimes. 14 €

14/20

JEAN-MARC GILET

● *Sec Les Perruches 2019*

Un chenin bien ficelé par une vinification maîtrisée. Peu concentré, ce joli blanc se révèle croquant. 8 €

Montlouis-sur-Loire

Prix maximum fixé à 20 €

16/20

**LE ROCHER
DES VIOLETTES**

● *Sec Touche-Mitaine 2018*

Magnifique éclat du fruit dans ce millésime solaire. Un chenin sec de demi-puissance, au fruit lumineux. On ressent une amertume en filigrane dans la finale. 17 €

15/20

LAURA DAVID

● *Demi-sec L'Optimiste 2018*

Deuxième millésime d'une jeune vigneronne pleine de promesses. Un demi-sec très suave, avec une belle sensation rocailleuse en bouche. Délicieux vin d'apéritif. 18 €

15/20

LES PIERRES ÉCRITES

● *Sec Les Petits Boulays 2019*

Un chenin de bonne constitution, énergique et suffisamment concentré. Sa trame précise revigore le palais. Un jeune domaine à suivre de près. 11 €

14,5/20

**DOMAINE
DE MONTORAY**

● *Sec Libreval 2019*

Un sec droit, pourvu d'un joli gras et d'une note mentholée fraîche. L'élan en finale est typique de l'appellation. 11 €

14,5/20

LES TERRES TURONES

● *Sec 2018*

Une nouvelle génération signe ce blanc tendre, joliment façonné et sans esbroufe. Il devrait gagner en énergie. 12 €

14/20

COMPLICES DE LOIRE

● *Sec Clair de Lune 2018*

Un chenin joliment enrobé par le gras riche du millésime. Tout en rondeur exotique pour



Le tour de France du vignoble

plaire au plus grand nombre dans sa prime jeunesse. 12 €

Chinon

Prix maximum fixé à 14 €

16/20

DOMAINE
FABRICE GASNIER

● Vieilles vignes 2018

D'emblée, le terroir prend le dessus sur le cabernet franc solaire. Une profondeur minérale affirmée pour cette forte identité chinonaise. 12 €

16/20

DOMAINE DE L'R

● Le Canal des Grands Pièces 2019

Un caractère bien trempé. Sous sa fine trame austère, ce rouge, vinifié en cuves béton, se montre d'une très belle vitalité, jusqu'à une finale vivante. 12 €

15,5/20

DOMAINE
DE LA NOBLAIE

● Le Temps des Cerises 2019

Belle progression de ce domaine en 2019. Ce vin franchement juteux a été mené avec soin et douceur. Son allonge gourmande le rend séduisant dès maintenant. 13 €

15,5/20

WILFRID ROUSSE

● Les Bois de Beaumont 2018

Un beau classique qui se révèle à l'air avec une certaine tendresse pulpeuse, et la fine austerité de Chinon. Convoquez une belle pièce de bœuf ! 14 €

15/20

PIERRE
ET BERTRAND COULY

● Saint Louans Le Parc 2017

Un cabernet franc aux arômes séducteurs, mené en finesse en cuves pour en extraire un jus policé et suave. Pour approcher facilement l'appellation. 12 €

15/20

DOMAINE JOURDAN

● Les Varesnes 2018

Un cabernet franc à l'approche moderne (tanins lisses), offrant un certain soyeux de texture. Un bon compromis pour découvrir le cépage. 12,50 €

15/20

DOMAINE DE NOIRÉ

● Noire Blanc 2018

Connaissez-vous le chinon blanc ? Bien enveloppé par son élevage, ce chenin conserve un bel élan et une fraîcheur ligérienne franche. Pour un beau poisson au beurre. 14 €

14/20

DOMAINE
NICOLAS GROBSOIS

● La Cuisine de ma Mère 2018

Un chinon solaire, tout en gourmandise. Sa sucrosité de framboise lui donne beaucoup de suavité. À son meilleur dans la jeunesse. 9,50 €

Bourgueil

Prix maximum fixé à 14 €

16/20

YANNICK AMIRAULT

● Côte 50 2018

Comme chaque cuvée du domaine, Côte 50 s'affirme avec une expression pulpeuse du cabernet. Dès l'ouverture, les notes florales apparaissent. Délicieusement charnu ! 12 €

16/20

DOMAINE DES OUCHES

● Coteaux des Ouches 2018

Sous une robe sombre, ce 2018 conserve l'éclat frais, étincelant du cabernet franc ligérien, avec une finale aux notes de graphite. Encore vigoureux, il vieillira à merveille dans les dix prochaines années. 13,50 €

15,5/20

DOMAINE DU BEL AIR

● Jour de Soif 2018

Après carafage, le nez dévoile un bouquet de violette et de mûre. La bouche est droite, un brin anguleuse mais tellement revigorante. Bien plus qu'un simple vin de soif. 11,40 €

15,5/20

DOMAINE
DE LA CHEVALERIE

● Peu Muleau 2015

L'expression solaire du millésime est absorbée avec fraîcheur. Joliment extrait pour que les tanins dessinent un jus très appétant. Belle finale crayeuse. Un *must have*. 13 €

15,5/20

AURÉLIEN REVILLOT

● Sur les Hauts 2017

Un rouge très fin, aux saveurs mûres et intenses. Belle allonge soyeuse. Une approche nouvelle de Bourgueil. 14 €

15/20

XAVIER COURANT

● Merci la Vie 2018

Son fruit goûteux se montrera joyeusement structuré pour un casse-croûte. Un vin très franc, à boire dans les deux ans. 12 €

15/20

DOMAINE GUION

● Cuvée Prestige 2018

Une note typique de framboise anime cette cuvée fraîche. La structure anguleuse appelle une viande rouge grillée. 10 €

14,5/20

CATHERINE
ET PIERRE BRETON

● Avis de Vin Fort 2019

Archétype du cabernet franc joyeux : le fruit est peu extrait et s'exprime librement, tout en fraîcheur. 10 €

14,5/20

DOMAINE GEORGET

● Gravières 2019

Sous sa robe peu colorée, de belles notes juvéniles de framboise se dégagent de ce vin

hyper croquant et gouleyant. À servir un peu frais. 11 €

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Prix maximum fixé à 14 €

15,5/20

DOMAINE
YANNICK AMIRAULT

● La Source 2018

Un cabernet pulpeux, toujours parfaitement élevé en foudres. La signature du vigneron s'unit à l'expression du terroir. 12 €

15/20

CLOS
DES QUARTERONS

● Les Gravières 2017

On connaît l'angulosité du cabernet franc sur les gravières. Il est ici conduit tout en rondeur avec une sensation infusée craquante de fruit. 14 €

15/20

DOMAINE
DU MORTIER

● Les Gravières 2018

Libre et vivant, il provoque une sensation d'acidité volatile avec une concentration naturelle de fruit. Finale gourmande où la framboise pointe sa queue. 13 €

14,5/20

AMIRAULT-GROBSOIS

● Les Graipins 2018

Un saint-nicolas moderne, joliment infusé pour exprimer le côté floral du cépage. Joli vin tout en fruit, gouleyant dans la jeunesse. 15 €

14,5/20

FRÉDÉRIC MABILEAU

● Les Rouillères 2018

La suavité mûre de ce cabernet franc séduit. Idéal pour faire connaître le cépage avec gourmandise dans les trois ans. 11 €

Saumur

Prix maximum fixé à 14 €

16/20

CHÂTEAU DU HUREAU

● Argile 2018

Le grain crayeux du tuffeau saumurois est retranscrit avec finesse dans ce chenin. Une fraîcheur magnifiquement préservée pour un 2018. 14 €



Tuffe du château du Hureau est un bon vin pour découvrir l'appellation Saumur-Champigny.



16/20

**DOMAINE
ARNAUD LAMBERT** 

● *Clos de Midi 2019*

L'identité solaire du chenin est relevée par le grain crayeux énergique du tuffeau. Un vin soigné par un élevage impeccablement maîtrisé. 12 €

15,5/20

**DOMAINE
ARNAUD LAMBERT** 

● *Clos Mazurique 2019*

Version élégante du cabernet franc extrait avec délicatesse. Les notes florales qu'il dégage sont affriolantes, et l'on salue sa finale nuancée. Une interprétation contemporaine du rouge de Saumur. 11 €

15,5/20

**DOMAINE
DES VARINELLES** 

● *L'Ingénue 2018*

Voici ce qu'on attend d'un beau chenin saumurois dans un millésime solaire : la droiture, la rondeur gourmande et la finale dynamique. Ce domaine

historique est en plein renouveau. 11,50 €

15/20

**LYDIE ET THIERRY
CHANCELLE**

● *2018*

Toujours marqué par la réduction froide de ce secteur tardif, ce chenin poursuit sa route avec un jus sans artifice et une finale revigorante. À déboucher en toute simplicité lors de l'apéritif. 10 €

14,5/20

**MANOIR
DE LA TÊTE ROUGE** 

● *Bagatelle 2018*

Un peu carré à l'ouverture, ce cabernet franc a besoin d'un bon passage en carafe pour offrir son fruit virevoltant. À boire dans les deux ans. 9,50 €

14/20

DOMAINE CLO

● *2018*

Une expression moderne, infusée du cabernet franc. Ses contours arrondis lui confèrent d'ores et déjà un équilibre plaisant. 11,10 €



14/20

**DOMAINE
DE L'ENCHANTOIR**

● *Terres Blanches 2018*

Une tonalité florale et de fruits blancs dans ce chenin né dans de vignes plantées dans des sols de sable et d'argiles. Une tendresse dont il faut profiter dès maintenant. **12,30 €**

14/20

**DOMAINE
DE LA PALEINE**

● *2018*

La fermeté en finale rafraîchit finement ce chenin né dans un millésime solaire. Il se montrera stimulant pour le palais au moment du fromage. **8 €**

14/20

**DOMAINE
DE ROCHEVILLE**

● *La Jouvencelle 2018*

Un chenin plutôt classique du Saumurois, qui témoigne de la fraîcheur ligérienne, avec une bouche un peu crispée. Un blanc de bonne facture. **11,90 €**

14/20

LA FUYE

● *Paradis Blanc 2018*

Ce blanc témoigne d'une approche libre et chaleureuse du chenin, puissant en arômes mûrs. Sa rondeur l'invite dès aujourd'hui à table. Un réel plaisir dans la jeunesse. **10,50 €**

14/20

**MANOIR
DE LA TÊTE ROUGE**

● *Tête d'Ange 2018 blanc*

Lorsque les arômes de poire et de fruits blancs jaillissent, c'est que nous avons affaire à un vin en plein épanouissement. Belle richesse gourmande, à boire aujourd'hui. **12 €**

**Saumur-
Champigny**
Prix maximum fixé à 15 €

16/20

CHÂTEAU DE TARGÉ

● *2019*

Ne cherchez pas ici la concentration, ni la structure, mais la légèreté et la finesse florale. Un vin extrait tout en douceur pour nous ravir dans sa jeunesse. Ce domaine historique fait bouger les lignes. **9,50 €**

16/20

**DOMAINE
DES ROCHES NEUVES**

● *2019*

Archétype du saumur-champigny gourmand, avec toutefois, un certain fond. Il coule avec évidence en bouche. Un éclat floral vivifiant. **14 €**

16/20

LA SOURCE DU RUALT

● *2017*

Un rouge de bonne consti-

tution tannique fruitée, avec du caractère. Laissez-vous conquérir par son charme épice. Sa concentration se détend tranquillement en bouteille. **12 €**

15,5/20

CHÂTEAU DU HUREAU

● *Tuffe 2018*

Un cabernet franc travaillé avec tendresse pour le rendre facile d'approche. Il exprime néanmoins la trame calcaire de son terroir. **12,50 €**

15,5/20

CLOTILDE LEGRAND

● *Les Terrages 2018*

La nouvelle génération a modernisé légèrement le style classique de cette cuvée, pour gagner en notes fruitées, arborer une structure tannique affirmée et livrer une finale pleine d'épices. Il est promis à plus de dix ans de garde. **8 €**

15,5/20

PIERRE-ADRIEN VADÉ

● *Les Hauts Buts 2018*

Ça se confirme, ce jeune vigneron affine avec soin le cabernet franc de son micro-vignoble (1,29 hectare). La concentration de cette cuvée est respectueuse du fruit et de sa fraîcheur. À suivre de près. **14 €**

Les coordonnées des domaines en page 194



15/20
DOMAINE
DE VARINELLES 
● 2017

Un profil classique de cabernet moderne, avec une texture plus douce (pas de remontage pendant la vinification) et un fruit plus croquant que jadis. Carafez-le. **9,90 €**

15/20
LYDIE
ET THIERRY CHANCELLE
● 2018

Élevé en foudres, ce saumur-champigny offre une matière fruitée, un peu austère, illustrant son terroir tardif. Laissez-le vieillir une dizaine d'années. **10 €**

15/20
LES INSOLENTS 
● 2019

Ce trio de jeunes vigneron s'affirme avec un 2019 plutôt réussi. Bien équilibré entre une gourmandise fruitée et la fraîcheur ligérienne appétante. Un rouge très goûteux. **11,90 €**

14,5/20
LE PETIT
SAINT VINCENT 
● 2019

Encore un brin robuste, il sera en pleine forme à l'automne prochain. Sa concentration de fruit fraîche du collier l'invite à table. **9,50 €**

14/20
CHÂTEAU
DE CHAINTRES 
● Les Sables 2019

La sensation de sucrosité séduisante et la souplesse de la structure sont gages de gourmandise. À servir un peu frais tout au long de l'année. **9,50 €**

Coteaux de Saumur
Prix maximum fixé à 20 €

16/20
LYDIE
ET THIERRY CHANCELLE
● 2018

Un coteaux-de-saumur, une rareté ! Ce chenin issu de vignes de 55 ans a fermenté huit mois pour livrer ses notes exotiques expressives.



Un équilibre revigorant à savourer sur un bleu d'Auvergne. 20 €

Anjou
Prix maximum fixé à 14 €

16/20

NICOLAS REAU 🍃

● *Enlèvement Demandé 2019*

Un naturel d'expression toujours aussi bluffant. La fraîcheur sincère de son fruit se montrera vivifiante dans les deux à trois ans. Vous l'aimerez certainement plutôt jeune. 12 €

15/20

DOMAINE DE BABLUT 🍃

● *Confluens 2017*

Assemblage original de cabernet-sauvignon (30 %) et de cabernet franc. La structure tendue des cépages se montre bien équilibrée par la tendresse riche du millésime. 10,10 €

15/20

FRÉDÉRIC MABILEAU 🍃

● *Chenin des Rouillères 2018*

Cet anjou embaume la poire caramélisée et laisse une douceur très agréable en milieu de bouche. Finale généreuse aux saveurs de fruits blancs. 11 €

15/20

TERRA VITA VINUM 🍃

● *Large Soif 2019*

Changement de mains au domaine Richou, mais on conserve la précision gourmande anvegine. Cet assemblage de chenin et chardonnay

(20 %) fera merveille avec des rillons de Touraine. 11,95 €

14,5/20

DOMAINE DU BOIS MOZÉ 🍃

● *Terre de Haut 2018*

Un chenin ensoleillé immédiatement gourmand. Comptons sur lui dans sa prime jeunesse pour un apéritif joyeux. 10,20 €

14,5/20

DOMAINE LES TERRES BLANCHES 🍃

● *Anjou Démon 2018*

Sans pigeage, ni remontage, ce rouge a été infusé pour délivrer la fougue du cépage. Son équilibre digeste et sa finale épicée enchantent ! 12 €

14,5/20

FRÉDÉRIC MABILEAU 🍃

● *2017*

Pur cabernet-sauvignon, droit, avec la structure chaude des graviers du secteur. À carafier une heure avant de le marier avec des mets puissants. 10 €

14/20

CHÂTEAU LA ROULERIE 🍃

● *Le Ptit chenin 2019*

Chenin vinifié en cuves, croquant de fruit et agréable dans sa jeunesse. 10 €

14/20

CLOS DES QUARTERONS 🍃

● *2018*

Des notes de menthe et de pain



beurré donnent l'impression d'un chenin élevé sous bois. Celui-ci voit aussi l'amphore. Une chair plaisante et une finale appétante. **14 €**

14/20

DOMAINE DE LA BERGERIE

● *La Cerisaie 2018*

La belle maturité de fruit permet une extraction modérée pour ciseler un rouge gourmand. Un régal à boire jeune et un peu frais. **8,50 €**

14/20

DOMAINE DES HAUTS PERRAYS

● *2019*

Techniquement irréprochable, ce chenin récolté sur le fil de la maturité séduira les palais classiques, qui ne sont pas en quête de sensations fortes. **9 €**

14/20

DOMAINE DE MONTGILET

● *2018*

L'esprit chaud des schistes se transmet dans ce rouge sans dureté. C'est même sa douceur

qui séduira les amateurs dans les quatre à cinq ans. **7,80 €**

14/20

LE FIEF NOIR

● *L'Échappée 2018*

Le chenin puise dans les sables et graviers des formes généreuses, complétées d'une touche de caramel au lait. Profitez-en cet été. Un domaine repris en 2014. **12 €**

14/20

LES TERRES BLANCHES

● *Les Trois Poiriers 2018*

Un 2018 à l'élevage ambitieux. une réduction grillée soulignant un jus très mûr qui offre des notes de poire confite. À essayer avec une terrine de canard à l'orange. **13 €**

Coteaux du Layon

Prix maximum fixé à 20 €

16,5/20

DOMAINE OGEREAU

● *Saint Lambert 2018*

Magnifique compréhension des schistes de la part des vigneronniers qui dessinent un



chenin moelleux étincelant de précision. Sa bouche vivifiante est parfaitement digeste. **16 €**

15,5/20

CHÂTEAU DE PLAISANCE 🌙

● *Chaume 1^{er} cru 2017*

Très belle liqueur moelleuse, sans excès de sucre. Un éclat du fruit préservé lors de l'élevage d'un an. Un domaine repris par Vanessa Cherruau. **20 €**

15,5/20

DOMAINE DES COTEAUX BLANCS

● *Vedere 2018*

Émilie Hilpert mène subtilement ce moelleux, au bouquet ensoleillé et mûr, à l'allonge juteuse et équilibrée. **15,50 €**

15/20

DOMAINE PIERRE CHAUVIN 🌿

● *Les Marcottes 2018*

Ce 2018 a déjà bien évolué dans un profil libre (safran, fruits rôtis, épices douces...) avec une chair pimpante. Trinquiez avec lui dès maintenant. **12 €**

Coteaux de l'Aubance

Prix maximum fixé à 16 €

16/20

DOMAINE DE BOIS MOZÉ 🌿

● *Élégance 2019*

Quelle joie de boire ce blanc au fruité si franc, précis, fringant et au sucre si digeste. La douceur acidulée provoque un sourire salivant. **10,20 €**

15/20

TERRA VITA VINUM 🌙

● *Premières Tries 2018*

Moelleux moderne, exprimant plutôt les saveurs franches d'agrumes que de fruits rôtis. Le sucre parfaitement intégré le rend facile à boire. **15,25 €**

Savennières

Prix maximum fixé à 20 €

16,5/20

DOMAINE DE LA BERGERIE 🌿

● *Croix Picot 2016*

Ce chenin jouit d'un grand

millésime et d'un magnifique terroir. L'attaque souple laisse place à un vin concentré dont la dimension du terroir va *crescendo*. Un savennières taillé pour la garde. **18,70 €**

16/20

LE CLOS GALERNE

● *2018*

Ce nouveau venu à Savennières signe un chenin sec droit comme un i, qui se montre ainsi fidèle à la réputation de son cru. Il est si tendu qu'il provoque une légère sensation tannique. Voilà un début réussi ! **20 €**

Muscadet
Prix maximum fixé à 7 €

15/20

DOMAINE HAUTE FÉVRIE 🌿

● *Moulin de la Gustais 2019*

Archétype du muscadet minéral, saupoudré par des notes vivifiantes de poivre blanc. De fins amers stimulent la finale. **6,40 €**

15/20

JÉRÉMIE HUCHET

● *Clos Les Montys 2018*

Une sensation franchement pulpeuse rend ce blanc particulièrement digeste. À boire en toute simplicité. À ce prix, impossible de passer à côté. **6 €**

15/20

PIERRE-MARIE ET MARIE LUNEAU 🌿

● *Garance 2018*

Délicieux melon tout en chair. La rondeur gourmande se marie avec une sensation croquante très appétante. Un petit négoce bio, très bien mené. **7 €**

14,5/20

MICHEL DELHOMMEAU 🌿

● *Symbiose 2019*

Sans esbroufe, ce muscadet citronné est appétant. Buvez-le dans l'année pour profiter de son côté rafraichissant. **7 €**

14,5/20

DOMAINE L'ÉPINAY

● *Esprit 2018*

Un gras solaire et captivant

se dégage de ce 2018. Sa légère suavité en finale le rend confortable. **6,90 €**

14/20

BEDOUET 🌿

● *2018*

Très original 2018 issu de sols de gneiss et de micascistes, animé par un gras vivant puisé dans un millésime solaire. La tonicité nantaise marque joliment la finale. **6,50 €**

14/20

CHÂTEAU DE LA BOURDINIÈRE

● *Génération 2019*

Voici un muscadet bien soigné. La fine note d'agrumes provoque une sensation croquante. Un blanc sympathique, sans austérité. **6,90 €**

14/20

BRUNO CORMERAIS

● *Chambaudière 2018*

Une très bonne chair délicatement iodée se dégage de ce muscadet droit et dynamique. La finale croquante le rend parfaitement digeste. **6,20 €**

14/20

DOMAINE DU GRAND CHÊNE

● *2019*

Un blanc moderne, à l'équilibre fringant. Bien cadré par une vinification maîtrisée. Un domaine repris en 2019 que nous allons suivre de près. **6 €**

Crus communaux du Muscadet

Prix maximum fixé à 15 €

16,5/20

BRUNO CORMERAIS

● *Clisson 2014*

Le froid millésime 2014 sied à merveille aux grands muscadets. La douceur d'un long élevage sur les lies rend aimable l'élégante austérité du millésime. Un blanc que l'on a envie de mettre en cave. **13,50 €**

16/20

BEDOUET 🌿

● *Le Pallet 2017*

Le bouquet empli de notes de fruits jaunes explose au nez.

La bouche se montre naturellement tout aussi tendre et pulpeuse. L'allonge vineuse appelle à le déboucher sur un poisson de rivière. **14 €**

16/20

FAMILLE LIEUBEAU

● *Château-Thebaud 2015*

La fraîcheur préservée dans ce millésime solaire est incroyable. On aime son jus dense en extraits secs, sa structure légèrement tannique en finale. Un beau muscadet à mettre en cave. **13,90 €**

15/20

DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE

● *Château-Thebaud 2016*

Superbe définition du melon de Bourgogne sur granite. Après un élevage de deux ans en cuves, ce blanc déroule une concentration clinquante et de fins amers minéraux. La garde le révélera. **9,50 €**

Fiefs vendéens

Prix maximum fixé à 14 €

16/20

JÉRÉMIE MOURAT

● *Clos Saint André 2016*

Un 2016 de chenin droit comme un i, porté par une trame exotique d'un fruit mûr. Moderne et carré, ce blanc se détend tranquillement avec le temps. **14 €**

15,5/20

DOMAINE DES GRANGES

● *Les Petites Violières 2018*

Sous une belle robe dorée, on retrouve le fruit bien mûr du chenin et du chardonnay sur schistes rhyolites. La finale énergique porte avec fraîcheur la rondeur solaire de l'année. **12,60 €**

15/20

DOMAINE SAINT-NICOLAS 🌙

● *Les Clous 2019*

Toujours épuré de toute esbroufe œnologique, ce blanc vendéen s'affirme avec salinité et dynamisme. Nous vous invitons à le boire dans sa jeunesse. **14 €**