

LES GRANDS CRUS PASSENT À TABLE

Quelle meilleure occasion que les agapes de fin d'année pour convier à sa table de belles quilles ? Blanc ou rouge, le vin participe de la fête. Avec modération, bien sûr.



WWW.DEEPPIX.COM - A. VACHERON/SDP - SDP

BORDEAUX

Château Grand Corbin 2015

Saint-émilion
Une des meilleures affaires de la Rive Droite, Philippe Dambrière, l'excellent directeur des vignobles des Mutuelles d'assurances du BTP, propriétaire du grand cru classé, sait parfaitement faire parler ce terroir sous l'influence de pomeroi : le vin « trurie » au bout de quelques années. Superbe. **28,85 €.**

Château Cos Labory 2011

Saint-estèphe
Ce grand cru classé est dans la famille de Bernard Audoy depuis les années 1930. Homme de terrain, il veille sur les 18 hectares du domaine et élabore des vins dans le plus pur classicisme médocain : « justes, équilibrés et sincères ». Un beau millésime d'un excellent rapport qualité-prix. **32 €.**

Château Lagrange 2015

Saint-julien
Ce troisième cru classé du Médoc, l'un des plus vastes de l'appellation, appartient au groupe japonais Suntory depuis 1983. Ce 2015 s'ouvre sur de belles notes de fruits noirs, de moka et de vanille. Le vin est charmé, les tannins, amples et la bouche, très longue. **50 €.**

Château La Conseillante 2015

Pomeroi
Depuis cinq générations, la famille Nicolas, aujourd'hui conseillée par le fameux winemaker Michel Rolland, gère l'un des lieux de l'appellation pomeroi. Ce 2015 se montre éblouissant. Avec ses arômes de fruits noirs et de cuir, et ses tannins imposants et soyeux, il est taillé pour la longue garde. **210 €.**

Haut-Batailley Verso 2017

Pauillac
La famille Cazes, propriétaire notamment de Lynch-Bages, écrit une nouvelle page de son histoire depuis le rachat, en 2017, du château Haut-Batailley. Leur premier travail : redonner une identité au second vin. Verso s'ouvre sur des arômes de fruits rouges, de moka et de fleurs. Sa bouche est souple, les tannins, fondus et la finale, longue. **25 €.**

Château La Gafelière 2016

Saint-émilion
Depuis quatre siècles, la famille Maillet-Bouquet est installée dans ce vignoble et travaille à la renommée de son premier grand cru classé (B) qui, millésime après millésime, gagne en précision et en finesse. Tel ce 2016 d'anthologie, aux notes de fruits rouges frais. Le vin est bien structuré, les tannins, fins et élégants. **80 €.**

Château Le Pin Beauséjour 2016

Bordeaux-supérieur
Une pépite de l'Entre-Deux-Mers. Depuis qu'Ingrid et Michael Haleck se sont entichés de ce domaine de 8,5 hectares, ils ont entrepris d'importants travaux de restructuration, portant les vins au sommet de l'appellation. Un rouge de caractère, à la matière presque crémeuse. Prix d'ami. **20 €.**

BOURGOGNE

Drouhin-Yaoundon Mont de Milieu 2017

Chablis-premier-cru
Une pépite de la maison Joseph Drouhin. L'origine marine des sols confère à ce vin puissant et rond des notes salines et iodées remarquables. Cette fraîcheur minérale exacerbe les arômes de fleurs et de fruits blancs. **23,30 €.**

Comte Armand Clos des Epeneaux 2017

Pommard-premier-cru
Fort de plus de 5 hectares conduits en biodynamie, voici l'un des monopoles les plus étendus en premier cru de la Côte-d'Or. Un vin délicat, porté sur les fruits rouges acidulés et les épices. Les tannins sont souples, mais il faut attendre au moins sept ans avant de le servir. **156 €.**

Château de La Chaize Brûlherie 2017

Côtes-de-broully
Le renouveau de cette propriété de Brouilly, la plus vaste dans les crus avec 99 hectares de vignes d'un seul tenant, est spectaculaire. En marche vers le bio, le domaine propose désormais cinq cuvées, dont deux parcelaires. Celle-ci se montre juteuse, équilibrée et marquée par le tabac, la griotte et la pierre à fusil. **24 €.**

Domaine Thibert Les Longveys 2016

Pouilly-vinzelles
Le Macconais réserve des surprises. A l'instar de ce domaine familial, en conversion bio, qui collabore avec l'écrivain Fabien Duperrey, la star de Fleurieu. Cette sélection parcelaire fait preuve d'une maturité et d'une concentration rares. Riche et minéral, boisé maîtrisé. Bravo ! **25 €.**

Domaine Chofflet-Valdenaire Clos de Choué 2017

Givry-premier-cru
Dans le petit cirque où se pressent les ceps de pinot noir, dont on tire ce premier cru, la maturité des raisins est toujours exceptionnelle. On comprend pour quoi, lové dans sa robe rubis, ce vin aux accents de griotte se révèle racé et ample, mais aussi si fin et élégant. A découvrir. **30,50 €.**

Domaine Michel Magnien Les Climats d'Or 2016

Morisy-saint-denis
Frédéric Magnien opère une subtile sélection de quatre parcelles, révélatrices de l'essence du cru, pour réaliser cette cuvée formidable. Un passage en jarres de terre cuite, dorénavant l'apanage du savoir-faire maison, lui confère une souplesse et une brillante parfaite. **65 €.**

Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru 2015

Avec pas moins de 10,5 hectares, la vénérable maison dirigée par Louis-Fabrice Latour est le plus important propriétaire de ce cru mythique de la côte de Beaune. De la race, de la densité, de la tension caractéristique, cette cuvée de longue garde aux arômes de miel d'acacia, d'amande fraîche et de vanille. **130 €.**

Bouchard Père & Fils Clos Saint-Landry

Beaune-premier-cru
C'est sur cette parcelle de 1,98 hectare, monopole de la célèbre maison de Beaune depuis 1791, qu'ont été trouvées les plus anciennes traces du cépage chardonnay. Un blanc tout en finesse, aux arômes de fleurs et de fruits expressifs et d'une onctuosité sans pareil. Très bon. **51 €.**

Méo-Camuzet Frère et Sœurs Nuits-saint-georges 2017

Cela fait trente ans que Jean-Nicolas Méo a pris les rênes de la maison familiale. Pour compléter sa gamme, il a monté avec ses sœurs une petite structure de négoce, où les raisins sont vinifiés comme ceux du domaine. Tel ce nuits-saint-georges au nez de fruits rouges et à la bouche élégante et suave. **93 €.**



PHOTOS : SDP