

100

LES MEILLEURES CUVÉES DE VIGNERONS INDÉPENDANTS CHOISIES PAR « LE FIGARO »

SALONS ANNULÉS, BARS ET RESTAURANTS FERMÉS... POUR GARDER LE LIEN AVEC LEURS CLIENTS, LES VIGNERONS INDÉPENDANTS METTENT EN VENTE LEURS CUVÉES EN LIGNE. NOS CRITIQUES EN ONT DÉGUSTÉ PLUSIEURS CENTAINES À L'AVEUGLE ET PROPOSENT LEUR SÉLECTION.

PAR BÉATRICE DELAMOTTE
ET VALÉRIE FAUST

Tous les amateurs de vin connaissent ce petit autocollant rond qui signale les produits des vignerons indépendants. Un logo d'appartenance à un mouvement professionnel devenu, depuis une dizaine d'années, un argument de vente. « Dès 2004, nous avons investi pour que ce logo puisse clairement être identifié comme

une marque par le consommateur », souligne Jean-Marie Fabre, à la tête du domaine de Rochelière à Fitou et président des Vignerons indépendants. Les particuliers y voient le gage d'un travail artisanal, un produit respectueux de l'environnement et à l'excellent rapport prix-plaisir. D'où le succès des salons de vente au grand public. Mais, pour la première fois depuis sa création en 1976, crise sanitaire oblige, le Salon des vignerons indépendants se virtualise.

Le grand rendez-vous des amateurs de vins, qui a réuni l'année dernière 130 000 visiteurs au parc des expositions de la porte de Versailles à Paris, se tiendra cette année dans votre salon. « Ce salon, le plus important en termes de vente aux particuliers dans le monde, est très important pour nos adhérents et leurs clients, explique Jean-Marie Fabre. En quatre jours, nous réalisons un chiffre d'affaires d'une quinzaine de millions ! » De plus, les visiteurs aiment aller au contact des

femmes et des hommes qui font les vins et « ces rencontres font le charme de cette manifestation, ajoute Jean-Marie Fabre. Pour nous, c'est très important car cette clientèle est fidèle. Les visiteurs sont nos premiers ambassadeurs. »

Solidarité avec les producteurs

Ce salon virtuel va permettre aux vignerons de renforcer leur trésorerie, une opération non négligeable pour les domaines en cette période de fermeture des bars,

hôtels et restaurants. « La commercialisation dans ces lieux représente à peu près 30 % des ventes pour nos entreprises. Un manque à gagner terrible. Heureusement que les cavistes sont nos relais », précise Jean-Marie Fabre. Afin d'accompagner ses adhérents, l'opération « Le Salon dans mon salon » permet toujours de commander les vins directement à la propriété, mais en ligne et sur une période plus longue du 2 décembre au 2 janvier. Le site vente-directe-vigneron-independant.com auto-

ALSACE

■ DOMAINE RENTZ
Sonnenglanz 2018, alsace grand cru, blanc
Nez frais et fruité (agrumes, poire, mirabelle). Bouche ronde avec une sucrosité subtile. Finale très expressive.
Prix : 14,50 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE SYLVIE FAHRER ET FILS
Je ne sais pas 2019, alsace Saint-Hippolyte, blanc
Muscat, riesling et pinot gris se marient dans un ensemble minéral et gourmand sur les fruits jaunes et les fleurs miellées.
Prix : 8,10 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE WACH
Riesling Andlau 2019, alsace, blanc
Nez tout en fraîcheur, sur le citron, le pamplemousse. Des notes qui se retrouvent en bouche. Finale intense, sur la minéralité.
Prix : 10 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE STEINER
Riesling Elsbourg 2017, blanc
Il se manifeste en bouche avec finesse, personnalité, rondeur, vivacité. Salivant et minéral en finale.
Prix : 12 € (vins-steinier.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE LEON BOESCH
Riesling Breitenberg 2018 Demeter, blanc
Croquant, intense, il s'offre en bouche avec charme, fraîcheur, tension et minéralité (silex).
Prix : 12,50 € (drinksco.fr)
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE MOLTES
Riesling grand cru Zinkopf 2017 bio, blanc
Suave, sapide, épicé, légèrement salin. Parfait équilibre entre richesse, puissance et vivacité.
Prix : 17,50 € (vin-moltes.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE MANN
JEAN-LOUIS ET FABIENNE
Riesling Altengarten 2018 bio, blanc

Complexe, fruité, minéral, salin, à la fois rond et tendu, persistant sur des notes citronnées.

Prix : 17,70 € (vins-mann.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

BORDEAUX

■ CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC
2016, saint-émilion grand cru, rouge
Un vin fluide et élégant, sur des notes florales et de framboise écrasée. Finale très suave.
Prix : 31,50 €
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ CLOS TRIMOLET
2015, saint-émilion, rouge
Nez rond, charmeur, bouche fine et élégante, petits tanins bien fondus. Finale très longue sur la délicatesse et le fruit.
Prix : 19 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU PIPEAU
2016, saint-émilion grand cru, rouge
Le fruit croquant domine malgré des tanins qui vont s'assagrir. La bouche est souple, avec des notes florales délicates.
Prix : 24 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU MANGOT
2016, saint-émilion grand cru, rouge
De la rondeur et du charme pour un vin assez solaire et gourmand. On retrouve des notes de pruneau, de pétale de rose.
Prix : 24 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU CLARISSE
Vieilles vignes 2016, puiseuguin-saint-émilion, rouge
Nez délicat et frais, floral. Bouche droite et franche, avec beaucoup de fruit, des notes de pivoine.
Prix : 48 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU DE LA COUR
2016, saint-émilion grand cru, rouge
Fruits rouges et noirs confiturés au nez, bouche sur la puissance. Finale suave, sur des notes florales.

Prix : 24 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ CHÂTEAU LA PEYRUCHE
2019, côtes-de-bordeaux, blanc
Les agrumes dominent au nez alors que la bouche est droite et fraîche, sur les fruits blancs. Finale salivante sur les amers.
Prix : 8 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ CHÂTEAU CLOS SAINT-ÉMILION
PHILIPPE
2018, saint-émilion grand cru, rouge
Beaucoup de fruit, des tanins bien intégrés et une matière souple sur la jeunesse.
Prix : 19 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ CHÂTEAU LA BERTRANDE
2011, cadillac-côtes-de-bordeaux, blanc
Nez exubérant et fruité. En bouche, on retrouve ce fruit, des notes miellées avec de la fraîcheur. Finale ronde et soyeuse.
Prix : 13,50 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ VIGNOBLES DANIEL MOUTY
Château du Barry 2018, saint-émilion grand cru, rouge
Nez élégant et profond. La bouche est intense et veloutée, avec des tanins encore présents. Finale sur la puissance.
Prix : 22 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ VIGNOBLES BURLIGA
Château La Lande de Taleyran 2019, entre-deux-mers, blanc
Sur le buis, le basilic avec des notes intenses d'agrumes. Bouche délicate, avec un côté floral qui apporte de la complexité.
Prix : 6,50 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ JOSEPH JANOUJEIX
Château Castélot 2018, saint-émilion grand cru classé, rouge
Nez un peu évolué aux arômes de fruits compotés, une pointe florale. Bouche sur la retenue, mais très sapide. Finale souple, délicate.
Prix : 29,50 €
Note *Le Figaro* : 15/20

■ CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS
2016, haut-médoc, cru bourgeois supérieur, rouge
Les tanins s'estompent dans une matière délicate. L'ensemble est suave avec une finale tendue.
Prix : 22 €
Note *Le Figaro* : 15/20

■ CHÂTEAU BOURSEAU
La Croix de Bourseau 2012, lalande-de-pomerol, rouge
Une jolie puissance aromatique au nez. La matière est veloutée, avec un fruit croquant, du soyeux. Finale longue et épicée.
Prix : 27 €
Note *Le Figaro* : 15/20

■ CHÂTEAU PINET LAROQUETTE
L'Esprit 2015, blaye-côtes-de-bordeaux, rouge
Vin de plaisir, suave, notes boisées, de réglisse, fruit croquant. Frais, long, tanins doux.
Prix : 12 € (pinetlaroquette.fr)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU THURON
Tradition 2015, bordeaux supérieur, rouge
Puissance progressive en bouche, fruitée, élégante, généreuse, intense. Finale juteuse, tanins fondus.
Prix : 14 € (chateauthuron.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU AMANIEU D'ALBRET
Diamant 2016, bordeaux supérieur, rouge
Nez toasté, kirsché, fruits rouges et noirs mûrs. Facile, souple, harmonieux, tanins doux, belle buvabilité.
Prix : 12 € (damanieu.fr)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU MASSEREAU
2012, graves, HVE, rouge
Attaque et bouche caressantes. Énergie, charme et puissance, de la générosité aussi avec une jolie matière pulpeuse.
Prix : 29,50 € (vinnaturel.fr)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU D'ARDENNES
2015, graves, rouge
Attaque onctueuse, moelleuse. Gourmand, tanins mûrs bien intégrés, finale

longue sur les fruits rouges à l'eau-de-vie.
Prix : 13,50 € (chateau-ardenne.com)
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ CHÂTEAU PONT DE BRION
2017, graves, rouge
Bouche soyeuse, croquante, torréfiée, avec du jus, du fruit. Vin rond, fondu, facile, joyeux. Du bonheur !
Prix : 12,30 € (vinothequedesgraves.com)
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ CHÂTEAU LA VALADE
L'Intime 2016, fronsac, rouge
Attaque souple, bouche volumineuse, notes de réglisse, belle charge tannique, serrée, finale longue, puissante.
Prix : 22,50 € (05 57 24 96 71)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU HAUT PEYCHEZ
2017, fronsac, rouge
Nez intense, fruits confiturés, violette. Bouche élançée, alerte, très savoureuse, notes fruitées et torréfiées. Un régal.
Prix : 12,50 € (05 57 74 30 72)
Note *Le Figaro* : 17/20

■ CHÂTEAU D'AGASSAC
2014, haut-médoc, HVE, rouge
Fort personnalité, élégance, charme, finesse caractéristique de vin ample, rond, volumineux, dense, mûr, précis.
Prix : 23 € (agassac.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ CHÂTEAU LACOUR JACQUET
2015, haut-médoc, HVE, rouge
Un cru bourgeois harmonieux entre alcool, fruit, acidité et tanins. Séduction, caractère, puissance.
Prix : 13 € (chateau-lacour-jacquet.com)
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ CHÂTEAU FILHOT
2018, sauternes, HVE, blanc
Doré intense, arômes de mangue, coing, abricot sec. Bouche crémeuse, épicée, riche, notes de miel, beaux amers en finale.
Prix : 17,40 € (wineandco.com)
Note *Le Figaro* : 16/20



rise à passer une commande auprès de différents vignerons en une seule fois, avec un seul paiement et une seule livraison, alors que le site vigneron-independant.com permet d'adresser directement ses commandes aux domaines. Dans un cas comme dans l'autre, les clients seront livrés bien avant les fêtes. Et cela permet aussi de montrer de la solidarité entre consommateurs et producteurs, qui enregistrent une baisse drastique de leurs ventes.

Mais qui sont ces vignerons

indépendants ? Tout est parti de l'Aude et d'un homme, Charles Ramirez, vigneron à Antugnac. Il a su fédérer les entreprises individuelles, ceux qui n'ont pas participé au mouvement coopératif. « Peu reconnus et entendus, ces hommes et femmes ont souhaité s'organiser sans oublier qui ils étaient, au sein d'une association qui porte leurs valeurs et leurs spécificités », résume Jean-Marie Fabre. Ce sera la naissance des Vignerons indépendants de France, en 1976. Plus de quarante ans après, l'or-

Dominant la vallée de l'Hérault, dans le Languedoc, les vignes du Mas Daumas Gassac.

ALAIN PROUST

ganisation représente 56 % de la production viticole nationale et près de 8 000 adhérents. Grâce à un observatoire économique, lancé il y a huit ans, l'association peut dresser le portrait-robot du vigneron indépendant.

Dimension environnementale

« La moyenne d'âge est de 49 ans, ce qui est plutôt jeune, 36 % sont des femmes et près d'un chef d'entreprise sur deux a exercé une autre activité professionnelle avant de reprendre une vigne,

précise Jean-Marie Fabre. 65 % de ces dirigeants ont une formation bac +5 et plus. Quand ils reviennent sur nos territoires ruraux, c'est un choix réfléchi. Cela leur permet d'avoir d'autres exigences et ambitions. » Autre chiffre marquant, la part du bio chez les vignerons indépendants. Alors que seulement 9 % des vignes françaises sont certifiées, le bio représente 37 % chez les adhérents de l'association. « Lorsqu'on est en contact direct avec le consommateur, la dimension environnementale est

très importante, analyse Jean-Marie Fabre. Tout le monde ne pourra pas basculer vers le bio, mais se soucier de l'empreinte environnementale est tout aussi vertueux. Nos vignerons s'intéressent à ces sujets, s'adaptent et s'engagent. D'ici à 2025, les trois-quarts de nos adhérents seront certifiés en bio ou en HVE (haute valeur environnementale). » ■

B. D.

www.vigneron-independant.com
et www.vente-directe-vigneron-independant.com

BOURGOGNE

■ DOMAINE SIGAUT
Les Nôlrots 2018, chambolle-musigny premier cru, rouge

De la puissance, une élégance naturelle et une droiture encore un peu austère, mais la profondeur est là, avec du velouté.

Prix : 49 €

Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE TRAPET-ROCHELANDET
Viellies vignes 2017, gevey-chambertin, rouge

Délicatesse et suavité décrivent ce vin qui exprime toute la pureté du fruit, sur des notes de violette, cerise et cassis.

Prix : 40 €

Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE ROIS MAGES
Les Pierres 2017, rully premier cru, rouge

Arômes fins et complexes de fruits rouges et noirs, d'épices. La bouche est souple et structurée, les tanins soyeux. Finale charnue.

Prix : 16,20 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE VERRET
Âme du Domaine 2014, chablis premier cru, blanc

Fruits blancs et agrumes dominent au nez et se retrouvent dans une bouche très fraîche. Finale tendue, sur la minéralité.

Prix : 20 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE FRANCK CHAVY
Julmary 2019, brouilly, rouge

Les petits fruits rouges et noirs dominent au nez. Jolie fraîcheur acidulée en bouche, avec des notes poivrées en finale. Matière à la fois dense et franche.

Prix : 11 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE DE LA RENAISSANCE
Les Gaudoirs 2019, rully, blanc

Nez crémeux sur les fruits mûrs et une touche briochée. Matière agréable, avec du gras et de la rondeur en bouche. Finale sur la pureté.

Prix : 15 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE PERRIN
Monopole Gigotte 2017, volnay premier cru, rouge

Un beau représentant de l'appellation avec ses notes de groseille au nez, finesse et longueur en bouche. Une élégance certaine.

Prix : 40 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE MOREAU-NAUDET
Vallons 2018, chablis premier cru, blanc

De la minéralité, du fruit blanc et une touche florale au nez. Bouche franche avec une trame acide élégante sur le pamplemousse.

Prix : 33,90 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ DOMAINE GEORGES GLANTENAY
Les Brouillards 2018, volnay premier cru, rouge

Racé, puissant et élégant, sur le fruit noir, avec une pointe d'épices. Les tanins sont soyeux. Finale très longue.

Prix : 60 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ CHÂTEAU DE CHASSELAS
La Roche vieilles vignes 2018, saint-véran, blanc

Poire, pêche et mangue composent un nez aromatique. Bouche droite, matière intense à la trame minérale et belle acidité en finale.

Prix : 13,50 €

Note *Le Figaro* : 15/20

■ DOMAINE FÉLIX
Cuvée Saint-Férol 2018, irancy, rouge

Ourlée de tanins légers, la bouche soyeuse, savoureuse s'exprime avec puissance, gourmandise, épices, fruits rouges.

Prix : 18 € (03 86 53 33 87)

Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE
La Charme aux Prêtres 2017, marsannay, rouge

Belle tenue en bouche, croquante, salivante, avec un goût de revenez-y, tanins délicats.

Prix : 30 €

(domaineduvieuxcollege.com)

Note *Le Figaro* : 16/20

■ DOMAINE CHRISTOPHE VAUDOISEY
2018, volnay, rouge

Nez de violette, bouche ronde, harmonieuse, complexe, intense, tanins mûrs, fruit éclatant.

Prix : 22 €

(domainechristophevaudoisey.com)

Note *Le Figaro* : 17/20

■ DOMAINE DE LA MEULIÈRE
Mont de Milieu Les Gougeys 2017, HVE, chablis premier cru, blanc

Nez citronné, frais, bouche rythmée par la rondeur et la tension, complexe. Belle énergie.

Prix : 22 € (chablis-meuliere.com)

Note *Le Figaro* : 17/20

■ DOMAINE DUBOIS BERNARD ET FILS
2018, savigny-lès-beaune, blanc

Formidable, magnifique complexité aromatique, salivant, légèrement salin, épicé, vif, long.

Prix : 18,50 € (03 80 62 30 61)

Note *Le Figaro* : 17,5/20

■ CHÂTEAU DE CHAMP-RENARD
Le Vin de ma Mémé 2019, blanc

Légère sucrosité suivie de notes fumées, d'agrumes. Rondeur et tension s'entremêlent. Sans sulfites ajoutés.

Prix : 17,50 €

(chateau-de-champ-renard.com)

Note *Le Figaro* : 15/20

COGNAC

■ DOMAINE THORIN
XO, cognac grand champagne

Nez sur la noix, l'abricot, l'ananas confit. Puissance maîtrisée en bouche, avec des notes de caramel, vanille, pâte de coing. Un ensemble complexe et doux.

Prix : 69 €

Note *Le Figaro* : 15,5/20

CORSE

■ DOMAINE DE TANELLA
Alexandra 2018, HVE, corse-figari, rouge

Nez de fruits rouges, moka, réglisse.

Charpenté, corsé, fruité, juteux, tanins denses. Viril !

Prix : 16,50 € (domaine-tanella.com)

Note *Le Figaro* : 15/20

■ DOMAINE LECCIA
2019, patrimoine, blanc

Joli 100 % vermentino, plein, souple, tendre, harmonieux, notes d'agrumes, belle répartition minéralité-rondeur-vivacité.

Prix : 29 €

(domaine-leccia.com)

Note *Le Figaro* : 15/20

36 VIN



Vendanges au Château d'Agassac, dans le Haut-Médoc, domaine certifié en haute qualité environnementale (HVE).

AGASSAC

fruits, la violette. On retrouve les fruits en bouche, sur une matière délicate aux tanins fondus.

Prix : 30 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU LES VIGNALS**
La Fauvette Noire 2017, bio, gaillac, rouge
Un 100 % braucol aux arômes de cassis et réglisse au nez et en bouche, élégante, riche, fondante. Tanins souples.
Prix : 20 € (lesvignals.fr).
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **DOMAINE VAYSSETTE**
Léa 2017, HVE, gaillac, rouge
Fruits rouges mûrs juteux au palais, relayés par une structure tannique puissante. Long et persistant.
Prix : 10,30 €
(domaine-vaysette.delicenet.com).
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE LE RINCE QUENOTTES**
2017, côtes-de-gascogne, rouge
Bouche moelleuse juste ce qu'il faut, notes fruitées, boisées, grillées, tanins solides.
Prix : 8 € (le-rince-quenottes.fr).
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE CASTERA**
Tauzy 2018, jurançon sec, blanc
Robe jaune doré, nez très agréable, sur la douceur des fruits mûrs. Bouche séduisante, avec du peps, charnue et tonique.
Prix : 18 € (lesgrappes.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **DOMAINE D'EMBIDOURE**
Cuvée des Filles d'Embidoure 2019, côtes-de-gascogne, blanc
Un vin tout en fraîcheur, rond, fruité, facile, qui réjouira le plus grand nombre.
Prix : 9,50 €
(domaine-embidoure.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE L'ANCIENNE CURE**
Jour de Fruit 2019, bio, bergerac sec, blanc
Il tapisse le palais de sa texture onctueuse et enveloppante. Un vin souple, épicé. Belle allonge.
Prix : 9 € (twil.fr)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE DU CINQUAU**
L'Envie 2017, HVE, jurançon moelleux, blanc
Nez de fruits exotiques. Rondeur moelleuse, fruits secs, abricot, finale bigrement tendue. Top!
Prix : 15,60 € (boutique.cinquau.fr)
Note *Le Figaro* : 16,5/20

BEAUJOLAIS

■ **DOMAINE DES FONDS**
Les Garants 2018, HVE, fleurie, rouge
Nez floral, épicé. Vin de plaisir, séduisant, vigoureux, frais, acidulé, sur les fruits rouges frais juteux.
Prix : 14 € (04 74 66 85 01)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE RUET-DUTHIEL**
Vieilles vignes 2016, brouilly, rouge
Une attaque moelleuse pour un vin agréablement fruité. Étonnamment corsé et tannique pour un brouilly.
Prix : 14 € (04 74 66 85 00).
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE CHEYSSON**
Cuvée Tradition 2019, chiroubles, rouge
Un vin plein de charme, concentré, fruité rouge, solaire, de belle maturité, généreux.
Prix : 10 € (domainecheysson.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

CHAMPAGNE

■ **PHILIPPE MARTIN**
Veuve Marguerite Marie, HVE, blanc
Doré à reflets ambrés, noisettes grillées au nez, effervescence fine, énergique. Franc, net, frais, vineux.
Prix : 32 €
(champagne-philippe-martin.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

SAVOIE

■ **DOMAINE DUPASQUIER**
Altisse 2016, HVE, roussette-de-savoie, blanc
Pâle, lumineux, reflets verts, nez d'amande fraîche, bouche ronde, souple, épicée.
Prix : 9,90 € (lespassionnedsavin.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

JURA

■ **DOMAINE BAUD-GENERATION 9**
Les Premières 2017, côtes-du-jura, blanc
Nez droit et salivant sur la noix, les fruits secs. La fraîcheur domine en bouche sur des notes de noisette, de poire mûre.
Prix : 11 €
Note *Le Figaro* : 15/20

LANGUEDOC-ROUSSILLON

■ **MAS DE DAUMAS GASSAC**
2017, saint-guilhem-le-désert Cité d'Aniane, rouge
Prix : 43 €
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ **DOMAINE PIETRI-GÉRAUD**
Cuvée Joseph Géraud 2013, banyuls, blanc
Nez de fruits secs, noix, boîte à cigares. Ensemble riche avec une trame fraîche bien agréable. Finale délicate et crémeuse.
Prix : 18 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **CHÂTEAU DE PINET**
Cuvée des Dames 2019, picpou-de-pinet, blanc
Fruits et fleurs composent un bouquet aromatique avec une pointe saline. Un vin entre fraîcheur et rondeur, avec une finale légèrement iodée.
Prix : 9 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE DES JOUCLA**
Cuvée Signée 2016, saint-chinian, rouge
Puissance et délicatesse, un drôle de mariage pour ce vin fruité et chaleureux, avec une matière très ronde et souple.
Prix : 11 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU L'AMIRAL**
Tradition 2017, minervois, rouge
Cuir, santal, cyprès et fruit gourmand composent le nez tandis que la bouche est plus florale, avec un fruit élégant et une finale raffinée.
Prix : 12 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU LAURIGA**
Cuvée Jean 2018, HVE, côtes-du-roussillon, rouge
Parfums de vanille, fruits rouges mûrs. Charnu, intense, fruité, long, frais, épicé, coulant.
Prix : 17,85 € (lesgrappes.com)
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE LAFAGE**
Léa 2018, HVE, côtes-du-roussillon-villages Les Aspres, rouge
Ample, généreux, suave, concentré. Finale longue, tendue, acidulée, persistante.
Prix : 20 € (domaine-lafage.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **DOMAINE TRILLES**
Pedra Luna 2017, côtes-du-roussillon-villages Les Aspres, rouge
Opulent, puissant, complexe, épicé, notes de réglisse, fruits rouges. Du jus, du plaisir.
Prix : 15,60 € (vincocourcatalan.com)
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ **DOMAINE MODAT**
Comme avant 2016, bio, côtes-du-roussillon-villages Caramany, rouge

Musclé, épanoui, diablement séduisant, croquant. Tanins doux, texture aérienne, soyeuse.

Prix : 16 € (vincocourcatalan.com)
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **BERTRAND-BERGE**
Les Mégalthes 2018, bio, fitou, rouge
Il fleurit bon les herbes de Provence et les fruits noirs. Large, énergique, plein, suave, minéral.
Prix : 16,90 € (vinatis.com)
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU BOISSET**
Perle 2017, pic-saint-loup, rouge
Intense, généreux, rond, gouleyant, épicé, tanins mûrs, finale vive. Harmonieux, une certaine complexité.
Prix : 20 € (monvinfrancais.com)
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE DE LA RENCONTRE**
Philosophe 2017, pays-d'hérault, blanc
Nez de miel, floral, bouche ample, gourmande, tendre avec sa légère touche de sucrosité.
Prix : 13 €
(domainedelarencontre.plugwine.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

LOIRE

■ **AMIRAUT VIGNERONS**
Les Quarterons 2018, saint-nicolas-de-bourgueil, rouge
Notes florales et fruitées dominent au nez. Bouche veloutée et délicate. Un vin qui fait rêver à une guinguette en bord de Loire.
Prix : 13 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE DES HAUTES VIGNES**
Amplitude et Finesse 2013, crémant-de-loire, blanc
Fruits jaunes, fleurs de tilleul et note toastée composent un nez charmeur. La bouche est fraîche et tendue, sur les agrumes.
Prix : 12 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

VAL DE LOIRE

■ **CHÂTEAU SOUCHERIE**
Blanc Ivroir 2018, anjou, blanc
Senteurs de poire et granny smith, belle buvabilité (fruité, rafraîchissant, tonique, plaisant), salivant.
Prix : 13 € (chateausoucherie.fr)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE DES HAUTS PERRAYS**
La Gargouille 2019, HVE, anjou, blanc
Imperceptiblement moelleux, gourmand, tendu, persistant sur le citron confit, note saline.
Prix : 13 €
(domaine-des-hauts-perrays.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE DOZON**
Le Petit Chemin 2019, chinon, rouge
Facile à boire, onctueux en attaque, petits fruits rouges mûrs en bouche dynamisée par de la fraîcheur en finale.
Prix : 9 € (lepetitballon.com)
Note *Le Figaro* : 14,5/20

■ **CHÂTEAU DE PLAISANCE**
2016, Demeter, quarts-de-chaume grand cru, blanc

Riche, douces saveurs de miel, fruits confits, d'épices puis le vin se tend comme un arc.

Prix : 48 € (02 41 78 33 01)
Note *Le Figaro* : 16,5/20

PROVENCE

■ **CHÂTEAU PRADEAUX**
Château Pradeaux 2015, bandol, rouge
Nez complexe entre herbes du maquis, cerise et une pointe de café grillé. La bouche est douce, sur les fruits noirs et rouges. Finale enrobante.
Prix : 28,50 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU DE BEAUPRÉ**
Collection du Château 2019, coteaux-d'aix-en-provence, blanc
Fringant avec des notes d'agrumes, de myrte. Bouche charmeuse, notes mentholées, de garrigue. Finale très puissante.
Prix : 20,90 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

RHÔNE

■ **DOMAINE TOUR SAINT-MICHEL**
Zerzilles 2018, châteauneuf-du-pape, rouge
Nez à la fois fin, puissant et élégant. Un équilibre qui se retrouve en bouche, avec une matière juteuse, dense et franche.
Prix : 45 €
Note *Le Figaro* : 17/20

■ **MOUTON PÈRE ET FILS**
Côte Châtillon 2019, condrieu, blanc
Un vin intense avec des notes fumées, des arômes d'herbes de garrigue, de fenouil sauvage. Finale délicate sur les fruits.
Prix : 35 €
Note *Le Figaro* : 16,5/20

■ **CHÂTEAU MALJAY**
Opus de Maljay 2017, côtes-du-rhône-villages Plan de Dieu, rouge
Nez charmeur et solaire. On sent la finesse du fruit. Bouche équilibrée entre gourmandise, matière souple et élégante.
Prix : 13 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE MICHELAS SAINT-JEMMS**
La Chassellière 2018, crozes-hermitage, rouge
Beaucoup de fruits noirs et d'épices au nez. Matière plus florale que fruitée en bouche, même si la pêche de vigne s'invite.
Prix : 21 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU LES AMOUREUSES**
Dandy 2018, ardèche, rouge
Nez fumé, avec un fruit très très pur, presque confituré. Bouche fraîche et directe, avec une matière ample. Finale intense sur le fruit.
Prix : 13,50 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU DE MONTMIRAIL**
Combe sauvage 2018, gignodans, rouge
Nez puissant et solaire, aux arômes de fruits très mûrs. Bouche intense, matière dense, notes de petits fruits noirs, cerise confite.
Prix : 15,50 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE ESPRIT**
Perles Noires 2019, crozes-hermitage, rouge

Arômes de pierres chaudes, rose et fruit mûr. Les fruits rouges et noirs en bouche font saliver avant une finale acidulée.

Prix : 22 €
Note *Le Figaro* : 15/20

VALLÉE DU RHÔNE

■ **DOMAINE DES GRAVENNES**
Marie-Louise 2017, bio, côtes-du-rhône-villages Suze-la-Rousse, rouge
Nez fruité, épicé, bouche au diapason. Concentré, souple, fin, complexe.
Prix : 14,50 € (wineandbee.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE DE LA JANASSE**
Tradition 2018, châteauneuf-du-pape, rouge
Belle harmonie, tout est en place : fruit, puissance, générosité, vivacité, suavité. Notes de réglisse.
Prix : 34,80 € (millesimes.com).
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **DOMAINE DE CHANTEGUT**
Les Clés de la Magnanerie 2017, vacqueyras, rouge
Puissante, charnue, la bouche répond au nez : fruits noirs confiturés, épices, café. Tanins tendres.
Prix : 16,50 €
(domaine-de-chantegut.com)
Note *Le Figaro* : 15/20

■ **DOMAINE GRIS DES BAURIES**
L'Élegance 2017, bio, côtes-du-rhône, rouge
Les baies noires mûres enrobent les beaux tanins en bouche chaleureuse, puissante, poivrée, vive.
Prix : 25,50 € (cavistes)
Note *Le Figaro* : 15/20

SUD-OUEST

■ **DOMAINE DU HAUT MONTLONG**
Font Romaine 2018, monbazillac, blanc
Nez très aromatique (coing, noisette, mangue), bouche plus miellée, matière ronde et finale soyeuse sur le zeste d'orange amère.
Prix : 19 €
Note *Le Figaro* : 16/20

■ **CHÂTEAU EUGÉNIE**
Tsar Pierre le Grand 2017, cahors, rouge
Les petits fruits noirs et rouges se marient à la violette. Matière dense et satinée. Une trame acide tend l'ensemble.
Prix : 10,50 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **CHÂTEAU LE CHABRIER**
Cuvée Eléna 2014, saussignac, blanc
Nez complexe de fruits confits, de noix. Bouche confiturée, avec une matière riche, dense et délicate. Finale suave et longue.
Prix : 30 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **DOMAINE BRANA**
Domaine Brana 2015, irouléguy, rouge
Sur la gourmandise du fruit rouge avec un côté jus de rôti salivant. Les tanins s'arrondissent dans une matière souple et ronde. Finale gourmande.
Prix : 27 €
Note *Le Figaro* : 15,5/20

■ **MAS DEL PERIE**
Les Acacias 2019, cahors, rouge
Entre puissance et suavité, sur les petits