

LA VALLÉE DE LA LOIRE

16-17

DOMAINE
YANNICK AMIRAUT

Les Malgagnes. Assez tendre, souple et mûr, ce vin précoce et épanoui se montre savoureux et plein. 25 €

SAINT-POURÇAIN

Saluons de belles réussites en rouge et la progression des blancs. J.-E. S.

(41 vins dégustés)

Vins rouges

15-16

DOMAINE
LES TERRES D'OCRE

Inédit. Pinot noir mûr et sain, au volume épicié et vigoureux. Il mérite d'être poli par l'élevage. 11 €

15-16

DOMAINE DES BÉRIOLES
Auvernat. Fruité, ce vin tendre et sin-
cère manque un peu de fond. 9,50 €

Vin blanc

15,5-16,5

DOMAINE NEBOUT
Tressallier des Gravières. Citronné,
ample et tendu, avec des fruits jaunes
et des touches d'agrumes : un blanc
de caractère, très abouti. 7,40 €

SANCERRE

Une vingtaine de vigneron-
s d'élite ont su éviter la
lourdeur et l'amertume dans les
blancs. Quelques grands rouges
surplombent de trop nombreux
profils asséchants. J.-E. S.

(188 vins dégustés)

Vins rouges

17,5-18,5

DOMAINE
ALPHONSE MELLOT

En Grands Champs. Fraîcheur

préservée des calcaires dans ce jus
franc et savoureux, tout en finesse et
subtilité. Demoiselle et Génération
XIX sont somptueux. N. C.

17,5-18,5

DOMAINE
VINCENT PINARD

Vendanges entières. Dotée d'une
densité de matière peu commune, la
vendange entière apporte vigueur de
constitution et intensité de sève iné-
dite. Sera phénoménal dans 10 ans.
Superbe cuvée Charlouise. 34,80 €

17,5-18,5

DOMAINE VACHERON

Les Marnes. Grande délicatesse de
texture : un vin infusé et profond,
très harmonieux, qui contient sa
puissance et allie fraîcheur et com-
plexité florale. La cuvée Belle Dame
est également admirable. 35 €

16,5-17,5

DOMAINE
GÉRARD BOULAY

Oriane. Fruit frais, ronces et fleurs
dans cette matière déliée, juteuse et
digeste. Vin réglissé qui évoluera très
bien en préservant sa fraîcheur. N. C.

16,5-17,5

DOMAINE
BERNARD FLEURIET

Anthocyane. Intensité de fruit mûr

et croquant, bouche sphérique aux
tanins veloutés, grande intensité et
allonge. Un vin très franc. 19 €

Vins blancs

18-19

DOMAINE
VINCENT PINARD

Petit Chemarin. Exceptionnelle
pureté aromatique, vibration cal-
caire et éclat cristallin du sauvignon.
Grand vin d'esthète, hors des modes.
Du même niveau, le très énergique
Chêne Marchand offre des amers
nobles et salivants. 29 €

17,5-18,5

DOMAINE
ALPHONSE MELLOT

Génération XIX. Douceur de tex-
ture, maturité sereine et complexité
se conjuguent dans ce vin harmo-
nieux, élané. Edmond, Paradis, Les
Romains sont du même niveau. N. C.

17,5-18,5

DOMAINE DELAPORTE
Monts Damnés. Pureté d'expression
du terroir dans ce vin ciselé, millimé-
tré, mûr et raffiné, à la grande allonge
saline et aux amers nobles. 20 €

17,5-18,5

DOMAINE VACHERON
Les Romains. Fraîcheur mentholée au

nez ; bouche tendre et ciselée. Finale
explosive. Superbe vin, très person-
nel. Il raconte son terroir. La cuvée
Chambrates le suit de près. 30 €

16,5-17,5

DOMAINE
GÉRARD BOULAY

Clos de Beaujeu. Matière très mûre,
saline, de la mâche et du confit frais,
jus dense, persistant et équilibré. Le
caractère solaire s'estompera dans
le temps et l'emmènera loin. N. C.

16,5-17,5

DOMAINE
PAUL PRIEUR & FILS

Monts Damnés. Chair gorgée de
fruits mûrs, juteuse, sphérique,
presque opulente, trame salivante et
vigoureuse. Grande persistance. 21 €

16,5-17,5

DOMAINE
CLAUDE RIFFAULT

Les Denisottes. Le jus est ample, épa-
noui. Saveurs de citron vert et amers
nobles. La cuvée Les Chasseignes est
également réussie. 20 €

16,5-17,5

JULIEN
ET CLÉMENT RAIMBAULT

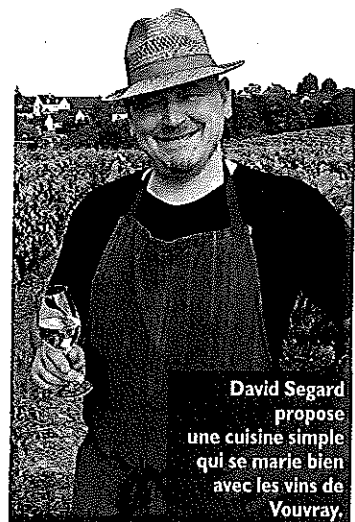
Zeste. Vin franc, précis, digeste, doté
d'une grande fraîcheur de sève et de
magnifiques amers fins. 17 €

LA BELLE ÉTAPE DU MILLÉSIME, À VOUVRAY

LES GUEULES NOIRES À LA CAVE MARTIN

Ça charbonne en cuisine !

Originaires du nord de la France, Catherine et
David Segard (elle en salle, lui en cuisine) reprennent
en 2011 une cave troglodyte sur un coteau en face des
vignes de Vouvray. Terrasse ombragée, salle avec cheminée, la cave
est simple et pleine de charme. Nous avons adoré leur cuisine
inventive, dédiée aux produits frais du marché : formidable burger
de crabe à l'avocat et selle d'agneau en croûte de pistache le jour
de notre passage. Et les vins locaux sont à l'honneur ! J.-E. S.



David Segard
propose
une cuisine simple
qui se marie bien
avec les vins de
Vouvray.