

Le magazine du

Vin

Exclusif et indépendant

**Panorama 2015
des crus classés et
terroirs méconnus**

N°1

Inédit

**Le classement
des vins de France**





La robe est éclipse aux reflets paille. Le bouquet est ravissant, enjoué. Il est parcouru par de très fraîches fragrances de pêches blanches, de fleurs des champs, de violettes et de litchis secs. L'attaque est rayonnante. Sur une trame de soie, les amandes et les poires glissent jusqu'en rétro-olfaction pour y célébrer une salinité et une amertume mûres. La finale est une récréation où agrumes fins et papaye s'amuse follement. Un vin totalement réjouissant.

MAISON ROUGE 2011 (94/100)

Côte-Rôtie - 70 à 80 €

La Cité Interdite est entourée des jardins impériaux, où les courtisanes chinoises rivalisent d'audaces et de beauté pour obtenir les faveurs de l'empereur et de sa cour.

La robe est pourpre aux reflets grenat. Le bouquet est chargé de trésors : olives noires, mûres, bacon et lavande. L'attaque déborde de tannins mystérieux et délicats, qui se parent de chocolat et de menthe pour séduire le palais, puis se dévêtissent de leur réglisse et de leur encens pour mettre en émoi la rétro-olfaction. La finale est d'un grand classicisme. Des exhalaisons salines, de poudre de cacao et de cerises la blablent.

On connaît le domaine George Vernay pour la qualité exceptionnelle de ses vins blancs, il va falloir rapidement apprendre à découvrir ses cuvées rouges.



lonienne de noyaux et de melons. Des parfums d'anis et de fenouil, extrêmement raffinés, complètent le tableau des émotions qui font le siège du nez. L'attaque sur le palais est une soie qu'aurait pu revêtir Erato, la muse de la beauté et des poèmes. Son infinie douceur laisse sans voix. Ainsi, la bouche mord d'abord avec appétit dans de la brioche aux amandes grillées, puis dans des biscuits au beurre salé recouverts de pêches, dont les exhalaisons chantent jusqu'en rétro-olfaction. L'absolue féminité du nectar est soulignée en finale par de délicieux ornements : beurre, mangues et prunes vertes. Enfin, ivre et magique jusqu'à l'extase, le Coteau du Vernon dévoile de divines fragrances, légèrement corsés, de meringues recouvertes d'acacia, de magnolias et d'aubépine. Carrément miraculeux !

fenouil y font la guerre et l'amour avec un sens extraordinaire de la mise en scène. L'attaque est épaisse, crémeuse, spectaculaire. Les poires et les noisettes légèrement salées y affrontent des parfums printaniers explosifs. En rétro-olfaction, les zestes d'agrumes et le chèvrefeuille sont tranchants comme des lasers. La finale est à la fois épique et suave, permettant à la marmelade, à l'anis et aux épices exotiques de longuement impressionner. Un vin d'une densité et d'une intensité rares.

LES TERRASSES DE L'EMPIRE

2012 (91/100)

Condrieu - Prix : 40 à 45 €

Autour de la grande nappe fleurie, posée sur le sol dans le jardin, les enfants déguisés comme des grands, organisent un pique-nique pour célébrer l'anniversaire de maman.

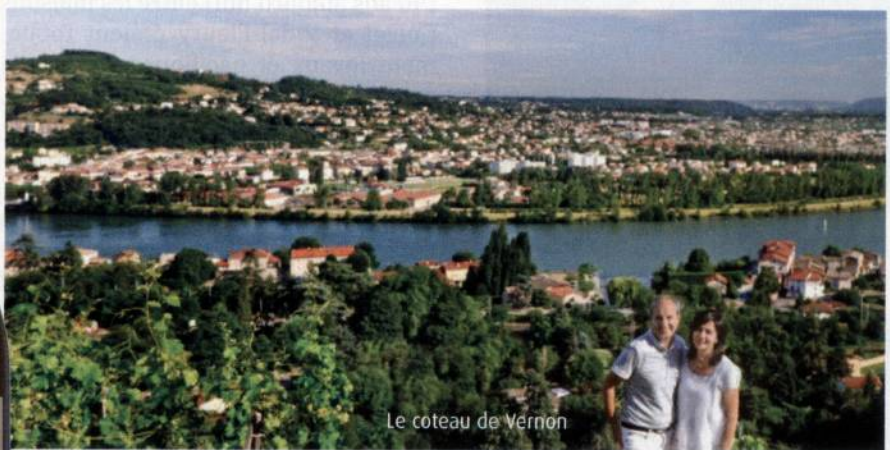
LES CHAILLÉES DE L'ENFER 2012

(96/100)

Condrieu - Prix : 60 à 70 €

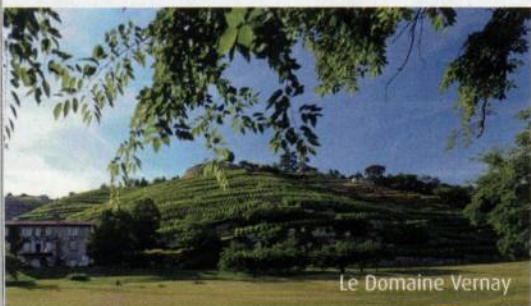
Lors de l'avant première de Star Wars, le 24 mai 1977, une poignée de geeks fit la queue devant le Chinese Theater de Los Angeles. Ils pensaient voir un film, ils assistèrent à la naissance d'un univers.

La robe est or aux reflets jasmin. Le bouquet est luxuriant, complexe, inoubliable. Abricots, figues, lavande anglaise et une pointe de



DOMAINE GEORGES VERNAY

Le Conservatoire de Condrieu



Le Domaine Vernay

Quand il hérite du domaine familial en 1953, Georges Vernay est à la tête de moins de deux hectares de vignes, sis sur le Coteau de Vernon. Peu avant, dès la fin de la décennie, alors que le vignoble de Condrieu est menacé par les marchands de fruits et de briques, il fut l'un des plus ardents et des plus utiles défenseurs du cépage viognier. Il contribua à sauver l'appellation, dont seulement 8 hectares demeureraient exploités en 1965 !

Aujourd'hui, Condrieu est planté de 105 hectares de vignes. Georges Vernay parcourt toujours les siennes, mais il est officiellement à la retraite. Sa fille, Christine, et son mari, Paul, dirigent le domaine qui s'étend sur 16 hectares (dont 7 à Condrieu). Madame est en

charge des vinifications. Evidemment, sa connaissance de chaque cep, qu'elle a parfois vu naître, est exceptionnelle. Ces derniers sont plantés en très haute densité sur des terroirs fabuleux, accidentés et pentus au point d'interdire toute mécanisation. Toutefois, jamais Christine, qui est depuis longtemps engagée dans une démarche éco-responsable, n'aurait envisagé de modifier artificiellement les équilibres du terroir. Si elle ne cesse d'innover, de remettre en cause perpétuellement ses méthodes de travail pour trouver, toutes les années, la quintessence de chaque millésime, elle demeure viscéralement attachée au travail et aux connaissances ancestrales transmises de génération en génération, par son grand-père et son père. Evidemment, elle limite les rendements (environ 18hl/ha). Les vendanges (et les vinifications) sont parcellaires, manuelles, retardées autant que possible. Les vignes sont entretenues sans utilisation de désherbant, ni d'insecticides. Les raisins arrivent au chai en caissettes. Ils sont doublement triés. Les viogniers sont égrappés, ou non, en fonction de la maturité et de la qualité des rafles. Les fermentations sont généralement réalisées à très basse température (parfois en-dessous de

18°C pour les viogniers), de manière à favoriser la variété et la complexité des arômes. Les jus blancs ne connaissent normalement que les cuves thermo-régulées ou de grands foudres, où ils restent sur leurs lies parfois remises en suspension.

Les vins du domaine Georges Vernay parviennent à eux seuls à donner leurs lettres de noblesse à toute une appellation. Cela n'étonne plus personne depuis bien longtemps, mais cela ne rend pas moins exceptionnels le talent et la sensibilité de la belle Christine.

Bertrand ROUGIER

8 - COTEAU DU VERNON 2012 (99/100)

Condrieu - Prix : 80 à 90 €



Sur la plus belle terrasse de l'Olympe, Apollon et Dionysos contemplant notre monde. Ils parlent de musicalité, d'oralité, de mesure, de rimes, d'harmonie... et, sans même s'en rendre compte, créent la terre de Condrieu.

La robe est or gris. Le bouquet est d'abord une évanescence apparition de fleurs multicolores, de citrons caramélisés et de minéralité, qui disparaît pour laisser place à une construction baby-



Christine Vernay et Paul, son époux



Les vendanges au domaine Vernay

Classement **Lafont presse** exclusif et indépendant

RANG	NOTE	DOMAINE/CHÂTEAU	CUVÉE	MILLÉSIME	PAGE
1	100	Weinbach Gewurztraminer	Mambourg VT	2009	46
2	100	Mas de Boislauzon	Cuvée du Quiet	2012	46
3	100	Clos Saint Jean	Deus Ex Machina	2012	46
4	100	Pontet-Canet	Pontet-Canet	2009	9
4	100	Léoville-Poyferre	Léoville-Poyferre	2009	9
4	100	Guigal	Ex-Voto	2009	24
4	100	Clos Windshühl SGN	Zind Humbrecht	2010	47
5	100	Domaine Caubapé	Folie de Janvier	2009	48
5	100	Château Pavie	Château Pavie	2009	9
5	100	Pal Roger	Winston Churchill	2002	48
5	100	Michel et Stéphane Ogier	Lancement	2010	17
5	100	Louis Latour	Criots-Bâtard-Montrachet	2006	48
6	99	O3	Clos des Nines	2007	49
6	99	William Fèvre	Les Clos	2010	48
6	99	Clos des Papes	Clos des Papes	2012	49
6	99	Marcel Deiss	Marcel Deiss	2010	49
7	99	Puech Haut	La Quarantième	2011	50
7	99	La Peira en Damascela	La Peira	2011	51
8	99	Georges Vernay	Coteau du Vernon 2012	2012	26
8	99	Château Climens	Château Climens	2005	51
8	99	Domaine de la Solitude	Réserve Secrète	2010	51
9	99	Cave de Tain	Vin de Paille	2004	15
9	99	Delas	Les Bessards	2011	32
10	99	Jean-Louis Chave	Hermitage	2010	38
11	98	Doisy-Daëne	Doisy-Daëne	2011	51
12	98	Christophe Pichon	Caresse	2012	38
13	98	Grand Veneur	Vieilles Vignes	2012	52
13	98	Clos Triguethna	New Black Wine	2011	53
13	98	Olivier Hillaire	Les Petits Pieds d'Armand	2012	52
13	98	Mas du Soleilla	La Réserve	2009	52
13	98	Clos du Caillou	Réserve	2012	52

RANG	NOTE	DOMAINE/CHÂTEAU	CUVÉE	MILLÉSIME	PAGE
14	98	Dauvergne et Ravvier	Face Sud	2012	39
15	98	Domaine Gallety	La Ligurie	2009	54
16	98	Château Le Puy	Barthélémy	2010	54
16	98	Château de la Négly	La Porte du Ciel	2011	54
16	98	Château de la Gardine	Immortelle	2011	55
16	98	Château Lascombes	Château Lascombes	2010	9
17	98	Gosset	Célebris Extra Brut	2002	56
18	98	La Conseillante	La Conseillante	2009	9
18	98	Château Angelus	Château Angelus	2009	9
18	98	Bouchard Père et Fils	Chevalier-Montrachet	2011	56
19	97	Château Cantegrill	Château Cantegrill	2011	57
20	97	Pierre Gaillard	Octroi	2012	39
20	97	Vignobles Mayard	La Crau de ma Mère	2011	58
20	97	Clos Saint-Michel	Cuvée Spéciale	2010	58
21	97	Vins de Vienne	Taburnum	2012	30
21	97	Ancienne Cure	Extase	2011	58
21	97	Château de Plaisance	Quarts-de-Chaume	2011	58
22	97	Font de Michelle	Etienne Gonnet	2012	58
23	97	La Barroche	Pure	2011	59
23	97	Domaine Giraud	Grenaches de Pierre	2011	59
23	97	Château du Cèdre	GC	2011	59
23	97	Raymond Usseglio	Cuvée Impériale	2012	59
24	97	Vidal-Fleury	La Chanlonne	2004	29
24	97	Bernard Faure	Bessard et Méal	2010	40
25	97	Alain Brumont	XI	1994	60
26	97	Auguste Clape	Clape	2009	40
26	97	La Nerthe	Clos de Beauvenir	2009	60
27	97	Château de Vaudieu	Amiral G.	2012	60
28	97	Domaine de la Janasse	Vieilles Vignes	2012	60
29	97	Veuve Clicquot	Grande Dame	2004	61
30	96	Mas de Cynanque	Nominaris	2011	61