

PEYRASSOL • CHÂTEAU DU CÈDRE • MAS DEL PÉRIÉ • THOMAS BATARDIÈRE • VINS NORMANDS • ROMANIN

# LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

NUMÉRO D'ÉTÉ  
EXCEPTIONNEL

# 1400 grands vins de France à moins de 20 euros

## CHAMPAGNE

Le plus digeste  
des vins  
s'installe à table

### OLIVIER JULLIEN

LA SAGA DU  
DÉFRICHEUR  
DU LANGUEDOC

VIN,  
ÉCOLOGIE,  
CLIMAT  
LES DÉFIS  
DU MAIRE  
DE BORDEAUX

DÉCOUVREZ DES  
GOÛTS DIFFÉRENTS

## BORDEAUX FRINGANT

Les pépites de  
l'Entre-deux-Mers



L 13477 - 662 S - F : 8,20 € - RD







## Tour de France des vignobles

# Se faire plaisir à moins de 20 euros

Dans cet enthousiasmant tour de France gourmand, nos experts ont déniché près de 1400 cuvées qui feront le bonheur des amateurs lassés par les vins chers. Place à l'éclectisme, vive les vigneron·ne·s de talent !

Un dossier réalisé par Jérôme Baudouin, Pierre Citerne, Jérémy Cukierman, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Christian Martray, Roberto Petronio, Olivier Poels, Olivier Poussier, Jean-Emmanuel Simond, Karine Valentin et Pierre Vila Pallega

**L**es amateurs peuvent-ils encore trouver de grands vins à moins de 20 euros alors que les prix s'envolent dans les appellations les plus prestigieuses de Bourgogne, de la Vallée du Rhône ou de Bordeaux ? La question mérite d'être posée tant cette notion de "grand vin" est souvent associée au prix du flacon.

Comme vous pourrez le constater, ce n'est pas systématiquement vrai ; une nouvelle fois, la sélection de près de 1400 bouteilles réalisée par nos douze dégustateurs le montre parfaitement. À 20 euros, et même moins, il est tout à fait possible de dénicher des cuvées qui ne trahissent pas le terroir sur lequel elles sont nées, mais aussi de trouver des vins de plaisir ou de garde en fonction de ses envies. D'ailleurs, la qualité des derniers millésimes actuellement en vente – 2019, 2020 et 2021, bien que ce dernier ait été impacté par le gel – permet de se faire vraiment plaisir dans la plupart des appellations de l'Hexagone.

Évidemment, ce plafond de 20 euros limite les sélections dans certains vignobles. C'est la raison pour laquelle vous ne trouverez pas de vins provenant de villages prestigieux de la

Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, ni de Grands crus bourguignons. De même, les côte-rôtie, condrieux, hermitages, châteauneuf-du-pape, Grands crus d'Alsace, champagnes et autres pomerols, pauillacs, margaux et saint-julien sont absents de notre sélection. Dans ces secteurs en effet, les prix moyens dépassent très largement les 20 euros. Enfin, notez que les côtes-du-rhône et côtes-du-rhône-villages seront traitées en fin d'année dans un dossier qui leur sera entièrement consacré.

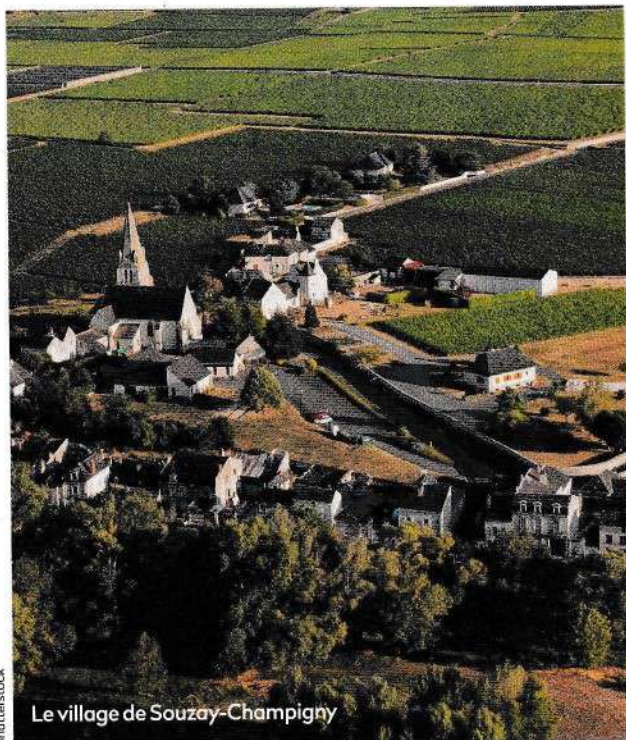
**Pleins feux sur  
les millésimes  
actuellement  
en vente : 2019,  
2020 et 2021**

Au cours de ces derniers mois, ce sont des milliers de cuvées qui ont ainsi été goûtées dans les syndicats viticoles pour opérer cette sélection. Cela a aussi été l'occasion pour nos dégustateurs de repérer de jeunes talents de la viticulture, de futures stars, mais aussi d'observer l'évolution au sein des régions viticoles. Les plus dynamiques proposent de nouveaux styles de vins qu'il est intéressant de découvrir. Plus encore, en cette période estivale, notre sélection vous permettra, le temps des vacances, de partir à la découverte de ces centaines de domaines qui élaborent de belles cuvées sans ruiner notre porte-monnaie. Bel été à tous et belles découvertes !



Famille Dietrich, Achillée (Alsace)





Shutterstock

Le village de Souzay-Champigny



# Vallée de la Loire

## De l'Auvergne à l'océan, quel peps

**B**ienvenue dans l'un des vignobles les plus dynamiques de France ! Les Côtes du Forez, d'Auvergne, le Roannais et Saint-Pourçain nous régaleront de leurs rouges fermes et juteux. Dans le Centre, les domaines historiques font évoluer leur viticulture, mais on aimerait plus de vins détendus. En Touraine, l'émulation des chenins francs et digestes continue à Montlouis. Après des années languissantes, les vovrains reprennent du panache. Chinon se dépoussière avec des vins joyeux et digestes. Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil présentent des cuvées aux trames gouleyantes, parfois un brin anguleuses. Saumur-Champigny reste le fief des cabernets francs glissants et hyper juteux. Sur les schistes de l'Anjou, le chenin se révèle avec bien plus de rondeur, et parfois des excès de richesse. En moelleux, les Coteaux de l'Aubance tirent leur épingle du jeu grâce à leur acidité pimpante. Enfin, le Muscadet, en pleine forme, livre des blancs "tradition" extrêmement rafraîchissants et des crus taillés pour la garde. Alexis Goujard et Roberto Petronio

Quel plaisir de boire ce vin dans sa prime jeunesse !  
14 €

**90/100**

**DOMAINE DES OUCHES**

● *Coteau des Ouches 2019*  
Ce cabernet franc atteint une très belle maturité. C'est un vin plein, séveux, enveloppé par un élevage judicieux, avec une finale bien façonnée, savoureuse et longue. Pas de précipitation ! Il évoluera tranquillement dans les six ans.  
13,50 €

**90/100**

**AURÉLIEN REVILLOT**

● *Sur les Hauts 2019*  
Il ne faudra pas hésiter à passer en carafe ce beau cabernet à la trame ferme au départ, qui se détend tranquillement une fois dans le verre. Il en devient plus velouté jusqu'à une finale sans esbroufe, généreusement fruitée. Un petit domaine à suivre.  
15 €



### 3 belles affaires

- *Muscadet Sèvre et Maine sur lie Le Verger 2020*  
Domaine Luneau-Papin, 11 €
- *Bourgueil Côte 50 2020*  
Domaine Yannick Amirault, 12 €
- *Côtes-d'Auvergne La Gardonne 2021*  
Cave Abbonnat, 8 €

## Anjou

**90/100**

**LE CLOS GALERNE**

● *Balade en Chenin 2020*  
Ce chenin venu des spilites et schistes d'Anjou stimule par son nez mûr et sa bouche au gras ciselé. Un très joli blanc de table structuré par de beaux amers en finale. 14 €

**90/100**

**SAGESSE DES SOLS**

● *Toucher Terre 2020*  
Attention, découverte prometteuse ! Ce chenin du secteur de Martigné-Briand parfaitement élevé en fûts livre un blanc fuselé, équilibré entre suavité et fraîcheur profonde, aux amers stimulants en finale. À suivre de près. 14 €

**89/100**

**CHÂTEAU SOUCHERIE**

● *Ivoire 2020*  
La note fumée et la fine réduction du nez rappellent sans hésitation un sol de schistes. Un gras plaisant

pour un blanc resserré en finale. L'ensemble se montre bien ficelé et savoureux. 14 €

**89/100**

**DOMAINE DE BOIS MOZÉ**

● *Sonat ! 2020*  
Approche savoureuse d'un cabernet franc angevin. Une expression franche, au fruité très plaisant en bouche. Immédiatement accessible. La légère fermeté finale lui donne du tonus. 11,70 €

**89/100**

**DOMAINE DE BOIS MOZÉ**

● *Terre de Haut 2020*  
Un beau chenin bien mûr pourvu d'un équilibre acidulé très appétent. Délicieux vin d'apéritif à boire dans les deux ans. 11 €

**89/100**

**DOMAINE PIERRE CHAUVIN**

● *L'Argonnette 2021*  
Peu concentré dans ce millésime, ce chenin sec présente toutefois un équilibre fringant, très

rafraîchissant. Une expression joyeuse de l'Anjou qu'on débouchera dans les deux ans.  
11,25 €

## Bourgueil

**91/100**

**DOMAINE YANNICK AMIRAULT**

● *Côte 50 2020*  
Magnifique couleur violine pour ce cabernet franc bien mûr et concentré. Tout est parfaitement calibré dans la vinification. Un vin éclatant, d'une précision exemplaire, qui s'ouvrira dans les cinq ans, 12 €

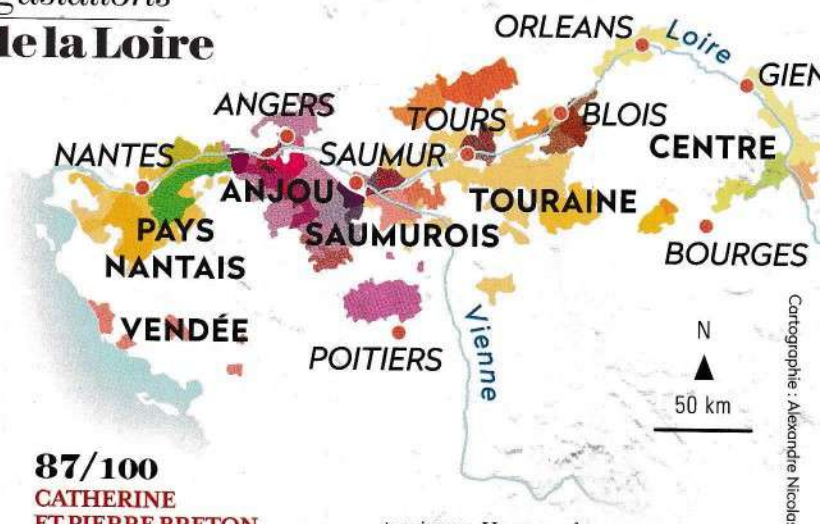
**91/100**

**DOMAINE DE LA CHEVALERIE**

● *Noms d'Oiseaux 2019*  
Voici une délicieuse interprétation du cabernet franc, à la fois floral et fruité. Sa bouche est joliment déliée, sans à-coup tannique, et poursuit sa course jusqu'à une finale svelte et dynamique.



## Les Dégustations Vallée de la Loire



Cartographie : Alexandre Nicolas

**89/100**

**DOMAINE DU MORTIER**

● Les Pins 2020

Réduit à l'ouverture, ce 2020 plutôt libre annonce une matière franche, coulante, charnue. La finale aux tanins batailleursse montre très salivante. Un bon vin, mais on l'aimerait plus précis. 15 €

**89/100**

**FAMILLE**

**AMIRAUT GROSBOIS**

● La Croix d'Avault 2020

Une touche d'accescence marque ce bourgueil qui présente toutefois une chair pulpeuse, extraite avec douceur et joliment poivrée. Il faudra le boire dans la jeunesse après une heure d'aération. 14 €

**88/100**

**CHÂTEAU DE MINIERE**

● 2018

Un vin joliment concentré dans

ce millésime solaire, bien ficelé pour séduire le plus grand nombre. Une expression abordable à ouvrir dans les deux ans. 14,90 €

**88/100**

**DOMAINE GUION**

● Authentique 2019

Un cabernet franc sanguin, un peu serré, qui offre une chair au fruit sincère. Un passage en carafe détendra l'ensemble. À déboucher dans les quatre ans. 12 €

**88/100**

**SÉBASTIEN WUCHER**

● L'Initiale 2020

Pas d'une grande précision aromatique, ce vin offre toutefois un jus franc. Doté d'une trame tannique un peu robuste, il se détendra sur une pièce de bœuf enveloppée par un jus réduit. 6 €

**87/100**

**CATHERINE**

**ET PIERRE BRETON**

● Avis de Vin Fort 2021

Un cabernet franc peu coloré et peu extrait. Dans un registre acidulé et coulant, on le dégustera légèrement frais. Finale marquée par une touche végétale du millésime. 14 €

**87/100**

**JOËL TALUAU**

● Passion 2020

Une touche chocolatée distingue ce cabernet bien mûr, marqué par une extraction assez appuyée. La finale est structurée par des tanins fermes. Pour les amoureux de bourgueils traditionnels. 7,70 €

terrienne. Un cour-cheverny à la belle allonge saillante, d'un naturel d'expression revigorant. Servez-le à table. 11,30 €

**88/100**

**CYRILLE SEVIN**

● La Quadrature du Rouge 2020

Un assemblage de gamay et pinot noir haut en couleur, à la concentration ensoleillée. Il n'en demeure pas moins pulpeux et équilibré, ponctué par de belles saveurs épicées. Un cheverny à ouvrir dans les quatre ans. 11,30 €

*Domaine de Bois Mozé,  
à Brissac-Loire-Aubance*

### Des chenins gourmands à deux pas d'Angers



Mathilde Giraudet et Benoist Hérault fêtent leur cinquième vendange bio.

**S**'il y a un domaine en Anjou qui produit de bons vins joyeux à prix très doux, en rouge, en blanc comme en moelleux, c'est bien celui dirigé par Mathilde Giraudet et Benoist Hérault. Cette propriété de 27 hectares bénéficie de deux terroirs distincts. Le premier, à Couture, où se situe la cave, donne sur les calcaires du Bassin parisien des rouges de cabernet franc pimpants et très digestes ; le second s'appuie sur les schistes gréseux du Massif armoricain où le chenin sec ou moelleux se montre gourmand et frais. Leur gamme très avenante séduira nombre d'amateurs. A. G.

### Châteaumeillant

**89/100**

**DOMAINE DU CHAILLOT**

● Parenthèse 2020

Un rouge ligérien haut en couleur, très mûr. Il prend des allures confitillées de fruits noirs. La bouche suit avec un caractère juteux et ensoleillé, domptée par des tanins croquants. 13 €

**87/100**

**DOMAINE HUBERT**

● Origines 2020

S'il accuse la chaleur excessive du millésime, ce 2020 exprime toutefois le caractère épicé et juteux de l'assemblage pinot noir-gamay. Plus hivernal que printanier. 9 €

### Chinon

**91/100**

**PHILIPPE ALLIET**

● 2021

Comme à son habitude, ce vin est mené au cordeau, avec une grande précision de maturité. D'une fine concentration, sans excès, il est un peu ferme en finale. Il s'épanouira dans les cinq ans. 10,50 €

**91/100**

**DOMAINE  
FABRICE GASNIER**

● Vieilles vignes 2019

Ce chinon délicieusement juteux offre un équilibre généreusement fruité du cabernet franc, sans basculer dans l'excès. La finale s'élance avec un bel éclat. Bien plus ambitieux qu'un simple vin de soif. 13 € le 2020

### Cheverny et Cour-Cheverny

**90/100**

**CYRILLE SEVIN**

● La Mazodière 2020

La force du romorantin ? Conserver une fraîcheur pénétrante dans un millésime solaire en exprimant une profondeur

**91/100**

**DOMAINE  
FABRICE GASNIER**

● Le Clos de la Cure 2020

Un chenin de Chinon finement exotique. Épuré de tout superflu, il exprime une belle matière éclatante ; une sensation crayeuse vient dynamiser la finale. 12 € le 2021



## Les Dégustations dans la Vallée de la Loire

du millésime. Voici un domaine à suivre de près. 13,40 €

**89/100**

**DOMAINE THET**

● 2019

Ce 2019 s'est posé tranquillement sur un gras plaisant, la finale anguleuse lui confère un certain relief. On aimerait davantage d'éclat dans les millésimes à venir. Un domaine repris en 2020, à suivre. 14,90 €

**89/100**

**LES PIERRES ÉCRITES**

● Empreintes 2020

Derrière une acidité volatile marquée, ce chenin prend une tournure assez libre. Une sensation très mûre, presque de sucrosité. Une finale riche et extravertie. 17,80 €

### Muscadet Sèvre et Maine sur lie

**92/100**

**DOMAINE LUNEAU-PAPIN**

● Le Verger 2020

Une retenue aromatique tout en finesse, l'iode jaillit à plein nez. Un superbe vin épuré, dont la bouche se délie avec une grande énergie. Un exemple de muscadet. 11 €

**91/100**

**VINCENT CAILLÉ**

● Le Fief Seigneur 2020

Un blanc bien mûr, élaboré sans artifice, porté par une trame savoureuse. Une sensation énergique stimule ce beau gras et donne une impression de grande

fraicheur dans ce millésime solaire. 10,75 €

**91/100**

**DOMAINE BRUNO CORMERAIS**

● Prestige 2018

Admirables fraîcheur et retenue dans ce millésime gorgé de soleil. Les notes de citron confit évoluant vers le miel laissent place à une bouche intense terminant sa course sur une sensation de zeste d'agrumes. Pas de panique, il évolue tranquillement. 9,10 €

**90/100**

**DOMAINE JULIEN BRAUD**

● Moulin de la Justice 2020

Quel muscadet stimulant, plein de vitalité ! Ce blanc équilibré se montre très rafraîchissant, tout en ayant assez de chair pour offrir une gourmandise affriolante. 10,50 €

**90/100**

**DOMAINE DE LA COMBE**

● Réserve Personnelle 2020

Dès le nez, on sent une réelle maturité du raisin à travers des arômes nuancés d'agrumes mûrs et de poivre blanc. Suite logique dans une bouche dotée d'un grain savoureux et d'une salinité saillante. Pour la table. 12 €

**90/100**

**FAMILLE LIEUBEAU**

● Bel Abord 2020

Un équilibre précis se dessine dans ce blanc éclatant. La pointe de gaz carbonique contribue judicieusement au dynamisme de ce vin sapide et frais. 11,80 €

**90/100**

**LA TOUR GALLUS**

● 2020

Ce beau blanc identitaire du secteur de Clisson mêle une fine austérité appétente au gras savoureux d'un millésime solaire. Sa longueur l'invite aussi bien à l'apéritif que sur de beaux poissons grillés. 5,60 €

**89/100**

**DOMAINE DES COGNETTES**

● Les 2 Terres 2020

Il ne faudra pas hésiter à aérer ce blanc rond et gouleyant pour estomper le gaz carbonique. Sa grande longueur et sa spontanéité fruitée le rendent franc du collier. 9,25 €

**88/100**

**DOMAINE MÉNARD-GABORIT**

● Pour l'Histoire 2020

Un muscadet solaire et plutôt concentré dans ce millésime. Établi tout en rondeur, il conserve toutefois la vivacité que l'on attend d'un melon de Bourgogne rafraîchissant. Un style très classique. 9,70 €

**88/100**

**GADAIS PÈRE ET FILS**

● La Grande Réserve des Moulins 2018

Ce domaine détend peu à peu son style avec un vin de plus en plus avenant. Les notes iodées et citronnées embaument une bouche d'un bel élan, très rafraîchissante. Bon muscadet identitaire. 9,20 €



À la recherche d'un muscadet pour la table ? Foncez sur la Réserve Personnelle 2020 du domaine de la Combe.

**87/100**

**JOSSÉLIN BOUET**

● 2020

Une sensation de sucrosité lui confère une suavité avenante. Accessible au plus grand nombre, tout en rondeur, avec des saveurs de citron bien mûr. 7,50 €

**87/100**

**DOMAINE DU GRAND CHÊNE**

● Les Cailleries 2021

Tonique et vivement citronné. L'archétype du muscadet bien façonné, sans envolée lyrique. Pour les produits de la mer. 9 €



Les trois enfants Lieubeau ont succédé à leurs parents, Pierre et Chantal.

Famille Lieubeau,  
à Château-Thébaud

### Transmission réussie dans le Muscadet

Les trois enfants Lieubeau, Marie, Vincent, et François, ont repris les rênes de ce domaine de Château-Thébaud qui appartient à la famille depuis six générations. Vincent, ingénieur diplômé de Montpellier SupAgro, s'occupe des vignes et de la vinification, François s'attèle au commerce et Marie gère le domaine. Une organisation bien rodée pour mener les 65 hectares de vignes, dont la conversion en bio a débuté en 2015. Une surface qui permet de bénéficier d'une myriade de sols différents (gneiss, schistes, granite...) pour révéler les nuances du melon de Bourgogne au travers de muscadets minutieux et soignés : les crus ont un sérieux potentiel de garde. A. G.