

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

NUMÉRO SPÉCIAL BONNES AFFAIRES

Et les bières ? Notre top 50 pour l'été

Tomate, melon
fleur de courgette
aubergine...
**Nos grands
accords
végétariens**

LOIRE
Le sauvignon selon
Louis-Benjamin
Dagueneau

Suivez le guide !

Tour de France

1500 vins à moins de 20€

Se régaler sans se ruiner, c'est possible !

**FRENCH
PARADOX**
Ces sportifs
dingues
de vin

LE CLOS GA

L 13477 - 682 S - F: 8,50 € -



Les liquoreux de Bordeaux

Par Pierre Citerne

pour un 2022, l'acidité dynamique de cet entrain juvénile. 17,50 €

CHÂTEAU
90/100

BASTOR-LAMONTAGNE

● Les Remparts
de Bastor-Lamontagne 2018

Avenant, fin et délié, voici un liquoreux ciselé, à la liqueur discrète mais suave, carressante, accueillante. Il est à point. 18 €

90/100

CLOS DOREBÈNE

● 2022

La liqueur plantureuse reflète un

boutils généreux en 2022. Elevation encore présente, mais belle énergie dans la saveur d'agrumes relevée de menthe poivrée. 14 € (50 cl)

90/100

CHÂTEAU HAUT-BERGERON

● L'Îlot de Haut-Bergeron 2022

La saveur de citron confit accentue sa finesse et son allonge | 17 €

90/100

CHÂTEAU DE MARANVAL

● 2021

La tension acide met en valeur les notes de fruits exotiques et de foie gras cru de ce millésime

avare en quantité mais souvent surprenant. La vivacité caractérise le vin, mais la liqueur est géné-

reuse. 12,50 €

90/100

CHÂTEAU PICK LABORDE

● L'Instant Sauternes 2015

Savoir riche, déjà pralinée mais possédant encore de la

plume et sans mollesse malgré une gourmandise glycérolisée accompagnant le vin jusqu'en finale. 22 €

90/100

DOMAINE DE MONTEILS

● 2020

Jolie saveur évoquant la crème aux œufs, liqueur équilibrée, tendre. Il est relevé par une pointe de zeste d'agrumes en finale. 20 €

89/100

CHÂTEAU
BOURDIEU-LAGRANGE

● 2020

Expressif, il disserte entre pêche rôtie et touche safranée. Généreuse en saveur et en texture, la liqueur reste dynamique. 9,50 €

89/100

CHÂTEAU FAYAU

● 2013

Il fait plus jeune que son âge. Liqueur modeste mais beaucoup de vivacité et de cohérence, de fer-

mets, un caractère presque sucré- sale qui fait son originalité. 12,60 €

89/100

CLOS BOURGELAT

● 2020

Nez réservé, un peu réduit, plus minéral que fruité; une liqueur tendue, élégante, dont l'élan et la tension font songer aux vins

des voisins de Barsac. 13,70 €

88/100

CLOS JEAN

● 2021

Française, belle acidité, allonge, fruit remuant, qui retiennent plus l'at-

tion par sa pointe d'amertume que par sa liqueur. 15 €

92/100

CHÂTEAU DOMEYNE

● 2021

Cette petite propriété est en pleine forme et le confit avec un 2021

très raffiné et élégant, à la bouche délicieuse, il évoluera bien. 20 €

91/100

CHÂTEAU MARCELINE

● 2021

Ce petit domaine élabore un vin solide et raffiné à la fois, à la struc-

ture élégante. L'élevage est bien calé et l'ensemble juteux. 17 €

90/100

CHÂTEAU
LAFITTE CARCASSET

● 2021

Dans un esprit classique, avec une

bouche droite mais pas austère et

une belle structure. Le vin est posé, équilibré, il termine sur des tanins

88/100

CHÂTEAU LA GARDE

● La Terrasse de la Garde 2023

Expressif, net, direct, il respecte les codes aromatiques attendus

tout en faisant monter d'un bel

allant juvénile. 14,50 €

88/100

CHÂTEAU LUCHEY-HALDE

● Les Haldes de Luchey 2018

Il assume son évolution, dépassant

la variété (le sémillon est majoritaire, chose rare dans l'appellation), avec du gras, un corps très

souple paré de nuances de noisette

(ton), avec des notes de fève tonka, ou

sans mollesse, il est à boire. 20 €

88/100

CHÂTEAU TRIGANT

● 2017

Plutôt mince, certes, c'est le mille-

sième qui le veut, mais fort élégant,

sérieux et délié à la fois. Une saveur

sobre, avenante, un toucher dis-

tingué. Ce petit cru urbain mani-

festé un potentiel que les mille-

simes suivants confirmeront. 18 €

92/100

Saint-Estèphe

Par Olivier Poels

Nos 5 coups de cœur



- Cadillac 2020, chateau Bourdieu-Lagrange, 9,50 €
- Sauternes 2021
- Chateau de Maranval, 12,50 €
- Sauternes 2020
- Chateau Haut-Couste, 20 €
- Sauternes L'Ouest de Lamothe-Guignard 2017
- Sauternes Volières de Myrat 2020, chateau Myrat, 20 €