



GRAPPILLÉS DE 7 À 16 EUROS

OH ! LES BELLES BULLES D'ANJOU ET DE TOURAINE À SAVOURER




16€

LE COUP DE CŒUR

16/20
■ **DOMAINE PHILIPPE FOREAU**
Vouvray brut Réserve 2007

Ce vigneron méticuleux apporte autant de soin à ses grands chenins secs, demi-secs, moelleux et liquoreux qu'à ses effervescents. Depuis 2000, seuls trois bruts Réserve millésimés ont vu le jour : 2002, 2005 et ce sublime 2007. Sans "malo", élevée en vieux fûts puis vieillie 4 ans sur lattes, cette bulle prend son temps pour se nourrir d'une sublime matière vineuse et d'arômes mûrs et époustouffants de sel, truffe blanche, frangipane... Un superbe bouquet qui évolue admirablement avec le temps. Magnifique vin de table.

L'Anjou et la Touraine sont un vivier d'excellents effervescents de Loire. Issus de la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) ou pétillants naturels – aussi appelés méthode ancestrale ou pétillant originel –, ces bulles vives et allègres à moins de 16 euros vous séduiront d'autant plus qu'elles ménageront votre portefeuille.

 @agoujard

15,5/20
■ **DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS**
Montlouis-sur-Loire Triple Zéro
14 €

Dans le monde des effervescents, le Triple Zéro est aussi légendaire que les moustaches de son vigneron, Jacky Blot. Sans liqueur de tirage ni dosage, ce chenin fermente en vieux fûts, prend des notes discrètes de fruits jaunes et bourbon, et s'étend sur une bouche saline et vineuse. Une référence chaque année.

15/20
■ **DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE**
Montlouis-sur-Loire brut
11,30 €

Les blancs secs et moelleux de Montlouis-sur-Loire et Vouvray

issus des chenins biodynamiques de François Chidaine expriment toujours une grande pureté d'arômes et précision dans les équilibres. Ce brut dégage une finesse florale et des saveurs de poire. Il promet un souffle frais et long en finale.

15/20
■ **DOMAINE HUET**
Vouvray Pétillant brut 2009
11,50 €

Un chenin de jeunes vignes vinifié en levures indigènes, une partie du vin passe sous bois et laisse en bouteille 8 g de sucres résiduels parfaitement intégrés. Impressionnant de droiture, il dégage un goût calcaire et des bulles de grande finesse.

15/20
■ **LE ROCHER DES VIOLETTES**
Montlouis-sur-Loire Pétillant Originel 2010
15 €

Sur son vignoble "bio" de 13 ha, Xavier Weisskopf fait des vins nuancés et brillants. Ce pétillant naturel envoûte par son nez de chenin sec et le naturel de ses arômes. À déboucher sous le soleil de juillet.

14,5/20
■ **DOMAINE VINCENT CARÈME**
Vouvray brut 2011
10,80 €

Vincent Carème est un grand vinificateur de blancs secs et moelleux à Vouvray. Il s'illustre également avec ce brut millésimé. Un rien rustique, il

développe la tendresse de 2011, tout en gardant la vitalité ligérienne.

14,5/20
■ **DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES**
Crémant de Loire Barbule
14 €

Une bulle tourangelle affinée 3 ans sur lattes par les frères Saget. Un fruit citronné plaisant en attaque, une finale savoureuse et pierreuse. Un domaine dynamique à suivre.

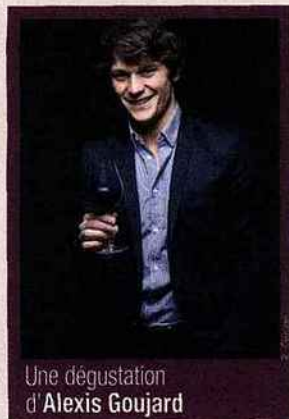
14,5/20
■ **LA GRANGE TIPHAINE**
Montlouis-sur-Loire Pétillant Originel Nouveau Nez
14 €

Beaux parfums de raisins blancs (chenin) frais. Jeune, il prend des notes vivifiantes presque salées. De belles bulles d'été à faire claquer sur des verrines de poivron et chèvre ou des antipasti.

QUAND LES

En Loire, le cabernet franc et le grolleau font de très beaux vins rouges, mais ils s'illustrent aussi dans quelques bulles rosées. Construites sur une acidité vive et des tanins légers, elles accompagneront des entrées à base de tomates ou de poivrons ou des desserts de type charlotte aux fraises pour les plus sucrés.

BULLES D'ANJOU ET DE TOURAINE



Une dégustation
d'Alexis Goujard

14/20

■ **DOMAINE DES CHAMPS FLEURIS**
Crémant de Loire Prestige Zéro
7,50 €

On apaisera la mousse une minute dans le verre pour laisser filer un jus citronné et digeste. À savourer dans sa jeunesse avec des bâtons de gressin.

14/20

■ **DOMAINE ARMAND DAVID**
Crémant de Loire
Prestige d'Armand brut
11,40 €

Le chardonnay domine le cabernet franc et le grolleau dans cette cuvée marquée de notes automnales et feuillues. Un brut mature et réconfortant pour cet hiver au coin du feu.

14/20

■ **DOMAINE DE LA FONTAINERIE**
Vouvray brut 2011
9 €

Étonnant chenin épicé, rafraîchi par des notes de poivre, bouche acidulée, bulle très fine. Gouleyant !

14/20

■ **DOMAINE LISE ET BERTRAND JOUSSET**
Montlouis-sur-Loire Pétillant Originel
Bubulle 2011
14 €

Notes de fruits blancs mûrs, bulle clinquante. Un bon compagnon de petits pâtés à la parisienne.

14/20

■ **DOMAINE LES GRANDES VIGNES**
Anjou Méthode Ancestrale
Extra brut 2005
15 €

Il mêle la richesse de l'année et les notes de moka et bourbon de son élevage sous bois. À déboucher sur une côte de veau aux champignons.

14/20

■ **DOMAINE DE LA PALEINE**
Crémant de Loire brut
12,10 €

Notes riches de poire au sirop tout

en gardant une grande fraîcheur fruitée. Avec des petits cakes salés.

14/20

■ **DOMAINE DES ROY**
Touraine brut
8 €

Un brut discret aux notes timides de fruits blancs frais pour éveiller les papilles en début de repas.

14/20

■ **DOMAINE SAINT-JUST**
Crémant de Loire brut 1948
16 €

Délicatement fruité. Pas de "malo" pour conserver ce côté franc et un élevage sous bois qui l'enveloppe.

14/20

■ **LANGLOIS-CHÂTEAU**
Crémant de Loire Langlois brut
12,35 €

Bien vinifié et élevé pour plaire au plus grand nombre. Une bonne alternative au champagne.

14/20

■ **VIGNOBLE ROUSSEAU**
Crémant de Loire
Grande Cuvée Louise
9 €

Un chardonnay peu dosé et iodé. Sur une verrine au concombre et jambon.

LA BONNE AFFAIRE

9,98 €



13,5/20

■ **GRATIEN & MEYER**
Crémant de Loire
Cuvée Flamme
Cette maison ligéro-champenoise (champagne Alfred Gratien) basée à Saumur affine des bulles qui plairont au plus grand nombre lors de cocktails ou cérémonies. Tout feu, tout flamme pour cette cuvée citronnée, souple et dodue. Pour moins de 10 € et servie bien fraîche dans une flûte, elle enchantera vos invités "snob", qui d'ordinaire préfèrent trinquer au champagne.

À nos amis producteurs

Envoyez-nous vos nouvelles cuvées ou bien les vins (avec leur fiche technique) que vous jugez injustement méconnus, nous les dégusterons et les noterons. Tous les vins présentés ici doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer au dos de la bouteille le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :

La Revue du vin de France - Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur Général
Félix-Éboué, 92137 Issy-les-Moulineaux cedex

CABERNET ET GROLLEAU PÉTILLENT EN ROSE

14/20

■ **DOMAINE LES GRANDES VIGNES**
Anjou Bulle Nature rosé
10 €

Cet assemblage de groslot gris et noir est juteux en bouche avec un aspect épicé, légèrement rustique mais savoureux et franc.

13,5/20

■ **DOMAINE DES BLEUCES**
Saumur brut rosé
7 €

Une robe légèrement tuilée dans cet assemblage cabernet franc et grolleau aux notes de cake aux fruits, de safran, dans un profil souple et charnu. Bonne affaire !

13/20

■ **DOMAINE FRÉDÉRIC MABILEAU**
Touraine Pétillant Naturel
cabernet franc rosé
10 €

Des arômes croquants de fruits rouges avec une légère perception tannique en finale de bouche.