



Vendanges de printemps !

L'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif constatait déjà à l'époque **Plin l'Ancien** mi lucide mi-goguenard. Or si de fait 74% des adultes en France (soit quelque 36 millions d'aficionados) consomment régulièrement du vin, rares sont ceux à pouvoir se repérer aisément dans une offre par trop pléthorique. Pour être certain de faire le bon choix, suivez donc la sélection des cavistes de Luxe magazine.com !



Château Larrivet Haut-Brion Blanc 2007

Une robe brillante aux reflets dorés, un nez d'agrumes, des notes grillées d'épices légères mais aussi de subtils effluves d'écorce d'orange... voilà qui nous livre un **Château Larrivet Haut-Brion Blanc 2007** à la fois gras, complexe et volumineux, marqué par une bouche acidulée qui devrait faire des miracles sur des huîtres chaudes, des endives légèrement caramélisées ou une volaille à l'estragon. Un Grand vin de Bordeaux.

Prix : 36 €

Château Fayan Puisseguin Saint-Emilion 2008

C'est au sommet d'un terre argilo-calcaire, à quelques kilomètres de la cité de **Saint-Emilion**, que domine le **Château Fayan**. Un vignoble ancestral de quelque 9 hectares qui donne naissance à de grands Crus, issus de merlots et cabernets. À la dégustation, on découvre la belle robe sombre et profonde du **Château Fayan Puisseguin Saint-Emilion 2008**. Un vin qui exhale un bouquet complexe d'arômes de prunes cuites, des nuances délicatement vanillées et quelques notes de cuir. Après une attaque souple et charnue, la bouche révèle une belle structure tannique, équilibrée et longue. En bref, un vin plein gourmand, plein de charme et tout en harmonie.



Château Vieux Pourret - Les vins de la pleine lune

Sans afficher de label AB, le **Château Vieux Pourret**, situé en terre de légende à **Saint-Emilion**, peut s'enorgueillir de faire appel à la biodynamie dans ses méthodes culturales et d'être aujourd'hui le seul vignoble labellisé **Demeter** dans l'appellation Grand Cru. Le plus ? Une agriculture exempte de produits chimiques et un travail du sol et de la plante qui respecte les lois fondamentales du calendrier lunaire. À suivre, la cuvée **Dixit Château Vieux Pourret** qui, d'après les premières dégustations, promet d'être exceptionnelle.



Château Cheval Noir, Cuvée le Fer

Parce que **Cheval Noir** résume quasiment à lui seul toute l'expression d'un grand terroir de **Saint-Emilion**, on découvre avec joie la cuvée de prestige **Château Cheval Noir, Cuvée le Fer, Saint-Emilion Grand Cru** millésime 2007. À la clé, grâce à l'ensoleillement record d'avril suivi d'un large déficit de mai à août, compensé par une fin d'été et un début d'automne exceptionnels, un vin dense et puissant qui révèle des notes de fruits noirs (cassis, groilles) légèrement torréfiés. Un vin exceptionnel pour une récolte exceptionnelle !

Prix : 40 €



Château de Berne, la Grande Cuvée

Structure et racé, ce grand vin n'a été produit qu'en 1999 et 2007. Une parcelle d'une Syrah extraordinaire a été donnée à ce 90% Syrah et 10% Cabernet Sauvignon qui porte toute l'empreinte de la Provence et de ses cuvées généreuses, contrastées et lumineuses. Au menu, un nez puissant, riche, complexe, avec des épices fines et surtout un fruit intense de fruits noirs compotés, la mûre domine, un boisé bien marié. La bouche, quant à elle, est ronde, des tanins présents mais très fins et élégants fondent un équilibre parfait qui se mane à ravir avec des tournedos Rossini ou un filet de bœuf en croûte sauce perigourdine. Un sans faute.

Prix : 26 €



Château de la Tuilerie Alma Soror

Miroir de l'évolution continue du **Château de la Tuilerie**, qui privilégie sans cesse la recherche de l'excellence qualitative, **Alma Soror** (l'âme sœur) est le résultat d'un environnement évidemment exceptionnel de bois de vergers et de vignes, cerné par les contreforts mauves des Cévennes à l'Ouest et la mer au Sud, et d'un souci permanent du détail. Résultat, immense référence en Vallée du Rhône, **Alma Soror** s'impose comme un vin rare, puissant et singulier, avec sa couleur rouge limpide et brillante associée à une robe cerise-grolette. Son nez de fruits noirs est gourmand, avec des notes de pruneaux et de truffes sous un fond d'épices. Son exceptionnelle longueur appelle une viande rouge comme un tournedos Rossini, un gibier, des truffes, des champignons ou du chocolat noir. À découvrir d'urgence.

Prix : 22 €

Aux trois coins du monde



Envie de vous échapper un instant de nos terroirs de goûter aux saveurs aromatiques de ces vins des contrées lointaines ? Optez pour **Aromatics of the World** et voyagez d'Australie en Argentine en passant par la **Nouvelle Zélande** ! Au menu l'argentin **Terraza de los Andes** et sa robe blanc brillant aux subtils reflets verts qui cache en son sein des arômes de fleurs d'orange et de rose et un palais fruité et sensuel qui fera des merveilles sur des fruits frais ou des desserts crémeux. A tenter également le **Cape Mentelle** venu tout droit d'**Australie** qui nous éblouit sur des tempuras des huîtres ou des Saint Jacques. Dernière trouvaille enfin le **Cloudy Bay Sauvignon 2009** quintessence de la région de **Malborough** en **Nouvelle Zélande** qui trouve toute sa saveur autour de mets asiatiques. Prêts à vous envoler ?

Château Chevaliers Lagrèzette 2004

Frère cadet du Château Lagrèzette le **Château Chevaliers Lagrèzette 2004** est issu des plus jeunes vignes du célèbre Malbec du domaine mais il présente déjà d'une belle maturité et annonce toutes les qualités des grands vins à venir. A la fois accessible et fidèle compagnon de table des grillades improvisées il offre une belle solidité en bouche des parfums bien affirmés de fruits rouges rehaussés de notes de réglisse et d'anis ainsi que des tanins bien intégrés. Un vrai vin de plaisir avec une rondeur et une souplesse rares à déguster en toute convivialité.

Prix 10 €



Les Tours de Cantinot 2006

Assemblage de Merlot et de deux Cabernets la toute récente **Cuvée Tours de Cantinot 2006** nous titille par sa robe dense et brillante qui révèle un nez superbe belle alchimie de fruits rouges de réglisse et de truffe. La bouche tendre et suave nous entraîne vers des tanins fondants et craquants particulièrement bienvenus sur une palombe rôtie aux cèpes. Quel potentiel !

Prix 30 €



Château des Gimarets, L'Esprit de ma terre 2007

Bonne nouvelle le millésime 2007 **L'Esprit de ma terre** est en pleine harmonie avec le terroir preserve dont il est issu. Le travail précis du cépage **Gamay** aux grappes idéalement ensoleillées au sol si homogène si riche en manganèse offre donc un vin très plaisant qui allie délicatesse et puissance finesse et ampleur. Bref sous l'impulsion de ses nouveaux propriétaires **Château des Gimarets** semble avoir enfin retrouvé son rang de grand vin. Sa robe rubis intense son nez domine par des notes de fruits rouges légèrement confitures et de subtiles notes d'épices sa bouche ronde et fruitée sur des tanins puissants et sa finale tout en équilibre avec un sursaut de notes épicées nous ont séduits. Et vous ?

Prix 12 €



Château Lanessan, Haut-Médoc

2009 2010 marqueront décidément un tournant pour **Château Lanessan** qui a la faveur d'un changement de direction engage un nouveau départ avec en ligne de mire la volonté ferme d'imprimer un nouvel élan au domaine ! Amélioration qualitative et construction d'une identité forte et renouvelée tels sont donc les deux piliers de cette renaissance qui s'opère autour de **Château Lanessan, Haut-Médoc**. Avec un encepagement typiquement médocain constitué de Cabernet Sauvignon (60 %) de Merlot (36 %) et de Petit Verdot (4 %) ce vin constitue indiscutablement le fleuron de l'appellation et du domaine familial. Au terme de ses 12 mois en barriques de chêne français celui-ci nous livre un nez complexe et élégant doté d'une belle structure en bouche avec des tanins charnus et une finale persistante. Voilà qui nous laisse presager une bonne aptitude au vieillissement. A suivre donc.

Château Castigno, Secrets des Dieux 2007

Voilà une appellation bien prometteuse pour ce vin tout droit venu du **Languedoc** d'un vignoble qui respire un micro-climat très singulier entre bois et roches entre chênes truffiers et garrigue dense. Un lieu apaisant et violent à la fois un lieu sauvage un lieu vrai sur lequel trône le **Château de Castigno** véritable vestige historique qui nous livre un millésime 2007 du **Secret des Dieux** fin et type sur des notes de fruits rouges et de garrigue avec une bouche riche et généreuse aux tanins enrobes. Un petit paradis sur terre vigneronne.

Juin 2010





A consommer avec modération. L'abus d'alcool est mauvais pour la santé.

Château Larrivet Haut-Brion

84 avenue de Cadaujac
33850 Leognan
Tél +33(0) 5 56 64 75 51
www.larrivethautbrion.fr

Château Fayan

Lieu dit Fayan
33570 Puisseguin Saint-Emilion
www.chateaufayan.com

Château Vieux Pourret

33330 Saint Emilion
Tél 05 57 24 68 17
www.chateau-vieux-pourret.fr

Château Cheval Noir

www.mahler-besse.com

Château de Berne

www.chateauberne.com

Château de la Tuilerie

www.chateautuilerie.com

Aromatics of the World

A découvrir notamment au **Spoon**
12 rue Maignan
75008 Paris

Château Cantnot

33390 Cars
chateau.cantnot@wanadoo.fr

Château Chevaliers Lagrezette 2004

46140 Caillac
Tél 05 65 20 07 42
www.chateau-lagrezette.tm.fr/mp.html

Château des Gimarets

Tél + 33(0)3-85-35-21-60
www.chateau-des-gimarets.fr

Château Lanessan

33460 Cussac-Fort-Medoc
Tél 00 33 (0)5 56 58 94 80
infos@lanessan.com
www.lanessan.com

Château Castigno

34360 Assignan
www.chateaucastigno.com