

Que valent les vins des
nouveaux investisseurs ?

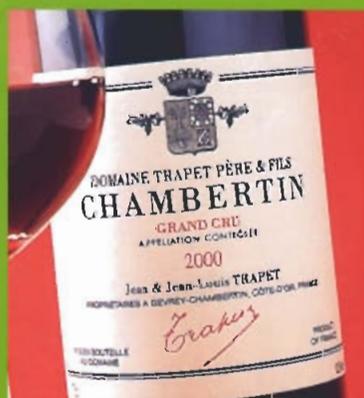
Palmarès

Les vins bio

Les meilleurs producteurs en France et dans le monde



- 110 grandes bouteilles
- Les méthodes
- Les adresses



**Crus du
Beaujolais**

La liste des
meilleures
affaires
de France !



Et 4 dégustations : Meursault, Jean Madae,
Collioure et un match : vins avec
copeaux contre vins en barrique

L 13992 - 481 - F: 5,80 €



de puissance et de raffinement réunis ! Encore une fois, une telle réussite montre que l'authenticité de la viticulture ne porte vraiment ses fruits que si la technique de vinification est pleinement maîtrisée. **45 €**

★★★★★

Pinot gris

Clos Jepsal SGN 2000

Grand vin liquoreux d'une rare puissance, à faire vieillir encore six à huit ans pour un développement optimal du bouquet. Sa richesse dépasse celle des plus grands sauternes mais sans la lourdeur que nous avons rencontrée dans les vins autrichiens de même type. **125 €**

DOMAINE
MARTIN SCHAETZEL

■ Taux de soufre maxi :

AOC Alsace et Grand cru - de 130 mg/l ; SGN et VT - de 220 mg/l.

■ Ecocert depuis 1998,
Demeter depuis 2002.

★★(★)

Riesling

Kaefferkopf Granit 2001

Vin souple, tendre, délicat, légèrement mou, très facile à boire mais qui trahit l'imperfection du millésime, contrairement aux gros calibres des domaines Marcel Deiss ou Zind-Humbrecht. **14 €**

★★(★)

Tokay pinot gris

Markrain Grand cru 2001

Vin à la robe dorée, riche en sucre résiduel, savoureux mais déséquilibré par manque d'acidité et de complexité en rétroolfaction. **14,90 €**

★★(★)

Gewurztraminer

Kaefferkopf

Cuvée Catherine 2001

Vin flatteur, exubérant même sur le plan aromatique, avec un nez exotique, très mûr mais marqué par une fin de bouche

légèrement pâteuse qui ne possède ni l'ampleur ni la fermeté de celle du Hengst de Zind-Humbrecht. **13,50 €**

DOMAINE
MARC TEMPÉ

■ Taux de soufre maxi :

blancs secs 100 mg/l ;
liquoreux 150 mg/l.■ Ecocert depuis 1997,
AB depuis 1997.

★★★★★

Gewurztraminer

Mambourg Grand cru

VT 1999

Grand vin à l'arôme noble de pourriture méritant vraiment la même épithète, corps somptueux, grande allonge : il offre une immense personnalité et montre le niveau atteint aujourd'hui par l'élite de la viticulture alsacienne. Avec une telle richesse de matière, le débat sur la teneur en sucre résiduel n'a plus aucun sens. **33 €**

SAVOIE

DOMAINE PRIEURÉ
SAINT-CHRISTOPHE

■ Taux de soufre maxi : 40 mg/l.

■ Chaptalisation : 1,5°, 2° maxi.

■ Ecocert depuis 1995.

★★(★)

Roussette de Savoie 2000

Joli vin pur, floral, spirituel, sans sucre traînant, idéal à l'apéritif mais capable d'accompagner les meilleurs poissons d'eau douce, dont l'omble chevalier. **Épulsé**

★★★

Savoie

Mondeuse Prestige 2000

Couleur légère mais transparente, arômes exubérants et délicieux de petits fruits rouges (cassis, framboises) : vin délicat, naturel, désaltérant, précis, à boire dans l'année. L'exemple même du joli vin de montagne. **30 €**

JURA

DOMAINE ANDRÉ
ET MIREILLE TISSOT

■ Taux de soufre maxi :

blancs secs 40 mg/l ; rouges
50 mg/l ; liquoreux 80 mg/l.

■ Chaptalisation rare : 1,2° maxi.

■ Ecocert depuis 2001.

★★★★

Arbois Chardonnay

Les Bruyères 2001

Après un nez complexe à dominante d'épices douces (curcuma) et de noisettes légèrement rances,

le vin se révèle savoureux, original, précis dans sa forme et sa fin de bouche, avec une juste expression du terroir.

Une excellente vinification du fils de la maison, Stéphane Tissot. **13,50 €**



Un vin savoureux
avec une
juste expression
du terroir.

Photos R. Giman

★★

Arbois Savagnin 1999

La robe dorée de ce vin dévoile des reflets ambrés. Le nez développe des arômes légèrement lourds de levain. En bouche, cet arbois se rapproche d'un vin jaune mais ne possède toutefois ni son éclat ni sa finesse. Entre deux âges, il ne convainc pas. **14 €**

PROVENCE

CHÂTEAU
DE ROQUEFORT

■ Taux de soufre maxi :

vins rouges 30 mg/l ;
blancs et rosés 70 mg/l.

■ Chaptalisation très rare.

■ Ni certification ni label.

★

Côtes de Provence rouge
Rubrum Obscurum 2001

Doté d'une robe lumineuse, il dévoile un corps franc et assez puissant mais un tanin rustique et une persistance très moyenne. L'excellence de la culture se traduit néanmoins par une jolie acidité. **28 €**

★

Côtes de Provence rouge
Les Mûres 2001

Robe rubis, nette, franche ; nez puissant de type animal avec une pointe de laurier ; beaucoup de sève mais toujours ce tanin rustique, peu travaillé : une vraie "nature", ce qui enchante certains, mais très peu de finesse, ce qui déplaira à d'autres. **Magnum 25 €**

★

Côtes de Provence blanc
Les Genêts 2001

Derrière son nez de foin coupé, le vin se montre tendre, équilibré mais court et banal. Le ou les cépages utilisés ne rendent pas justice au terroir et la vinification ne s'embarrasse pas de sophistications sans doute jugées inutiles ou superficielles. **7 €**

CHÂTEAU ROMANIN

■ Taux de soufre maxi : 50 mg/l.

■ Ecocert depuis 1990,
Demeter depuis 1992.

★★

Baux de Provence

Chapelle de Romanin 2001

Robe rubis clair, joli nez déjà bien développé associant animalité (sans vulgarité) et arômes pointus de garrigue : un vin souple, agréable, naturel qui évite toute rusticité. **9,40 €**

★★★

Baux de Provence

Château Romanin 2000

Vin de belle couleur, plein, suave, charnu, assez profond, aux tanins bien intégrés à la matière, plutôt persistant et mieux équi-