

TABLEAU D'HONNEUR 2019

ILS ENTRENT
DANS LE GUIDE
CETTE ANNÉE

Félicitations aux nouveaux lauréats !
Tous ces domaines ont particulièrement bien travaillé
ces dernières années et sont ici récompensés.

ALSACE

Domaine Maurice Schoech 116

BEAUJOLAIS

Domaine Christophe Savoye 142
Domaine de La Madone 139
Domaine de la Pirolette 141
Domaine Les Capréoles 134
Domaine Raphaël Chopin 136
Famille Chasselay 135
Manoir du Carra 134

BORDEAUX

Château Fourcas-Borie 257
Château Gombaude Gulllot 187
Château Le Puy 166
Château Pouget 264
Domaine de L'Aurage 169
Domaine Simon Blanchard 170
Famille Berrouet 169
Vignobles Paul Barre 169

BOURGOGNE

Domaine Arnoux-Lachaux 352
Domaine du Cellier aux Moines 410
Domaine du Clos des Roccs 425
Domaine Gérard Duplessis 311
Domaine Guillemot-Michel 421
Domaine Matrot 385
Domaine Nathalie et Gilles Fèvre 312
Domaine Pinson 316
La Sœur Cadette 316
Laurent Ponsot 350

CHAMPAGNE

Barrat-Masson 466
J-M Séléque 480
Lelarge-Pugeot 474

JURA

Domaine du Pélican 511
Domaine François Rousset-Martin 513
Maison Pierre Overnoy 506

LANGUEDOC

Domaine Ludovic Engelvin 547
● **Maison Lorgèril** 550

PROVENCE

Clos Cibonne 646
Domaine Borrelly-Martin 645
Domaine Gavoty 647

RHÔNE NORD

Domaine François et Fils 684
Domaine Lionnet 684
Domaine Niero 685
Éric Texier 686

RHÔNE SUD

Domaine du Père Benoît 720

ROUSSILLON

Domaine Paetzold 746
Domaine Paul Meunier Centernach 746

SAVOIE

Domaine de Chevillard 764

SUD-OUEST

Bordaxuria 790
Clos d'Audhuy 793
Clos Thou 792

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Bruno Cormerais 574
Domaine des Hauts Baigneux 608
Domaine du Pré Semele 623
Les Maisons Rouges 608

LANGUEDOC

NOUVEAU DOMAINE

MAISON LORGERIL

La dynamique et exigeante Miren de Lorgeril, et son époux Nicolas, gèrent avec brio le vaste vignoble familial du château de Pennautier à Cabardès, vaisseau amiral autour duquel gravite une large production de vins développée ces dernières années. Les cuvées classiques, à moins de 8 €, sont tout à fait remarquables et prouvent que qualité et quantité peuvent faire bon ménage. La gamme Terroirs d'altitude comprend des vins plus profonds tandis que Les Grands Vins sont plus ambitieux, et habillés de boisés parfois robustes. Le style de la maison s'efforce de préserver finesse et fraîcheur de fruit. Les derniers progrès effectués, en affinant les élevages, permettent à cet acteur viticole important du Sud de la France de faire une entrée méritée dans notre guide cette année.

Les vins : à Cabardès, Château de Pennautier est expressif. Son accent sudiste rime avec une structure fraîche évoquant l'Atlantique. Terroirs d'Altitude est un cran au-dessus : des tanins fondants et sa finale structurée plaident en sa faveur. Le Château de Ciffre, à Saint-Chinian, produit une belle petite cuvée aromatique et expressive aux notes de garrigue, issue de parcelles sur des sols argilo-calcaire et de gneiss. À Minervois-La-Livinière, on perçoit des notes de cacao, une rondeur agréable et une sensation de cerise juteuse pour Terroirs d'Altitude, et un fruit mûr, avec une belle expression d'épices, dans La Croix ; ce dernier est un vin racé, destiné à une dizaine d'années de garde.

- ▶ Cabardès Château de Pennautier Terroirs d'Altitude 2015 10,70 € 15
- ▶ Minervois-La-Livinière Domaine de la Borie Blanche Terroirs d'Altitude 2014 11,50 € 15
- ▶ Minervois-La-Livinière La Croix 2014 26,90 € 15,5
- ▶ Saint-Chinian Château de Ciffre 2017 7,30 € 14,5

Le coup de ♥

- ▶ Faugères Château de Ciffre Terroirs d'Altitude 2015 11,95 € 14,5

Le nez rappelle le romarin, avec de la tenue en bouche. Une puissance bien maîtrisée pour ce vin qui assemble merlot, syrah, cabernet sauvignon et grenache, et transmet bien la caractère de l'appellation, à mi-chemin entre Méditerranée et Atlantique.

Rouge : 260 hectares.

Blanc : 40 hectares.

Chardonnay 50 %

Production moyenne : 2 500 000 bt/an

MAISON LORGERIL

2, boulevard Pasteur, 11610 Pennautier

04 68 72 65 29 • www.lorgeril.com •

Visites : sans rendez-vous.

Propriétaire : Nicolas et Miren de Lorgeril

Directeur : Bernard Durand (Directeur

Technique)

Maître de chai : Jean Cao

Œnologue : Bernard Durand