

16-16,5

CAVE DU PRIEURÉ

Mondeuse Jongieux. Beau profil fumé et épicé de la mondeuse, à bonne maturité. Bouche superbe, équilibrée, jus précis, pur et pulpeux. 8 €

16-16,5

DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER

Sel de Marius. Gamay et pinot noir, à Chignin. Les progrès sont notables dans ses rouges. Plein équilibre entre la matière mûre et fraîche, le beau juteux du fruit. Ce vin assure. 8,50 €

15,5-16

DOMAINE VENDANGE

Mondeuse Le Coz. Bon potentiel, une matière colorée, vendange entière, jus frais et de bon relief. Les tanins vont s'affiner, l'ensemble est prometteur. 8,20 €

15,5-16

DOMAINE LABBÉ

Mondeuse L'Essentiel. Notes de paprika, d'épices : la mondeuse dans une version gourmande. Belle dynamique de fruit. 6 €

15-15,5

DOMAINE SAINT-GERMAIN

Gamay Vieilles vignes. Charnu, coloré, juteux, frais, simple mais séducteur. Beau fruit. 8 €

15-15,5

DOMAINE DE L'IDYLLE

Mondeuse. Joli style gourmand, sur le fruit, acidulé, saveurs de réglisse et note fumée en finale. 8 €

Vins blancs

17-17,5

DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER

Chignin-Bergeron Exception. Déjà proche d'une partition parfaite, élégance, arômes précis et mûrs, équilibrée entre les élevages (25 % en fûts de chêne). Grand vin par son relief et sa trame de vin harmonieuse. 12,70 €

Cinq bouteilles à boire dès cet été



● La Cave du Prieuré, roussette de Savoie : joliment miellée, fine et fraîche ● Denis et Didier Berthollier, chignin-bergeron

Exception : épatant, il régale autant jeune que plus âgé ● Domaine L'Épervière, jacquère Abymes Les Jacques : style fin, croquant, pour l'apéritif ● Fabien Trosser, mondeuse Arbin Avalanche : élégance, gérée avec bienveillance ● Domaine Saint-Germain, gamay Vieilles vignes : charnu, juteux, frais, simple mais séducteur.

16,5-17

JEAN VULLIEN & FILS

Chignin-Bergeron Harmonie. Équilibre, fraîcheur. Grande rous-sanne de repas. Va s'harmoniser. 13 €

16,5-17

ANDRÉ ET MICHEL QUÉNARD

Chignin-Bergeron. Roussanne très mûre, parfait équilibre dans un registre galbé. Pour un repas. 9,90 €

16-16,5

JEAN-CHARLES GIRARD-MADOUX

Chignin-Bergeron. Très pur, style mûr, plein, délicat en arômes (fleurs blanches). 9,50 €

15,5-16

XAVIER JACQUELINE

Chardonnay. Élaboré par la néo-vigneronne Mathilde Jacqueline. Bel équilibre, frais, tendu, suave et gourmand. En conversion bio. 7,20 €

15-15,5

CHARLES GONNET

Chignin-Bergeron. Très frais, note de mangue, caractère avant tout fruité, juteux, généreux, pour la table. 10 €

14,5-15

JEAN CAVAILLÉ

Chignin-Bergeron Vieilles vignes. Mûr et concentré, il s'apprécie dès maintenant, sur des poissons de lac ou des viandes blanches. Équilibré, bien qu'assez riche en volume. 13,80 €

14,5-15

DOMAINE PLANTIN

Chignin Vieilles vignes. Pur, cristallin, pierre à fusil, fleurs blanches. Scintillant, équilibré, fin et digeste, bonne sapidité. 5,50 €

LA REVUE DU **vin** DE FRANCE

VENTES PRIVÉES
10 SITES POUR ACHETER
VOS VINS EN CONFIANCE

STING VISION
Prévoir le vin de l'année

NOUVELLE FORMULE
17 €

SPECIAL MILLÉSIME 2016

LES PLUS BEAUX VINS DE L'ANNÉE

1630

Wine magazine d'été
et biodynamiques

Les coteaux à acheter en priorité

Le juteux business du champagne en avion

NUMÉRO SPECIAL - 240 PAGES