

L'affaire Hannah Arendt

L'histoire cachée des Verts

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 8 septembre 2016 n° 2296

L 13780 - 2296 S - F : 4,50 €

125
PAGES

Spécial vins

161 grandes bouteilles
à moins de 10 euros

509 vins sélectionnés

13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

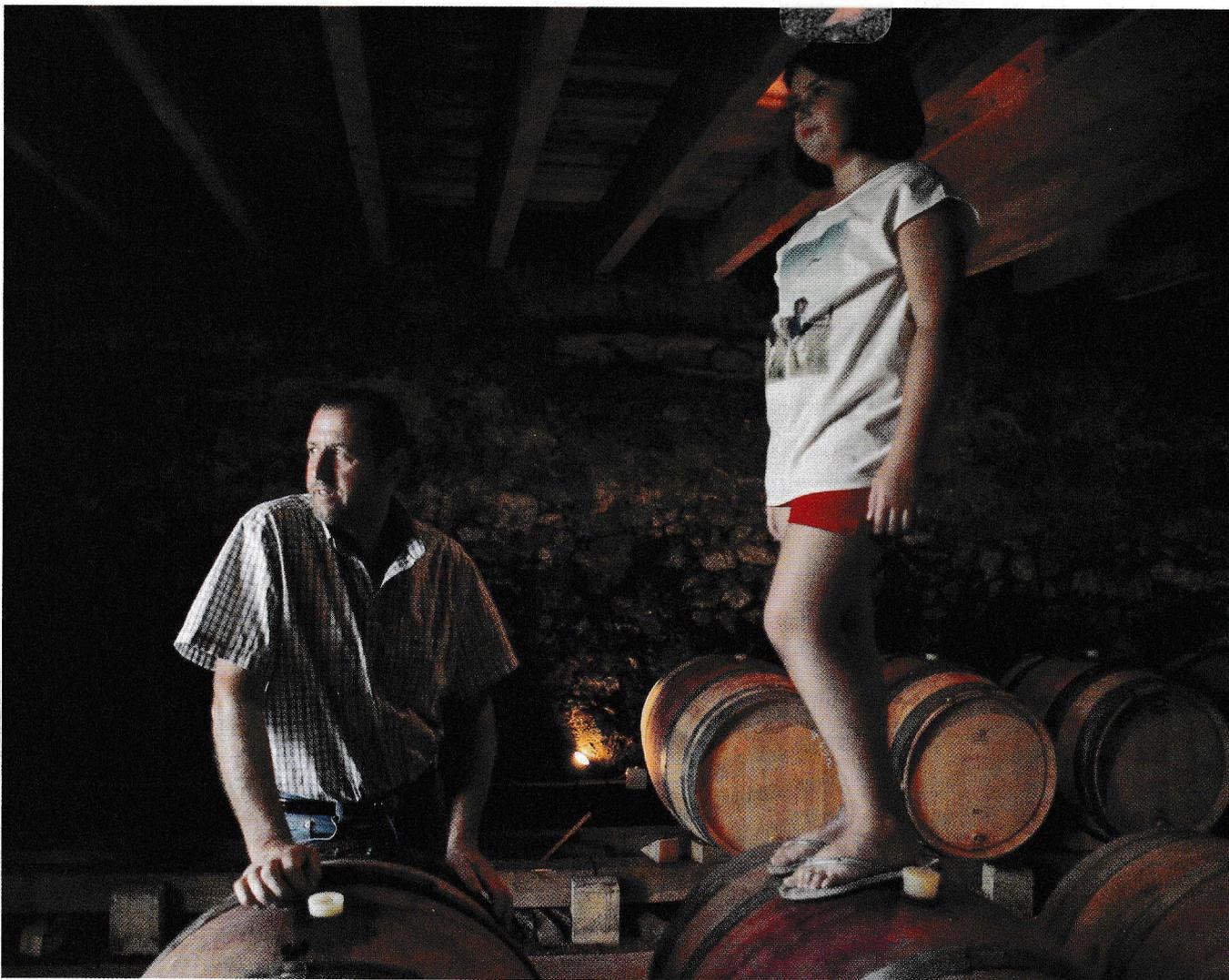
LE GUIDE COMPLET
PAR TRANCHES DE PRIX

Frantz Saumon
Viticulteur à Montlouis-sur-Loire,
(Indre-et-Loire).

SPÉCIAL GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN

AFRIQUE CFA - 2200 CFA - ALLEMAGNE - 5,30 € - ANTILES FRANÇAISES - 4,20 € - AUTRICHE - 5,50 € - BELGIQUE - 4,50 € - CANADA - 7,50 \$ CAN - ESPAGNE - 4,50 € - GRÈCE - 4,50 € - GUAYANE FRANÇAISE - 4,20 € - ISRAËL - 27 ILS - ITALIE - 4,50 € - LUXEMBOURG - 4,50 € - MAROC - 30 DH - MAYOTTE - 4,50 € - NOUVELLE CALÉDONIE - 750 XPF - PAYS BAS - 4,50 € - POLYNÉSIE FRANÇAISE - 750 XPF - PORTUGAL CONT. - 4,50 € - REDONN. - 4,20 € - SUISSE - 6,20 CHF - TUNISIE - 5,50 TND

MICHEL LABELLE POUR « LE POINT »



■■■ *Les parcelles sont dans un rayon de 2 kilomètres et dans le cœur de moulin-à-vent, sur les grands terroirs...* » L'appellation repose sur un bloc de granit plus ou moins dégradé en surface, donnant des argiles, du mica, avec des profondeurs qui varient selon l'érosion. « *Il y a des endroits où on est obligé de couper les piquets parce qu'il n'y a que 40 centimètres de terre et qu'on ne peut pas les enfoncer plus* », confie Brice Laffond.

On pourrait penser à un bloc relativement homogène, mais on dénombre pas moins de 68 lieux-dits, ce qu'en Bourgogne on appelle des « climats », donnant des vins assez différents. Certains frais et fruités, d'autres poivrés, épicés et qui demandent plus d'attente. La présence de manganèse semble souligner ces côtés épicés ■■■

Franck Bessone

Domaine du Granit

« C'est très typé, le genre de vin qui vous prend par le colback »

« J'ai des vignes sur moulin-à-vent : 9,5 hectares, un peu de chénas, fleurie, 30 ares de saint-amour. Pas de juliénas, je le bois chez les copains. J'ai repris un domaine en 1990, mes parents étaient de Vauxrenard et ma femme de Chénas. Son arrière-grand-père Mazoyer était arrivé le 11 novembre 1918 au lieu-dit la Rochelle, à Chénas. Les cloches sonnaient l'armistice quand il est passé avec sa charrette. De mon côté, c'est d'origine italienne, du Piémont, ils sont arrivés en 1930. Beaucoup d'Italiens sont venus pour fuir la dictature et aussi parce qu'ils avaient faim. Ils sont venus travailler la vigne,

défricher, ils sont ensuite devenus salariés de grandes familles, là où chacun a voulu vendre sa part, et eux ont acheté des petits bouts de vigne. Du côté de mon épouse, ça s'est transmis par les femmes. On a deux filles, on verra si la suite se fera. Nous, les hommes, on n'est pas des pièces rapportées mais des pièces ajoutées. La Rochelle, c'était la Rochette, car c'est sur la roche, c'est très typé, le genre de vin qui vous prend par le colback. On aime ou on n'aime pas. C'est la roche mère, le granit. En 2015, c'est mon vin idéal. Il y a tout : du fruit, de la rondeur, de la finesse. »

■ ■ ■ qui ont intrigué récemment les importateurs chinois. Par bonheur, les nombreuses fosses réalisées par les géologues et pédologues (science de sols) ces dernières années afin de mieux connaître les dessous des crus ont permis de les rassurer : « *Les travaux d'identification des sols et la mise à jour de ces veines de manganèse ont prouvé aux autorités chinoises que ce n'était pas des produits de nettoyage qui conféraient aux vins des côtes poivrés!* » raconte un de ces chercheurs. On n'imagine pas toujours tout ce qu'il convient de démontrer aux partenaires pour exporter nos produits ■

Sélection sur 128 vins goûtés à l'aveugle (* jusqu'à 10 €)

2015 pas encore en bouteille au moment de la dégustation
16,5 - Domaine du Penlois
 Maxence et Sébastien Besson
 215, rue du Penlois 69220 Lancié
 04.74.04.13.35.

Fruits rouges, bouche tendue, fraîche, épicée, serrée, fraîche, bonne longueur, gourmand, plein, long, tannique. 11 €.
16 - Vins Georges Dubouef
 208, rue de Lancié
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.34.20.

Domaine de la Roche-Noire. Fruits rouges, cerise, bouche fraîche, tendue, élégante, raffinée, bonne tension, tanins fins, juteux. Délicat, très étiré. 9,65 €.
15,5 - Domaine du Pourpre. Réglisse, Zan, cerise basque, bouche dense, bien fruitée, tannique, fruits noirs, un peu surmûri, gourmand, élégant, belle matière. 10,07 €.

15 - Domaine des Rosiers. Nez fermentaire, bouche droite, épicée, frais, gourmand, frais, long, beaux tanins. 9,69 €.
15,5 - Manoir du Carra
 Famille Sambardier
 Le Carra 69640 Denicé
 04.74.67.38.24.

Les Burdelines. Fruits noirs, cheminée, cendre, bouche boisée, dense, épicée, long, charnu, intense. 13 €.
14,5 - Anita et André Kuhnel
 Les Caves 69840 Chénas
 06.83.38.60.22.

Prestige. Fruits rouges, boisé marqué, bouche pleine, carbonique, riche, puissante, vin très bourguignon, finale caramel, un peu trop de bois. 15 €.
14,5 - Cœur de vigneronne. Fruits noirs, réglisse, boisé, cerise burlat, poivre, bouche tannique, dense, bien fruité, un peu trop extrait, demande à se fondre. 13 €.

14,5/15 - Les Michelons. Fruits rouges, bouche tendre, légère, pas trop extrait, frais, gourmand, fait saliver, finale relevée. 14,50 €.

2015 mis en bouteille
16 - Domaine de Chênepière
 Christophe Lapiere
 Les Deschamps 69840 Chénas
 03.85.36.70.74-06.68.68.63.86.

Fruits rouges, épices, réglisse, menthe, tendu, frais, gourmand, tannique, joli fruit, long. 8,50 €.
15,5 - Domaine Henry Fessy
 644, route de Bel-Air 69220 Saint-Jean-d'Ardières
 04.74.66.00.16.

Champ-de-Cour. Fruits noirs, bouche épicée, réglissée, violette, bouche vive, tendue, serrée, du relief, long, serré. 15,20 €.

15 - Domaine du Granit
 Franck Bessone (voir portrait)
 Les Pinchons 69840 Chénas
 06.80.59.35.46.

Tradition. Fruits rouges, bouche ample, large, délicate, tanins veloutés, mentholé, serré, plein, tannique, bonne longueur. 9 €.
15 - Anita et André Kuhnel
 Les Caves 69840 Chénas
 06.83.38.60.22.

Reine de nuit. Fruits noirs, épices, bouche fraîche, tendue, serrée, en devenir, tanins ronds, serré en finale, joli fruit. 12 €.
14,5/15 - Maison Collin-Bourisset
 Pontanevaux 71570 La Chapelle-de-Guinchay
 03.85.36.81.27.

Domaine. Nez charnel, épices, fruits rouges, bonne tension, droit, tendu, serré, en finesse, long. 9,48 €.

2014
16,5/17 - Domaine Yohan Lardy
 (Voir portrait)
 Le Vivier 69820 Fleurie
 06.29.53.74.86.

Vieilles Vignes de 1903. Fruits rouges, cerise, bouche ronde en attaque, se développe ensuite, belle matière, des notes mentholées et fruits rouges, long, délicat et ferme à la fois, parfaitement équilibré. « Neuf mois de fûts sur des fûts anciens que je prends en Bourgogne. » 22,50 €.



Moulin-à-vent, les accords

Les plus frais et fruités s'accordent aux charcuteries comme les terrines, un jambon cuit à l'os, mais aussi un pâté en croûte ou un saucisson chaud en brioche. Les plus riches, charnus et épicés, sont délicieux sur la viande rouge grillée, idéalement un morceau dit du boucher, comme la poire, la hampe ou l'onglet, particulièrement savoureux, mais aussi un pied de cochon, une tête de veau ou un rognon de veau confit dans sa graisse. Plus vieux, ils appellent le coq au vin ou le bœuf bourguignon.

16,5 - Domaine du Granit
 Franck Bessone (voir portrait)
 Les Pinchons 69840 Chénas
 06.80.59.35.46.

La Rochelle. Nez floral, sanguin, cerise, bouche ronde, souple en attaque, tendue en finale, plein, gourmand, équilibré, long et élégant. 13 €.

16,5 - Château du Moulin-à-Vent
 Jean-Jacques et Edouard Parinet
 4, rue des Thorins
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.50.68.

Croix-des-Vérillats. Fruits noirs, épices, mentholé, origan, frais, droit, savoureux, long, parfumé, bien équilibré. 27 €.

16 - La Rochelle. Fruits noirs, élevage, bouche eucalyptus, origan, sauge, long, frais, fin, gourmand, tannique en finale. Vin d'avenir. 31,40 €.

15,5/16 - Champ-de-Cour. Fruits rouges, eucalyptus, sauge, bouche délicate, tendre, épicée, sauge, bonne longueur, droit, frais, tendu et fin. Etiré, tout en longueur. 28,70 €.

15,5 - Domaine. Fruits rouges, bouche épicée, mentholée, eucalyptus, bonne structure et bonne longueur, gourmand, origan. 18,70 €.

16 - Château des Jacques
 Famille Kopf (Maison Louis Jadot)
 147, rue des Jacques
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.51.64.

Clos du Grand-Carquelin. Fruits noirs, cerise, joli fruit, poivre noir, bouche ronde, belle matière, tonique, plein, tendu, long, riche. Belle bouteille à venir. 24 €.

15,5/16 - Domaine. Nez très marqué fruits et bois, bourguignon, bouche tendue, pas très ronde, serrée, joli fruit, tendu, du relief, un peu côtes-de-nuits. Vin d'avenir. 16,80 €.

16 - Domaine de la Tour-du-Bief
 Jean-Jacques et Edouard Parinet
 (voir Château du Moulin-à-Vent)
 69840 Chénas
 03.85.35.50.68.

Noyau, fruits noirs, boisé, sauge, bouche puissante, dense, origan, tannique, finale mentholée et épicée, girofle. Un vrai moulin-à-vent équilibré, de garde. 15 €.

15 - Vins Georges Dubouef
 208, rue de Lancié
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.34.20.

Domaine des Rosiers. Fruits noirs, bouche épicée, du relief, dense, matière, tannique, manque un peu de gourmandise à ce stade mais devrait bien évoluer. 9,67 €.

15 - Domaine du Haut-Poncié
 Patrick Tranchand
 Poncié 69820 Fleurie
 06.87.07.51.25.

Roche-Grés. Fruits noirs, bouche souple, douce, ronde, du volume et du fruit, gourmand, frais, bien fruité. A boire jeune. 8,30 €.

14,5/15 - Anita et André Kuhnel
 Les Caves 69840 Chénas
 06.83.38.60.22.

Reine de nuit. Fruits noirs, épices, bouche ronde, dense, tanins moelleux, riche, assez

extrait mais prometteur, joli fruit, tanins assez présents. 12 €.

14,5 - Domaine Gay-Coperet
 Maurice Gay
 Les Vérillats 69840 Chénas
 04.74.04.48.86-06.08.66.55.40.

Vieilles Vignes. Nez épicé, eucalyptus, mentholé, bouche ronde, mentholée, cerise, bonne tenue, droit, frais, juteux. 9,50 €.

14,5 - Domaine de Gry-Sablon
 Dominique Morel
 Les Chavannes 69840 Emeringes
 04.74.04.45.55.

Tradition. Fruits rouges, bouche tendue, vive, fraîche, assez tannique, de la matière, serré aujourd'hui mais prometteur. 10,60 €.

14 - Domaine Sambin
 Gérard Sambin
 708, route de Fleurie
 71570 Romanèche-Thorins
 06.07.87.23.23.

Vieilles Vignes. Fruits noirs, épices, bouche ronde, cerise, serrée, tannique, un peu d'amertume, un peu séchant en finale mais racé. 10,90 €.

2013
16,5 - Château du Moulin-à-Vent
 Jean-Jacques et Edouard Parinet
 4, rue des Thorins
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.50.68.

Champ-de-Cour. Nez cerise, framboise, bouche vive, tendue, fraîche, élégante, tanins fins, beaucoup de finesse, du fruit et de la densité, en devenir. Délicat et structuré. 28,70 €.

15 - Domaine. Nez boisé, vanillé, bouche tendue, fraîche, élégante, serrée en finale, du fruit, resserré. 18,70 €.

16,5 - Maison Le Nid
 Famille Lardet
 Route des Champs-de-Cour
 71570 Romanèche-Thorins
 06.82.88.61.01.

Roche-grés. Fruits noirs, bouche souple, ronde, fraîche, élégante, bonne matière, bel élevage, fruité préservé et des notes sauge. Long et frais. Bonne mise en valeur. 16,32 €.

14,5 - La Rochelle. Fruits noirs, olive noire, bouche puissante, dense, peu fondu, serré, long. Vin de garde. 15,84 €.

15 - Domaine du Granit
 Franck Bessone
 Les Pinchons 69840 Chénas
 06.80.59.35.46.

Lucile Maud. Nez sanguin, boisé - élevage de 22 mois en fût -, bouche souple, épicée, large, tendu et pointe de tanins en finale. 15 €.

15 - Domaine Labryère
 310, rue des Thorins
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.20.38.18.

Cœur de terroirs. Réducteur, fermé, boisé discret, bouche dense, pleine, riche, puissant, belle matière, épicé, long. Vin d'avenir. 15 €.

14,5/15 - Maison Collin-Bourisset
 Pontanevaux 71570 La Chapelle-de-Guinchay
 03.85.36.81.27.

Hospices de Romanèche-Thorens. Fruits noirs, bouche ronde en attaque, serrée en finale, fermé, serré mais prometteur. 9,48 €.

14,5 - Domaine de la Tour-du-Bief
 Jean-Jacques et Edouard Parinet
 (voir Château du Moulin-à-Vent)
 69840 Chénas
 03.85.35.50.68.

Clos de la Tour. Nez sirop de fruits, sucré, bouche vive, un peu de fruit, boisé, droit, gourmand, bonne longueur. 23 €.

14 - Maison Jean Loron
 Pontanevaux 71570 La Chapelle-de-Guinchay
 03.85.36.81.20.

Xavier et Nicolas Barbet. Fruits noirs, épices, cerise, bouche ronde, tanins fondus, réglisse, long, plein, dense, de la matière. 11 €.

13,5/14 - Domaine Henry Fessy
 644, route de Bel-Air
 69220 Saint-Jean-d'Ardières
 04.74.66.00.16.

Domaine. Fruits rouges, bouche tendre, élégante, assez fraîche plus en longueur qu'en densité, épicée, finale serrée. 11,40 €.

2012
14,5 - Château du Moulin-à-Vent
 Jean-Jacques et Edouard Parinet
 4, rue des Thorins
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.50.68.

La Rochelle. Sélection parcelaire. Nez Fruits rouges, bouche équilibrée, tendue, gourmande, droite, un peu accrocheuse, bonne tension. 31,40 €.

14 - Château Bonnet
 Pierre-Yves et Charlotte Perrachon
 Les Paquelets 71570 La Chapelle-de-Guinchay
 03.85.36.70.41.

Cuvée de garde. Epices, fruits noirs, bouche ronde, souple, chocolaté, plein, droit, serré en finale. 11,50 €.

2011
15 - Vins Georges Dubouef
 208, rue de Lancié
 71570 Romanèche-Thorins
 03.85.35.34.20.

Georges Dubouef - Prestige. Confiture de prune et de cerise, bouche ronde, souple, bien fruitée, un côté évolué mais gourmand, riche, bon vieillissement. 17 €.