



En direct

Dans le vignoble

Guide des meilleurs vins de France 2022

Cinquante domaines rejoignent l'élite

Après une édition 2021 dont la parution fut tourmentée par la pandémie, le Guide des meilleurs vins de France de La RVF retrouve les rayons des libraires au cœur des vendanges, au début du mois de septembre.

C'est toujours une émotion particulière pour ses dix auteurs de voir paraître le nouveau millésime du *Guide des meilleurs vins de France* (le fameux Guide vert de La RVF), dont on célèbre cette année la vingt-septième édition. Fruit de trois mois d'intenses dégustations pendant lesquelles quelques milliers de vins des derniers millésimes sont passés au peigne fin, cette édition 2022 compte 800 pages présentant l'excellence du vignoble français, avec 1189 domaines présentés, 7000 cuvées notées et commentées, dont 3000 vins bio ou biodynamiques et 1000 vins à moins de 15 euros.

L'émergence de jeunes talents à travers la France continue à enchanter nos verres. Pour intégrer le Guide vert, ces vigneronnes et vignerons ont été

soumis à une observation attentive depuis plusieurs millésimes afin d'attester d'une gamme régulière et homogène. Cinquante nouveaux domaines rejoignent ainsi l'élite française. Parmi eux, le jeune Matthieu Delaporte à Sancerre, Clandestin en Champagne, le château de Vaux en Moselle, Mathieu Apffel en Savoie, le domaine Saporale en Corse, le château Fleur de Lisse à Saint-Émilion, Au Pied du Mont Chauve et La Maison Romane en Bourgogne, Grégoire Hoppenot dans le Beaujolais, le domaine des Deux Clés en Corbières, le Clos de l'Ours en Provence...

Six domaines décrochent la récompense suprême des trois étoiles, votée à la majorité de notre Comité de dégustation. En Alsace, le domaine Barmès-Buecher, aux vins emplis d'énergie et de vitalité, a été distingué, en compagnie du château Haut-Bailly, pour le grand classicisme et la longévité de ses rouges de Pessac-Léognan, de trois Bourguignons flamboyants (le domaine Matrot à Meursault, les domaines Claude Dugat et Dugat-Py à Gevrey-Chambertin) et du Jurassien Julien Labet, styliste brillant et



sensible qui magnifie le chardonnay, le savagnin, le trousseau et le pouslard.

Vous retrouverez dans cette nouvelle édition des rubriques connues, comme les portraits de quatorze domaines coups de cœur de l'année, et des sélections de vins inédites : "20 cuvées à encaver pour les 20 ans du petit", "20 rouges pour scotcher vos beaux-parents", "Les goûts différents des cépages oubliés", "Des bulles pour faire la fête sans complexe", "Des rosés à siroter toute l'année", "20 cuvées pour un mariage gourmand" ou encore "Les 100 cuvées les moins chères du guide" ... **A. G.**

Le Guide des meilleurs vins de France, édition 2022
800 pages, 29,95 €



Les Dégustations Bordeaux Grands crus 2019

Millésime 2019 dans le Bordelais Encavez Saint-Émilion et Pessac

Ces deux appellations se distinguent tout particulièrement dans cette année caniculaire qui livre des pomerols très homogènes et des médocs moins spectaculaires, mais toujours bien équilibrés.



D.R.

L'avis de Karine Valentin Le cabernet franc fait la différence

L'année 2019 fait partie de ces millésimes aussi étonnants que superbes. Goutés en début d'été, certains vins portaient encore les stigmates de l'élevage. Malgré la grande puissance potentielle de cette année presque caniculaire, les terroirs de calcaires et d'argiles, en conservant de la fraîcheur, ont livré des vins d'un bel équilibre... à condition qu'ils aient été extraits avec douceur ! La montée en puissance des plantations de cabernets francs, en remplacement du merlot, participe à la réussite de ce type d'année chaude, qui semble devenir la norme. De même, la diminution du bois neuf dans les élevages est un atout. Comme 2018, 2019 est un millésime promis à une grande garde, mais un poil plus lourd que son prédécesseur.

Saint-Émilion

L'année a été marquée par une grande sécheresse, une pluviométrie déficitaire et des températures caniculaires. Les vendanges ont été précoces et, les degrés évoluant très vite, il a fallu de la vigilance afin que les raisins ne basculent pas dans la surmaturité. À ce jour, tous les éléments sont réunis pour annoncer un grand millésime : couleur des vins, rondeur du fruit, longueur et belles acidités malgré des degrés alcooliques historiquement élevés, et ce pour tous les cépages. **K. V.**

99/100 CHATEAU FIGEAC

Dégustation d'un échantillon prélevé en juin 2021. Le vin s'ouvrait à cause de la chaleur ambiante sur un bouquet de large envergure, au parfum de fruit rouge mûr, victorieux et en expansion. La bouche plus serrée offrait toute la rigueur que l'on est en droit d'attendre d'un Figeac aussi jeune, mais l'équilibre pointu reste encore, même dans ce millésime, profond et puissant. **270 €**

98/100 CLOS FOURTET

Personnage profond, le millésime montrait dès le départ son profil aérien dans un fruit gorgé de sève au tannin crayeux. La biodynamie a favorisé une maturité des peaux assez précoce et le souffle du début reste encore présent dans le vin tramé par ses calcaires. **100 €**

97/100 CHATEAU TERTRE ROTEBŒUF

C'est le plus abouti de la trilogie bordelaise des dernières années. La subtilité assez radieuse du 2019 évoque un fruit dense, noir, débridé, plein et riche, miroir du millésime. La bouche, bien que confite, laisse imaginer sa dynamique, mais pour l'instant le vin se referme. **190 €**

97/100 LA MONDOTTE

Grâce à l'exigence de Stephan Von Neipperg, le merlot se plie à la domination d'un grand terroir et les superbes vins de La Mondotte vieillissent en s'affinant. Les tanins glorieux du 2019 confirment l'exceptionnelle singularité du terroir de ce terroir singulier. **160 €**

96/100 CHATEAU LA GAFFELIÈRE

Avec ce millésime, l'assemblage passe la barre des 45 % de cabernet franc, et supporte un peu mieux le bois. Les tanins profonds restent frais et la prestance du vin s'en trouve renforcée dans un éclat encore jeune, charnu mais au fruit spontané. **73 €**

95/100 CHATEAU FONROQUE

Le bouquet de Fonroque 2019 évoque un fruit noir très mûr et concentré, rappelle un jus de cassis profond. La souplesse de la bouche et de la structure tannique signe une maturité de peau et de pépin à l'optimum, et un bon équilibre de la pulpe donnant de la chair au vin. Les tanins, dotés d'une structure verticale alors que le millésime ne s'y prêtait pas, raffermissent l'ensemble. **32 €**



Le 2019 de Tertre Rotebœuf est le plus abouti du cru au cours des trois dernières années.

D.R.

95/100 CHATEAU TROTTE VIEILLE

À l'instar des grands terroirs de calcaire, celui du cru a livré en 2019 la fraîcheur indispensable pour parfaire les équilibres. Il faut noter que la gourmandise sphérique du chaleureux millésime fait beaucoup de bien au classicisme de Trottevieille qui, sans se départir de sa stature traditionnelle mais gorgé de sève, se présente aimable et affable. **72 €**

94/100 CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

Le 2019 a du souffle et de l'énergie, les deux découlant des argiles, réservoirs d'eau. Ce saint-émilion prend des airs toscans dans la suavité d'un profil délicat, malgré la puissance de l'année. Une grande garde attend ce cru d'ampleur à la matière veloutée, qui reste sur la fraîcheur malgré l'année. **30 €**

94/100 CHATEAU LA CLOTTE

La puissance sphérique de La Clotte 2019 palpète d'un fruit noir séveux. L'ensemble porte l'élégante signature des sols, alors que la finale se profile vers un dynamisme épanoui. **70 €**



94/100

CHÂTEAU VALANDRAUD

Velours chatoyant et amplitude fondue d'un fruit éclatant sur des odeurs de fruit noirs, de cerise et de tabac, de poivre : la signature Thunevin fonctionne dans ce millésime trapu. Il manque juste la dimension tonique qui rend le vin plus léger. Mais, amateur ou pas du cru, on est forcé de s'incliner devant la masse du vin. **130 €**

93/100

CHÂTEAU CORBIN

Tout en finesse retenue, le millésime d'Annabelle Cruse se juge sur la tension. Malgré le potentiel de puissance de l'année, le cru reste sobre, rien ne dépasse. Tout semble contenu dans une personnalité élancée, mais construite sur la finesse et l'élégance. La finale se pose sur une tendre amertume. **40 €**

93/100

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE

Belle profondeur sur un nez croquant aux parfums de fruits rouges vibrants sur des notes d'épices. Les parfums mentholés se répandent tout au long de la dégustation dans un ensemble aux tanins droits, sans excès, qui évoque un velours tendre. À suivre. **25 €**

93/100

CHÂTEAU LA SERRE

Le nez très mûr évoque le fruit noir à la limite du confit ; on imagine que le fruit va basculer, mais il reste du bon côté de la maturité, celle qui conserve encore sa fraîcheur, légèrement épicée par le bois. La souplesse de la bouche fait toute la qualité du millésime sur un tannin de velours. **48 €**

92/100

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

La personnalité paraît un peu monolithique pour ce vin de la famille Vauthier, assis sur un tannin encore pris dans son bois mais doté du volume idéal pour le supporter. Finale plus précise, tonique et posée. **30 €**

91/100

CLOSDUBREUIL

Il faut avoir à l'œil cet outsider encore un peu revêché dans la maturité du fruit et l'extraction, car il possède quelque chose, dans le détail de la bouche, qui engage la conversation, en particulier dans le souffle un peu sanguin de la finale. Le millésime s'ouvre, à suivre. **69 €**



Saint-Emilion Fontfleurie 2019 du Château Fleur de Lisse



La cuvée Fontfleurie 2019 du Château Fleur de Lisse en AOC Saint-Emilion.

Coup de cœur pour ce vin rouge de Bordeaux d'un nez croquant aux parfums de fruits rouges vibrants : la cuvée 2019 du Château Fleur de Lisse en AOC Saint-Emilion.

Château Fleur de Lisse

AOC Saint-Emilion

Fontfleurie 2019

Vin rouge

Vin de Bordeaux

Note : 93/100

Prix : 24 €

Commentaire de dégustation : Belle profondeur sur un nez croquant aux parfums de fruits rouges vibrants sur des notes d'épices. Les parfums mentholés se répandent tout au long de la dégustation dans un ensemble aux tanins droits, sans excès, qui évoque un velours tendre. À suivre.

Le mot du domaine :

"Il s'agit d'une cuvée assemblée à 79% de merlot et 21% de cabernet franc, au sein d'un vignoble cultivé en bio et biodynamie. Un vin charmeur au nez fruité de cerise et de fruits noirs, ses tanins délicats et fondus lui procurent une belle trame gourmande. Fontfleurie a pour ambition de renouveler la manière de consommer le saint-émilion ! Élevé en amphores, barriques et foudres, il se déguste déjà très bien sur sa fraîcheur. Décomplexé, il y a fort à parier que, comme nous, vous aurez plaisir à le partager dès l'apéritif ! "



Lire aussi :

Les grands vins de Bordeaux qu'Olivier Poels n'est pas près d'oublier
"Redémarrage" économique pour les vins de Bordeaux

> CONTACT

Château Fleur de Lisse
LD Gaillard,
33330 SAINT-HIPPOLYTE
Tél : 05 33 03 09 30
cteycheney@jade33.fr

> Retrouvez ce vin dans le magazine de septembre de La RVF. Pour consulter nos dossiers, achetez le magazine en ligne ou abonnez-vous à la RVF.