

La Tulipe Rouge

FINE WINE PUNDITS, SOMETIMES ON THE WILD SIDE.

VALLÉE DE LA LOIRE

Français / English

Tastings **2022**
VINS À MOINS DE 20 €

LES VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE À MOINS DE 20 €

Wines of Loire Valley sold in France for under 20 euros

La Tulipe Rouge – Tastings 2022

Copyright © La Tulipe Rouge
All right reserved

Illustration de la couverture © François Réau
Crédits Photo © Aurélien Aumond / Agence Poltred
Pack shot bouteilles © Producteurs
Autres photos © Crédits mentionnés sur la photo
Conception graphique : Franck Ganter
David Cobbold pour la traduction anglaise
ISBN 978-2-493380-04-3

La Tulipe Rouge

LES VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE À MOINS DE 20 €

Wines of Loire Valley sold in France for under 20 euros

Tastings 2022



ÉDITO



**OLIVIER
BORNEUF**

Une nouvelle génération de guides des meilleurs vins français.

Quand nous avons lancé la Tulipe Rouge en 2020, les spécialistes des médias qui avaient eu vent du projet nous ont mis en garde : « les guides, c'est fini ». Quand nous avons annoncé qu'il y aurait non pas un guide mais une collection de guides, les commentaires ont subitement cessé : nous étions définitivement à côté de la plaque.

Dans un contexte sanitaire des plus inquiétants à l'approche de l'hiver, des voix encourageantes se faisaient cependant entendre : elles provenaient du vignoble. Cela est d'autant remarquable quand on connaît le rapport de méfiance légitime qui existe entre le critique et le vigneron. Pourtant les producteurs, les négociants, les organisations syndicales et autres représentants des régions viticoles ont manifesté sinon un intérêt du moins de la curiosité à l'égard d'une critique réinventée au nom décalé. Forts d'une écoute attentive, suivie rapidement d'une adhésion massive au projet, nous sommes arrivés au début de l'hiver avec plus de soutien que nous ne pouvions l'espérer. Des circonstances exceptionnelles aux dires des oracles de la presse et du livre, qui ne faisaient que confirmer notre toute première intuition : ce n'était pas la critique de vin qui était finie, mais la façon d'exercer cette critique.

La Tulipe Rouge est la première collection de guides régionaux bilingues des meilleurs vins français. Pour cette première édition, nous avons décidé de nous intéresser à ce que l'écrasante majorité des amateurs et des professionnels du vin achète : les vins à moins de 20 euros. Région par région, chaque guide propose une sélection fiable, équitable et accessible.

- Fiable, autrement dit sans conflits d'intérêts entre le critique et le critiqué. Nous ne vendons aucune publicité liée directement ou indirectement à un producteur. Nous ne vendons pas de salons de dégustation ni de collerettes ou autres objets publicitaires susceptibles d'engendrer une critique des vins sous influence.

- Équitable, c'est-à-dire un traitement identique pour tous les vins dégustés à l'aveugle, cela afin d'éviter tout risque de complaisance pour les habitués du podium et de négligence à l'égard du parfait inconnu qui le serait pour de mauvaises raisons.
- Accessible, intégralement bilingue, en version papier (le présent guide) et en version digitale totalement gratuite. Au début de l'année 2022, un moteur de recherche finira d'achever notre communication digitale accessible librement à tous les amateurs et professionnels du monde entier.

Proposer une nouvelle critique du vin, c'est aussi se rappeler que la dégustation n'est pas une science exacte. Nous ne sommes pas les détenteurs exclusifs du bon et du mauvais vin. C'est pour cela que nous assumons notre préférence pour un certain type de vin que nous avons l'outrecuidance d'appeler un vin réussi (cf sommaire), et que nous assumons aussi une part de subjectivité dans notre métier de critique : nous sommes guides plutôt que professeurs (cf sommaire).

Pour cette édition 2022, nous avons souhaité donner corps à nos partis pris en laissant le champ libre à des artistes et des auteurs. La couverture de François Réau et les photos d'Aurélien Aumond, qui s'insèrent au milieu des pages de dégustation, donnent forme à un fond résolument tourné vers l'esthétique et l'art du vin. Nous avons pris soin d'optimiser l'utilisation du guide en disposant dans les premières pages un mode d'emploi suivi d'une rubrique plus détaillée appelée « Appréciation des vins ». En fin d'ouvrage, de nombreux index sont disponibles pour choisir ses propres critères de recherche. Tous les vins sélectionnés sont en photo – une première ! – car on achète aussi – et surtout... – avec les yeux. Pour finir, quelques articles de nos contributeurs, plus ou moins récréatifs selon les envies, viennent aérer la sélection des vins. Libre à l'amateur de s'y plonger ou de préférer poursuivre ses recherches. Bonne découverte et bonnes dégustations.

EDITORIAL



**OLIVIER
BORNEUF**

A new generation of guides to the best French wines.

When we initiated La Tulipe Rouge in 2020, those media specialists who had heard of our project warned us that the days of wine guides were over. Then, when we said that there would not just be one but a whole collection of guide books, the comments suddenly ceased: we were clearly out of our minds!

But, at the beginning of the winter of 2020 and in the context of the worrying sanitary crisis, we started to hear sounds of encouragement coming from producers. This surprised us given the ambiguous relationship that can exist between critics and their subject. Yet it was indeed from the wine-growing regions, their producers and various organizations, that a form of interest, or at least of curiosity, was first shown towards a new form of wine criticism born under a strange name. Due to this attentive ear that was rapidly transformed into widespread acceptance of our project, we found ourselves last winter with far more support than we had expected. Exceptional circumstances can produce exceptional events, according to the oracles of the written press, and this confirmed our intuition that it was not wine criticism that was finished, but rather a certain way of conducting it.

La Tulipe Rouge is the first bilingual collection of guide books to the best French wines. For this, its first edition, we have decided to focus on the segment that is bought by the vast majority of both amateurs and professionals: namely wines that retail in France for under 20 euros per bottle. These guide books are both regional and bilingual, and each one aims to offer a reliable, fair and accessible selection.

- A reliable selection means that there are never any conflicting interests between those who comment the wines and producers. We do not sell advertising that is directly or indirectly linked to any producer. Neither do we sell wine fairs, medals, labels or other events or aids that could engender any form of influence on the tasters.

- A fair selection means that each and every wine sample is treated in the same way: tasted blind to avoid any possible influence that a known label or producer might have on a taster, or, on the other hand, who might be led to neglect an unknown one.
- An accessible selection means that all our guides are bilingual and exist in both paper form (like this one) or in a digital version that is totally free of charge. As from 2022, a free access research tool will complete our digital range and will be available to amateurs and professionals worldwide.

Proposing a new form of wine criticism also means that we are conscious of the fact that tasting is not an exact scientific practice. We do not pretend to be the exclusive judges of “good” and “bad” wines. But we totally assume the fact that we prefer a certain type of wine that we have the presumption of calling successful wine (q.v. Summary). We also accept the fact that there is a subjective aspect to wine criticism and that we are guides rather than teachers (q.v. Summary).

For this 2022 edition, our first, we have chosen to give a specific accent to our selection by allowing visual artists and writers to express themselves. The cover illustration by François Réau and the photography of Aurélien Aumond enliven pages of tasting comments to bring an aesthetic accent to the world of wine. The practicality of these guides is facilitated by a user’s manual on the opening pages, followed by a more detailed item entitled “how to appreciate wines”. At the end you will find various indexes to facilitate your own selection criteria. For the first time in a wine guide book, all the wines selected are illustrated by a photograph as we also buy with our eyes! Finally, there are additional articles from various contributors to add variety and interest for the reader. We hope that you will appreciate all or part of this.

SOMMAIRE

SUMMARY / VALLÉE DE LA LOIRE 2022

Édito	7 / 9	Editorial
L'équipe de dégustation	12 / 14	The tasting team
La Tulipe Rouge en quelques mots	17 / 18	What is la Tulipe Rouge?
Contributeurs	19 / 20	Contributors
Manifeste : qu'est-ce qu'un vin réussi ?	21 / 25	Manifesto: what is a successful wine?
Guides plutôt que professeurs	30 / 32	Guides, not teachers
Mode d'emploi	34 / 36	How to use this guide
Appréciation des vins	38 / 42	Our method
La Vallée de la Loire en chiffres	46 / 48	Loire Valley in figures
Les suggestions du chef	47 / 49	The chef suggests
Notes de dégustation	50 - 192	Tasting notes
Une brève histoire de la vallée de la Loire	74 / 80	A short story of Loire Valley
Vin et art	112 / 118	Wine and art
Vin et valeur	132 / 140	Wine, value and a digression
Esthétique et culture	194 / 198	Culture and aesthetics
Index	202 / 202	Index

L'ÉQUIPE DE DÉGUSTATION DE LA TULIPE ROUGE

Véronique, Gilles, Fabrice, Sébastien et Olivier sont des dégustateurs professionnels, passionnés, formés et expérimentés, toujours avides de connaissance et de nouvelles découvertes. Dégustant ensemble aussi souvent que possible, ces cinq amis forment l'équipe de dégustation de la Tulipe Rouge.



OLIVIER BORNEUF

Connaisseur confirmé des vins du monde et des vins français, passionné de littérature et de jazz, Olivier combine une expertise technique pointue à un goût affirmé pour la dégustation dans ce qu'elle a de plus esthétique et culturel. Il est régulièrement sollicité pour ses qualités de conférencier et de pédagogue. En 2013, il fonde l'Académie des Vins et Spiritueux avec quatre associés. Il y anime des cours de dégustation pour les professionnels du vin et les particuliers. En 2020, conforté par une presse en crise et un contexte propice à la digitalisation de l'information, il crée la Tulipe Rouge.



FABRICE BEAUGRAND

Dégustateur chevronné, lauréat de concours de dégustation à l'aveugle à plusieurs reprises, Fabrice anime plusieurs clubs de dégustation où il propose des vins de toutes les régions. Il anime aujourd'hui une communauté de plus de 40 000 passionnés qui suivent ses recommandations. Fort d'une expérience de plus de trente millésimes, Fabrice est une véritable base de données à lui seul ! Passionné de musique, Fabrice est aussi bassiste dans un groupe de rock. Fabrice a la charge du développement digital de la Tulipe Rouge.

VÉRONIQUE RAISIN

Consultante durant plus de dix ans pour différents guides français, Véronique déguste quasi quotidiennement dans tous les vignobles de France avec une curiosité insatiable. Dotée d'un sens inné du rythme dans ses écrits, Véronique possède une véritable sensibilité et une rigueur de sportive de haut niveau (Véronique est ceinture noire de Taekwondo) qui lui apporte justesse et précision dans ses dégustations. Véronique assure les relectures des guides et veille au respect de la ligne éditoriale de la Tulipe Rouge.



SÉBASTIEN DURAND-VIEL

Depuis plus de 20 ans, Sébastien arpente les salons et les vignobles, collabore ou a collaboré à des revues spécialisées ou grand public et a signé ou co-signé plus de 25 livres et guides sur le vin et son univers. Il partage sa passion au sein de l'Académie des Vins et Spiritueux qu'il a cofondée en 2013. Dégustateur expérimenté, enthousiaste et cultivé, Sébastien possède une insatiable soif d'apprendre et de transmettre. Sébastien assure les relectures des guides et veille au respect de la ligne éditoriale de la Tulipe Rouge.

GILLES MARTIN

Fort d'une expérience professionnelle sur les cinq continents, auprès des plus grands domaines de la planète, cofondateur du club de dégustation « Le Conservatoire du Vin », Gilles est biologiste de formation. Il traque depuis plus de 15 ans les molécules responsables de déviations organoleptiques et sanitaires pour améliorer la qualité et la précision des vins. Passionné d'art (surtout moderne et aborigène) Gilles cherche avant toute chose l'esthétique et le plaisir de la dégustation, quels que soient les vins et les régions. Gilles veille au maintien et à la mise à jour des connaissances scientifiques et œnologiques de la Tulipe Rouge.



THE TASTING TEAM OF LA TULIPE ROUGE

Véronique, Gilles, Fabrice, Sébastien and Olivier are all professional wine tasters with considerable experience. Always open to learn and discover, whenever possible they taste together as a team. These five friends form the tasting team of La Tulipe Rouge.



OLIVIER BORNEUF

A connoisseur of wines from France and the wider world, fan of literature and jazz, Olivier manages to combine keen technical expertise with an approach to wine tasting that favours its aesthetic and cultural aspects. He is in regular demand for his qualities as lecturer and teacher and co-founded with four colleagues l'Académie des Vins et Spiritueux in 2013. He teaches wine tasting for amateurs and professionals. In 2020, aware of the difficulties of the written press and the increase in digital information, he created La Tulipe Rouge.



FABRICE BEAUGRAND

A confirmed taster who has won many prizes in blind-tasting competitions, Fabrice manages several wine clubs, proposing wines from all parts. Currently, a community of 40,000 wine lovers follow his recommendations. With over 30 vintages under his belt, Fabrice is a data base on his own! As a music fan, he also plays bass in a rock band. Fabrice is in charge of digital development for La Tulipe Rouge.

VÉRONIQUE RAISIN

Veronique has been working for several French wine guides for more than ten years now. She is insatiably curious and tastes, almost on a daily basis, wines from all over France. Her writing shows an innate sense of rhythm and she combines great sensitivity with the discipline of a top-level sportswoman (Véronique has a black belt in Taekwondo), giving her precision and a sense of pertinence in her judgements. Véronique proofreads La Tulipe Rouge guides and ensures that the editorial line is maintained.



SÉBASTIEN DURAND-VIEL

For more than 20 years, Sébastien has paced the alleys of wine fairs and the vineyards of France. He has written for the specialist or general public press and is the author or co-author of more than 25 books and guide books on wine. He shares his passion with his students at l'Académie des Vins et Spiritueux which he co-founded in 2013. An experienced taster, both enthusiastic and cultivated (a historian by training) Sébastien is as insatiable about learning as he is about teaching. He proofreads La Tulipe Rouge guides and ensures that the editorial line is maintained.

GILLES MARTIN

With professional experience covering five continents and including some of the world's most prestigious wineries, Gilles is a biologist by training. He is also a co-founder of a wine-tasting club called Le Conservatoire du Vin. For the past 15 years, much of his work has consisted in identifying the molecules that cause deviations in wines that may affect flavours and occasionally cause health problems, with the aim of improving quality and precision in finished wines. A lover of art, both modern and primitive, Gilles especially favours the aesthetic pleasure in a wine, whatever its origin. Gilles is in charge of scientific and winemaking knowledge and its permanent updating for La Tulipe Rouge.





LA TULIPE ROUGE EN QUELQUES MOTS

Première collection de guides bilingues des meilleurs vins français.



Bilingue, français-anglais, cette nouvelle génération de guides, conçue par une équipe de dégustateurs professionnels et indépendants (cf. page 13), s'adresse aux amateurs et aux professionnels du monde entier. Région par région, la Tulipe Rouge établit des sélections des meilleurs vins français à moins de 20 euros, à la fois éthiques, argumentées et accessibles.

Une sélection éthique

Organisées dans les vignobles, les dégustations s'effectuent à l'aveugle sans système de présélection ni de ventes additionnelles :

- pas de publicité liée directement ou indirectement au producteur,
- pas de collerettes ou de tout autre support publicitaire payant,
- pas de participation à des salons, etc.

Cela afin de permettre à l'ensemble des producteurs de participer de façon équitable tout en garantissant aux amateurs et aux professionnels une sélection à la fois juste, fiable et transparente.

Une sélection argumentée

Les vins sont dégustés selon un protocole adapté à la catégorie de prix (moins de 20 euros) et une échelle de valeurs originale : on ne peut pas apprécier sur une même échelle de valeurs un vin à moins de 20 euros et, par exemple, un grand cru classé de Bordeaux ! Il ne s'agit pas en effet de hiérarchiser les vins mais d'indiquer des critères d'intérêt : une incitation plus qu'une sanction. Quant aux vins non sélectionnés – il y en a ! – un commentaire expliquant la décision des dégustateurs est adressé exclusivement au producteur.

Une sélection accessible

Intégralement bilingues, les guides sont disponibles en format papier ainsi qu'en format digital. Le format est régional, richement illustré et résolument tourné vers un usage pratique. Un moteur de recherche sur le Web sera bientôt disponible (début 2022) pour finir de compléter une offre adaptée aux usages contemporains des amateurs et des professionnels.

What is La Tulipe Rouge?

A new generation of wine guides in a bilingual edition. It has been devised and produced by a team of independent professionals for winelovers and wine trade members all over the world. La Tulipe Rouge covers French wines from all regions and selects only the best among those selling in France at retail prices under 20 euros. The wines are clearly presented and commented in an easy-to-understand manner.

The ethic of our selections

The tastings are conducted blind in the wine regions without any form of preselection or commercial influence, which implies:

- No advertising linked directly or indirectly to producers.
- No selling of neck-tags, labels or stickers that are billed to producers.
- No selling of stands at wine fairs or tasting events.

This means that all producers are on an equal footing and are free to submit their wines without pressure, whilst providing the readers of the guides with a fair selection process that is as reliable as it is transparent. Within the limits of the price ceiling, all producers may submit one or several wines from any vintage on sale and with no constraint.

How we comment wines

All the wines are tasted according to a protocol that is adapted to the price category (under 20 euros retail in France): it is clear that one should be more demanding for a wine selling for a hundred euros or more than for one at these price levels. The idea is not to place wines at various hierarchical levels, but to appreciate them for what they have to offer. We incite rather than sanction. As for wines that have not been selected - and there are plenty! - a detailed comment that explains the reasons for this rejection is sent to the producer for his eyes only.

An accessible selection

Totally bilingual, the guides are available both in paper and digital formats. They are organized on a regional basis, fully illustrated and designed to be practical for the user. Early in 2022 we will also provide a specialized search engine on the Web that can be used by all.

CONTRIBUTEURS



François Réau est un artiste français, né en 1978. Il suit des études artistiques dans différentes écoles, d'abord à l'École Régionale des Beaux-Arts de Poitiers puis dans un second temps à l'École d'Arts Appliqués de Poitiers où il sera diplômé en 2001. Il a fait l'objet de nombreuses expositions personnelles et collectives en France et à l'étranger, à Londres, Bruxelles, Turin, Pékin ou Melbourne. Ses œuvres ont été exposées dans le cadre de Lille3000, Mons 2015 Capitale européenne de la Culture, au Guoyi Art Museum de Pékin, également au Palais de Tokyo à Paris, au Musée de l'Hospice Saint-Roch à Issoudun ou encore à la Kunsthale Charlottenborg à Copenhague. Il a présenté au printemps 2021 son travail de dessin au Domaine de Chaumont-sur-Loire.

Aurélien Aumond

Il s'intéresse principalement à l'architecture, à l'urbanisme et aux détails environnementaux de son quotidien. Sa démarche photographique consiste à manipuler, détourner les images qu'il prend afin de les placer dans un contexte narratif surréaliste.

Représenté par la galerie Poltred depuis 2018, il travaille aussi bien sur des projets artistiques personnels que sur des travaux de commande. En septembre 2021, il réalise sa deuxième exposition personnelle à la galerie Poltred : ALTER, véritable performance artistique mélangeant les médiums et décrivant un quotidien dystopique.



Thomas Martin

Thomas Martin est galeriste, passionné par le vin et la démarche créative. Diplômé d'histoire de l'art à l'école du Louvre où il développe ses recherches sur le rapport entre création et technique, il crée en 2016 la galerie Art and Tracks (www.artandtracks.com), dédiée à la peinture et à la gravure contemporaine aborigène d'Australie. Tout en continuant à s'investir dans la recherche artistique, il obtient un diplôme de technicien en œnologie en 2018 à l'université de Bourgogne.

Hervé Lalau

Journaliste français, il collabore à plusieurs magazines et sites de vin: In Vino Veritas, Oenosphère et Les 5 du Vin, site coopératif sur le quel il intervient tous les mercredis. Il est également un des coauteurs du Grand Larousse du Vin 2016.



REMERCIEMENTS

Il est temps de remercier un certain nombre de personnes que les amateurs et les professionnels croisent rarement sinon jamais. Ces personnes travaillent au sein des ODG (Organismes de Défense et de Gestion) et des interprofessions viticoles. Elles nous accompagnent tout au long de l'année dans la promotion et la réalisation des dégustations de la Tulipe Rouge. Ce guide est aussi le leur, grand merci à leurs équipes !

CONTRIBUTORS



François Réau (artist)

François Réau was born in 1978 and studied at various art schools: l'École Régionale des Beaux-Arts in Poitiers, then at the Ecole d'Arts Appliqués, also in Poitiers, where he earned his diploma in 2001. He has had numerous collective and individual exhibitions of his work in France, London, Brussels, Turin, Pekin and Melbourne. His work has been shown at the Lille 300 festival, at Mons European Cultural capital of 2015, at the Guoyi Art Museum of Pekin, at the Palais de Tokyo in Paris, at the Saint Roch Hospice Museum, or at the Kunsthalle Charlottenborg in Copenhagen. During the spring of 2021 he showed his graphic work at the Domaine de Chaumont-sur-Loire in France.

Aurélien Aumond (photographer)

His main fields of interests are architecture, urbanism and his daily environment. His photographic approach is to manipulate and transform the images he captures, placing them in a narrative and surrealistic context. He has been represented by the Poltred gallery in Lyon since 2018 and he works both on commission and on personal projects. In September 2021 he had his second exhibition at the Poltred gallery. Entitled ALTER, this takes the form of an artistic performance that mingles different media to describe a dystopian life.



Thomas Martin (art merchant)

Thomas Martin is a gallery owner who is also passionate about wine and the creative process in general. He holds a diploma in Art History from the Louvre where he pursued research and study on the links between creation and technique. In 2016 he founded the gallery Art and Tracks (www.artandtracks.com) which is dedicated to contemporary painting and engraving by Australian aboriginal peoples. Whilst pursuing his research in the field of art, he also obtained a diploma in oenology at the Université de Bourgogne in 2018.



Hervé Lalau (journalist)

French wine journalist who works for several wine magazines and web sites such as In Vino Veritas, Oenosphère and the cooperative blog Les5duVin for which he writes on Wednesdays. He was also a contributor to the 2016 edition of the Grand Larousse du Vin encyclopedia.



ACKNOWLEDGEMENTS

We would especially like to thank a number of people who are generally invisible to the public and even to many wine professionals. They are those who work in the various collective organizations of wine producers, region by region. These people help us throughout the year to organize our tastings and explain our methods to producers. This guide is also their work, so a big thank you to their teams!

MANIFESTE

Qu'est-ce qu'un vin réussi ?

**OLIVIER
BORNEUF**

Made in France. C'est l'expression curieuse, à commencer par la langue, que les laudateurs du savoir-faire national ont choisie pour signaler l'excellence à la française, qui reposerait, à en croire la traduction, sur l'authenticité des produits. Le mot est lâché : au-then-ti-ci-té. Que dire alors des vins de France¹ ? Sont-ils tous excellents ? J'aimerais vraiment le croire mais tous les vins de France ne sont pas excellents. Pourtant, si vous demandez à un étranger ce qu'il pense du vin français, il vous répondra le plus souvent : « excellent! » - pour ne pas dire cher - dans un anglais impeccable. Est-ce à dire que le vin français serait une sorte de vin de France réussi ? Vient alors la question plus générale : qu'est-ce qu'un vin réussi ? Que l'on soit amateur ou professionnel, français ou d'une autre nationalité, l'idée que l'on se fait d'un vin réussi est plurielle. Définir un vin réussi passe forcément par une préférence, ou plus précisément un biais culturel, parce qu'il n'existe pas de définition totale d'un vin réussi, mais seulement fragmentaire. Par exemple, l'œnologue considère qu'un vin est réussi d'un point de vue œnologique tandis qu'un amateur évalue un vin plutôt en fonction du prix, etc.

La définition œcuménique d'un vin réussi étant impossible, il faut choisir son camp. En préambule, la question des mots doit être posée, celle des mots pour parler du vin. Il n'existe pas un seul mot qui décrive une sensation équivalente d'un individu à l'autre. Les raisons en sont bien connues et il est vain d'imaginer qu'un vin qualifié d'élégant pour un critique le soit aussi pour un amateur, d'autant que la surenchère sémantique, caractéristique du monde médiatique, finit d'anéantir la moindre perspective de sens qui subsisterait dans un commentaire de dégustation. Si ce dernier ne peut avoir de sens il doit au moins avoir un objectif : par exemple, décrire un défaut pour l'œnologue ou, pour ce qui nous concerne, susciter sinon l'envie du moins la curiosité du consommateur. C'est mon premier parti pris : nous parlons uniquement des vins que nous trouvons réussis et dont nous pouvons faire un commentaire enthousiaste. Ces vins sont réussis lorsqu'ils sont délicats, précis, soignés, élégants, etc. Des poncifs me direz-vous car ces adjectifs ont été vidés de leur sens à force d'être utilisés pour n'importe quel vin. Il est temps de les réhabiliter pour définir précisément mon deuxième parti pris : un vin réussi selon la Tulipe Rouge.

Commençons par dire ce qu'un vin réussi n'est pas à mes yeux. Un vin réussi n'est pas une caricature, jamais trop de ceci ou de cela, jamais trop boisé pour dire qu'il y en a, jamais trop extrait pour dire que c'est meilleur, etc. Il ne se définit pas par ses outrances ou son parti pris, qu'il soit « typique » n'excuse pas qu'il soit rustique, qu'il soit sans soufre n'excuse pas qu'il soit sans fruit, etc. Il n'est jamais grossier, pas de paillettes ni de spectaculaire, pas d'élevage sur la lune ou de cuvée à 90 exemplaires, etc. Un vin réussi n'a pas le goût de l'apparat mais celui du détail et de la juste mesure : il y a en lui cette manière de ne pas crier pour se faire entendre. Ses maîtres-mots sont la pudeur, la sobriété, la délicatesse et la précision.

La pudeur et la sobriété du vin naissent de l'équilibre subtil entre raison et sentiment, entre la conscience de ce qui est réalisable et l'envie de faire le meilleur vin possible. L'envie de démontrer est souvent une erreur de jeune vigneron que les millésimes passant erobent de sagesse : un vin est mature quand son vigneron l'est aussi. La délicatesse et la précision du vin relèvent d'un certain classicisme, fruit d'un long travail d'épuration des générations précédentes qui ont construit les références connues de tous aujourd'hui. De cet équilibre classique se dégage une certaine forme de gourmandise, de volupté dans la dégustation qui grandit du désir d'être juste plus que celui d'affirmer. **Un vin réussi a le goût du silence.**

Cette définition du vin réussi ne signifie pas qu'il n'y ait pas en son sein de multitude, de particularismes voire d'oppositions. Il existe des vins industriels, artisanaux, naturels, conventionnels, certifiés, pas certifiés, de copains, d'amateurs, de banquier, d'été, d'hiver, d'apéritif, de table, prêt-à-boire, glouglou, de garde, bref, des vins qui diffèrent autant par leur chemin que leur destination. Un vin réussi est une ligne directrice qui ne s'encombre point des itinéraires œnologiques, à tout le moins tant que le producteur connaît la technique pour arriver à ses fins. Car la maîtrise du vigneron doit être complète s'il veut échapper à la standardisation. Une technique souple et malléable repose sur une connaissance profonde de la viticulture et de la vinification. Sans elle, l'œnologie devient une métaphysique de bazar ou bien un totalitarisme béat, dans les deux cas un diktat qui conduit inévitablement le vigneron vers le vin commun, rustique, voire vulgaire – le vin hyper thiolé et sulphitique² est cousin germain du vin acéscent et phénolé². Précisons que la technique n'est pas tant ce qui est commun à tous les vins puisque les grands vignerons se distinguent justement par leur technique. Il est bon de rappeler que l'œnologie est en partie commandée par les exigences du matériau : le raisin peut se comprendre de mille façons, de telle sorte que l'itinéraire œnologique, loin d'être ce qui confond les producteurs, est le plus souvent, pour les plus talentueux, ce qui les distingue sinon les hiérarchise. Un vin réussi est indissolublement lié à la maîtrise, **un vin réussi est un vin soigné.**

Précisons enfin que les questions sanitaires et écologiques ne sont pas exclues de mes considérations esthétiques puisque certaines certifications viticoles, comme l'agriculture biologique, font l'objet d'une mise en avant spécifique dans les guides de la Tulipe Rouge. Mais ces questions ne préexistent pas à la dégustation. Elles ne sont pas prioritaires dans l'exercice de sélection.

Pour le dire sans ambages : un vin bio³ n'est pas d'emblée meilleur qu'un vin non bio, en revanche un beau vin qui est bio³ est d'autant meilleur. Je vais y revenir.

N'en déplaise au plus grand nombre, le vin est un produit sinon nuisible du moins « inutile » à nos sociétés modernes qui ne voient en lui qu'un produit alcoolisé. Que sa survivance passe par une prise de conscience au moins écologique est une condition évidemment nécessaire mais pas suffisante. Le vin a besoin de quelque chose de plus consistant pour subsister. Le vin est avant toute chose une culture, comme il existe une culture littéraire, une culture cinématographique, etc. Et cette culture est une culture esthétique. Comme l'amateur d'art, l'amateur de vin aime se cultiver, rencontrer les faiseurs, adopter des courants, discuter ses préférences, prendre position, critiquer la critique pour finir parfois par critiquer lui-même ce qu'il déguste ! Cette culture esthétique du vin repose sur un certain nombre de savoirs plus ou moins approfondis selon les individus : l'œnologie, la viticulture, la biologie, l'histoire, la géographie, la géologie, l'économie, la religion, la politique, la physiologie du goût et pourquoi pas l'art, la littérature, la peinture, etc. Cette culture esthétique ne saurait être déduite de la connaissance séparée des savoirs qui la composent. Autrement dit, on peut, par exemple, avoir épuisé toute la science œnologique sans avoir le moins du monde enrichi sa culture esthétique, car seule compte la possibilité de relier tous ces savoirs entre eux. Ainsi, pris isolément, les enjeux sanitaires et écologiques ne peuvent donner sens au vin sans se corrompre : les débats actuels sur les imperfections du bio⁴ vis-à-vis des autres systèmes de culture en sont la pathétique illustration. Les questions sanitaires et environnementales font partie du vin mais elles ne sont pas le vin.

Alors pourquoi mon exemple « un beau vin qui est bio³ est d'autant meilleur » pose-t-il question ? Pourquoi ce vin ne serait-il pas seulement « beau », dès lors que certains considèrent que le bio³ est un système imparfait qui ne vaut pas mieux que certaines alternatives ? La réponse est d'une simplicité désarmante : le bio³ c'est beau !

On a tort de distinguer, jusqu'à opposer, les partisans de la morale écologique des partisans du beau vin, comme si les enjeux écologiques relevaient de la seule morale et le beau vin de la seule esthétique. Il y a bien une dimension esthétique de l'écologie, comme il y a une dimension morale du beau vin. Cette distinction malheureuse est symptomatique de notre société moderne, elle se retrouve partout : le mobilier urbain, par exemple, est devenu le musée des horreurs à force de sacrifier le beau sur l'autel de l'écologie ! Au fond, un beau vin est d'autant meilleur que sa conception elle-même est belle. Il y a une manière de faire, une manière de concevoir le vin⁵. Lorsqu'il est ainsi pensé et façonné, **un vin réussi est un vin élégant.**

Difficile de conclure sans évoquer le terroir et par voie de conséquence le vin de terroir. Pour la doxa viticole franco-française, le vin de terroir est le stade ultime de l'excellence viticole. Peut-on alors se risquer à dire que tous les vins de terroir ne sont pas des vins réussis ? Oui, car j'ai la faiblesse de croire que le vin réussi, propriété de tous les producteurs, est plus important que le vin de terroir, propriété de quelques privilégiés, et qu'il permet d'éclater les hiérarchies préexistantes, d'effacer les préjugés régionaux et de convoquer l'excellence où qu'elle se trouve.

Ce guide des vins de la Vallée de la Loire à moins de 20 euros est en réalité le guide des vins réussis de la Vallée de la Loire à moins de 20 euros. Pas de présélection, ni de classement par appellation, mais un ordre alphabétique des vins réussis par domaine qui nous ont été donnés de déguster en 2021. Parce que la forme est aussi importante que le fond à mes yeux, une attention particulière a été apportée à la couverture, réalisée par François Réau, artiste-plasticien, aux photos, sous l'œil aiguisé de Aurélien Aumond, et aux textes des contributeurs qui finissent d'achever cette composition résolument tournée vers l'art, la culture et le vin. La beauté étant un luxe indispensable à tous, je vous propose de terminer ce manifeste sur les premiers alexandrins de from Endymion de John Keats traduits par Jean Briat. Bonne lecture.

**A thing of beauty is a joy forever:
Its loveliness incréases; it will never
Pass into nothingness; but still will keep
A bower quiet for us, and a sleep**

**Un objet de beauté est une joie éternelle
Son charme ne fait que croître ; et jamais
Ne sombrera au néant, mais restera toujours
Pour nous un havre de calme, un sommeil**



- 1 Il est fait référence ici au vin né et fabriqué en France et non seulement à la dénomination Vin Sans Indication Géographique.
- 2 L'expression « thiolé et sulphitique » est employée pour caricaturer un vin dont l'itinéraire œnologique « force » le profil aromatique des vins dans une seule et même direction, participant ainsi d'une certaine standardisation. L'expression « acescent et phénolé » est employée pour caricaturer un vin dont l'itinéraire œnologique « laisse » le profil aromatique des vins évoluer dans la seule et unique direction possible, participant ainsi d'une certaine standardisation.
- 3 Le bio est ici pris comme exemple pour illustrer mon propos sur les questions sanitaires et environnementales.
- 4 L'usage du cuivre, la récurrence des traitements, la consommation de carburant, le soufre issu de l'industrie pétrochimique, etc.
- 5 Il existe d'autres certifications tout aussi respectables que le bio comme il existe de nombreux producteurs sans certification qui ont des pratiques tout aussi respectables, mais comment faire pour ces derniers sans la présence d'une certification au moins équivalente au bio qui offre des garanties au consommateur ?

MANIFESTO

What is a successful wine?

**OLIVIER
BORNEUF**

« Made in France » can at times be a curious expression, used in English by those who promote various forms of national know-how and a certain vision of excellence in France. Taken literally, it has an obvious link with the idea of authenticity: a key notion indeed! So, what can be said of French wines in general? The expression “Vin de France”¹ has a specific signification that is explained in the footnote, but I am talking here about all French wines. Are they all excellent? I would dearly love to think so but this is not the case. Yet, if you put that question to a non-French person they may well say “excellent, but expensive”. So, is an ideal French wine a successful French wine? And, if so, what exactly does successful mean?

Whether one be a wine consumer or a wine professional, whether one is French or of any other nationality, there can be many visions of what makes for a successful wine. Defining such a concept inevitably introduces the notion of preference, which in turn incurs a cultural bias since there can be no universal definition of a successful wine, only variable definitions depending on the viewpoint. For example, a qualified oenologist may well consider that a wine has been well made because it has no technical defects, whereas a consumer is more likely to evaluate a wine according to its price. An oecumenical definition of a successful wine being out of the question, one has to take sides.

Let's start with talking about terms used for describing wines. No single word describes exactly the same sensation felt by each person. Linguists and neuro-biologists have explored the causes of this and it would be vain to imagine that a wine defined as “elegant” by a wine critic will be understood in the same way by all consumers. Also, hyperbole and personal vision tends to be frequent in wine writing, which does not make things easier. So, what can we do with words to describe a wine? For the oenologist, a technical defect can usually be described with precise terms. As far as we are concerned, words should serve to elicit curiosity and a wish to taste from the consumer. Therefore, this is my first principle: we will only talk about wines that we consider to be successful, and about which we are able to comment favourably. Such wines are successful when one can say of them that they are delicate, precise, carefully made, elegant and so on. Now you may well say that all these words have become commonplace since they have been used for almost any style of wine. We wish to reinstate them in order to define exactly what is my second principle: what is a successful wine for La Tulipe Rouge.

It can be easier in some cases to start with negatives. A successful wine is never a caricature, never too much of this or that, never over-extracted, over oaked and never trying too hard in general to show off. A successful wine is not merely a projection of its label or certification and is never excessive. Being authentic or “typical” does not mean that it has to be rustic. Being free of added sulphites does not mean that it has to be devoid of fruit. It is never gross or uncouth, nor is it flashy and spectacular, matured on the moon or made in tiny quantities of 100 bottles. A successful wine is about a sum of details and good proportions. In aesthetic terms, one could say that it respects the golden number. Its key notes are discretion, sobriety, delicacy and precision: in other words, it treads softly.

Such characteristics derive from a subtle balance between reason and emotion, between an awareness of possibilities and the will to make the best possible wine. Recently installed winemakers often make the mistake of showing off their skills, and experience and passing vintages gradually produce a form of wisdom. A wine reaches maturity along with its producer. To produce a precise and delicate wine can imply following a “classical” path that derives from a long process of discovery and learning from previous generations that have constructed the benchmarks that we know today. Such a classical balance tends to produce something quite delicious, even voluptuous, when tasted and yet has those perfect proportions rather than bursting out all over the place. **A successful wine talks softly.**

This definition of a successful wine does not mean that there are not within it multiple styles and tendencies, sometimes even set in opposition one to another. There are industrial wines, artisan wine, so-called “natural” wines, “traditional” wines, organic wines, non-organic wines, barbecue wines, wines for aficionados, for bankers, for lunch with the mother-in-law, summer wines, winter wines, easy-drinking wines, wines for cellaring, and so on. They will differ as much by their conception as their production, as well as in their destinations. But a successful wine is one that has not been dominated by its production techniques, with the proviso of course that the producer has the necessary technical mastery to reach the required result. Because technical expertise must be thorough if one wants to avoid standardization. True and complete knowledge of grape-growing and winemaking will provide the required adaptability. Without these, winemaking may take a strictly caricatural form or become naïve and ultimately totalitarian. In either case, by following rigid procedures, or no procedures at all, the wines will tend to be ordinary, rustic, vulgar or deviant. A wine that reeks of gooseberries and cat’s pee, or is so sulphured that it shows not fruit at all, is a close cousin to one that has semi-lethal doses of volatile acidity or smells of a barnyard! Techniques, both in the vineyard and the winery, are not there to standardize wines but to allow them to fully express themselves and become successful: the greatest wine-makers are masters of their techniques. We should remember that oenology is to a large extent governed by the raw material: grapes not only are all different, they can also be interpreted in many ways.

The winemaking process never follows a standard recipe but it is, at least for the best producers, what enables them to stand apart in each vintage and acquire additional value. **A successful wine has been mastered throughout its production.**

I would like to add that sanitary and ecological matters are not excluded from my aesthetic approach to wine. The first indication of this is that wine certifications, such as organic or biological ones, are specifically mentioned in La Tulipe Rouge guides. But such matters are unknown at our tastings and in no way influence our selections. Let's be clear here: an organic wine is not intrinsically better (or worse) than a non-organic wine. On the other hand, a good wine, if it is organic, has other virtues on the global scale and I will return to this. Even if some may not like this truth, wine is a superfluous product and some members of contemporary society only regard it as an alcoholic beverage. If its survival depends, at the very least, upon growing awareness of ecological issues, this alone is insufficient. Wine will need something more consistent to survive. It is above all a cultural product, like literature, cinema, music and so on. And this culture is based on aesthetic judgments. Just like an art lover, the wine lover is curious, seeks to learn more and discover new experiences. He enjoys meeting producers, maybe exploring new trends and styles, talking about likes and dislikes, criticizing critics or agreeing with them, and sometimes even becoming a critic himself! Such an aesthetic approach to wine rests upon various forms and levels of knowledge: viticulture, winemaking, biology, history, geography, economy, religion, politics, the physiology of taste, and even forms of art such as literature or painting; why not? An aesthetic approach to wine is interdependent between areas of knowledge: one may a perfect oenological technician without having any aesthetic culture or judgement. What is important is bringing together different aspects and forms of knowledge. Taken alone, sanitary and ecological questions cannot give any sense to a wine, and current debates around the imperfections of organic certification illustrate this. Sanitary and environmental matters are indisputably part of the world of wine, but they are not what defines wine.

Given these limitations, I should explain my statement "a good wine, if it is organic, has other virtues". What are these other virtues, seeing that some people consider that the organic certification is a perfectible one and is not any better than certain other approaches? I think that we are mistaken if we oppose defenders of ecology taking a moral stance with defenders of good wines, whatever their label. There are ecological as well as moral considerations to good wines seen from an aesthetic standpoint. Separating one from another is sometimes symptomatic of contemporary society. We can see an example in some cities, with urban furniture looking like a chamber of horrors, at times because of so-called ecological considerations. But a good wine is all the better if its conception and process are virtuous. There are different ways to conceive and to produce wines. When it has been well conceived and well made, a successful wine is elegant.

We can hardly conclude this manifesto without evoking the notion of terroir and one of its children, a terroir wine. The reigning consensus in the French vision of wine is that a terroir wine is the highest level of wine. I would however contend that not merely some terroir wines are unsuccessful, but that a successful wine, which can come from all manners and scales of production, is more essential than a terroir wine which is the product of a chosen or self-elected few. This also has the advantage of permanently questioning established orders and hierarchies, of effacing regional prejudices and allowing excellence to emerge wherever it happens.

This guide to the wines of Loire Valley sold (in France) for under 20 euros is in reality a guide to the successful wines of Loire Valley at under 20 euros. There has been no pre-selection, no grouping by sub-appellations, but simply a list in the alphabetical order of the producers whose wines we tasted and approved in 2021. Since visual appearance has just as much importance as other questions for me, special care has been taken with illustrations and the cover is the work of an artist called François Réau, whilst the photography is by Aurélien Aumond. Articles have been written by various authors on themes linked to art, culture and wine. Beauty being an indispensable luxury, I propose that this manifesto ends with the first two couplets from John Keat's poem *Endymion*.

**A thing of beauty is a joy forever:
Its loveliness increases; it will never
Pass into nothingness; but still will keep
A bower quiet for us, and a sleep**

1 The official category « Vin de France » is used for wines that may show no specific regional identity other than that of the country. Most French wines have regional identities that appear on their labels.

2 We refer here to the use of copper and industrially produced sulphur authorized in organic vineyards, not to mention increased passages of tractors to spray these substances in moist conditions.

3 There are numerous other certifications than biological/organic, some of them just as virtuous from an ecological point of view. There are also many good producers who do not choose to pay for organic certification but may be just as “clean” in their practices, but in such cases it is impossible to identify these.



GUIDES PLUTÔT QUE PROFESSEURS

OLIVIER
BORNEUF



Nous refusons de distribuer des notes, nous préférons distribuer des tulipes, c'est bien plus sympathique ! En réalité, la note chiffrée nous semble inadaptée à la pratique de la dégustation, bien que ses partisans défendent son caractère synthétique et universel, facilitant ainsi le choix des consommateurs.

Synthétique ? Nous sommes bien d'accord et c'est un problème, car sous couvert d'une apparente précision (parfois à la virgule près) la note écrase toutes les nuances qui pourraient exister entre deux dégustations d'un même vin. Les variations entre les bouteilles, l'ordre de dégustation, la forme du dégustateur et bien d'autres facteurs situationnels finissent de démontrer que cette rigueur de gala n'est qu'apparat et qu'elle sanctionne le vigneron d'un jugement friable, pourtant figé à jamais. Certains, soucieux de la justesse de leur notation, dégustent plusieurs fois un même vin mais la moyenne de résultats approximatifs ne fait pas un résultat juste.

Universel ? Rien n'est moins sûr. C'est pourtant ce que le consommateur entérine lorsqu'il recherche des vins par leur note, quel que soit le média consulté. Lorsqu'il s'intéresse à un cabernet de Californie ou à un Beaujolais Nouveau, tous les deux notés 90/100 par des médias différents, le consommateur oublie peut-être que les critères qui ont conduit à ces résultats sont parfois très différents.

La dégustation est plurielle, elle repose, qu'on le veuille ou non, sur des critères subjectifs et des sensibilités différentes qui ne peuvent se confondre dans un universalisme matérialisé par un système métrique, qu'il soit sur 20 ou sur 100. Alors, comment faire ?

On ne peut pas plaire à tout le monde. Il faut choisir son camp. Pour Charles Baudelaire dans son « Salon de 1846 », la critique doit, « pour être juste », être « partielle, passionnée, politique, c'est-à-dire faite à un point de vue exclusif, mais un point de vue qui ouvre le plus d'horizon. » La Tulipe Rouge a choisi de défendre le vin réussi¹ car c'est celui qui nous semble transversal à toutes les générations d'amateurs de vin. Quant à l'objectivité du jugement nous lui concédons une subjectivité de groupe. Pas de star ni de gourou mais un groupe de dégustatrices et de dégustateurs, travaillant ensemble et habité par la même passion du vin.

La Tulipe Rouge apprécie les vins de 1 à 4 tulipes. Nos chers confrères adeptes du système métrique ne manqueront pas de railler cette échelle, car il est évidemment très simple de transposer un bouquet de tulipes en valeur chiffrée.

À ceci près que la tulipe représente une « zone » d'appréciation qui permet d'absorber les incertitudes inhérentes à la dégustation. Ces tulipes sont propres à la Tulipe Rouge et n'ont aucune équivalence dans le système métrique parce que seuls les critères d'appréciation de la Tulipe Rouge leur donnent une véritable valeur. En s'excluant du système métrique, faussement transversal et intelligible, nous incluons l'amateur : pas de hiérarchie scolaire mais des zones d'intérêt que nous soumettons à sa curiosité. Plutôt guides d'exposition que professeurs des écoles, nous proposons des sélections appartenant à un courant esthétique (le vin réussi¹) en expliquant l'intérêt de chaque vin sélectionné. Libre à l'amateur de préférer un vin à 1 tulipe plutôt qu'un autre à 3 tulipes : certains vins sont des célébrations, intenses, voire exigeantes, tandis que d'autres sont des récréations, amicales ou flatteuses. Libre enfin à l'amateur de partager notre conception du vin. Nous sommes guides plutôt que professeurs.



1 Cf. Manifeste « Qu'est-ce qu'un vin réussi ? »

GUIDES, NOT TEACHERS



OLIVIER
BORNEUF

We refuse to award notes, preferring to offer tulips, which is in any event far more enjoyable for all concerned! More seriously, a note with precise figures does not correspond very well with the reality of wine tasting, despite the fact that those who use such approaches consider a figure to be synthetic and universal, easy to understand by the consumer.

Synthetic? Under an appearance of precision that may stretch to fractions, precise marks remove the nuances that inevitably exist between two tastings of the same wine. Variations from one bottle to another, the order in which a series of wines are tasted, the physical and mental form of the taster and many other situational variables all show that such a show of precision is vain and that such fragile precision in judgements sanctions each wine once and forever. It is true that some critics, well aware of the problem, re-taste wines to produce an average note from their combined tastings. But this isn't necessarily accurate either.

Universal? Far from certain! Yet the consumer accepts this judgment and rating by looking for wines according to their mark, in whatever media or point of sale. Whether he is interested by a Californian Cabernet Sauvignon or a Beaujolais Nouveau, each of them noted at 90/100 by various critics, does he fully realize that the criteria that have led to such notes are probably very different?

Tasting is plural and variable and rests, whether we admit it or not, on subjective criteria and different levels of sensitivity to various elements that cannot be agglomerated into a pretended universality symbolized by a metric system, whether on a scale of 10, 20 or 100. So what is the solution?

It is impossible to please everyone, so one has to make choices. Charles Baudelaire in his « Salon de 1846 » wrote that a criticism, “to be fair” needs to be “partial, passionate, and political; in other words, made from a specific stand-point yet one that opens a wider horizon”. La Tulipe Rouge has chosen to defend a notion that it calls successful wine¹, as it is one that seems to last over generations of wine lovers. As to the notion of objective judgements, we prefer group subjectivity. No stars, no wine gurus, but a group of experienced tasters, working as a team and sharing a passion for this notion for wine.

La Tulipe Rouge appreciates the relative quality of wines by awarding them between 1 and 4 tulips. Our respected colleagues who swear by a metric system may well mock our system by saying that it is fairly easy to change a bunch of tulips into a number.

Yet each tulip covers a bracket of notes and therefore a fairly wide level of appreciation that absorbs the variables that are inherent to wine tasting. These tulips are specific to La Tulipe Rouge and without equivalence in any metric system. It is our own criteria of appreciation that provide them with their values. By stepping away from a metric system, which only bears the illusion of precision and clarity, we include the consumer: there are no school-like marks, but a suggested zone and level of interest to arouse his curiosity. We prefer to act as guides to an exhibition rather than as school teachers. Our selections follow a global aesthetic vision that we will call successful wine and we explain what is interesting in each of the wines selected. A reader can easily prefer a wine with 1 tulip to another that has 3 tulips, according to his needs and tastes. Certain wines are a celebration, intense and maybe even demanding, whilst others are fun, easy-to-drink and user-friendly. And everyone is free to share, or not, our overall approach. We are just guides, never givers of lessons.



¹ See our manifesto : «What is a successful wine?»

MODE D'EMPLOI

Comment lire une page

Nom du domaine _____	Château Moulin Favre		Photo de la bouteille _____
Pictogrammes par domaine _____			
Nom du vin _____	AOP Brouilly Vieilles Vignes 2020		
Commentaire en français _____	Un jus de fruits noirs, souple et salivant qui s'enrichit en finale d'une pointe chocolatée. Glissant et sans aspérité, prêt à boire sur le fruit, voilà un bon vin au style établi. On passe un bon moment. One feels the attraction of the juice of black fruit, supple and mouth-watering, with a dash of chocolate on the finish. Seamless and ready to drink on its fruit flavours in a classic style, this is most enjoyable.		
Commentaire en anglais _____			
Coordonnées du producteur _____	130 route de saint Vincent 69470 Saint-Etienne-la-Varenne maison-favre@wanadoo.fr 0620422688		Pictogrammes d'information _____

Les tulipes

- Une tulipe    C'est un vin équilibré, gracile ou trapu, parfois rustique, à l'aspérité sympathique. On passe un bon moment.
- Deux tulipes    C'est un vin équilibré, de bonne consistance, parfois démonstratif, toujours bien construit. On prend du plaisir.
- Trois tulipes    C'est un vin consistant et harmonieux, de conception élaborée, parfois stylisé. On déguste avec volupté.
- Quatre tulipes    C'est un vin fin, substantiel et raffiné. Une forme d'évidence à la dégustation. Sensation de plénitude.

Les pictogrammes par domaine



Vente à la propriété.

Chambres d'hôtes



Visite au domaine sans rendez-vous.

Gîtes



Visite au domaine sur rendez-vous.

Les pictogrammes par vin



Nombre de tulipes attribuées : de 1 à 4 tulipes.

8 À 11 €

Prix public TTC par bouteille (75cl) (information communiquée par le producteur).



Nombre de bouteilles produites (information communiquée par le producteur).



Apogée de consommation estimée à date d'édition du guide.



Type de vin (détail des pictogrammes ci-après)



Certification viticole communiquée par le producteur (détail des pictogrammes ci-après)

Une information peut manquer. Soit le producteur a refusé de la communiquer soit il a simplement oublié de la mentionner. Dans ces cas, nous indiquons : NC.

Tableau des certifications viticoles



Agriculture Biologique

Nature & Progrès



Biodynamie

Terra Vitis



Conversion à l'agriculture biologique (CAB)

Autres certifications



Tableau des types de vin



Vin rouge sec tranquille

Vin rouge sec effervescent



Vin blanc sec tranquille

Vin blanc sec effervescent



Vin rosé sec tranquille

Vin rosé sec effervescent



Vin orange sec tranquille

Le «F» indique un vin fortifié



Le «S» indique un vin contenant du sucre

HOW TO USE THIS GUIDE

Understanding a page

Producer's name _____ **Château Moulin Favre**

Pictograms for the producers _____ 

Wine's name _____ **AOP Brouilly Vieilles Vignes 2020**

French description _____ *légers de fruits noirs, souple et soyeux qui s'enrichit en finale d'une pointe chocolatée. Glissant et sans aspérité, prêt à boire sur le fruit, voilà un bon vin au style établi. On passe un bon moment.*

English description _____ *One feels the attraction of the juice of black fruit: supple and mouth-watering, with a dash of chocolate on the finish. Seamless and ready to drink on its fruit flavours in a classic style, this is most enjoyable.*

Producer's details _____ *100 route de saint Laurent
54470 Saint-Hippolyte
03 83 42 26 88*



_____ Pack shot

_____ Pictograms

Tulips

- One tulip  This wine is in balance, slender or solid, can be rustic but with good character. Enjoyable.
- Two tulips  This wine is in balance, consistent, in some cases very expressive, always well built. Pleasurable.
- Threes tulips  This wine is consistent and harmonious, refined and stylish. Produces a voluptuous feeling.
- Four tulips  This wine is refined and substantial. Fills the palate and seems instantly special and totally satisfying.

Pictograms for the producers



Cellar-door sales

Bed and breakfast



Visits without appointments

Apartments for rental



Visits on appointment only

Pictograms for the wines



Number of tulips: 1 to 4.

8 À 11 €

Retail price (tax inclusive) in France per bottle (75cl). (Information provided by the producer).



Number of bottles produced. (Information provided by the producer).



Best drinking periods estimated at time of publishing



Wine type (see following pictograms)



Certification information as communicated by the producer (see following pictograms)

Some of this information may be missing. In this case the producer has decided not to provide the information or has forgotten to do so. In such cases you will see this: NC

Chart of wine certifications



Organic

Nature & Progrès



Biodynamic

Terra Vitis



Being converted to organic

Other certifications



Chart of wine types



Still dry red wine

Dry sparkling red wine



Still dry white wine

Dry sparkling white wine



Still dry rosé wine

Dry sparkling rosé wine



Still dry orange wine

The «F» for a fortified wine



The «S» for a wine with sugar

APPRÉCIATION DES VINS

Des commentaires sur les vins

La Tulipe Rouge privilégie le commentaire des vins, écrit par les dégustateurs, à celui du domaine parce qu'il n'est pas possible – pour l'instant ? – de reproduire le même vin chaque année. La réputation d'un domaine, établie sur l'excellence de sa production mais aussi sur sa régularité, n'est parfois pas suffisante pour garantir la qualité d'un vin. L'exigence toujours plus élevée des amateurs couplée à des conditions de production toujours plus délicates pour le vigneron créent les conditions d'un éternel recommencement à l'origine de notre choix éditorial. C'est enfin le moyen d'éviter tout risque de complaisance pour les habitués du podium et de négligence à l'égard du parfait inconnu qui le serait pour de mauvaises raisons.

Les vins non retenus

Si un vin n'est pas retenu dans notre sélection, un commentaire est rédigé sans ambages à l'attention du producteur pour lui expliquer nos motivations. Il s'agit d'une opération sensible et délicate qui affecte inévitablement le vigneron. Il n'est jamais facile d'entendre et d'admettre la critique, aussi juste soit-elle, car le vigneron consacre une énergie et une émotion considérables dans la production de son vin. C'est pour cela que ce commentaire reste à sa discrétion et n'est pas publié. Parce que nous produisons des guides d'achat, c'est-à-dire des sélections de vins que nous recommandons, il n'est pas utile de mentionner ces vins. Nous n'oublions jamais que derrière chaque vin, il y a une femme ou un homme qui a durement travaillé. Nous essayons, dès que l'occasion se présente, de mettre en avant celle ou celui qui nous a offert un agréable moment de partage. Chaque producteur, chaque année, n'a qu'un essai pour réussir son vin. Il ne s'agit pas d'une recette de cuisine répétée autant de fois que nécessaire, mais d'un seul et unique essai par année. Réserver les critiques négatives au producteur, c'est aussi respecter son travail et en même temps garantir le nôtre en produisant des commentaires justes et désintéressés. La Tulipe Rouge est à ce jour la seule collection de guides au monde à rendre des comptes aux producteurs.

Les critères d'exclusion d'un vin

L'équipe de la Tulipe Rouge est formée et sensibilisée aux principales déviations organoleptiques qui peuvent apparaître dans un vin. En effet, certains défauts ont des conséquences désastreuses sur la qualité d'un vin : perte d'arômes, déséquilibre, asséchance, bouche pâteuse, brûlante, etc.

Ces défauts sont souvent un problème d'ordre esthétique, ils peuvent aussi parfois devenir un problème sanitaire. Entre ces deux pôles se pose un troisième problème, d'ordre philosophique : l'uniformisation du goût. Si l'œnologie moderne, dans sa caricature la plus extrême, tend à cette uniformisation, certains défauts bien connus conduisent irrévérablement à cette même conclusion malheureuse. Ces défauts, nous les connaissons et les combattons en écartant tous les vins dans lesquels nous les détectons. Citons par exemple les brettanomyces (et les phénols volatiles), ces terribles levures, cauchemar du vigneron, qui cumulent tous les défauts si l'on peut dire : esthétique, sanitaire et uniformisation. Le défaut de moisi-bouchon dont l'origine est, bien moins souvent qu'on ne le pense, le bouchon lui-même ; là encore, les conséquences sont multiples et inacceptables pour le consommateur final. D'autres défauts sont plus discutables, car leur concentration et le vin dans lequel ils se trouvent participent quelquefois d'une nouvelle esthétique qu'il faut savoir reconnaître et apprécier. L'oxydation ou le végétal sont des défauts indiscutables d'un point de vue œnologique mais lorsqu'il s'agit de les contextualiser l'affaire devient plus complexe et la dégustation passionnante. Notre slogan "Fine wine pundits, sometimes on the wild side" signifie que l'on peut parfois tomber sous le charme d'un vin à la dérive légère, à l'aspérité pleine de charme, dont le « défaut » devient finalement force esthétique.

Si un vin est sans défaut rédhibitoire, il peut encore être écarté pour des questions de qualité plus subtiles qui font appel entre autres à l'équilibre : un vin trop fluide ou bien un vin trop riche, trop chaleureux, ou bien encore un vin trop boisé, trop extrait, etc. Bref, un vin qui dénote par un manque ou un trop de quelque chose ne peut passer l'épreuve de la dégustation. Ce critère est un critère qualitatif car il est toujours évalué par rapport à d'autres vins de la même catégorie et du même millésime. Cela étant dit, comparaison n'est pas raison, alors nous ajoutons un ultime critère : l'esthétique, qui fait appel au style du vigneron. Parfois, un vin rustique peut avoir un certain charme lié à un fruité généreux ou bien au contraire posséder une forme de fermeté liée par exemple à des tanins un peu serrés, ce qui lui donne un certain « caractère ». Ce critère repose principalement sur l'expérience et une certaine culture du vin des dégustatrices et des dégustateurs de la Tulipe Rouge.

Des vins en bouteille

L'équipe de la Tulipe Rouge ne déguste en principe que des vins en bouteille. Pas d'échantillon prélevé sur cuve ou sur barrique. La raison est simple : nous dégustons ce que le consommateur achète, car il est évident qu'un vin préparé pour une dégustation peut être très différent de celui que l'on retrouve en bouteille, cette différence n'étant pas toujours en faveur du vigneron !

Un guide des millésimes

La Tulipe Rouge ne publie pas de guide des millésimes, car il n'existe pas de région où l'influence climatique est la même pour tous les vigneron. Chaque vigne est sous l'influence d'un méso-climat et des choix viticulturnaux du vigneron.

Mentionner une qualité de millésime c'est faire fi de ces différences, et dans le pire des cas, anéantir tous les efforts du vigneron lorsque celui-ci a réussi à faire un bon vin dans une année déclarée « mauvaise ». Cela étant dit, lors de nos sélections nous tenons compte de l'année pour comparer ce qui est comparable et affiner notre appréciation.

Les certifications viticoles

Faire un guide c'est choisir de défendre une certaine idée du vin. La Tulipe Rouge se concentre exclusivement sur la dégustation dans ce qu'elle a de plus esthétique et culturel. Cela étant dit, nous avons décidé de mentionner certaines certifications viticoles qui nous semblent témoigner d'un engagement à la hauteur des enjeux sanitaires et environnementaux de notre époque. Cette position n'influe en rien notre dégustation, la certification n'entre aucunement en considération lorsqu'il s'agit d'apprécier un vin à l'aveugle. Des pictogrammes dédiés informent le lecteur de la présence d'une certification.

Quels vins dégustés

Les dégustations de la Tulipe Rouge sont ouvertes à tous les vins. Nous n'imposons aucun critère de présélection à l'exception du prix de vente, limité à 20 euros TTC pour cette collection de guides régionaux.

Apogée d'un vin

C'est la période optimale pour déguster un vin. Trop jeune, un vin rouge sera peut-être trop tannique, trop vieux un vin blanc manquera de fraîcheur et de fruit. L'apogée est donné par le dégustateur, sous réserve de bonnes conditions de conservation. Il s'agit d'une estimation de temps durant laquelle le vin a des chances d'atteindre son plein potentiel. Il pourra garder ces conditions durant un certain temps, voir les améliorer sensiblement. Ces indications restent à la discrétion du consommateur final qui, selon ses goûts, préférera la fraîcheur du fruit en début d'apogée ou la patine du temps en fin d'apogée.

Le prix des vins

Les prix TTC (toutes taxes comprises) sont communiqués par le producteur sous forme de fourchette et donnés sous toutes réserves. Si le producteur refuse de communiquer son prix ou oublie de le mentionner, nous indiquons NC.

Édition millésimée

Chaque édition est une page blanche : les vins sélectionnés ont été dégustés l'année qui précède celle indiquée sur la couverture. La Tulipe Rouge remet ainsi tous les ans les compteurs à zéro pour déguster les derniers millésimes en bouteille ou encore à la vente.



OUR METHOD

Our written comments

La Tulipe Rouge has chosen to use descriptions written by independent tasters rather than those written by the producers themselves, for obvious reasons of impartiality, and also because it is not possible, for the time being at least, to produce the same wine each year. A producer's reputation, however excellent and however regular may be the quality of their production, cannot alone guarantee the quality of each wine in every vintage. Wine lovers are increasingly demanding and production conditions are increasingly variable. Together this means that we need to start over each year in order to avoid any form of complicity with renowned producers, or any chance of neglecting emerging ones.

Wines that are rejected

All wines that are rejected during our selection process are commented and the producer receives a copy of these commentaries to explain why their wine has not been selected. This can of course be delicate as it may affect the producer. It is rarely easy for anyone to accept criticism, however justified, and a winemaker devotes much time and energy to his production each year. These comments on rejected wines are therefore not published, neither do we publish a list of the wines concerned as our role is to recommend, not to condemn.

We never forget that behind every wine a man or a woman, as well as their teams, have worked hard. When possible, we try to feature the best of these when they provide pleasure at tasting. Each producer can only succeed or fail every year with each of their wines, and there is no such thing as a reliable recipe for success. Negative comments on a wine are therefore reserved for the producer alone so as to respect his or her work, and also to assure that our comments remain independent and justified. As far as we know, La Tulipe Rouge is the only wine guide to send full comments on all tasted wines to their producers.

Why and how are some wines rejected?

La Tulipe Rouge team is fully trained to be aware of the main defects that may affect a wine. Some of these can have disastrous consequences on the quality of a wine, such as loss of aromas, lack of balance, dry finish on the palate, flat or pasty flavours, burning sensations from alcohol, and so on. Although such defects are usually a purely aesthetic problem, some of them can also engender health issues. Between these two poles one can identify a third one of a more philosophical nature which is the risk of a standardization of tastes.

Whilst an extreme version of modern “clean” oenology can tend to this, certain defects inevitably lead to a similar result and are just as regrettable. We are well aware of these and we systematically eliminate any wine that shows such signs. Prime examples are the yeast strain called *Brettanomyces* and the volatile phenols that often go with them. These deviant yeasts can be a nightmare of winemakers as they can result in all types of defects: aesthetic, sanitary and uniformization! The mouldy-cork defect, whose origin is not always the cork itself, also has multiple consequences that render a wine unacceptable for the consumer. Other defects are more marginal, since their variable levels of concentration in certain wines can be part of those wines’ styles and so must be accepted as such. For example, oxidation or the presence of vegetal aromas are usually considered as defects from a strict oenological point of view, but their presence must be put into context for certain wines as they can also produce excellent results. Our slogan “Fine wine pundits, sometimes on the wild side” signifies that we can be seduced by a wine that is somewhat off the beaten track and whose asperities hold a form of charm. Technical defects can be part of a wine’s character.

Yet even if a wine has no redhibitory defects, it may still be rejected for more subtle considerations as to its relative qualities which include the notion of balance. For example, a wine that is too fluid, too rich, too warm, too oaky, over-extracted or whatever. In other words, a wine that is seriously lacking or else is over-emphasized in some respect will not make the cut when tasted. This is a relative quality judgment as it is always an evaluation conducted in relationship to other wines of the same category and vintage. Comparing is not always sufficient however, so we always add a final criterium which is the aesthetic one and which bears a relationship with that producer’s style. It may happen that a somewhat rustic wine may charm us with its generous fruit, or again have a firm structure through dense tannins: in both cases such a wine may show “character”. This criterium is clearly based on the experience and culture of the tasters of La Tulipe Rouge team.

Only wines that have been bottled

La Tulipe Rouge only tastes wines that have had their final bottling, and never samples taken from tanks or barrels. This is easy to understand: we want to taste exactly the same wines as will be sold to the consumer. A sample that has been specially prepared for a professional tasting session can be quite different from that wine that will find its way into the bottle, and this difference is not always to the consumer’s benefit.

Vintage guide?

La Tulipe Rouge does not offer vintage guides because no region is similar to another, since climatic influences vary considerably, sometimes even on a very local scale. Each vineyard plot exists in a specific meso-climate, and is also influenced by the viticultural options of the owner. To talk about the general quality of a given vintage is to ignore such important factors and may even negate the efforts of certain producers to produce a fine wine in a vintage that some declare to be “poor”. That being said, our selection always takes into account the conditions of a given year to put our selection into context.

Labels and certifications

Producing a guide implies defending a certain ideal for wines. La Tulipe Rouge has chosen to concentrate exclusively on the taste of wines, and on the aesthetic and cultural aspects of this act. Nevertheless, for those who are interested, we have elected to mention certain viticultural certifications which seem to us to imply a form of engagement on the part of producers in the environmental challenge that we all are currently facing. But these considerations in no way influence our blind tastings, as they are unknown to the tasters during their work. Specific pictograms inform the reader of the relevant certifications.

What wines are tasted?

La Tulipe Rouge tastings for these regional guides are open to all wines, provided that these are sold, at the retail level in France, for a maximum of 20 euros, taxes included. This is the sole criterium of preselection, in addition to the fact that the wine must be finally bottled as to be sold.

Wine at its peak

This means the ideal period for drinking a wine. Too young, some red wines may seem over tannic and aggressive; too old, some white wines may lack freshness and fruit flavours. Our tasters indicate an ideal moment for drinking the wines, provided that these have been properly stored. This corresponds to an estimation of the period necessary for the wine in question to reach its full potential. It may well stay at its peak for several years, or even improve in some cases. Such indications should be interpreted by the consumer according to their tastes: some will prefer fresh fruit flavours, others the smoothness and complexity that comes with extra time in the cellar.

Prices

Prices, which are always value added tax inclusive and in France (French retail pricing) have been provided by the producers, usually with a price zone. They should therefore be taken with some precaution and will not be relevant in all markets. In cases where the producer has not given a price, we mention NC (non-communicated).

Vintages and publishing dates

Each edition of these guides will be a fresh page and the wines presented were tasted in the year before that mentioned on the cover. La Tulipe Rouge will start again each year, tasting the latest vintages that have been bottled or those that are still on sale by the producers.



La Vallée de la Loire en chiffres

AOP et IGP de la Vallée de la Loire

51 AOP
6 IGP de la Vallée de Loire

Entreprises viti-vinicoles

3600 vignerons
21 caves coopératives
410 négociants

Tourisme

350 caves touristiques
1000 domaines ouverts au public
1/3 de visiteurs étrangers



53863

hectares cultivés



Principaux cépages

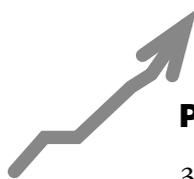
Melon de Bourgogne	Cabernet Franc
Chenin Blanc	Gamay
Sauvignon Blanc	Pinot Noir
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Folle Blanche	Côt
Malvoisie	Grolleau
Pinot Meunier	Pinot Noir
Tressallier	Pineau d'Aunis
Chasselas	Négrette
Romorantin	



Ventes par couleur :

VIN ROUGE 18,2%
VIN BLANC (SEC ET DOUX) 44,2%
VIN ROSÉ 25,2%
VIN EFFERVESCENT 12,4%

Chiffre d'affaires
1,3 milliard d'euros



Production 2018

315 millions de bouteilles.

EXPORT

70 MILLIONS DE BOUTEILLES :
- 25% ÉTATS-UNIS
- 18% ROYAUME-UNI
- 15% ALLEMAGNE
- 10% BELGIQUE

LES SUGGESTIONS DU CHEF

APÉRITIF DINATOIRE OU ENTRÉE

Blanc sec : crevettes sauce cocktail, rillettes de maquereaux, toasts de crabe à l'avocat, calamars à la romaine, gougères au fromage, mezzés, aïoli, blinis au saumon fumé, croquettes de crevettes, mousse d'avocat, asperges au parmesan, etc.

Rosé : charbonnade, croque-monsieur, préfou vendéen, tapas, pâté, jambon serrano, brochettes de poulet, tarte à la tomate, quiché lorraine, tapas, etc.

Rouge léger : tartare de thon rouge, cake salé au fromage, charbonnade, omelette aux cèpes, quiche au fromage, etc.

Blanc liquoreux : toasts au foie gras, verrines de saumon, gyozas, feuilletés au roquefort, œufs brouillés à la truffe, etc.

PLAT PRINCIPAL

Blanc sec : cuisine asiatique, coréenne, curry d'agneau, osso buco de veau, poissons, quenelle de brochet, ris de veau, risotto de poisson, etc.

Rosé : foie de veau, tajine, tarte provençale, cuisine indienne, poulet au citron, etc.

Rouge : bavette de veau, bœuf braisé, cailles rôties ou farcies, chapon, pot-au-feu, tajine d'agneau, tourte forestière, crêpes salées au jambon, etc.

Blanc liquoreux : agneau au curry, foie gras aux pommes, poulet tandoori, tarte au munster, etc.

DESSERT

Blanc sec : morbier, crottin de Chavignol, fromage de chèvre, cancoillotte, camembert pané, panna cotta peu sucrée.

Rosé (cabernet d'Anjou) : crumble framboise, tiramisu à la framboise, fraises, charlotte aux fraises, salade de fruits exotiques, etc.

Blanc liquoreux : crème brûlée, fraisier, ananas aux épices, bavarois, bûche de Noël, crème caramel, crumble aux poires, etc.

Loire Valley in figures

PDO et PGI in Loire Valley

51 PDO
6 PGI Val de Loire

Producers

3600 wineries
21 cooperatives
410 négociants

Tourism

350 touristic cellars
1000 wineries open to the public
33% foreign tourists



53863

hectares cultivated



Main grape varieties

Melon de Bourgogne	Cabernet Franc
Chenin blanc	Gamay
Sauvignon Blanc	Pinot Noir
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Folle Blanche	Côt
Malvoisie	Grolleau
Pinot Meunier	Pinot Noir
Tressallier	Pineau d'Aunis
Chasselas	Négrette
Romorantin	



Sales by colour:

RED 18,2%
WHITE (DRY AND SWEET) 44,2%
ROSÉ 25,2%
SPARKLING 12,4%

Sales
1,3 billion euros



Production 2018

315 millions bottles.

EXPORT

70 MILLION BOTTLES:

- 25% USA
- 18% UK
- 15% GERMANY
- 10% BELGIUM

THE CHEF SUGGESTS

PICNIC, BARBECUE AND FIRST COURSES

Dry whites: cocktail shrimps, filets of mackerel, crab and avocado on toast, calmars in tomato sauce, cheese puffs, mezze, blinis with smoked salmon, shrimp cakes, avocado mousse, asparagus with parmesan, etc.

Rosés: croque-monsieur, welsh rarebit, tapas, serrano ham, chicken brochettes, tomato pie, quiche lorraine, etc.

Light reds: tuna tartare, salty cheese cake, mushroom omelette, cheese pie, etc.

Sweet whites: foie gras on toast, salmon terrine, blue cheeses, etc.

MAIN DISHES

Dry whites: chinese food, korean food, lamb curry, veal osso buco, fish, fish pie, sweetbreads, fish risotto, etc.

Rosés: calves liver, tajines, vegetable pies, indian dishes, chicken with lemon, etc.

Reds: veal cutlets, braised beef, roast quail, capon, pot-au-feu, lamb tajine, mushroom pie, ham pancakes, etc.

Sweet whites: lamb curry, foie gras with apple sauce, chicken tandoori, cheese pie, etc.

DESSERTS & CHEESES

Dry whites: morbier, goat's milk cheese, firm cheeses, camembert, flans with no sugar.

Rosés (cabernet d'Anjou): raspberry crumble, raspberry tiramisu, strawberries with cream, fruit salad, etc.

Sweet whites: crème brûlée, strawberry cream cake, spiced pineapple, Bavarian cream, yule log, crème caramel, pear crumble, etc.

Ampelidae

IGP Val de Loire Alias Cabernet Franc 2019

Beaucoup de caractère et de profondeur pour ce rouge à la trame juteuse et fruitée ; son caractère sapide invite à le réserver à la table, sur une volaille rôtie par exemple ou une canette aux cerises.

Plenty of character and depth to this red wine that is packed with juicy fruit. The sapidity of its flavours destines this for food such as roast poultry or duck with a berry fruit sauce.



<3 ANS



<10 K

8 À 11 €

IGP Val de Loire Fié Gris 2019

Voilà un cépage original marqué au nez par un côté musqué et en bouche, un léger perlant. Une sensation minérale lui donne de la puissance alors que les agrumes viennent rafraîchir l'ensemble. Une découverte !

An unusual variety that shows musc-like aromas on the nose with a spritzzy feel to the palate. It derives power from its firm texture yet with refreshing notes of citrus fruit. This is quite a discovery!



<3 ANS



<10 K

11 À 15 €

IGP Val de Loire Marigny-Neuf Pinot Noir 2019

Voici un pinot noir classique, de toute simplicité, mais joliment plaisant avec ses arômes de fruits rouges frais. Quant au prix, il est très attractif pour le cépage !

A straightforward, classical Pinot Noir, very pleasant with its aromas of fresh red fruit. A very good value for money regarding its price.

*32 rue Alphonse Plault
86170 Neuville-de-Poitou
adv@ampelidae.com*



Quant au prix, il
est très attractif
pour le cépage !

Cave Réal



AOP Côtes-du-Forez
Les Perrières 2020

Souple, épicé, sur les fruits des bois, c'est le gamay dans son plus simple appareil, frais et enjoué que l'on partage volontiers entre amis.

Supple and spicy with aromas of woodland fruit mark this a good, simple and fresh Gamay: One to be shared with friends!

534 chemin des pics Fontvial
42560 Boisset Saint-Priest
cavereal@sfr.fr | www.cavereal.fr
0477766304



<3 ANS



<5 K

8 A 11 €



Cave Verdier Logel



AOP Côtes-du-Forez La Volcanique 2020

Un vin complet et expressif dès le nez, où la cerise, les fruits macérés et quelques fleurs introduisent une bouche soyeuse, pure et remarquablement équilibrée. Dense et toujours délicate dans le déroulé, la matière se livre sans aspérité, avec caractère et une pointe épicée qui anime une finale au toucher singulier. C'est original et c'est bon. On frôle la troisième tulipe.

Full and expressive right from the start, with the nose showing cherry, macerated fruit and a hint of flowers, before a pure, silky and remarkably balanced palate. Whilst dense, this remains delicate and smooth throughout. It has character through a spicy touch that enlivens the finish in an original manner. As good as it is unusual, this gets close to three tulips.

434 rue de la Cote 42130 Marcilly le Chatel
cave.verdierlogel@orange.fr
www.verdier-logel.com
0477974195



Une bouche
soyeuse, pure et
remarquablement
équilibrée.

Château Cassemichère



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine
Cuvée 1601 2018

Mélange réussi de Loire et de Bourgogne, ce vin aux parfums pâtisseries de fruits jaunes et de citron introduit une bouche délicate, ample et salivante qui termine en beauté sur des notes salines. On imagine déjà les fruits de mer voire des poissons à chair fine en entrée. Bon vin.

This shows a successful blend of Loire and Burgundy. Pastry-like aromas combine with stone fruit and lemon, introducing a delicate yet ample palate making one's mouth water and finishing with a fine, salty tang. One can imagine seafood or fine white fish as a first course with this good wine.

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Cuvée l'Unique 2017

Citron, pain grillé et un côté herbes fraîches au nez, il ne manque plus que les huîtres ! En bouche, la fraîcheur est bien là, la matière évolue sur une frame citronnée souple et déliée. On le boit entre bons amis, et à ce prix, on peut prendre deux bouteilles.

Lemon, toast and a touch of fresh herbs on the nose, this calls for oysters! Perfectly crisp on the palate with an elegantly supple and lemony substance. To be shared with good friends and, for this price, one can go for two bottles!

*La Cassemichere 44330 La Chapelle Heukin
contact@chateaucassemichere.fr
0610193837*



<10K 11 À 15 €



<10K 5 À 8 €

Château de Chaintres



AOP Crémant-de-Loire Blanc de Noirs NM

Un crémant tout en gourmandise ; la mûre et la cerise noire joliment soulignées d'une pointe autolytique cacaoitée dansent sur une mousse crémeuse. L'ensemble privilégie la gourmandise à la fraîcheur avec un dosage présent, mais parfaitement intégré qui souligne le fruit. Bien fait.

A most delicious Crémant whose aromas of blackcurrant and cherry are attractively underscored by hints of yeast and chocolate and surrounded by creamy bead. This is more rounded than crisp and the dosage is perceptible yet perfectly integrated and emphasizing the fruit. Well made.

AOP Saumur Dames de Chaintres 2019

Les beaux vins ont souvent une pointe d'originalité, celui-ci n'échappe pas à la règle. Mélange de citron, de chèvrefeuille et de pâtisserie, il possède le volume et la délicatesse d'une crème fouettée associés à la fraîcheur et au fumé d'un chablis. Si la fin de bouche, iodée et persistante, se livre agréablement aujourd'hui, elle promet un beau potentiel de garde. On ne passe pas loin de la perfection.

Fine wines often have an original touch to them and this is no exception. It combines lemon, honeysuckle and pastry on the nose, whilst having the delicate texture and the volume of whipped cream in the mouth, not forgetting the crisp, smoky aspect of a Chablis. The finish is persistent, with hints of iodine and is pleasant today whilst showing promise for the future. This comes close to perfection!



AOP Saumur Les Genêts 2020

Une bouteille bien nommée qui trouve à l'aération des notes fraîches de citron et de zeste que l'on retrouve dans une bouche tonique et cristalline. La finale offre un rebond appétant sur une pointe iodée très salivante. Une douzaine d'huîtres sont à prévoir. On n'est pas loin de la troisième tulipe, surtout à ce prix.

As it opens up, this shows fresh aromas of lemon and lemon peel that continue on the palate in a bright and dynamic vein. The finish shows an appetizing and mouth-watering touch of iodine. Get the oysters ready! We are close to three tulips here and at such a keen price.



AOP Saumur Les Hirondelles 2020

Très apéritif et en même temps suffisamment charnu pour s'inviter à table ! Ces hirondelles annoncent les beaux jours autour de petits fruits rouges acidulés, bien enrobés d'une chair juteuse à souhait. Un vin qui devrait plaire au plus grand nombre !

Aperitif-like in style yet with enough body to continue with food. These swallows (the name of the cuvée) usher in finer weather with their aromas of acidulous red berry fruit and fleshy body. Should please widely!



AOP Saumur-Champigny Les Sables 2019

Un jus de griotte savoureux et bien équilibré, qui s'entiche à l'aération d'une pointe lardée. Un vin facile et prêt à boire que l'on imagine bien volontiers avec de la venaison ou des plats mijotés.

Savoury and well balanced, with aromas of bitter cherries that gain a whiff of bacon when aired. Easy to like and drink, this will go well with venison or stews.



3/5 ANS <20 K 8À11€

AOP Saumur-Champigny Vieilles Vignes 2019

C'est élégant dès le nez, violette, griotte et cassis donnent le ton d'un vin pur, élancé, juteux, aux tanins fins, qui trouve en finale un relief sapide qui nous rappelle le calcaire. C'est un vin de conversation que l'on imagine volontiers sur un gibier aux aïrelles. On peut prévoir quelques bouteilles supplémentaires à oublier dans sa cave.

Elegant from the start, with aromas of violets, bitter cherries and blackcurrants that usher in a pure, elegant and juicy wine with refined tannins. Its sapid finish makes one think of limestone. A conversational wine that would go well with game and a cranberry sauce. One should order some extra bottles for cellaring.



3/5 ANS <20 K 11À15€

54 rue de la Croix de Chaintres
49400 Dampierre sur Loire
Info@chaintres.fr | www.chaintres.fr
0241529054

Château de la Ragotière



IGP Val de Loire
Chardonnay Cœur de Schistes
2019

Sa couleur jaune très clair ne laisse pas percevoir la touche d'évolution qui se mêle à un léger boisé, les agrumes et la pomme rendent la finale à la fois fraîche et ouverte, rendant l'ensemble très agréable.

Its very pale hue gives no indication of its slight touch of evolution together with a hint of oak. Flavours of apple and citrus fruit make the finish lifted and open for a pleasant overall sensation.

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Vallet 2017

Chèvrefeuille, marzipan et citron vert, voilà une introduction originale au cépage melon. Ample, caressante, presque crémée, la bouche se veut séduisante et se livre agréablement. On le boit dès à présent même si une garde moyenne est envisageable.

Honeysuckle, marzipan and lime make for an original introduction to the Melon grape variety. Ample, gentle and almost creamy in texture, the palate is pleasantly seductive. One can drink this now, even if it would keep for a few years.

La Grande Ragotière
44330 La Regrippière
info@freres-couillaud.com



Clos Galerne

AOP Anjou Balade en Chenin 2018

On part volontiers en balade avec ce chenin de compagnie aux parfums généreux d'ananas, de curry et de citron confit. Ample, presque huileuse en texture, riche et pourtant sans sucre, la bouche est très équilibrée, voire stylisée sur des notes zézées en fin de bouche. C'est beau, c'est bon, on prévoit le magnum.

One can easily take a walk with this friendly Chenin and its generous perfumes of pineapple, curry and preserved lemon. Ample and almost oily in texture, rich yet totally dry, the mouth shows perfect balance in a stylish mode with citrus peel showing on the finish. A good, fine wine that calls for a magnum!

AOP Anjou-Villages L'Anjou Noir 2018

Couleur brillante, nez superbe de pureté, tanins effilés, tout cela dans un style ultra gourmand et équilibré, difficile d'être difficile ! Plutôt framboise que cassis en bouche, cet anjou noir est une combinaison réussie de plaisir et de finesse. On est conquis par le style et l'exécution.

Brilliant hue and a superbly pure nose precede refined tannins and a delicious, well-balanced feel to the palate. The flavours are closer to raspberry than to blackcurrant in this red Anjou that combines pleasure with finesse. We love this style and how it has been made.

Lieu dit la parenterie bute de Chaume
49190 Rochefort-sur-Loire
contact@clogalerne.com



<5R 11 À 15 €



<5R 15 À 20 €

Domaine Anthony et David Girard

AOP Sancerre Les Monts Damnés 2020

Une couleur saumon engageante, des notes acidulées et de fruits frais composent ce joli rosé, appréciable dès aujourd'hui.

An attractive salmon-pink hue and acidulous whiffs of fresh fruit shape the profile of this nice rosé that is ready for drinking.

Un vin plein de promesses.

AOP Sancerre Les Monts Damnés 2019

Un vin plein de promesses, ample et généreux, marqué par un végétal noble en finale, que l'on pourra apprécier pleinement dans 2 à 3 ans.

This ample and generous wine is full of promise. It has a refreshing herbal touch to the finish and should be at its best in a couple of years.

*les champions 18300 Menetou Ratel
david.g.18@hotmail.fr*



Domaine Basse-Ville



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Le Verrouille 2018

Pulpeux et tonique, voilà un vin qui réveille les papilles ! Portée par les agrumes et une pointe mentholée, la matière joue la délicatesse et la précision à défaut de puissance. C'est plaisant aujourd'hui, même si l'on pourra attendre quelques années.

Plump and tonic, this certainly awakens the palate! Born on flavours of citrus fruit with a touch of mint, the substance is more delicate and precise than powerful. Pleasant to drink today but one can also be patient for a few years.

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Les Grandes Nouëilles 2018

Les arômes de pêche au sirop et de verveine introduisent une matière déjà épaisse et crémeuse, qui tient en équilibre sur des notes iodées et finement beurrées. C'est agréable et fait pour la table : des filets de sole au beurre devraient trouver un bel écho dans cette bouteille.

Aromas of canned peaches and lemon verbena introduce substance that is expressively creamy, balanced by notes of butter and iodine. Pleasant and well suited to go with a sole meunière for example.

9 La Basse-Ville 44330 La Chapelle-Heulin
bossard@basse-ville.fr
www.domainebasseville.fr
0240067433



< 3/5 ANS



< 20 € 8 à 11 €



< 3/5 ANS



< 20 € 8 à 11 €

Domaine Bonnigal Bodet



AOP Touraine-Amboise Le Buisson 2018

Séduisante combinaison de puissance et de délicatesse, où la force du raisin a été civilisée par un travail d'orfèvre, voilà le buisson ardent version touraine-amboise ! Citron et fleurs évoluent dans une matière dense, ample et caressante pour s'enticher de notes salines et mentholées en finale, c'est maîtrisé sans excès. C'est beau, on aime beaucoup !

A seductive combination between power and delicacy. Its natural power has been civilized by precise craftsmanship in this resplendent Touraine-Amboise. Lemons and flowers float in dense, ample and suave substance, taking on salty and minty accents on the finish. Nicely managed, this is very fine and we love it!

AOP Touraine-Amboise Mont Luma 2016

Du fruit et de la matière, c'est rare d'avoir les deux. Ici, c'est plutôt réussi dans un style structuré, où la mûre, le cassis et la burlat animent une bouche dense, juteuse et limpide. Joliment façonné et presque trop facile à boire.

It is rare to find fruit-forward flavours and strong substance in the same wine. This is successful in its structured style where blackcurrant, blackberry and cherry enliven a dense, juicy and clear-cut palate. Well put together and almost too easy to drink!

17 rue d'Enfer 37530 Limeray
contact@bonnigal-bodet.fr
www.bonnigal-bodet.fr
0247301102



15 À 20 €



15 À 20 €

Domaine Chéreau Carré



AOP Muscadet-Sèvre-Maine Comte Leloup du Château de Chasseloir - Cuvée des Ceps Centenaires 2015

Les ceps centenaires ont parlé ! Entre pralin et citron se glisse une ligne fine et acidulée, qui porte une matière proportionnée et délicate. L'ensemble fait preuve d'élégance dans la construction et se savoure dès à présent sur des poissons en sauce. Joli vin.

This shows the effect of hundred year-old vines! Hazelnut and lemon draw a fine, acidulous line that defines a well-proportioned and delicate substance. This is elegantly constructed and can be enjoyed now with fish in sauce. An attractive wine.

Chasseloir 44690 Saint Fiacre sur Maine
contact@chereau-carre.fr
www.chereau-carre.fr
0240548115



3/5 ANS <10K 11À15€



Domaine Clo

AOP Anjou Chenin Noir 2020

Entre pomme et citron, ce chenin joue la carte apéritive dans un style franc et acidulé très efficace. Son profil fruité et léger devrait convenir au plus grand nombre.

This Chenin hovers between aromas of apple and lemon in a crisp, acidulous style that works well as an aperitif drink. Its light and fruity profile should please a wide audience.

479 Rue des Ardillais 49260 Vaudehney
contact.clo@sfr.fr



<3 ANS

<5 K

11 À 15 €



Domaine Daniel Crochet

AOP Sancerre Plante des Près 2019

Voici une noble expression du sauvignon sur le calcaire de Bué, avec les arômes si caractéristiques de fruits de la passion et de fleurs blanches qui glissent dans une trame pleine d'élégance, avec un grain puissant et de l'ampleur. Un très joli blanc de repas qui pourra également patienter tranquillement.

A noble version of Sauvignon Blanc from the Bué sector of Sancerre. It shows typical aromas of passion fruit and white flowers and an elegant structure that also has amplitude and power. A most attractive white wine, made for food and which will also age well.

*61 rue de venoïze 18300 Bué
daniel-crochet@orange.fr*

Voici une noble
expression du
sauvignon.



< 3 ANS



< 5 K 15 À 20 €

© DOMAINE DANIEL CROCHET



Domaine Daniel Reverdy et Fils



AOP Sancerre
Anthéa 2018

Couleur pâle, arômes de fruits blancs, trame acidulée très classique : voilà un sancerre tout à fait recommandable pour un poisson au four.

A pale hue and aromas of white fruit. The acidulous profile is classical for this good Sancerre that would be a match for baked fish.

Voilà un sancerre tout
à fait
recommandable.

AOP Sancerre
Le Clos de Chaudenay 2019

D'une teinte assez soutenue, ce blanc attire l'attention et la bouche achève de convaincre autour d'une belle fraîcheur avec des tonalités de plantes aromatiques et de tisane sur la finale.

Quite a deep colour draws one's attention and the palate is most convincing with its crisp freshness showing hints of aromatic plants and herb tea on the finish.



AOP Sancerre P'tit Luce 2018

Voici un très joli pinot noir de facture classique, sur les fruits rouges et noirs bien mûrs. Bâti autour d'une bonne structure et de la gourmandise, il ouvre la voie à de beaux accords.

A most attractive Pinot Noir in a classical vein with aromas of ripe red and black fruit. Well structured and with delicious flavours, this will do well at table.

De la
gourmandise.

AOP Sancerre 2020

Ce vin discret, mais parfaitement équilibré demande encore un peu de temps pour se révéler pleinement. Notes d'ananas frais, de pierre à fusil composent déjà une trame prometteuse.

Discreet, yet perfectly in balance, this will need a little time to fully open. The aromas are reminiscent of fresh pineapple and its flinty texture shows a promising structure.

Chaudenay 18300 Verdigny
daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr
www.daniel-reverdy-sancerre.com
0685040035



< 3 ANS



< 5 L

8 À 11 €



< 3 ANS



< 100 L

8 À 11 €

Domaine de Bellevue



AOP Saint-Pourçain
Cuvée Gabrielle 2020

Dans un style très apéritif, les trois cépages se mélangent harmonieusement sans que l'on puisse distinguer l'un de l'autre. C'est bien fait, sur le fruit et prêt à boire. Vin de copains par excellence.

Very much in the aperitif style, its three varieties blend harmoniously to the point where one cannot distinguish each of them. Well made, fruit-forward and ready to drink. Good party wine.

Bellevue 03500 Meillard
ledomaine@saintpourcain-bellevue.fr
www.saintpourcain-bellevue.fr
0470420557

Vin de
copains par
excellence.



<3 ANS 11 À 15 C



Domaine de Dionnet



AOP Menetou-Salon
2020

Un blanc d'apéritif idéal, à petit prix, qui séduit par ses notes de fleurs blanches, son équilibre et son confort de bouche.
An ideal aperitif wine at a low price. It seduces with perfumes of white flowers, good balance and pleasant mouth-feel.

Un blanc d'apéritif idéal.

AOP Menetou-Salon
2019

Générosité et pureté sont les atouts de ce blanc tout en fraîcheur et en notes d'agrumes. Bien vu !
This white wine has generosity and purity on its side with its fresh notes of citrus fruit. Well done!

Dionnet 18510 Menetou Salon
cavecherriernicolas@orange.fr
www.domaine-dionnet.fr
0620144031



Domaine de Flines

IGP Val de Loire
2020

Un vin original à boire sur sa jeunesse, qui surprend d'abord par sa teinte gris-or et sa légère amertume. Pour palais aiguisés avec une cuisine légère...

An original wine to be drunk in its youth. One is at first surprised by its grey-gold tinge and touch of bitterness. For refined palates and lightish dishes.

102 Rue d'Anjou Martigné Briand
49540 Terranjou
domaine.de.flines@wanadoo.fr
0241594278






































































































































































































































































































































Domaine de Fontenay



AOP Touraine-Chenonceaux L'Ingénue 2019

Voilà le sauvignon tel qu'on l'imagine, généreux et frais, fruité, mais pas citrique. Ici, les fruits de la passion et une pointe de verveine citronnée évoluent dans une chair pulpeuse et désaltérante qui gagne en finale quelques notes de sureau rafraîchissantes. C'est simple, mais parfaitement exécuté. On aime.

We appreciated this archetype of Sauvignon Blanc. Expressive and fresh, fruity without too much of a citric feel. Passion fruit and lemon verbena are present along with fullish, mouth-watering substance that finishes with hints of elderflower. Straightforward but well made.

AOP Touraine-Chenonceaux L'Intrépide 2019

Le cassis, facile et glissant. Peu de tanins pour un plaisir direct et sans filtre. C'est réussi et séduisant. Prévoir le magnum si on l'ouvre entre amis.

Blackcurrant in evidence in a smooth style. Light tannins make for an instant pleasure without a filter. Seductive and successful. If you invite some friends, better get a magnum.

3 Fontenay 37150 Bléré
vin@lechateaufontenay.fr
www.lechateaufontenay.fr
0247571274
































































































































































































































































































































Domaine de Fontenille

AOP Pouilly-Fumé 2020

Les arômes de pierre à fusil, de silex signent de toute évidence le terroir de ce vin qui s'avère équilibré et persistant, avec une belle tonalité minérale. Vraiment intéressant, surtout à ce niveau de prix.

Flint-like aromas very likely echo the nature of the soil. The wine is well balanced and persistent with that mineral touch. Really interesting, especially at such a price.



< 3 ANS

< 20 K

5 À 8 €

IGP Val de Loire 2020

Voilà un excellent vin d'apéritif aux notes florales très engageantes, d'acacia et de rose notamment. En bouche, le litchi et les agrumes dominant, rejoints dans une finale tout en élégance. Un beau classique.

Here we have an excellent aperitif style of wine with attractive floral aromas reminiscent of acacia and rose. The palate is dominated by lychees and citrus fruit that come together in a most elegant finish. Fine and classical.



< 3 ANS

< 10 K

5 À 8 €

Fontenille 58150 Tracy sur Loire
earlduchampmena@orange.fr



UNE BRÈVE HISTOIRE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

HERVÉ LALAU

Le plus long fleuve de France est le seul vrai lien entre une ribambelle de régions historiques et de climats juxtaposés. Un long ruban de vignes, qui s'étend du Forez au Pays nantais en passant par le Berry, l'Orléanais, le Blésois, la Touraine et l'Anjou, sans oublier, un peu à l'écart, les Fiefs vendéens, le Haut-Poitou, l'Auvergne, le Bourbonnais et le Limousin. Car à la Loire proprement dite, il faut ajouter ses grands affluents, l'Allier, la Vienne, le Cher, qui ont été autant de voies de transport de grande importance pour le vin, quand les routes étaient soit dangereuses, soit peu carrossables.

Pas une Loire, mais des Loire(s)

À chaque région ses traditions, son histoire particulière ; son encépagement, aussi, qui change quand on passe certaines limites climatiques quasi-imperceptibles. De sa source à son embouchure, on peut d'ailleurs diviser la Loire en 5 bassins, qui correspondent grosso modo à l'implantation d'un ou plusieurs cépages principaux. En amont, le bassin du gamay, au voisinage de la Bourgogne et du Beaujolais; un peu plus en aval, à partir de Pouilly, celui du sauvignon et du pinot noir; du côté d'Orléans, un ménage à trois entre le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier; en Touraine, le sauvignon, le chenin, le gamay et le cabernet franc ; en Anjou, le chenin, le grolleau et le cabernet franc; en Pays Nantais, enfin, le muscadet, alias melon de Bourgogne, et la folle blanche, alias gros plant. Plus perceptibles, sans doute, sont les changements dans la topographie : ce qui n'est d'abord qu'une rivière étroite se fraye un passage à travers le Massif Central, s'élargit après sa rencontre avec l'Allier et devient le Val-de-Loire (sa partie la plus chargée de châteaux... et de vignes), à partir de Sully-sur-Loire ; avant d'entailler le Massif Armoricaïn, à partir d'Angers, pour rejoindre l'Océan dans un large estuaire. Pas étonnant si, au fil du fleuve, on rencontre tant de types de sols, des granites aux schistes en passant par le calcaire, l'argile, la silice...

Fleuve royal

À ces frontières géographiques s'ajoutent les aléas de l'histoire: la production de vins fins dans le cœur de la région, de Sancerre à Nantes, est liée à la présence, du XVe au XVIe siècle, de la cour des rois de France. Une cour itinérante qui, suivant le cours du fleuve ou le remontant, déménage de château en château. Cette noblesse, accompagnée d'une suite nombreuse, apporte une notoriété nouvelle à des vignobles dont bon nombre ont été constitués, comme dans d'autres régions, autour d'abbayes (celles de Bourgueil et de Fontevraud, par exemple). Mais on notera qu'au XIIIe siècle déjà, dans la fameuse Bataille des Vins d'Henri d'Andeli, plusieurs vins de Loire figurent en bonne place, et notamment ceux de Saint-Pourçain, de Montrichard, de Chauvigny, d'Orléans, de Jargeau, de Sancerre, de Buzançais et d'Issoudun. À l'inverse, aucun vignoble ligérien ne figure dans la liste des «excommuniés», des mauvais vins.

Mais chaque zone au sein du vaste ensemble de la Loire y va de son histoire particulière: comme la géologie crée des strates de sols, le temps crée des strates d'époques qui, en Loire, se superposent ou se juxtaposent. Ainsi les vins de Nantes se réclament des Romains. Ceux de Touraine évoquent les Mérovingiens, ou bien Rabelais, qui, rappelons-le, est le premier à nommer le breton (alias cabernet franc), le fiers (alias sauvignon) et le chenin dans ses écrits. Les vigneron de l'Anjou, eux, rendent hommage à Charlemagne qui possédait des vignes à Angers, et surtout aux Plantagenêts qui, devenus rois d'Angleterre au XIIe siècle, exportent les vins de Loire outre-Manche.

À ce propos, notons que le vignoble de Savennières est indissolublement lié à la grande histoire: c'est à la Roche-aux-Moines, en effet, que le roi de France Philippe-Auguste inflige à Jean-Sans-Terre une cuisante défaite, en 1214. Défaite qui stoppe l'expansion des Anglais en France, alors qu'une autre issue leur aurait peut-être ouvert les portes de Paris. Cette bataille est d'ailleurs à l'origine de l'expression «filer à l'anglaise», dont la traduction, outre-Manche, curieusement, est «to take the French leave»...

Qu'il soit destiné au marché français ou à l'exportation, dès le Moyen Âge, le commerce est favorisé par cette grande voie navigable, qui permet de descendre les vins du Berry et du Bourbonnais ou de remonter les vins du Pays Nantais, d'Anjou et de Touraine jusqu'à Orléans, là où la Loire fait un grand coude qui l'approche à une centaine de kilomètres de Paris, capitale à la soif quasi inextinguible.

Par ailleurs, un arrêté du Parlement de Paris de 1577 interdisant aux cabaretiers de se fournir en vin à moins de vingt lieues de la capitale dope la viticulture de l'Orléanais.

Trois cités

Trois cités jouent un rôle majeur dans le développement de l'activité viticole ligérienne, à savoir Nantes, Saumur et Orléans.

Nantes, parce que son port est le débouché naturel des vins de Loire à l'exportation; et attire bon nombre de négociants, notamment hollandais, dès le rattachement de la Bretagne à la France, au XVIe siècle, avec quelques éclipses en fonction des guerres franco-hollandaises. Ces marchands jouent un rôle important auprès des producteurs, pour qu'ils proposent des vins qui voyagent bien, ou qui se prêtent à la distillation. C'est ce que l'on appelle à l'époque «les vins pour la mer».

Saumur est une autre plaque tournante de ces échanges, car les liens sont particulièrement étroits entre la Hollande et le Saumurois, où se trouve une forte communauté protestante.

Plus tournée vers le marché français, Orléans devient un grand centre du commerce viticole dès le Moyen Âge. À la Renaissance on tient ses rouges en haute estime: «de bon goût, vineux, profitables à l'estomach & boyaux» (un hommage à l'époque!), ils «tiennent le premier...rang en bonté & perfection¹», et «emporte le prix par dessus tout le vin français²». Orléans profite de la proximité du marché parisien mais sa renommée est liée aux «bons usages» en matière de viticulture dont le recours à des cépages fins tel l'auvernat, variante du pinot noir. La course aux rendements et l'invasion du médiocre «gros noir» refermera cette belle parenthèse et fera plus tard d'Orléans la capitale du vinaigre...

Au XIX^e siècle, l'avènement du chemin de fer, qui facilite le transport des vins de grande consommation du Midi, porte un coup fatal aux vignobles destinés aux vins de consommation courante, qui ne seront pas replantés. A quelque chose, malheur est bon: après le phylloxéra, la plupart des zones viticoles de la Loire (au moins celles où les vignes n'auront pas carrément disparu) s'orienteront vers la production de vins fins.

Immuable?

Certains vignobles en seront radicalement transformés : on a peine à croire que les cépages blancs étaient minoritaires à Sancerre, et même à Pouilly-sur-Loire, au XIX^e siècle. C'est pourtant avéré. Le sauvignon ne s'est développé dans la région qu'à partir de l'entre-deux-guerres, avec la naissance des appellations. Jusqu'alors, une grande partie des vignes du Centre Loire était dévolue au pinot noir. Honoré de Balzac l'évoque dans *La Muse du Département* (1843): «Le vin forme la principale industrie et le plus considérable commerce du pays, qui possède plusieurs crus de vins généreux, pleins de bouquet, assez semblables aux produits de la Bourgogne, pour qu'à Paris des palais vulgaires s'y trompent.»

Un peu plus tard, au tournant du XX^e siècle, une bonne partie de ce pinot noir alimente la Champagne. Quand celle-ci devient une AOC, avec une aire délimitée, ce débouché se tarit et les vigneron du lieu optent pour un autre cépage déjà présent sur place, le sauvignon. Comme le lit de la Loire a maintes fois changé d'emplacement dans l'histoire, et change encore, de nouvelles îles se créant chaque année, les vins produits dans la région ont souvent varié ; les appellations, à partir de 1936, n'ont fait que figer un instantané du vignoble.

Quant au Sancerre blanc, sans doute un des blancs secs les plus prisés de France, il doit sa faveur, moins à un sigle sur l'étiquette qu'aux efforts des producteurs qui, prenant leurs bouteilles sous le bras, sont allés les présenter, en porte à porte, aux bistrotis parisiens, dans les années 1950.

Pendant que les producteurs de Pouilly, eux, recevaient les automobilistes de retour de la Côte d'Azur, qui faisaient souffler leurs moteurs sur la RN7. Aujourd'hui encore, héritage de ce passé, le Sancerre reste plus présent dans les cafés et les brasseries que le Pouilly.

Les aléas du Muscadet

Autre blanc sec, autre histoire, plus liée à l'exportation: celle du Muscadet. Après avoir patiemment tissé des liens avec le marché britannique, où il était devenu quasi-incontournable, cette appellation a vu ce marché se retourner en quelques mois, avec le gel d'avril 1991. Celui-ci réduit la production des deux tiers. Pour pallier le manque de vin, les stocks des années précédentes sont mis sur le marché mais ils n'ont pas l'heur de plaire à la clientèle, qui se tourne vers d'autres origines. La Nouvelle-Zélande, mais aussi le Picpoul-de-Pinet ou encore les Côtes-de-Gascogne raffent la mise et les prix du Muscadet d'effondrent. Commence alors une lente remontée, qui s'appuie sur une réduction des surfaces de vigne, une baisse de rendements et la mise en valeur des terroirs particuliers. Jusqu'alors assez monolithique, le Muscadet se décline enfin au pluriel avec des crus qui, loin d'être une innovation marketing, sont la reconnaissance de spécificités d'autant plus intéressantes que le cépage muscadet, alias melon, est un formidable révélateur de terroirs.

Grands vins moelleux

On ne peut parler de la Loire sans évoquer une de ses grandes spécialités: les vins doux, notamment botrytisés, dont la production a été fortement encouragée par les négociants hollandais à partir du XVII^e siècle. Ces blancs sont surtout répandus en Touraine (Vouvray, Montlouis) et en Anjou (Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume). Des spécialités connues depuis le Moyen Âge: le Grand Cru Quart-de-Chaume en témoigne, qui doit son nom à une taxe payée en nature par le seigneur du lieu, avec les raisins les plus mûrs des pentes les mieux exposées du Layon. Balzac aussi en parle dans *L'illustre Gaudissart* (1833) : «Ce que vous buvez en ce moment, mon cher et très aimable Monsieur, est un vin de roi, la tête de Vouvray... Monsieur, le vin de Vouvray, bien conservé, c'est un vrai velours.»

Même si le marché des vins moelleux est actuellement moins bien orienté, l'offre ligérienne de ce type de produits reste passionnante et d'un bon rapport qualité prix.

Bulles et rosés

La Loire, ce sont aussi des vins effervescents dont l'origine remonte au Premier Empire. C'est à un Bruxellois, Jean-Baptiste Ackerman, que l'on doit les premières fines bulles de la région: misant sur la bonne acidité des cépages locaux, mais aussi sur les qualités du tuffeau pour le vieillissement des vins, il créa son entreprise de champagnisation à Saumur, et le succès aidant, fit rapidement de nombreux émules. Saumur, mais aussi Vouvray, Montlouis et les Crémants de Loire témoignent du succès de cette activité. L'Anjou s'est également fait une spécialité des rosés tendres, qui, à base de cabernet ou de grolleau, disputent à la Provence la suprématie dans cette couleur. Si le cabernet est présent dans la région depuis au moins la Renaissance, son utilisation aux fins de «rouget», un rosé soutenu avec souvent du sucre résiduel, est beaucoup plus tardive. Elle fait suite, dans un premier temps, au phylloxéra, qui voit l'Anjou replanter bon nombre de vignes de chenin en cabernet franc et en cabernet sauvignon. C'est que ces deux variétés mûrissent plus tôt, comme l'avait déjà fait remarquer l'agronome Pierre-Constant Guillory, qui avait introduit le cabernet-sauvignon à Savennières dès 1847, et qui en distribua des plants. Ce mouvement s'accéléra dans l'entre-deux-guerres, où ce «rouget» devient un incontournable des bistrots – son cousin rouge le Saumur-Champigny suivra bientôt son exemple, après la Deuxième Guerre Mondiale. Notons que le Rosé d'Anjou fait partie des premières AOC reconnues en France, dès 1936.

Aimables rouges de Loire

Comment terminer ce petit tour de Loire sans parler de la riche palette de ses rouges, qu'ils soient issus de pinot noir comme à Sancerre ou Menetou-Salon, de côtes comme à Amboise, de gamay comme en Touraine, de cabernet franc comme à Chinon (un grand rouge, Chinon rien !), Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil ou Saumur?

Pour typés qu'ils puissent être, ces rouges présentent quelques dénominateurs communs : leur buvabilité, leur digestibilité et leur fraîcheur, héritage de leur situation entre nord et sud – la Loire ne constitue-t-elle pas traditionnellement un marqueur climatique pour tous les météorologues?

Nous évoquions le gamay : la grande histoire des cépages, ce sont parfois les petites histoires de famille. Ainsi, le gamay doit sa présence en Touraine à Madame Ida de Monspey, qui, ayant épousé le Comte de Montebise, vint vivre en son château de Monteaux, près de Blois, et y fit planter le cépage de son Beaujolais natal.

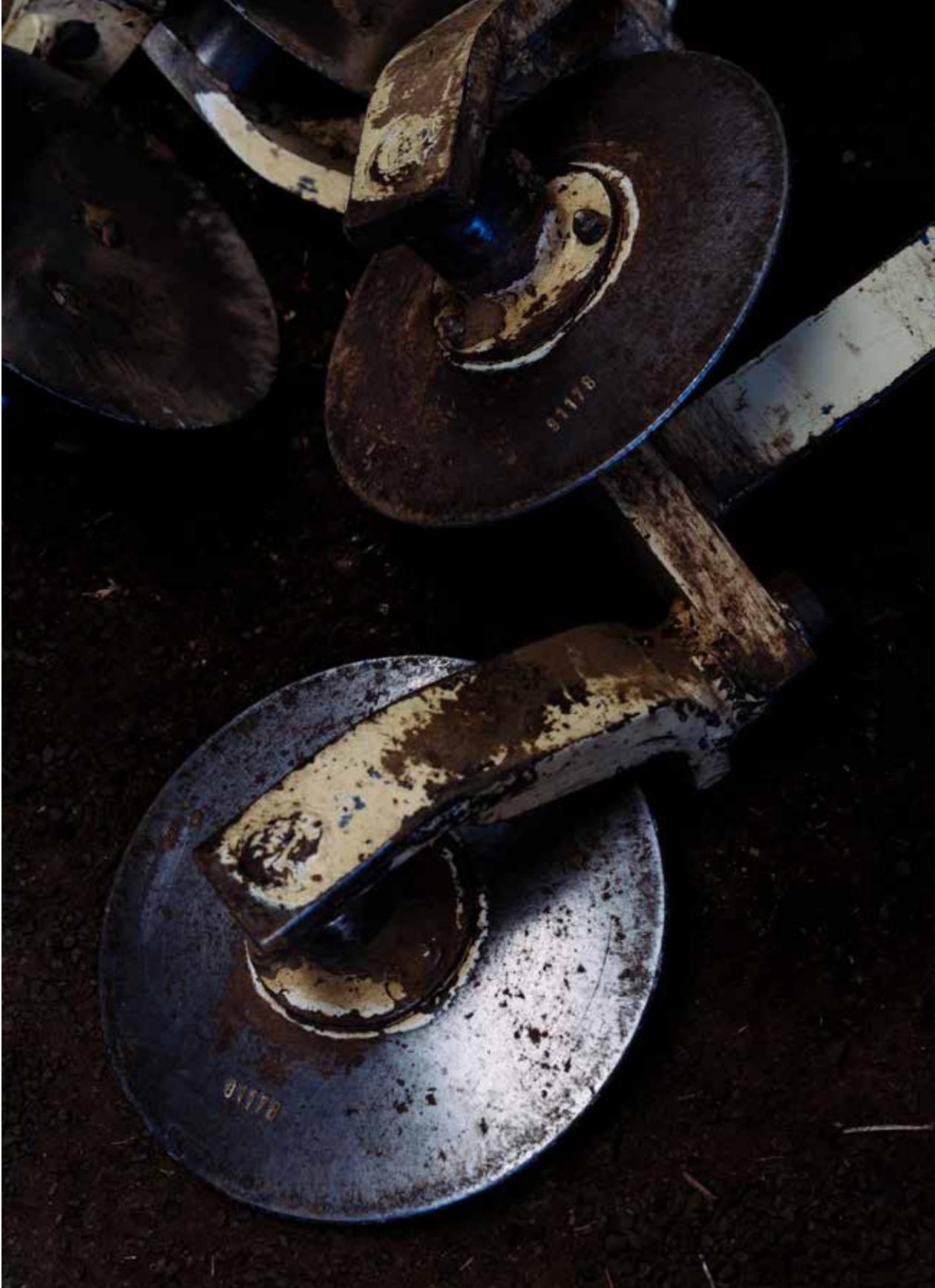
Quant à Saumur et son «champ de feu», (campus igni, étymologie de Champigny), il illustre une vérité de toutes les époques: les meilleurs vins se font souvent sur les coteaux les mieux exposés.

Histoire, littérature, géographie, généalogie... c'est tout un cours auquel nous invite la Loire tout au long du sien. On laissera le dernier mot à un enfant du pays, Jean Carmet : «Les vins de Loire (...) s'expriment sans emphase. À condition qu'on les respecte, ils s'ouvrent pour vous offrir toutes les richesses de leur jardin. Ils aiment vous faire des surprises, vous attaquent quand vous les mâchez, vous embarquent dans leurs arômes, se rappellent à votre mémoire et, sans vous abandonner, tapissent votre palais de fraîcheur et de propreté. Un de mes amis, très célèbre, orfèvre en cabernet franc, converse avec ses flacons. Il leur demande de leurs nouvelles... Comment ont-ils passé l'hiver ? Sont-ils bien là où ils sont ? Il prétend avoir observé qu'une bouteille caractérielle peut très bien refuser de s'offrir en présence d'un malfaisant et retrouver tous ses arômes quand l'intrus a quitté la place ». Si vous passez par Bourgueil, ne vous étonnez pas si la maison natale de l'acteur est devenue la maison des vins de Bourgueil.

Alors, vive la Loire, et que la sélection que nous vous proposons vous fasse voyager au fil de ce fleuve de vins.

1 L'Agriculture et Maison Rustique, Charles Estienne et Jean Liébault, 1564

2 Le Traité du Vin et du Cidre, Julien Le Paulmier, 1588



A SHORT STORY OF LOIRE VALLEY

HERVÉ LALAU

France's longest river is the only real link between a series of regions that surround it, each with their history and climate. Along its course we find a ribbon of vineyards that stretches from the Forez hills in the centre of France to the mouth of the river at Nantes, passing on the way the regions of Berry, Orleans, Blois, Tours and Anjou, not to mention those that lie further afield, such as Fiefs Vendéens, Haut-Poitou, Auvergne, Bourbonnais and Limousin as one must add affluents such as the Allier, Vienne or Cher to the Loire itself. All these rivers, large or small, have served as means of transport for wines at periods when roads were either dangerous or impracticable, and sometimes both.

The Loire is multiple

Each sub-region has its traditions and history, not to mention its grape varieties that vary according to changes in the meso-climate that, at times, are almost imperceptible. From its source to its mouth, the Loire can be divided into five main sectors, each of which more or less coincides with one or more dominant grape varieties. At its highest point, upstream and in an area close to Beaujolais and Burgundy, we find gamay; further downstream we have sauvignon blanc and pinot noir; continuing down around Orleans there is a three-way split between chardonnay, pinot noir and pinot meunier; around Tours, sauvignon blanc, chenin, gamay and cabernet franc share much of the vineyard; around Angers, chenin takes over, accompanied by grolleau and cabernet franc; finally, close to Nantes, we have melon de Bourgogne (or muscadet), as well as folle blanche (aka gros plant).

It is probably easier to pick out the topographic changes along the way. Initially the Loire is a mere stream winding its way through the high ground of the Massif Central, then broadening when it is joined by the Allier, then further down, after Sully-sur-Loire, as the valley takes on the name of Val de Loire, classified by Unesco with its châteaux and vineyards; it then cuts through the Armorican plateau in its southern extremity as from Angers to finally gain the estuary and the Atlantic Ocean. It is therefore hardly a surprise if, along the way, we find all kinds of soil structures and mixtures: granite, slate, limestone, clay and silica, for example.

A Royal River

Together with these not always precise geographical borders we need to include the contingencies of history: the production of quality wines in the central section of the Loire, between Sancerre and Nantes, is very much linked to the presence of French Kings during the 15th and 16th centuries when the court was itinerant, moving from one château to another up and down the Loire.

The numerous royal suites of nobles and intendants increased the reputation of certain vineyards, many of which had been founded by monastic orders around abbeys such as Bourgueil and Fontevraud for instance. It should also be remembered that, back in the 13th century in the famous Bataille des Vins reported by Henri d'Andeli, several Loire wines appeared and were well considered, such as those from Saint-Pourçain, Montrichard, Chauvigny, Orleans, Jargeau, Sancerre, Buzançais and Issoudun. On the other hand, not a single Loire wine appears on the list of the poor wines that were "excommunicated" in this historical document.

Also, each part of this vast ensemble that forms the Loire has its own history: rather as geology accounts for the various types of soil and subsoil formations that are superposed or juxtaposed. The wines from around Nantes talk of the Roman era, those of Touraine evoke the Merovingian age, or, later, the author Rabelais who was the first to name grape varieties that he called "breton" (now known as cabernet franc), fiers (sauvignon) and chenin. Vine-growers in Anjou pay homage to Charlemagne who owned vines near Angers, and especially to the Plantagenet dynasty of English kings who also controlled this part of France during the 12th and 13th centuries, resulting in exports of local wines to England. The vineyard of Savennières has a precise connection to an historical event as it was on the site of La Roche-aux-Moines that troops of the French King Philippe-Auguste thoroughly defeated those of King John (aka John Lackland), thus stalling English expansion in France and barring the route to Paris. This battle also begat the French expression "filer à l'anglaise" (meaning "fleeing like the English"), whose English equivalent is "taking French leave"!

Whether the wines were destined for domestic markets or for export, as from the Middle Ages, trade was facilitated by this broad and navigable river that enabled wines from the upper parts to travel downstream, or those from further downstream to travel upstream to Orleans where the river describes a large curve that takes it to just a hundred kilometres from Paris and its almost unquenchable thirst. What further boosted the production from around Orleans was a local parliamentary decree passed in Paris in 1577 forbidding tavern owners from buying wines produced close to the capital city.

Three important towns

Three major towns have played an important part in the development of Loire wines: Nantes, Saumur et Orléans. Nantes, with its port, provides an ideal exit point for wines destined for export, especially towards Holland, Belgium and Britain. As soon as Brittany was attached to France during the 15th century, Nantes attracted numerous traders, especially from Holland, despite sole ups and downs during wars between the two countries. These merchants played a key role in their demands either for more robust wines that would travel well, or for light ones to be distilled. At the time, such wines were sometimes known as "seaworthy wines".

Saumur was another trading platform, again through links with Holland, and partly because there was an important Protestant community there.

Orleans, being further inland and close to Paris, was naturally more involved with the domestic market. It had become a centre for wine trading as from the Middle Ages. During the Renaissance period, its red wines were esteemed “of good taste, vinous, profitable for the stomach and digestion...they hold first place in goodness and perfection¹⁹” but also “earn the highest prices of all French wines²⁰”. Orleans indeed made the most of the Paris market but its reputation also depended on its good viticultural practices, which included the planting of finer varieties such as auvernat, a local name for pinot noir. Greed, and the ensuing search for higher yielding varieties, were to lead later to widespread planting of the grand noir crossing in the 19th century, which would lead to Orleans becoming the vinegar capital of France!

The arrival of railways during the latter half of the 19th century was to facilitate longer-distance transport of entry-level wines coming from the sunny south and many vineyards less favoured by climate would not be replanted, or only on a reduced scale, after phylloxera had destroyed them. There is always the bright side of the moon, however, and many vineyard areas of the Loire have since concentrated their production on fine wines.

Changes?

Certain vineyards were to change radically. One finds it hard to believe today that white grapes were in a minority around Sancerre and Pouilly-sur-Loire in the 19th century. Sauvignon blanc only developed its hold on these regions between the two World Wars, at the time when appellations were created, whereas pinot noir had previously been in a clear majority. The French author Balzac evoked this in his novel entitled *La Muse du Département* (1843): «Wine is the main industry and the source of commerce in this region, with several growths producing generous wines with full bouquet, quite similar to those of Burgundy to the extent that less educated palates in Paris can be mistaken.” A bit later, at the turn of the century, quite a bit of this pinot noir found its way to Champagne, until the latter became a delimited region and then an appellation with strict controls. With this market loss, wine producers decided to favour another variety already planted locally: the sauvignon blanc. One can draw a parallel between the frequent changes in the course of the river Loire that continues today with new islands emerging each year from its bed, and the modifications in the nature of the region's wines. The creation of appellations, as from 1936, has merely, and temporarily, frozen history in this respect.

As for white Sancerre, this is surely one of France's best-known and popular white wines today. One could sustain that it owes its favourable position as much to the regular efforts of producers who carried their wines from door to door to sell them to the bars and bistros of Paris in the 1950s and 1960s as to the name on its label. On the right bank of the Loire, producers of Pouilly Fumé tended to wait for cars to stop at their door on their ways down south or back north along the then major road, the RN7. As a result, you will find much more Sancerre than Pouilly Fumé in Paris' bistros even today, and to some extent this is also true for exports since wine buyers from other countries usually stopped in Paris on their way to vineyards.

The changing fortunes of Muscadet

Another dry white Loire wine has a very different story that is essentially linked to exporting. Muscadet patiently built a reputation in Great Britain where it became almost a household word. With the severe 1991 frost and an ensuing penury of wine, stocks from previous years were put on the market, not always of sufficient quality, and consumers turned to other white wines: at the entry level these came from Gascony or the Languedoc, whilst this was also the period when sauvignon from New Zealand came into fashion. Prices for Muscadet tumbled dramatically and many vines were ripped out before, recently, these wines slowly began to regain lost credibility due to reduced yields and better wine-making. Muscadet has also introduced a wave of villages (known as crus) whose names now appear on the labels. Indeed, the muscadet grape, also known as melon de Bourgogne, reveals local climate and soil nuances well.

Great sweet wines

One cannot talk of the Loire without evoking another of its specialities: fine sweet white wines, often affected by noble rot. Production of sweet white wines had been encouraged in the region by Dutch merchants as from the 17th century. They are to be found chiefly around Tours (Vouvray, Montlouis) and Angers (Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quart-de-Chaume). Some have been renowned since the Middle Ages, such as the Quart-de-Chaume which takes its name from the fact that the lord of the region took as his due the best and ripest grapes produced by his farmers from the best exposed plots, usually amounting to a quarter (quart in French) of the total crop. Balzac also speaks of such wines in *L'illustre Gaudissart* (1833): «What you are now drinking, my dear and most friendly sir, is a wine fit for kings, the best of Vouvray, well preserved and true velvet.» And even if the market for sweet wines is not what it used to be, those of this type from the Loire are fascinating and excellent value for money.

Sparkling and rosé wines

But the Loire also produces sparkling wines and has been doing so for more than 200 years. It was a Belgian from Brussels, Jean-Baptiste Ackerman, who was the first in the region to produce, on a commercial scale, sparkling wines using second fermentation in bottles. He relied on the good levels of acidity from local grapes, as well as the capacity of underground cellars in chalk soils to age wines well. His success encouraged others to follow suit and several appellations exist as his contemporary inheritors: Crémant de Loire, Saumur, Vouvray and Montlouis.

Anjou has also made a speciality out of off-dry or semi-sweet rosés using cabernet franc or grolleau grapes and which, in some markets, rival the supremacy of Provence in this colour. The cabernet variety has been around here since at least the Renaissance, but its use to produce deeply coloured and often slightly sweet rosés is more recent than that. After the phylloxera crisis, the Anjou region, responding to a growing demand for red wines, replanted a lot of vineyards with cabernets to replace chenin.

The movement accelerated between the two world wars and this style of wine, known locally as “rouget” became a regular feature in bistros. Its deeper red cousin from Saumur Champigny would take over the fashion a bit later, after the Second World War. But the appellation Rosé d’Anjou was one of the earliest to be recognized in France, in 1936.

The friendly red wines of the Loire

We cannot possibly finish this rapid overview without looking at the region’s fine range of red wines, whether they be made from pinot noir, as in Sancerre or Menetou-Salon, côt (aka malbec) as around Amboise, gamay as in Touraine or cabernet franc as in Chinon, Saumur Champigny, Anjou Villages or Bourgueil, for example. Such wines show character and share other characteristics such as being easy-to-drink and having good freshness. This is probably due, to a large extent, to the soft Loire climate that is neither too hot nor too cold and which is also used as a test region for weather experts.

Since we mentioned gamay, we should add that the story of grape varieties is often influenced by families and their relationships. Gamay owes its presence in the Touraine region to Madame Ida de Monspey who, having married the Comte de Montebise, came to live in his château Monteaux, near Blois, and decided to plant gamay from her native Beaujolais in its vineyards.

As for Saumur, its very name derives from the Latin term *campus igni* which signifies “field of fire”, illustrating the well-known phenomenon of the connection between, at least in cooler climates, the best oriented vineyard slopes and the best wines.

History, geography and genealogy all provide background information to help one understand the Loire. But the last words will come from the actor Jean Carmet, who came from the town of Bourgueil: “The wines of the Loire talk softly. Provided that one respects them, they will offer you all the wealth of their garden. They like to surprise you, attacking your palate when you chew on them, then taking you on a journey with their aromas, jogging your memory and then, staying with you, flooding your palate with a shower of crisp freshness. One of my friends, a famous master of the cabernet franc grape, talks to his bottles. He asks them how they are doing. How did the winter treat them? Are they happy where they lie in the cellar? He even pretends that a bottle with a strong character may well refuse to open its aromas if it doesn’t like the person involved and then reveals all when the intruder has gone.” If you ever go to the town of Bourgueil, don’t be surprised to see that the house in which Carmet was born has become the *Maison des Vins de Bourgueil*.

Long live the Loire, and may this selection that we propose here make you travel along this river of wines.

1 *L’Agriculture et Maison Rustique*, Charles Estienne et Jean Liébault, 1564

2 *Le Traité du Vin et du Cidre*, Julien Le Paulmier, 1588



Domaine de la Bergerie

AOP Coteaux-du-Layon Clos de la Bergerie 2018

Joli nez gourmand, évoluant sur l'ananas et la poire confite, qui introduit une bouche généreuse bien tenue jusqu'en finale. On sera bien avisé de le réserver par exemple sur une tarte Tatin.

A deliciously attractive nose showing pineapple and preserved pears precedes a generous palate that remains taut to the finish. It would make sense to serve this with an apple pie.

AOP Anjou-Villages Le Chant du Bois 2017

Dominée par le cassis et la cerise noire, cette dominante de cabernet sauvignon délivre une matière souple, glissante et consensuelle. On passe un bon moment, que l'on soit amateur averti ou simple épïcúrien !

With its main grape Cabernet Sauvignon, this has dominant aromas of blackcurrant and black cherry. It has supple, consensual and suave substance that gives pleasure to all, aficionados or epicureans alike!

Bergerie
49380 Bellevigne-en-Layon
contact@domainebergerie.fr



<20K 11À15€



<20K 11À15€

Domaine de la Garenne

AOP Sancerre Infidèle 2019

Une trame équilibrée et une finale sapide forment un vin que l'on aura plaisir à déguster à l'apéritif ou avec des fromages. Balanced structure and a sapid finish are the main signature features of this wine that will do well as an aperitif or with cheese.

Un caractère agréable.

AOP Sancerre Les Bouffants 2020

Cette cuvée est tout en équilibre et légèreté, parfaitement agrémentée de notes de chèvrefeuille et de pamplemousse qui lui donnent un caractère agréable. Réussie ! This is all about lightness and balance and is perfectly served by aromas of honeysuckle and grapefruit that make for a pleasant character. A success!



<3 ANS <5 K 15 À 20 €



<3 ANS <20 K 11 À 15 €

AOP Sancerre Les Sens de la Garenne 2019

Un sauvignon très classique marqué par le bourgeon de cassis et le buis. Il glisse tout seul, sans amertume, parfait dès l'apéritif.

A very classical Sauvignon showing black-currant buds and box leaves in its aromas. It goes down easily without a trace of bitterness and would be perfect as an aperitif.

Il glisse tout seul.

AOP Sancerre L'Esprit de la Garenne 2018

Voilà un rouge de bonne facture, qui a amorcé sa phase d'évolution, mais joue parfaitement d'une finale dynamique sur la fraîcheur.

A well-made red wine that is beginning to evolve whilst happily retaining a dynamically fresh finish.



<3 ANS



<5 K

15 À 20 €



<3 ANS



<5 K

15 À 20 €

AOP Sancerre L'Esprit de la Garenne 2019

Chair juteuse, trame généreuse cadencée autour d'un fruit intense, de cerise notamment, jamais dénuée de fraîcheur : ce pinot gourmand est à boire ou à garder 3 à 5 ans.

Juicy flesh and generous structure are in phase with intense and fresh fruit flavours, particularly of cherries. This delicious Pinot can be drunk or kept for 3 to 5 years.

Jamais dénuée de fraîcheur.

AOP Sancerre 2019

Démonstration probante et agréable du pinot noir avec ses notes de fruits rouges, de cerise et de kirsch que l'on retrouve au nez comme en bouche.

A conclusively pleasant demonstration that Pinot Noir can produce aromas of cherry and kirsch, both on the nose and the palate.

*1 rue Saint Vincent
18300 Verdigny
contact@sancerrelagarenne.com*



15 À 20 €



11 À 15 €

Domaine de la Taille aux Loups

AOP Montlouis-sur-Loire Clos Michet 2019

Élégant au nez, savoureux en bouche, difficile de trouver des reproches à ce clos michet ! C'est un mélange savoureux de mandarine, de vanille et d'une saveur rafraîchissante que l'on se risque à nommer «calcaire», le tout évoluant dans une matière crémeuse, pleine presque massive, qui s'étire longuement en finale sur des notes zestées. Rien à dire, c'est un beau vin au rapport qualité-prix indécemment.

As elegant on the nose as it is savoury on the palate, it is hard to find fault with this Clos Michet! It shows a delicious blend of mandarines and vanilla with a refreshing feel that evokes limestone in a substance that is intensely creamy. The long finish shows hints of citrus peel. This is a fine wine at what seems an indecently low price.

AOP Bourgueil Le Pied de la Butte 2019

Cassis, feuille de tomate, une certaine fermeté en bouche, pas de doute c'est bien un cabernet franc dans une version légère et facile à boire non sans caractère. Bien fait.

Blackcurrant and tomato leaves go with a firm touch to the palate. Clearly true to the Cabernet Franc grape in a light yet characterful style that is easy to drink. Well made.



15 À 20 €



11 À 15 €

AOP Montlouis-sur-Loire Triple Zéro NM

Triple zéro, c'est ici triple tulipe pour ce merveilleux mousseux aux arômes beurrés de citron et de yaourt à la pêche. Souple, finement acidulé sur les agrumes, c'est une caresse de bulles sans aucune lourdeur, et pour cause, le dosage est inexistant. Un classique qui confirme son statut de référence dans le monde des effervescents.

Triple Zero goes with triple tulips for this marvellous sparkling wine with its aromas of butter, lemon and peach-flavoured yoghurt. Supple, yet with fine acidity of the citrus kind, the bubbles just caress the palate. Totally light, free of any dosage, this regional classic confirms its status as a benchmark amongst sparkling wines.



< 3 ANS
NC 15 À 20€

8 Rue des Aîtres 37270 Montlouis sur Loire
latailleauxloups@jackyblot.fr



© DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

C'est une caresse de bulles.

Domaine de la Tonnellerie



AOP Touraine-Amboise
L'Auguste 2019

Étonnante combinaison d'arômes poivrés et de tomates confites, évoluant dans une matière pulpeuse, pleine, presque rustique. On prend du plaisir, la finale est juteuse et rafraîchissante. Bon vin de copains, à prévoir en magnum.

An amazing aromatic combination of preserved tomatoes and pepper emerge from a plump, full-bodied and somewhat rustic substance. This is enjoyable with its jucily refreshing finish. A good party wine, so better order magnums.

71 rue de Blois 37530 Limeray
vincent.pequin@orange.fr
0688502694



La finale est
juteuse et
rafraîchissante.



Domaine de l'Épineau



AOP Coteaux-du-Giennois Condates 2019

Une main de fer dans un gant de velours. Ce vin puissant s'articule autour d'une trame suave et équilibrée, servie par un fruit rouge confituré avec une légère touche de fougère qui apporte de la fraîcheur.

Iron fist in a velvet glove fits this powerful wine with its suave and well-balanced texture, in phase with red fruit on the jammy side and a hint of gorse that adds a fresher note.

AOP Coteaux-du-Giennois Forcément 2020

Notes discrètes d'abricot, de pâtisserie, rehaussées d'une pointe d'agrumes bienvenue, c'est déjà plaisant et très apéritif. On prend le pari qu'une ou deux années lui feront grand bien. Bon vin et peut-être meilleur si l'on sait attendre un peu.

Discreet notes of apricot and pastry are enlivened by a welcome hint of citrus fruit. Most pleasant, suitable as an aperitif today, but we bet that a couple of years cellaring will do this a world of good. A good wine that could get better with some patience.

5 Allée des Sources - Paillot - 58150 Saint-Martin-Sur-Nohain
earl@domaine-epineau.com
www.domaine-epineau.com
0386225715





Domaine de Reully Denis Jamain

AOP Reully
Les Fossiles 2020

Voilà un rosé très aérien et salivant, ce qui est plutôt rare pour la catégorie. Sa teinte pelure d'oignon, son fruit acidulé forment un ensemble original, mais convaincant, parfaitement maîtrisé et de haute gourmandise.

This is an airy and mouth-watering rosé, somewhat a rarity in its category. A colour of onion skin forms an unusual yet convincing combination with acidulous fruit in a well controlled and delicious ensemble.

*Chemin des Petites Fontaines 36260 Reully
denis-jamain@wanadoo.fr*

Voilà un rosé
très aérien et
salivant.



<3 ANS



NC

11 à 15 €



Domaine Denizot



AOP Sancerre Biorga, Beaux Regards 2018

C'est une explosion de saveurs fruitées, entre confiture de framboise et Mara des Bois, auxquelles se mêlent la cannelle et la vanille. D'une grande concentration, la bouche offre une finale sur les épices qui dynamise l'ensemble.

An explosion of mainly fruit aromas combining raspberries and wild strawberries with touches of cinnamon and vanilla. The palate shows great concentration and the spicy finish adds energy to the overall feeling.



|   <3 ANS  <5K **15 À 20 €**

AOP Sancerre Les Bouffants 2018

Une belle surprise que cette cuvée à laquelle l'élevage sous bois apporte un supplément d'élégance. Doté d'une chair pleine et droite, avec une touche minérale, ce vin magnifique pourra se garder quelques années et s'apprécier sur un poisson cuisiné ou une viande blanche.

This cuvée is a pleasant surprise with its oak ageing adding a touch of elegance. The body is full and upright with a mineral edge to it, and this magnificent wine could age for several more years and be served with baked fish or white meat.



|   <3 ANS  <5K **15 À 20 €**



© DOMAINE DENIZOT

AOP Sancerre 2019

Notes de genêt, de bourgeon de cassis, de pamplemousse frais : cette expression variétale s'équilibre adroitement avec le gras du vin et surtout le crayeux de la finale qui lui apporte un sacré caractère.

Notes of broom, blackcurrant buds and fresh grapefruit give the key to the variety but this also has sufficient richness to balance it and the chalky finish adds plenty of character.

20 route de Sancerre 18300 Verdigny
sancerre@domaine-denizot.com
www.domaine-denizot.com
0682157037

C'est une explosion de saveurs fruitées.



3 ANS | 100% CHAMPAGNE | 11,15 €



Cette bouteille
vaut vraiment le
détour.

Domaine des Béριοles



IGP Val de Loire
La Chabanne 2019

Le pinot noir en dehors de la Bourgogne ? Une évidence lorsqu'on déguste cette chabanne qui fleure bon la griotte et le poivre. La bouche, ample et pure, bien élevée, déroule une sève dense, tannique et saline qui s'étire sur un profil sanguin qui rappellerait presque son cousin le gamay. Étonnante, savoureuse et de qualité supérieure, cette bouteille vaut vraiment le détour.

Can Pinot noir work outside Burgundy? The answer is definitely yes when one tastes this wine with its fine aromas of bitter cherry and pepper. The palate is as pure as it is ample and good maturing has produced a sappy, dense and tannic substance with a salty edge that has a sanguine touch evoking its cousin Gamay. Astonishing, savoury and of top quality, this is not to be missed!



<10K 15 À 20 €

Place de l'église 03500 Cesset
domainedesberioles@gmail.com
www.domainedesberioles.com
0470470915

Domaine des Bessons



AOP Touraine-Amboise Les Silex 2019

Le chenin version apéritive, sur le citron et le berlingot, qui privilégie le fruit à la structure. Une pointe végétale vient animer la finale et apporte un relief bienvenu qui pourra donner du répondant à des entrées de la mer. Prix très doux.

An aperitif style of Chenin that puts fruit before structure with aromas of lemon and boiled sweets. A greenish touch adds contrast to the finish and will help this match with seafood. Keenly priced.



AOP Touraine-Amboise Prestige 2018

On croque littéralement dans les fruits noirs ! Cassis, mûre, pointe de violette se mêlent dans un jus très pur, finement acidulé, qui s'étire sur des tanins fins et bien dosés, voilà un côté qui devrait faire l'unanimité autour de la table !

One has the impression of chewing black fruit! Blackcurrant, blackberry and a hint of violets come together in a pure, finely acidulous juice that wraps around well-judged and fine tannins. This Cot/Malbec will please all those at the table.



113 rue de Blois 37530 Limeray
contact@domainedesbessons.com
www.domainedesbessons.com
0247300910

Domaine des Chasseignes Aurore Dezat et David Girard

AOP Sancerre Les Chasseignes 2018

Ne vous fiez pas à sa teinte assez soutenue, ce vin a conservé une fraîcheur intacte et des saveurs fruitées et florales très agréables. Appréciez-le dès à présent sur un poisson en sauce ou une volaille à la broche.

Don't be fooled by the depth of the colour of this wine which maintains its freshness intact, showing pleasant flavours of fruit and flowers. One can drink this now with fish in sauce or with roasted fowl.

AOP Sancerre 2020

Cette cuvée s'exprime avec simplicité sur des notes d'agrumes qui apportent une belle fraîcheur citronnée à un ensemble très agréable.

Simple, straightforward notes of citrus fruit provide fine, lemony freshness in a very pleasant ensemble.

9 rue de la Chapelle
18300 Sury en Vaux
contact@domainedeschasseignes.com





Domaine des Coteaux Blancs



Vin de France La Brute NM

Voilà un chenin de facture classique, animé de parfums d'ananas et de fruits jaunes. Sans artifice, un brin austère, il reste très agréable, porté par une belle finale saline.

A classically made Chenin with aromas of pineapple and stone fruit. Free of make-up and even slightly austere, it is nonetheless pleasant, born aloft by a finely salty finish.



8 À 11 €

Vin de France Le Bon NM

Ce moelleux d'une élégante finesse, à l'expression discrète, se distingue par ses notes de miel d'acacia et de coing, qui trouvent en bouche une fraîcheur innée liée aux agrumes. À déguster avec une tarte aux fruits de saison ou une salade d'oranges.

This sweet wine is fine and elegant, quite discreet in its expression of acacia-flower honey and quince. The palate shows the freshness of citrus fruit. This would go well with a fruit pie or a salad of oranges.



8 À 11 €

Vin de France Le Truand NM

Une gourmandise de fruits rouges qui recèle, sous sa belle teinte grenat violacé, l'originalité plaisante d'un assemblage opportun de pineau d'Aunis, de grolleau et de gamay. À boire dès aujourd'hui sans hésitation.

Following a fine deep hue with a purple tinge one discovers delicious aromas of red fruit in this blend of Pineau d'Aunis, Grolleau and Gamay. As pleasant as it is original, this is ready for drinking now.

Une gourmandise de fruits rouges.



< 3 ANS



NC 8 À 11 €

IGP Val de Loire 2019

Servi par un nez original aux arômes de biscuit et de bois sec, ce sauvignon retrouve une touche plus conventionnelle en bouche, sur le pamplemousse frais, rendant ainsi l'ensemble agréable.

With its unusual nose of biscuits and dry wood, this Sauvignon becomes more conventional on the palate which shows fresh grapefruit, producing a pleasant experience.



< 3 ANS



> 10 € 5 À 8 €

AOP Rosé de Loire 2020

Plaisir et élégance sont au rendez-vous et composent ce rosé surprenant, au nez fruité légèrement exotique ; la bouche, finement mentholée, s'impose comme une évidence. Un véritable charmeur...

Pleasure and elegance go hand-in-hand in this unusual rosé with its rather exotic fruit aromas. The palate shows a fine minty edge to it and feels as natural as it is charming.

49290 Chalonnes-sur-Loire
infos@coteauxblancs.fr
www.coteauxblancs.fr
0241782797































































































































































































































































































































Domaine des Pierrettes



AOP Touraine
Sens's 2020

Poire, citron vert et citronnelle, voilà un sauvignon à maturité, qui livre une sève dense et tonique, de bonne allonge, qui rebondit en finale sur des notes anisées. Précis et en même temps délicat, voilà un excellent rapport qualité-prix !

Pear, lime and lemon grass show in this mature Sauvignon with its densely sappy and energetic substance that extends into a long finish with hints of aniseed. Precise and delicate, this is also a great buy!

9 Le Meunet 41150 Rilly sur Loire
contact@domainedespierrettes.fr



Domaine des Pothiers



AOP Côte-Roannaise
La Chapelle 2019

Entre pinot et gamay, d'une précision remarquable, ce clos-de-la-chapelle tient toutes les promesses d'un vin fin, longiligne et frais sans jamais tomber dans la dureté des vins parfois trop «étirés». Dense, au fruit intense de griotte et de framboise, ce vin déjà délicieux est aussi construit pour la garde.

With characteristics of both Pinot and Gamay, this Clos-de-laChapelle is remarkable in its precision, fulfilling the promise of a fine wine, long and fresh but without any excessive austerity. The substance is packed with flavours of cherry and raspberry. Delicious now but built for the future.

332 chemin des Pothiers
42155 Villemontais
contact@domainedespothiers.com



Domaine des Tilleuls



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Les Vénérables - Vieilles Vignes 2018

Ce vin est encore très jeune, mais sa trame ferme et citronnée présage d'une belle évolution en bouteille. On pourra le servir à l'apéritif, même si quelques années de garde devraient lui ouvrir le chemin de la table.

Still very young, but the firm, lemony aspect of this will enable it to age well. Could be served as an aperitif, but it will find its place with food after a few years cellaring.

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Vallet 2017

Un vallet épuré, aux effluves citronnés. Le toucher de bouche, délicat et pulpeux, fait écho à une matière fraîche, pleine et suave qui gagne en gourmandise en finale sur des parfums plus généreux de poire. Une pointe iodée en arrière-goût invite à passer à table, ça donne envie !

Pure and precise with wafts of lemon. The texture is both delicate and rounded, echoing fresh and full-bodied substance on the palate. The finish shows added generosity with delicious flavours of pear, whilst a touch of iodine makes this especially inviting at table.

*Les Tilleuls 44330 La Regrippière
contact@domainedestilleuls.fr*








































































































































































































































































































Domaine Désormière

AOP Côte-Roannaise Les Figolets 2019

Rond, délié, sur un fond d'orange sanguine, ce jus de gamay surprend par son juteux et rassure par sa structure. C'est bien fait, on retrouve la burlat dans une finale épicée et presque «minérale». De l'allure.

Rounded and slender with a main aroma of blood orange, this Gamay is surprisingly juicy whilst showing good structure. Well made, showing ripe cherry flavours and adding spices on the finish. Stylish.

AOP Côte-Roannaise Montolivets 2019

Fruit intense et structure élaborée, voilà la combinaison gagnante de ce parcellaire aux parfums de fraise des bois, d'épices et de cerise. La bouche, pleine, étirée sur des tanins fins, s'entiche en finale de menthe poivrée. L'ensemble est très harmonieux, on le boit dès à présent même si une courte garde est envisageable. On frôle la troisième tulipe.

Intensely fruity and elaborate structure make for a winning combination for this wine from a single plot. It has aromas of wild strawberries, cherry and spice and a full body with fine tannins and a minty finish. This is very harmonious and can be tasted now, although cellaring for a while is an option. Close to getting three tulips.



AOP Côte-Roannaise Perdrizière 2019

Léger, au fruit acidulé rappelant la griotte, voilà un vin simple, friand et facile à boire. On prend du plaisir sans se prendre la tête. Bon vin.

Light, with acidulous fruit that reminds one of bitter cherries. This is simple, crisp and ready to drink. Uncomplicated pleasure from a good wine.

Mnt Du Perron 42370 Renaison
contact@domaine-desormiere.com



< 3 ANS



NC 5 À 8 €



On prend du
plaisir sans se
prendre la tête.

Domaine du Colombier



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine L'Envol 2019

Pâte d'amande, beurre frais et citronnelle, pas de doute on est bien sur un muscadet qui a pris son envol et se livre aujourd'hui dans un style pur, équilibré et glissant. On prend du plaisir pour quelques euros seulement.

Almond paste, fresh butter and lemon grass are some signature aromas of a good Muscadet. This shows a pure style, smooth texture with good balance and provides pleasure for just a few euros.

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Vallet 2018

Frais et enlevé, ce vallet livre une matière florale et épicée, parfaitement équilibrée, qui gagne du relief en finale sur une pointe de poivre blanc. Sa structure lui offre de nombreuses possibilités, de l'apéritif à la table si l'on est impatient ; on peut aussi bien choisir la garde si l'on souhaite faire vieillir quelques bouteilles.

Freshly alert, this wine from the Vallet area shows aromas of flowers and spices and has perfect balance. A touch of white pepper on the finish adds contrast. Given its structure, it has numerous options and could be drunk as an aperitif now or kept for a few years.

3 Le Colombier 49230 Tillières
contact@lecolombier.com
www.lecolombier.com
 0241704596





VIN ET ART

THOMAS
MARTIN

Li Bai croyait saisir la lune dans un reflet d'alcool.

L'histoire du vin recouvre en grande partie celle de ses vertus éthyliques. Boisson du lâcher prise, il est très tôt associé à la notion de liberté. Produit à partir de riz en Chine ou en Corée, il est la boisson du lettré comme celle du peuple, toléré voire encouragé chez ceux qui se trouvent sous ou au-delà de l'étiquette sociale. Autour de 1200, le poète Yi Guy-Bo rédige une fascinante Biographie de messire alcool, qui le voit conseiller les plus grands, inspirer les artistes et apaiser le peuple. Il tient une position sociale incontournable, compagnon de joie ou de tristesse, ami des forts et des faibles, différent pour les hommes ou les femmes, nectar ou boisson nutritive selon la richesse, mais aussi tentateur, malin, presque magique. Ses effets altèrent le jugement, par là le contrôle et donc favorisent l'accès à des savoirs supérieurs, portant vers la sagesse. Multiple, il captive le monde de ses contradictions.

Très tôt l'alcool est frappé de tabou ou d'interdit. Chez le peuple aztèque, il ne pouvait être consommé avec excès que passé la cinquantaine, âge alors canonique au-delà duquel les lois des hommes n'opéraient plus. Dionysos, dieu du vin et du théâtre, être exotique venu d'ailleurs pour bousculer les codes, était par essence un dieu d'ivresse. Brisant la frontière du soi et de l'autre, il emporte dans sa thiasse une égale somme de divin et de diablerie. Possédant par nature les mystères alchimiques de la transformation, le vin est la boisson des dieux. On le retrouve en Égypte, offert dans de petits vases Nou de forme ronde, ou en promesse d'opulence dans les grappes des dieux fleuves romains. Acolyte de la beauté, il en est aussi le prétexte. Le cratère grec où il est coupé d'eau, le raton aux formes fantaisistes, les coupes de libation se parent de motifs, non à sa gloire, mais pour participer de son action sociale. Fêtes et hommages s'abreuvent de son essence, si bien que l'on pu croire à l'existence de civilisations du vin.

Au Moyen-Âge, il conserve son image festive et se retrouve en marge des représentations les plus prestigieuses, ornant chapiteaux et enluminures. Déjà très présent dans l'iconographie de l'Ancien Testament, où la vigne évoque luxuriance et fertilité, il est au cœur du mythe chrétien, où il occupe un rôle presque moral. Dans sa pleine et gourmande expression, le vin est associé au Christ par la transsubstantiation. Dégradé, altéré, il est la posca de la crucifixion, l'ordinaire tourné du légionnaire qui brûle comme un vinaigre les plaies de Jésus. Produit dans de nombreuses abbayes, il est le signe d'une prospérité et d'un lien indéfectible avec la terre.

Avec l'évolution de la société, le rôle du vin s'inscrit dans le clivage des rapports de puissance. Outil d'influence et marqueur de réussite, il est un atout incontournable du paraître. L'évolution du goût et le souci accordé à sa qualité rejoint parfois la Grande Histoire. Symbole de toute une région, marque identitaire et outil de promotion - le fameux soft power actuel - il bénéficie de l'attention des plus grands. Le pinot noir, sacré en 1395 par Philippe le Hardi roi des cépages et seul toléré, ou presque, en Bourgogne en est le plus célèbre exemple.

A l'époque moderne, il est l'orgueil des rangs aristocrates. Le Duc de Richélieu, Maréchal de France, est demeuré célèbre pour sa « tisane » prescrite à Louis XV, soit un bon verre de bordeaux tannique, tiré de ses propres vignes, possédant des vertus apaisantes pour les troubles intestinaux. Talleyrand, qui avait fait de sa vie un calcul dans lequel n'entrait « ni l'orgueil ni la gloire » savait se réfugier dans les délices de la bouche et les vins de son domaine bourguignon. Non sans se rassurer du plaisir qu'avait l'empereur Napoléon à le déguster lui-même.

Le vin, compagnon et consolateur du peuple, est aussi, dans ses expressions les plus recherchées, l'égal des plus hautes manifestations du raffinement. Un vignoble joue un rôle similaire à la galerie de tableaux des grands hôtels de l'ancien régime. Facteur de jouissance, il est un produit de luxe dont on se dispute volontiers le panache. Si bien que la question se pose de la place qui lui revient dans le collège des arts.

« L'art différent en cela de la science, recommence à chaque artiste ». Théophile Gautier, 1847

L'histoire de l'art est moins celle de son émergence que de sa conceptualisation. À son origine règne la technè, la maîtrise technique mise au service d'un résultat, dont l'apparence doit le plus souvent satisfaire des impératifs esthétiques. L'artisan répond à des besoins issus d'un groupe social, liés principalement au domaine sacré, et à des commandes, qui détaillent souvent avec précision l'iconographie, la composition, les matériaux ou les couleurs de l'œuvre. Si quelques grands noms témoignent d'une individualisation du processus créatif, les praticiens restent avant tout des ouvriers qualifiés. La culture romaine ne connaît pas de terme pour désigner l'art, et les plus grands sculpteurs grecs furent amenés en Italie à titre d'esclaves. À la fin du Moyen-Âge, l'image se réinvente et se diffuse progressivement à une plus large échelle grâce à l'apparition de la gravure, mais conserve son anonymat.

Ce n'est qu'à la Renaissance que l'artiste émerge et avec lui toute une relecture de son apport au monde. L'anecdote, célèbre, de Charles Quint se levant pour ramasser le pinceau tombé des mains de Titien en constitue le point de bascule privilégié. L'art change de statut mais non de nature. Il reste la manifestation d'un accomplissement, traduit dans et par la matière au travers d'un savoir-faire.

L'apparition de bouleversements sociaux et d'une clientèle nouvelle change le paradigme après la Révolution Française. La bourgeoisie, masse disparate, moins aisée mais plus nombreuse, accélère l'émancipation d'une parole créatrice exaltée dans la différence. Le goût se fait plus horizontal que vertical et donne naissance à toutes les singularités possibles. L'artiste se redéfinit : de génie il devient prophète.

La douleur de l'excès existentiel incarné par les deux guerres mondiales fait s'effondrer les prosélytismes. Chaque créateur se réinvente au nom de lui-même et d'un principe, l'Art, d'autant plus difficile à définir que chacun le pratique selon une acceptation qui lui est propre. Dans une scène contemporaine où tout, ou rien, est potentialité artistique, c'est dans le choix éclairé que se positionne l'amateur et que se forment les discours, dans la richesse et la fragilité des sensibilités.

La question de savoir si le vin est un art est aussi vide de sens que la réponse en est aisément affirmative. Par son impact social, par le rôle accordé au choix et par l'importance d'un savoir-faire, il en recoupe toutes les conditions. Les émotions qu'il provoque et les idées qu'il suggère, son lien avec les autres formes de création lui donnent toute sa légitimité. L'intérêt se situe donc bien plus dans les raisons et la formulation d'un tel questionnement, dans les sujets qu'il mobilise plus que dans sa résolution.

Factuellement le vin demeure un produit de consommation, qui recoupe les aspects majeurs des grandes étapes traversées par l'histoire de l'art. Si des artefacts anciens peuplent aujourd'hui nos musées, c'est grâce à une lecture rétrospective qui vit en eux les marques indiscutables d'un génie plastique et les intégra, selon ses critères propres, dans un champ qui n'était pas leur destination initiale, celui des beaux-arts. Il en est en partie de même pour le vin, qui intègre par-delà son essence cette distinction pour laquelle il possède toutes les qualités.

Éphémère dans ses manifestations, il se réinvente et ne peut se saisir comme objet distinct, tant ses contingences sont nombreuses. La véritable analyse se trouve peut-être à une autre échelle, dans un voyage au cœur du vin lui-même, en compagnie de celui qui lui donne forme et vie, le vigneron.

On ne fait que perdre.

Dans l'esprit du dégustateur romantique, le vin possède de nombreux points communs avec la littérature ou la peinture. Sur la toile ou la feuille blanche de son jus, le vigneron trace les grandes lignes de sa vision. Il esquisse, par son apport dans les différentes étapes d'élaboration, ce qui résumera sa compréhension du produit fini. Macération plus ou moins longue, vendanges entières, fermentation malolactique, chaque étape fonctionne alors comme un ajout sur une trame simple, qui s'étendrait d'un produit liquide neutre vers la synthèse embouteillée d'une démarche. Chaque intervention serait davantage une volonté qu'un choix et tout demeurerait sous contrôle.

Langoisse de la terre, le souci des courbes de maturité, végétale, phénoménique, aromatique, la passion accordée à la vigne, le soin de sa taille et la préservation de ses sols situe bien au-delà de ce simple modelage le travail de l'artisan. Loin des retouches et des ajouts successifs de l'argile, c'est dans le travail du marbre qu'il se retrouve. La taille directe, celle du bois et de la pierre, fait reposer la condition de son résultat sur son matériau initial. Michel-Ange, Puget ou Rodin ne pouvaient libérer les formes de leurs compositions sous la menace d'une veine trop fragile ou d'un changement de nuance dans le blanc marmoréen. Le vigneron, lui, doit excaver son propre bloc, et alors seulement commence son œuvre.

« On ne fait que perdre ». Pour beaucoup, le vin existe déjà dans la grappe même, à l'instant de sa récolte. La longue succession des choix qui conditionnent sa transformation agissent comme des outils de soustraction, qui sélectionnent les parties les plus avantageuses et rythment son apparence finale. On touche alors aux limites de l'alchimie, car nul ne saurait rien produire de grand, de bon et de riche à partir d'une matière faible.

La vendange ne se présente jamais comme une pureté absolue. Sa valeur réside dans une moyenne, dont chaque élément comporte une part de défaut. L'ajustement des courbes ne correspond que très rarement au recoupage des pics optimaux. Dans une tendance générale au réchauffement, les taux de sucres peuvent monter très rapidement. Pour préserver de l'acidité, de la fraîcheur et ne pas dépasser certains taux d'alcool, il faut parfois faire quelques concessions sur les concentrations en tannins ou le profil et l'intensité aromatique. De la contrainte naissent des propositions surprenantes, supérieures en caractère et en cohérence à celles nées dans un cadre plus conventionnel. Les œuvres de Modigliani, sculptées dans des blocs volés sur des chantiers, n'auraient pas cette force sans les mille embuches de leur surgissement, si l'artiste, ivre de fatigue, ne s'était effondré en leur portant le dernier choc.

L'artifice peut venir en renfort des insuffisances initiales. À partir du XIX^{ème} siècle, de nombreux graveurs expérimentent des impressions dont l'encrage ne suit plus seulement les limites strictes du travail de la matrice, mais se libèrent dans des effets, interprétés à chaque tirage. Ce qui était avant tout la recherche d'un nouveau champ plastique devient objet de mode, et les œuvres pallient leurs faiblesses dans le recours à l'artifice. L'apport qualitatif de l'élevage, du contrôle œnologique, voire les ajustements circonstanciés de certains taux, les années les plus compliquées, ne doivent pas faire oublier que la limite est fine avec les excès du boisé, les partis pris levuriens ou l'extraction tannique. Ces deux domaines d'expression posent à leur façon la question de l'existence d'une pureté référentielle, qui guiderait le jugement dans l'appréciation d'une démarche et d'un résultat. Le nombre de facteurs à considérer rend la pertinence même d'une telle approche difficile à défendre. C'est donc sur le terrain de l'authenticité que peut se placer le débat, sans oublier que sur le vin lui-même, seule la dégustation peut faire sens.

La place accordée au concept est sans doute la plus ambiguë et la plus riche de toute l'histoire des arts, dans le rapport étroit qu'elle entretient avec la notion de savoir-faire. Certains mouvements ont fait le choix de privilégier l'un au détriment de l'autre. L'art conceptuel donne à voir l'idée dans son articulation sans la figer dans un objet défini. L'art minimal choisit lui la neutralité de produits manufacturés pour valoriser la position du regardeur. L'art naïf ou l'art brut se défont de la maîtrise technique comme critère de jugement. Pousser ces raisonnements sur le champ de la dégustation, c'est dépasser la richesse du parti pris pour basculer dans une perte de sens. Peut-on saluer la valeur d'un vin à défaut ? Ou au contraire trop technique pour donner à sentir la présence du vigneron derrière la bouteille ?

Retrouver, au-delà des limites supportables, des défauts dans des vins onéreux que ne présentent pas des vins techniques, sans intérêt, ne doit pas faire oublier la multitude d'exemples droits, où le souci de la qualité, sans compromission, a permis de surmonter les écueils soulevés par une pratique engagée. Certains partis pris, radicaux, qui conduisent à l'apparition de déviations fortes ne devraient pas pouvoir se cacher derrière leur supposée authenticité.

La problématique des Brettanomyces* dans les vins trouve un écho révélateur dans la muséologie française du XIX^{ème}. À cette époque, sous l'influence d'un romantisme aux teintes et aux valeurs sombres, de très nombreux tableaux anciens furent revernés pour en assourdir les contrastes et la chaleur. Toutes les toiles s'accordèrent au service d'une idée précise de la Peinture, au détriment de leurs éléments distinctifs. Écoles et artistes passèrent au second plan. Il en va de même avec les faux goûts, quand un pinot noir, une syrah ou un cabernet déviants deviennent un même vin « bretté » ou « phénolé », indifférenciable d'un autre présentant le même défaut. Ces faux signes extérieurs de sincère rusticité ont dans leur standardisation un effet comparable aux excès de bois, aux trop fortes extractions ou aux levures trop aromatiques, qui nivellent par le bas l'expérience de la dégustation.

Si le défaut n'est pas la marque du naturel, la technologie n'est pas l'ennemi de l'artiste. En ajoutant des outils au service de sa démarche, elle lui permet de se libérer, tout en contrôlant l'évolution de ses choix face aux déviations.

Le parallèle du vin avec l'art trouve une de ses limites dans la notion de qualité, peu instinctive dans le champ plastique. Le vigneron doit toujours être aux commandes, toute part d'aléatoire dans son processus doit relever d'une décision. Alors seulement peut-il se projeter au travers de sa création.

Ils couraient nus sous le soleil.

En 1755, la publication par Winckelmann de ses Réflexions sur l'imitation des œuvres grecques en peinture et en sculpture est restée célèbre pour sa lecture en trois stades de l'évolution des arts, de l'archaïsme au classicisme, jusqu'à la décadence. Il serait intéressant d'aborder les périodes de doute d'un vignoble autour de cette dernière notion, en réfléchissant à la mise en place de routines faciles ou d'exagérations dans la maîtrise de certains curseurs. Car il est aisé de se perdre dans la copie incessante de son propre modèle, et les musées comme les caves abondent d'œuvres fades qui ne valent que par leur auteur.

Plus essentielle est l'idée selon laquelle l'art grec n'aurait pu émerger nul par ailleurs. C'est au climat méditerranéen, au relief marqué et difficile tout autant qu'à l'opulence et aux bienfaits du soleil que Winckelmann attribue la nudité des corps et l'obsession de la perfection dans leur rendu. Cette question d'un déterminisme de la terre se pose avec d'autant plus de force dans le vin que le terroir en conditionne largement la qualité et la physiologie.

D'un point de vue factuel, exception faite de progrès technologiques capables de modifier les sols, de renforcer les porte-greffes ou de retracer totalement le profil d'un vin lors de son élaboration, le terrain définit un grand nombre de typicités et d'adéquations, depuis le choix des cépages jusqu'au travail de la vigne.

Le rapport de l'homme à la terre interroge sur leur influence respective. La définition du climat bourguignon lui accorde, au travers également de la tradition, un rôle important dans la constitution d'un vignoble et de sa valeur patrimoniale.

Comme le paysage, le terroir n'a pas d'existence propre. Il ne prend forme que dans le regard - la conscience - de celui qui le vignerone et l'influence en retour. Il serait complexe de définir qui, du vigneron ou du lieu, en détermine réellement les contours. Par-delà la transmission et l'habitude des générations, un vin pourrait-il être autre, si la volonté de ceux qui le font ne s'inscrivait pas dans une filiation ? Existe-t-il une voie, entre le bon sens des usages répétés et le déterminisme factuel du sol, pour un choix totalement indépendant ? L'art nous apprend que tout est histoire. Loin des tables rases, le Beau se magnifie toujours de ses conditions d'émergence. L'histoire des Beaux-arts s'est longtemps interrogée sur la part du Bien dans le Bon, sur le besoin de proposer une œuvre qui soit conforme à des attentes qualitatives. Le déclin progressif de l'idée qu'un concept doive, obligatoirement, se concrétiser dans une forme pose les limites d'un résultat, de sa définition et de son statut. Une démarche peut s'exprimer au-delà d'une finalité, un tableau peut ne pas épuiser le sens que l'artiste a voulu lui communiquer, tout comme une cuvée peut n'être qu'un jalon dans une vision plus large, commencée dans les vignes et poursuivie bien après la dégustation.

Le vin pris comme médium créatif interroge sa nature. Réalité concrète au même titre qu'une photographie, avec laquelle il partage la valeur de trace d'un processus performatif, il s'en éloigne par sa dynamique propre. Une image, une installation existe comme un tout cohérent, intégralement présent au monde à l'instant T de son observation. Un son, une musique, n'existe au contraire que comme un déroulement, une succession dans le temps qui lui permet de se révéler. Martin Heidegger décrit ces phénomènes comme des tempo-objets, dont la délimitation ne se réduit pas à l'espace mais aussi à une durée. La dégustation met parfaitement en pratique cette lecture en déroulé, et sa richesse tient autant à la chronologie des sens, vue, odorat, goût, qu'à l'évolution temporelle propre de chacun d'entre eux.

Le vin est une musique, avec son rythme et ses tonalités propres, sa gamme chromatique, ses nuances et ses contrastes. Comme un art abstrait dialoguant avec les sons, il étend sa palette sur laquelle le vigneron peut jouer pour donner corps à ses envies. Il n'est pas rare d'entendre parler, en termes de couleur, de l'évolution de chaque fût au cours de l'élevage, de l'intensité de chaque cuve selon les choix de vinification. Autant de tubes à mélanger, de timbres sonores à orchestrer.

Comparer le vin à l'art c'est établir une barrière fragile entre les champs d'expression. Dans les vastes salles des musées, au détour d'une place ou dans l'intimité du foyer, les œuvres se dégustent, chacune à leur manière. Pour se souvenir que tout en elles procède d'un choix, nait de la contrainte et témoigne d'un long cheminement créatif comme d'une histoire plus vaste encore, peut-être serait-il bon, parfois, d'inverser nos référentiels, de faire du vin la sagesse gourmande d'une redécouverte des autres arts. Doit-on s'interroger pour savoir si tout art n'est pas un vin, dans la grande ivresse de la découverte et du génie humain ? Là encore, la réponse n'est qu'évidence.

WINE AND ART

THOMAS
MARTIN

Li Bai thought he could capture the moon though it's reflection in a glass of alcohol

The history of wine is to a large extent about its alcoholic effects. As a drink that removes inhibitions it became rapidly associated with the notion of liberty. Produced from rice in China and Korea, it has been shared both by the educated and the working classes and is tolerated and even encouraged by all those tied by social categories, or indeed those who ignored them. Around 1200 AD, the Korean poet Yi Kyubo wrote a fascinating Biography of his lordship alcohol which involved the object of the biography advising the powerful, inspiring artists and comforting the people. Its social position was impregnable since it accompanied both joy and sorrow, befriended the strong and the weak, adapted itself to men or women, was a nectar or a nourishment according to spending power, but could also play the tempter, be cunning and even a bit of a magician. Its effects altered judgment and lifted controls, thus facilitating access to higher levels of knowledge and even wisdom. Its multiple facets captivated the world and its contradictions.

At an early date alcohol also produced taboos and prohibitions. The Aztecs only allowed excessive consumption by those over fifty, then a considerable age past which human laws no longer applied. Dionysos, god of wine and theatre, an exotic creature from elsewhere whose role was to transgress behavioural codes, was essentially a god of inebriation. Breaking down barriers between one person and another, he conveyed with his adepts equal parts of divinity and devilry.

Wine is the drink of the gods because it inherently possesses the alchemical mysteries of transformation. We find it in Ancient Egypt as an offering in small round vases, or as a promise of opulence in the bunches of grapes that adorn the Roman river gods. It is both a companion to and a cause of beauty. The Greek vase called a crater, in which it was diluted with water, and all kinds of other drinking vessels were decorated with images not simply to glorify wine but to place it within a social environment. It was so frequently used in festivities and ceremonies that one could talk about wine civilizations.

Throughout the Middle Ages it retained its festive image and can also be seen in more prestigious representations on capitals, cornices, stained glass windows and illuminations. It played a considerable part in the iconography of the Old Testament, evoking fertility as well as luxuriance. It is also central to Christian mythology where it even plays a moral and mystical part, being associated with transubstantiation and Christ. Debased and altered, it is also the posca of the crucifixion. Produced in most abbeys, it is a sign of prosperity and a link with nature, as well as a foodstuff and an essential part of the Christian ritual.

As society evolved, the role of wine shifted according to the division between areas of power. As a sign of social success and a tool for influence,

it played an essential part in appearances. Changing fashion and tastes, combined with the importance attributed to quality, has at times inserted it in History. As a symbol of specific regions it becomes the promoter of identity and is used by the powerful. The most famous example is the use of wine by the Burgundian dukes, following Philippe le Hardi's decree of 1395 installing pinot noir as the sole grape to be tolerated for red wine in Burgundy.

In the modern era, wine is clearly the pride of the aristocracy. The Duc de Richelieu, Marshall of France, was famous for prescribing what he called a «tisane» (a herb tea) for the King Louis XV: this was in fact a glass of tannic red wine from Bordeaux that came from his own vines and had a calming effect on intestinal disorders. Talleyrand, who considered that his life should be concerned «neither with pride nor with glory» knew very well how to enjoy fine food and wines that came from his own vines in Burgundy, as well as ensuring that Napoleon also had his share. Wine is a companion and a solace to the people while at the same time, in its rarer versions, being able to attain the upper levels of refinement. Owning a vineyard was an attribute similar to having a picture gallery in one's Paris house in pre-revolutionary France. Able to provide pleasure, it was also a luxury produce to be contended for. Which brings us to the place it holds in the field of arts.

« Art, unlike science, starts anew with each fresh artist ». Théophile Gautier, 1847

The history of art is essentially conceptual. Its origins derive from the mastery of techniques aimed at a required result, whose appearance is required to satisfy certain aesthetic considerations. The craftsman responds to requirements that emanate from a social group which was for a long period preoccupied with what was considered sacred. Orders for works were often very precise and could include iconography, composition, colours and materials. Although a few names have remained and bear witness to the importance of individuals in the creative process, most were essentially qualified craftsmen. Ancient Romans had no word for art, and the best Greek sculptors were brought to Italy as slaves. The end of the Middle Ages saw images becoming widely diffused thanks to the invention of engraving, but they remained anonymous.

The figure of the artist only emerged with the Renaissance and this implied a re-evaluation of his role. The celebrated story of Charles Quint picking up Titien's brush illustrates the artist's newly acquired status. But the nature of the artist had not changed, since it remained that of accomplishing a specific task with specific materials, using known and acquired techniques.

After the French Revolution, social upheaval and the emergence of new customers changed the paradigm. That hard-to-define but broad category known as the bourgeoisie, more numerous if less well-heeled than the aristocracy, accelerated the idea of creativity as an expression of differentiation. This led to more diversity, horizontal rather than vertical, and increased individuality: the artist was more prophet than genius. dans la richesse et la fragilité des sensibilités.

Two world wars not only upset the art market but created multiple currents. Artists reinvented themselves as individuals and the very term «Art» became increasingly hard to define since each practitioner applied it on their own terms. In the contemporary art scene, anything or even nothing may be named as art, and it is up to the amateur to make his choice within the multiple options and discourses that are on offer.

To ask whether wine is an art form is as meaningless as the often affirmative answer. In terms of its social impact it ticks most of the boxes. It provokes emotions, it suggests ideas and it has links with some other creative forms: all of this gives wine legitimacy. But one has to interrogate the contents and the manner of the formulation of such a question, and not just its resolution.

Factually speaking, wine is a consumer product that coincides with some major aspects of periods of art history. If our museums are full of artefacts from former times, this is the result of a retrospective interpretation that has construed them as indisputable signs of plastic creativity and has thus integrated them, using its own terms, in a world which was not initially theirs: namely that of fine art. To some extent this is also true of wine which shares certain qualities that allow it to slip into this environment. It is ephemeral by nature and hence constantly re-inventing itself, which makes it hard to define as a distinct object. Perhaps the best way to consider wine is to shift our perspective and follow the product together with the person who gives birth to it, the producer or winemaker.

We can only lose

For a romantically inclined taster, wine can share numerous points with literature or painting. On the canvas or sheet of paper that represents the juice of his grapes, the winemaker sketches out the main lines of his vision. As the various stages of production unfold, he gradually completes his vision of the finished product. Does he ferment whole bunches or de-stem the berries first, how long and in what manner does he macerate with the skins, does he encourage or prevent malo-lactic fermentation? Each stage adds something to what is initially a simple sketch and takes the wine from what might have just been a fairly neutral liquid product to something that is a synthesis of a more elaborate project. Each move is part of a general idea and direction rather than a series of controlled choices.

Taking into consideration the environment and its protection, the ripening patterns, both phenolic and aromatic, the vine and its care are just a part of the craftsman's work. It is not so much about modeling and re-touching a clay sculpture, it is more about carving from a block of marble. Carving, whether it be from wood or stone, conditions the result to a large extent on the raw material. Michaelangelo, Puget or Rodin could not have revealed the forms of their works if there had been a weak vein or a sudden shift in the whiteness of a block of marble. The winemaker must first dig out his own block and only then may he start his work.

«We can only lose». Many consider that wine is already latent in the grapes at the moment of harvest. The long series of choices that is implicit in their transformation can be compared to operations of subtraction that retain the best elements to shape the final object. There is something close to alchemy here since nobody can produce anything good, fine and complex if the raw material is poor.

A grape harvest is never totally pure. Its quality is that of the average of its components, since each ingredient is short of perfection. Making the adjustments rarely signifies only keeping optimal readings. In the context of global warming, sugar levels can rise rapidly. In order to retain acidity, and thus freshness in the wines, and not finish with too much alcohol, one must at times sacrifice levels of tannins or aromatic intensity. Such constraints can engender unusual results that may be more interesting or more coherent than what would have resulted from a more conventional approach. The works of Modigliani, which were carved from blocks stolen from building sites, would not have their power without the obstacles that lay along the route of their production, and if the artist had not pushed himself to exhaustion in carving them

It is true that tricks of the trade can compensate deficiencies. As from the 19th century, numerous engravers experimented with prints where the inking did not just follow what was revealed on the plate, which could thus be reinterpreted on each print run. What began as the research of a new form of expression created a fashion and many works overcame their weaknesses by such tricks. The advantages and improvements of ageing in wood, or of strict enological controls, not to mention various adjustments made to the must or the wine in difficult years should not lead us to forget that there can be a fine line between the right amount and over-doing it, whether in the realm of wood ageing, yeast selection or extraction of tannins. All of this brings us to the philosophical question of whether or not there is an initial state of purity that can serve as a benchmark. The number of factors involved make even the pertinence of such a debate hard to defend. One could centre the debate on the question of authenticity, but never forgetting that, in the case of wine, only its taste has any real sense.

The importance given to concepts is undoubtedly the most ambiguous and the most complex of the history of art, given its relationship to the notion of craftsmanship. Some artistic movements have favoured one over another. Conceptual art produces an idea without giving it a defined form. Minimal art uses the neutrality of manufactured objects to put the beholder in the driving seat. Primitive art removes technical mastery from both the equation and the judgement of the work. For all these reasons, in the case of wine tasting, going beyond bias could result in a loss of bearings. Can one applaud the qualities of a wine that has technical defects? Or those of a technically perfect wine that effaces the presence of the winemaker?

Finding defects in expensive wines that are not technically perfect, provided that they remain drinkable, should not make us ignore those that are clean and upright where an uncompromising approach has enabled the producer to overcome the difficulties inherent in his choices. Certain radical methods that involve a *laissez-faire* approach that opens the door to major aroma and flavour deviations should not hide themselves behind so-called authenticity.

The question of *Brettanomyces** to be found in such wines has an interesting parallel with 19th century museum practices in France. Under the influence of the Romantic movement which favoured dark hues, many older paintings were re-varnished to diminish contrasts and the warmth of colours. All paintings were thus put into line with a certain aesthetic vision, to the detriment of their distinctive character.

Artists and their schools took a back seat. It is rather the same with those off flavours when a pinot noir, a syrah or a cabernet contains «bretts» or some strong phenolic character that makes it indistinguishable from another on account of sharing the same dominant content. Such false signs of what pertains to be authenticity have a similar effect to excessive use of oak, of extraction or of aromatic yeasts. All wines using these to excess can taste very similar.

If being close to nature should not imply being full of defects, then technology is not the enemy of the artist. The use of the right tools liberates the winemaker, helping him to prevent deviation spoil his intentions. Drawing parallels between wine and art finds its limits in the notion of quality. This is hardly instinctive in the case of plastic arts. The winemaker must always be aware and in control and if he allows chance into the process, it must be a calculated decision. Only under these conditions can he claim to be an author.

They ran naked under the sun

In 1755, Winckelmann published a book entitled *Reflections on the imitation of Greek painting and sculpture* that is renowned for its three stage analysis of artistic evolution: from archaism, through classicism to decadence. It might be interesting to consider the difficult periods of a wine region in this light, including the introduction of automatic procedures or the over-emphasis of certain parameters, since one can lose one's way by constantly reproducing the same model. Museums as well as cellars are full of diluted works that only have the worth of their label.

What is more important is the idea that Greek art could not have emerged elsewhere. The Mediterranean climate with its rocky and dramatic landscape that bathes in abundant and beneficial sunshine are the factors that, according to Winckelmann, produced the obsession with giving such perfect form to naked bodies. The predisposition of a particular site is particularly pertinent to the concept of a terroir that conditions the nature and quality of a wine.

As a matter of fact, and setting aside technical progress that enables the modification of soils, the selection of plant material and the reshaping of a wine during its making, the site defines a number of characteristics and interdependencies, such as the choice of grape varieties and the way the vineyard is farmed.

The connections between humans and nature poses the question of mutual influence. The definition of Burgundy's climats attributes to these parcels of land an important role in the construction of a tradition-based wine region and its assets. Just like a landscape, the concept of terroir only exists in the eye - rather in the mind - of the beholder. It is the person who considers it who necessarily influences it, and it would be difficult to define whether the site or he who cultivates it determines its form. Beyond habits engrained over generations and their passing down, could a wine be different if the intentions of its makers did not partake in that filiation? In other words, is there a path, somewhere between the common sense of repeated practices and factual determination of the site, for an entirely free choice? Art teaches us that everything is history.

Far from wiping the slate clean, beauty is always magnified by the context.

The history of Fine Art has constantly questioned the share of «right» in «good», as in the need for works which correspond to expectancies. The gradual decline of the idea that a concept must necessarily take a given shape poses the limits of the end product, its definition and its status. An approach can exist without a finality, and a painting can contain significations other than those intended by the artist. In the same way a particular wine can just represent a step along the road of a broader vision that starts in the vineyard and continues even after it has been tasted.

Taking wine as a creative medium questions its nature. It has concrete reality just like a photograph and also shares the fact that it bears the trace of a process, even if it differs by having its own dynamic. An image or installation exists as an ensemble, presenting itself to the world at a given moment. Sound or music, on the other hand, only exist as a process, a successions of events that require time as a revelation. Martin Heidegger describes such phenomena as tempo-objects, whose contours exist not just in space, but also in time. The act of tasting is a perfect example of this, since its richness owes as much to the chronology of the use of different senses, sight, smell and taste, as to the time spent on each of these.

Wine is a form of music, with its rhythms, tonalities, chromatic ranges, nuances and contrasts. Just as abstract art can evoke sounds, wine uses the range of colours induced by the winemaker to give substance to his intentions. As examples, one can consider the evolution of each barrel during the maturing process or the variable colorations and intensity levels in different tanks according to the winemaking processes. So we have, at the blending stage, different tubes of colour and different sounds to play with.

Comparing wine to art is to establish a fragile barrier between two forms of expression. In the vast spaces of museums, at a street corner or at home, works of art are appreciated according to their nature. In order to remind ourselves that, in each case, they stem from choices made, from certain constraints and a creative journey, not to mention a long history, maybe we should occasionally reverse our references and make wine the delicious and sensible means of discovering other forms of art. Do we need to ask ourselves whether all form of art is not a wine in the great intoxication of discovering human genius? There again, the answer seems obvious.

Domaine du Petit Clocher

AOP Anjou Village Cuvée 26 2018

Ce vin de caractère, puissant, au boisé très marqué, s'affiche autour des notes juvéniles de son élevage, entre vanille, toasté et caramel. Encore serré, il requiert un peu de patience car il en a le potentiel. Retrouvez-le dans 3 à 5 ans.

A powerful wine with plenty of character. The oak is very noticeable with juvenile notes of vanilla, toast and caramel. Still quite taut, it will require some patience but it has potential. Bring it out in 3 to 5 years time.

AOP Anjou Blanc Les Audacieuses 2018

Puissante et généreuse, marquée par les fruits exotiques encadrée par un boisé bien présent, cette cuvée reste empreinte d'une certaine douceur et d'un bon relief accompagnés de beaucoup de fraîcheur tout du long, notamment en finale. Une belle bouteille taillée pour la table.

Generous and powerful with aromas of tropical fruit and noticeable oak. This also has a softer side to it and contrast provided by plenty of freshness throughout, especially on the finish. A fine bottle that will do well at table.



AOP Coteaux-du-Layon Les Perrières 2019

Une belle teinte dorée lumineuse, un nez intense de miel, de fruits exotiques et de notes plus rôties, de champignon frais : voilà l'idée d'un beau liquoreux touché par la grâce et la pourriture noble, le fameux botrytis. La richesse et l'onctuosité au palais confirment cette sensation d'énergie et de complexité que rafraîchit une touche de vivacité. à garder quelques années encore avant de l'apprécier simplement sur une pâte persillée.

A beautifully luminous golden hue and intense aromas of honey, tropical fruit with additional hints of roasting and mushrooms. This is the epitome of a fine sweet wine from noble rot grapes, namely those affected by botrytis. Richly unctuous on the palate, it also confirms the impression of energy that comes from a vivacious finish. One can keep this for a few years and serve it with blue cheese.

AOP Anjou Rouge 2020

La belle teinte grenat, les fruits noirs intenses, la pureté portent cet ensemble impeccable dans une grande gourmandise. Très agréable, précis et délicat, ce rouge finit sur un fruit juteux qui prolonge son plaisir. On ne résiste pas !

A fine garnet hue and intense aromas of black fruit for this impeccably pure and quite delicious wine. Very pleasant now, with precision and delicacy to its flavours, this red wine finishes on a fruity note that extends the pleasure. Irresistible!

*La laiterie 49560 Cléré-sur-Layon
vincent.denis@domainedupetitclocher.fr*



11 À 15 €



8 À 11 €

Domaine Émile Balland



AOP Coteaux-du-Giennois Les Beaux Jours 2020

Un blanc bien construit, rond et légèrement tendre, avec une jolie trame sur les agrumes. Beaux jours ou fin de saison, tout lui va !

A well-made white that is rounded and on the tender side, with attractive citrus fruit aromas. For the summer or mid-seasons, this is adaptable.

Route Nationale 7 45420 Bonny-sur-Loire
emile.balland@orange.fr
www.emileballand.com
0386392651

Domaine Éric Louis



AOP Quincy 2020

De facture classique, mêlant agrumes et fleurs blanches, ce sauvignon pleinement savoureux se dévoile dès aujourd'hui ; inutile de trépigner davantage.

Classic in its style , with its aromas of citrus fruit and white flowers, this savoury Sauvignon is fully open today so there is no point in hanging about!

26 rue de la Mairie 18300 Thauvenay
contact@sancerre-ericlouis.com
www.sancerre-ericlouis.com
0248799146



Domaine Florent Thinon



AOP Côte-Roannaise Le Rouge 2020

Le rouge oui, mais le rouge fin, aux parfums de rose fanée et de groseille, délicat et caressant, juteux et aérien. On déguste une infusion de gamay, sans dilution, avec de l'élégance et une certaine densité. C'est très bon tout simplement, avec style pour un premier millésime... À suivre de près.

This is a very fine red wine with its perfumes of old rose petals and redcurrants. Its texture is delicate and suave, with an infused, juicy and airy feel to the substance. This Gamay is in no way diluted but is refined and elegant, which does not preclude a certain density. Simply excellent and so stylish for a first vintage. This producer is to be followed.

*456 chemin de mayençat
florentthinon@orange.fr
0685037400*



Le rouge
oui, mais le
rouge fin.

Domaine Fournier Père et Fils

AOP Sancerre Les Belles Vignes 2018

Voici un rouge friand et léger, tout en fruits rouges pimpants, très rafraîchissant. N'attendez pas plus longtemps pour l'apprécier !

A delicate and light red wine with sharp and refreshing aromas of red berry fruit. Don't wait too long for this!

Voici un rouge
friand et léger.

AOP Sancerre Les Belles Vignes 2020

Ce très joli vin présente une belle harmonie, mêlant notes florales (rose, genêt) et d'agrumes. La bouche est crémeuse, avec un gras tapissant, et finit sur une fraîcheur mentholée. Idéal avec un poisson cuisiné.

A most attractive and harmonious wine with its accents of flowers such as rose and gorse, together with citrus fruit. The palate has a creamy texture that coats the tongue, finishing with minty freshness. This will go well with cooked fish.



AOP Pouilly-Fumé Les Deux Cailloux 2020

La jeune garde, mais déjà toute la promesse d'un sauvignon acidulé et frais, marqué par les agrumes et le genêt. Réussi.

A young and promising producer with this crisply acidulous Sauvignon and its aromas of citrus fruit and broom. Clearly a success!

*7 Route de la Garenne
18300 Verdigny
norvan@fournier-pere-fils.com*



< 3 ANS



>100 K

15 À 20 €



Domaine Fraiseau-Leclerc



AOP Menetou-Salon Cuvée 3 Frères 2019

Vin épicé, aux accents mellifères qui s'habille avec gourmandise d'un toucher velouté caressant, parfaitement équilibré par une acidité proportionnée. C'est original et séduisant, on passe un bon moment dès à présent.

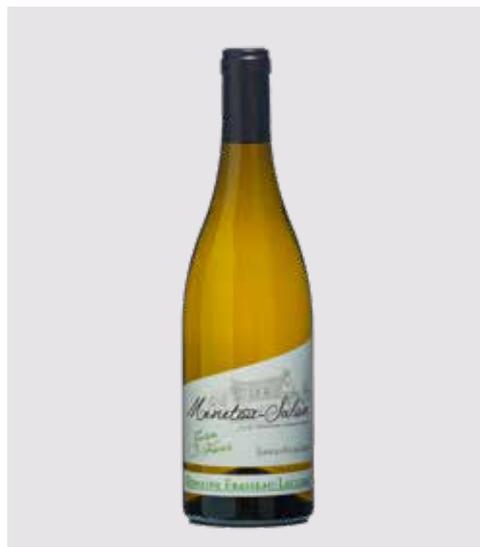
Deliciously spicy aromas with touches of honey rise from the velvety substance of this wine that is balanced by proportional acidity. Seductive and original, this is pleasant to drink now.

AOP Menetou-Salon Cuvée 3 Frères 2019

Le boisé ne masque ni la cerise ni la fraise et joue parfaitement la carte de la séduction. La structure un brin tannique et les épices portent une bonne puissance qui confère à ce joli pinot une garde de quelques années.

Cherry and strawberry aromas come through those from the oak, making for a seductive bouquet. The structure shows firmish tannins and the power is there also with spicy flavours that will ensure good cellaring for a few years.

Un toucher
velouté caressant.

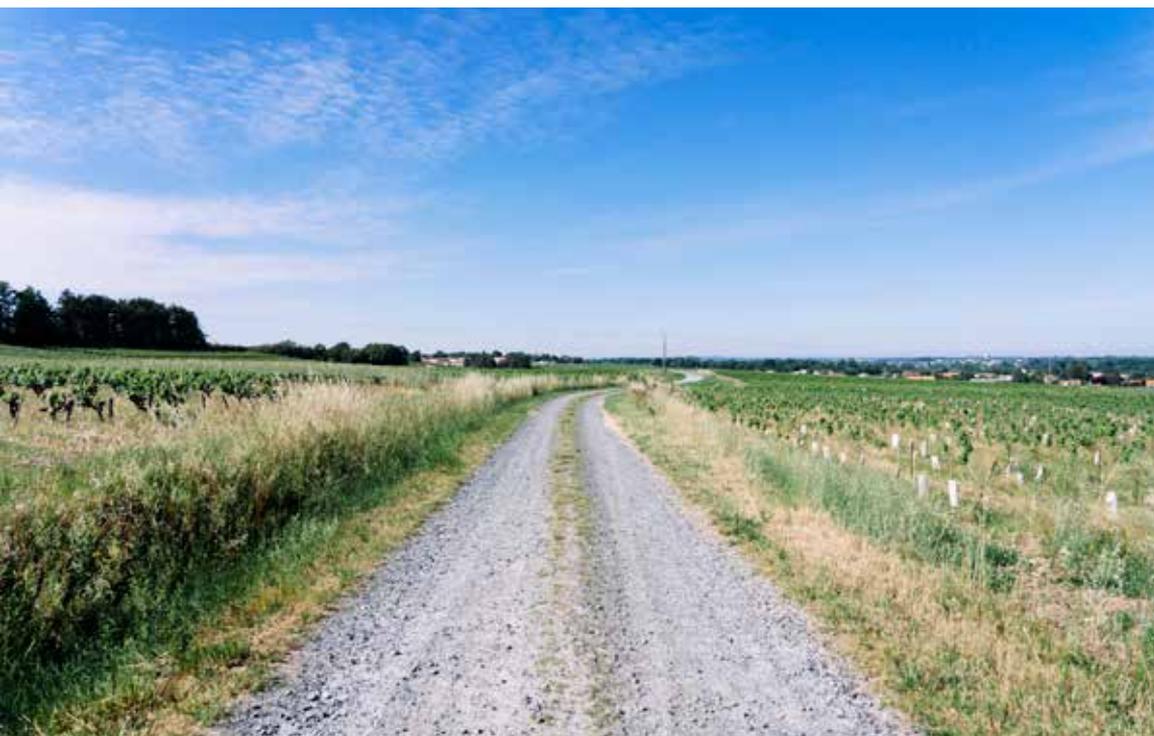


AOP Menetou-Salon 2020

Voilà un blanc généreux, porté par un bon gras et de l'intensité. Une cuvée à réserver à un poisson de lac ou une volaille à la crème.

A generous white wine that has richness and intensity. To be kept for a fine soft-water fish or poultry in a cream sauce.

3 rue du chat 18510 Menetou-Salon
cave.fraiseau.leclerc@orange.fr
www.cavefraiseau-leclerc.com
0666823002



VIN ET VALEUR

THOMAS
MARTIN

À la fin d'un de ses romans, l'écrivain coréen Kim Young-Ha envoie son héros, fatigué des épreuves qu'il vient de lui infliger, acheter une bouteille de Château Ausone dans un supermarché. En aurait-elle été moins bonne ?

Questionner la valeur d'un vin, c'est s'engager bien au-delà du seul rapport qualité prix dans un voyage au cœur des mécanismes à l'origine de sa naissance, de sa dégustation et de sa reconnaissance. Il existe des raisons du vin, comme Jaqueline Lichtenstein définissait les raisons de l'art, une rencontre de l'envie et de la nécessité, balancée par l'image. Aucun discours ni aucun chiffre ne pourront s'extraire pour s'établir sans tricherie en barème exclusif. Il faut ainsi accepter le flou non artistique d'entrées multiples, qui toutes participent du portrait du vin honnête, d'un consensus au-dessus duquel s'amorce la force transversale de l'émotion. C'est aussi faire le choix de quitter l'analyse exhaustive pour un recul plus sage, loin des risques partisans de l'enthousiasme.

Faire le choix d'une bouteille plutôt qu'une autre, c'est accepter le fil d'une histoire plus ou moins longue, authentique ou trompeuse, sincère ou artificielle pour en devenir acteur à son tour. Aucune approche théorique ne peut se développer sans intégrer cette notion de rencontre. Pour penser le vin, il faut avant tout le comprendre, jusque dans la trivialité apparente de ses contraintes matérielles, de ses dérives et de ses défauts. Tradition, image, concept ou qualité sont autant de forces polarisantes qui orientent l'amateur et forgent sa philosophie. Il devient essentiel de situer le niveau de contingence d'un sujet aussi vaste et de comprendre, avec l'apparente facilité d'un survol, la nature de ce qu'il est, de ce qui s'offre à nous à l'amorce de toute réflexion.

Le premier surgissement du vin est social. Populaire, bon marché, il compléterait l'ordinaire, s'associant à la soif, à la fête et au réconfort. Considéré comme un produit de luxe, il ferait partie du grand appareil des raffinements de bouche, participant du décorum de l'excellence, scellant le club fermé des gens de haute considération. Les tables de restaurants étoilés, le Champagne de James Bond, les grands mythes bourguignons participent de cette image générale, parfois trompeuse et un peu élitiste, à laquelle l'argent seul servirait de passe-droit. La réalité est plus complexe et la première richesse du vin, la multitude et le renouveau constant de ses manifestations, relative toute catégorisation.

Comme pour tout autre produit de consommation, le prix d'une bouteille repose avant tout sur la loi de l'offre et de la demande, dont la stabilité est tout illusoire. Les modes, les fluctuations des attentes du consommateur comme l'impermanence qualitative en modifient constamment les critères. L'exemple donné par la revalorisation de certains vignobles, parfois dans le temps très court d'une à deux décennies, n'est pas sans rappeler à l'acheteur l'absurde sophisme de l'âne : un âne bon marché est rare, tout ce qui est rare est cher, un âne bon marché est donc cher. L'appétence des investisseurs, comme des consommateurs, pour des profils et des origines nouvelles encourage une fluctuation qui peut facilement s'inscrire à la hausse, remodelant ainsi les raisons même d'un intérêt premier motivé.

par l'équilibre entre un profil de vin et le prix demandé. Encore reste-t-il à en comprendre les raisons.

Ce qui est rare est cher [...]

La rareté seule, bien sûr, n'explique pas tout. Telle parcelle, telles vieilles vignes qui ne produiraient que tous les quatre ans, telles conditions de botrytis, tel accident ayant conduit à une belle concentration, les arguments sont nombreux pour lier la qualité à une offre réduite. Les deux ne fonctionnent pourtant que si l'homme les réunit, et son importance force à admettre l'évidence factuelle, qui voit certains très grands vins, associés à des prix très élevés, être produits à plusieurs centaines de milliers de bouteilles.

Modes et image

Les choix parfois discutables de grandes régions historiques ont pu conduire à des rejets massifs. Répétition de formules, accentuation trop nette de caractéristiques précises, bois, rondeur, fruit, ont entraîné une lassitude du consommateur. Le cas récent du « Bordeaux bashing », qui frappe un des principaux ambassadeurs internationaux du paysage vinicole français, pose le problème avec d'autant plus de force que la qualité des vins est moins évoquée que des effets de mode. Par-delà les questions socio-philosophiques multiples qui se posent autour des fluctuations du goût, de la temporalité ou de l'historicité d'un jugement de valeur et de l'existence, ou non, de critères universels des limites du champ d'appréciation, c'est avant tout le statut du vin qui se trouve ébranlé.

Avec Bordeaux, c'est une image de l'excellence qui vacille, celle du château, des grandes bouteilles, du vin de garde, du charme un peu conservateur d'une stabilité de force tranquille. S'est-il toujours trompé ? S'est-il dégradé ? La qualité bordelaise peut-elle revenir ? Non, bien sûr, car elle n'est jamais totalement partie et c'est bien au consommateur de faire son grand retour. Nouvelle époque, nouvelles attentes, nouveau départ, chaque instant qui passe retrace les lignes de contours du désirable.

Risques confidentiels

Longtemps, la notoriété a porté la demande. A la quantité parfois très faible de vin produit, se substituait la renommée des domaines qui palliaient par leur réputation leur faible présence matérielle. Les tendances actuelles montrent pourtant les signes d'un changement assez radical des liens entre ces critères. Dans le trio commercial de la qualité, de l'image et de la rareté, c'est aujourd'hui à ce dernier aspect que s'attachent certains consommateurs en quête de découverte, au point d'en faire la condition des deux autres. Le temps est à l'intimisme, au règne du « petit » sympathique, accessible et tellement humain, à ce que d'autres n'ont pas vu, ou pas su.

Le célèbre « buveur d'étiquette », l'amateur de noms pour qui cher est bon, est aujourd'hui rejoint par le curieux confidentiel, le coureur d'inédit, l'enthousiaste des profondeurs typiques. La rareté est pour lui la promesse d'une surprise, positive, sans doute, puisque nouvelle. Ces deux amis ne savent pas, dans leur défiance respective, à quel point ils peuvent se retrouver sur le terrain des apparences, dans quelle mesure plaisirs et déconvenues ne sont pas les leurs.

[...] un âne bon marché est rare [...]

L'empreinte conceptuelle

Des écoles naissent du vivier des hors chemins et les tendances plus ou moins récentes des vins à label posent la question du moyen et de la finalité. Une bouteille labellisée Bio, par exemple, n'a pas de raison particulière d'être meilleure gustativement qu'une autre produite en agriculture raisonnée. Son intérêt repose avant tout dans la préservation des sols, de l'environnement qui, parfois et sur le long terme, peut avoir un impact qualitatif mesurable. Encore faut-il alors se prémunir des effets de bord de certains traitements naturels, qui mal dosés saturent tout aussi sûrement les sols. La biodynamie de Rudolph Steiner, dont les effets théoriques sont aussi délicats à apprécier qu'à mesurer, trouve, elle, son bénéfice le plus indiscutable dans l'attention extrême que le vigneron doit alors porter à la vigne. Difficile, donc, d'intégrer ces critères à l'établissement d'un barème qualitatif sensoriel sans y transposer préalablement ses attentes.

Transparence et discours

La possibilité de valoriser ces efforts en transparence vis-à-vis du consommateur a conduit à la mise en place d'organismes de contrôle dont le satisfecit orne les bouteilles qui suivent leur cahier des charges. Cet argument vertueux tout autant que commercial ne doit pas faire oublier que nombre de domaines parmi les plus qualitatifs ont adopté, parfois depuis très longtemps, ces modes de production sans en faire la publicité, les considérant avec pertinence comme des outils, techniques ou philosophiques, au service d'un processus global. À l'inverse, il n'est pas rare d'entendre des vignerons se vanter trop opportunément d'une adhésion partielle à ces principes, se limitant à certains aspects, non contraignants, redéfinis pour la circonstance. S'il est toujours bénéfique de savoir prendre le meilleur où il se trouve, le degré de dénaturation appliqué peut parfois se mâtinier de ridicule...

Le risque de l'étendard

Une démarche ne doit jamais déboucher sur une reconnaissance de marque. Il est dommageable de ranger le vin dans des cadres exclusifs de consommation. Se concentrer uniquement sur un cépage, ou une appellation, comme un gage de satisfaction, ou sur un label ne peut profiter au produit sur le long terme. Le risque du vin à concept, qui repose entièrement sur l'articulation d'une démarche au détriment du plaisir des sens, naît bien souvent d'un manque de référentiels de la part du consommateur et du discours militant de certains producteurs. Poussé à l'extrême, le développement récent et opportuniste des offres véganes entre autres, dont la réalité consiste avant tout à privilégier l'homme, ou la motorisation, au cheval et aux boeufs et à ne pas coller à l'œuf avant filtration a de quoi laisser songeur.

Importance de la démarche

La difficulté rencontrée dans l'élaboration d'un vin dit « nature », sans sulfite, est comparable en exigence et en savoir-faire aux manifestations les plus hautes de l'art vinicole, tant le soufre est presque irremplaçable dans plusieurs étapes clés de la vinification. Il est insupportable de voir se retrancher derrière cette recherche d'excellence des liquides imbuables, altérés, saturés de perturbations organoleptiques, ressuscitant parfois même des défauts jusque-là compilés uniquement dans les livres d'histoire de l'œnologie. La redécouverte de l'expression du fruit, le changement radical d'approche dans les champs gustatifs fait pourtant de ses meilleurs ambassadeurs les défenseurs nobles d'un renouveau bienvenu, non pas opposé radicalement aux approches conventionnelles mais porteur d'un autre regard.

[...] un âne bon marché est cher.

Socle qualitatif du vin

L'orthodoxie du vin serait à écrire dans ses pages les plus tristes. Il est impossible d'en donner les critères et seule la dégustation fait loi dans la définition des limites du bon. Établir une hiérarchie dans le rapport qualité prix des vins est risqué, tant les facteurs à considérer sont nombreux et les marges subjectives importantes. Une chose pouvant être tout autant définie par ce qu'elle est que par ce qu'elle n'est pas, il est pourtant possible de lister ce qui dégrade la valeur d'un vin. Les dérives sanitaires étant encadrées par la loi et les normes par les appellations, demeurent les altérations œnologiques majeures et les marques non discutables de la mauvaise façon : verdeur fluo des tannins, amyliisme « Arlequin » du fruit, thiols de gouttière, methoxypyrazines à la potagère, etc.

Déviation et altérations

Les « faux goûts » sont plus problématiques. Entre seuil de perception, de reconnaissance et manque d'information, ils peuvent être différemment perçus selon les dégustateurs et leurs taux diversement tolérés. La règle la plus simple consiste alors à reconnaître l'excès dans le recouvrement par ces déviations organoleptiques des caractéristiques propres au vin, avec pour conséquence un lissage et une uniformisation de tous les exemples présentant les mêmes signes. Un vin bouchonné ou « bretté » ne renseigne que cette part de son panel aromatique, tout le reste étant relégué à l'état de trace et d'indice de ce qu'aurait pu être le vin. Tout jugement se situant au-delà de ce curseur relève du parti pris, et pose un débat nouveau sur la recevabilité des arguments personnels et du Goût.

Un vin acceptable ondulerait donc entre ces écueils. Pour ne pas perdre tout intérêt à la navigation gustative, il lui faudrait également satisfaire aux attentes aromatiques et sensitives. Le domaine subjectif est un regard porté sur les choses sans pouvoir aucunement s'y substituer. Il faudra donc offrir au dégustateur un nombre suffisant de signaux pour nourrir son interprétation. La science œnologique trouve parfois là ses limites quand, guidée par une volonté de contrôle trop forte, ou par le cynisme de la standardisation, elle vient étêter les champs perceptifs. (suite page 186)

La nécessaire main de l'homme

Le vin est un produit vivant qui pourtant se fabrique. Sans possibilité d'existence à l'état de nature, il repose sur l'intervention et la volonté humaine, tout en contenant en son sein la pleine potentialité de ses transformations et les agents nécessaires à celles-ci. Sa naissance a donc un coût, et comme tout bien de consommation, malgré la convivialité qu'il incarne en s'offrant et s'échangeant de bon cœur, il est le plus souvent vendu contre une somme correspondant théoriquement à l'intérêt qu'il suscite. Le prix moyen du litre de vin en France se situe autour de 3,10€ à 3,40€, soit approximativement 4,50€ la bouteille de 75cl. Les vins d'IGP se situent en moyenne un euro en dessous de ce seuil, les AOP un euro au-dessus. Bien loin des exemples fameux, certes, mais trompeurs qui alimentent les fantasmes du luxe et de la monstration sociale.

Une coûteuse naissance

Le vin, pris comme bien de consommation, possède une valeur intrinsèque. Les nombreux frais auxquels le vigneron fait face pèsent sous forme de choix sur son positionnement qualitatif. Les strates s'échelonnent de la base foncière, fortement variable en fonction des régions jusqu'à la mise en visibilité du produit et sa politique commerciale. Une taille soignée demande plus de temps et une main-d'œuvre formée, définissant un rendement dont les effets de rentabilité sont directement ressentis à la vente. Les méthodes de traitement, les produits employés, les vendanges, les étapes successives dans l'obtention des jus, les contenants de fermentation et d'élevage, les divers intrants ou prestations extérieures forment un foisonnement dense de contingences. Chacune dessine la cohérence d'une démarche, dont l'aboutissement en chaîne repose sur les limites de l'étape la plus faiblement engagée. La vigilance s'étend ensuite au choix des bouteilles, au bouchage, à l'étiquette, au transport. Tous ces coûts représentent une somme considérable à laquelle chaque vin devra faire face en fonction des possibilités financières disponibles et des retombées espérées. Un bon vin, quelle que soit sa place dans les secteurs de prix, ne peut naître que d'une réunion lucide de ces divers impératifs.

Quadrature du quadrupède

L'illusion du prix

S'il est difficile de bien produire, il est tout aussi difficile de bien acheter. Le vin le plus cher n'est que la promesse d'une supériorité, dont la fragilité trouve parfois ses limites à la dégustation. Aucune certitude ne peut garantir l'issue d'une confrontation à l'aveugle et, passé un certain seuil, la valeur se renforce souvent des attraits du prestige plus que d'une évidente hiérarchie comparative.

Il existe, à l'inverse, un seuil en dessous duquel il devient très difficile de produire un bon vin. Certains facteurs clefs, comme l'hygiène des chais, le renouvellement du matériel et des fûts, le suivi œnologique, la formation, qui tous participent d'une gestion de production responsable,

représentent un coût important mais nécessaire. Les vrais points d'ajustement portent davantage sur des différences de vision et de compréhension du vin. Une approche scientifique omniprésente peut, par exemple, permettre de suppléer technologiquement aux insuffisances ou aux altérations d'une vendange peu qualitative, produite ou achetée à faible prix. La nature de ces traitements ne permettra pas l'expression subtile d'une aromatique ou d'un toucher de bouche noble, mais préservera les apparences par l'absence de défauts organoleptiques majeurs. Est-ce là le point d'accès au suffisant ? Pour qui plaide en faveur d'un rapport riche au vin, fait de surprises et de singularités, il est nécessaire de placer le seuil du bon au-dessus de l'acceptabilité du pas mauvais.

Tradition, qualité, et image

L'élevage fait figure de variable majeure. Si les cuves en inox ou en béton donnent des résultats intéressants, la grande majorité des domaines fait appel au bois pour hausser le niveau de qualité. Le choix des fûts demande une attention particulière, pour favoriser de bons échanges et une micro-oxygénation opportune sans transmettre de marqueurs aromatiques trop prégnants, goût de vanille, caramel, toast grillé ou... planche. Le prix d'une barrique de qualité se situe autour de 850€, pour une contenance de 225 ou 228 litres, soit environ 2,80€ par bouteille. Pour espérer une équivalence de marquage, sans les intérêts dynamiques propres à la barrique, il faudra en revanche dépenser moins de 40€ en copeaux. Beaucoup de vins, et parmi eux nombre de représentants très qualitatifs, font le choix de privilégier des matériaux neutres, verre ou terre, dont les coûts sont au moins aussi importants. Autant de choix, pour des ambitions très différentes. Symbole incontournable de l'imaginaire vinicole au même titre que le tonneau, le bouchon est aujourd'hui au cœur des préoccupations. Longtemps accusé de produire le faux-goût qui porte son nom, il est bien moins responsable par sa charge aromatique que par sa perméabilité et sa faculté à accumuler puis transmettre les réactifs à l'origine de la problématique. Plus qu'à son matériau, c'est à la facture de celui-ci qui faut s'attacher, en s'assurant qu'il ne soit pas porteur de contaminations organoleptiques. La situation est à ce point révélatrice que de nombreuses déviations surviennent malgré des bouchages synthétiques, où le liège n'est pas impliqué. Le prix d'un bouchon de qualité se situe en moyenne autour de 60 centimes. Pour des vins ciblant les gammes les plus abordables, il peut être pertinent de proposer une fermeture par capsule à vis, moins chère, bloquant souvent l'évolution du vin mais le protégeant efficacement des intrants. La tradition et les préjugés du consommateur empêchent encore largement, en France, la diffusion de cette alternative intéressante.

Prix et marché

Définir le prix minimum d'un bon vin revenant à en donner la définition, il serait présomptueux et trompeur d'énoncer des vérités trop générales, tant les disparités sont grandes entre régions et modes d'élaboration. Difficile pourtant d'envisager, au vu des données précédemment évoquées, un vin satisfaisant les attentes de l'amateur attentif à moins de 6 euros. Chiffre absurde mais indicatif, dont la vraie valeur consiste sans doute davantage à situer le débat qu'à en résoudre les enjeux.

La comparaison des prix s'exprime avec d'autant plus de pertinence que la standardisation des unités échangées est facile à lire. Sans considérer les packs, les exceptions régionales de type clavelin jurassien ou les contenant-verres plus considérables, la bouteille s'impose comme un référentiel simple, avec ses 75 cl fixes et ses propriétés de conservation optimales. La concurrence forte d'autres boissons alcoolisées trouble cette belle lisibilité. Difficile de comparer, en effet, face au repositionnement assez récent des bières qualitatives, avec les petits flacons ou canettes de 25 à 33 cl qui offrent l'avantage d'une variété où l'erreur se paierait à moindre coût. Ramenée au prix du litre, la balance se fait plus équilibrée, avec une moyenne assez proche sur les premiers secteurs qualitatifs, effaçant l'image trompeuse d'un plaisir cher, réservé à l'acheteur chevronné.

La valeur reste un choix

La valeur d'un vin dépasse les indices comptables de ses marges d'appréciation. Au bon, au bien ou au juste préférons l'idéal. C'est à l'amateur qu'il revient d'établir les critères de recoupement de son propre diagramme de Venn, de situer à l'intersection de l'image, de la qualité, du prix et de l'instant le profil de ses plaisirs.

Loin de toute objectivité, de toute règle, sans autre hiérarchie de valeur que la netteté d'un souvenir et l'intensité d'une expérience, le vin s'offre à qui souhaite s'en saisir avec la grandeur simple de la musique, qui est d'accompagner dans ses infinies variations les rythmes changeants d'une vie curieuse. Le temps est d'ailleurs venu de profiter d'un bon Beaujolais sur un air de Peterson, d'un verre de Bourgogne sur du Coltrane, d'un Bordeaux sur Mingus ou d'un blanc jurassien sur Sanders. Et Davis ? En Alsace peut-être...

Digression du collectionneur et de la bouteille

Chevreul rédige, en 1843, un essai dans lequel il théorise le rapport entre dimension abstraite et concrète dans le champ plastique. La ligne, qui n'existe pas dans la nature, lui apparaît comme le point le plus éloigné de la couleur, qu'il pose en condition de l'illusionnisme. Une sculpture de marbre blanc, résumé à sa seule surface, agit comme un seul et vaste contour, atteignant le niveau maximal de l'abstraction. Une bouteille de vin pose cette question en des termes d'autant plus riches qu'elle interroge sur la nature même de son contenu. Pouvant être désignée comme bonne ou mauvaise, prestigieuse, affectueusement « petite », elle s'est imposée comme un symbole du vin dont elle définit l'image, au point d'en devenir le synonyme.

Les artistes ne s'y sont pas trompés et en ont fait un sujet de prédilection. Picasso et les cubistes la déconstruisent, synthétisent son volume et ses traits. Les puristes, Ozenfant, Le Corbusier, la cite dans leurs compositions pour ses formes irréductibles, où rien ne peut être simplifié davantage sans perdre la reconnaissance du signe. Courbe indicielle, sa surface extérieure semble poser les limites de ce qu'elle renferme, au point de donner au vin une dimension surprenamment objectale.

Le vin objet impose par ses limites une vision de l'aboutissement qui contraste avec sa réalité. Vivant, il se bonifie, se transforme ou s'altère, bien moins à cause d'une péremption que par sa propre évolution, processus naturel qui tient autant au soin de son élaboration, aux propriétés de sa matière d'origine, maturité, cépage, sols, qu'à ses conditions de conservation. Le vin fini n'existe pas. Les limites de verre qui le renferme permettent sa commercialisation mais ne doivent pas en résumé l'essence. Il n'est pas une sculpture, dont l'étiquette serait le cartel, mais un fluide, signe de vie, pour lui-même comme pour ceux qui l'appréhendent par l'expérience. Sans aucune condition de répétabilité, il saisit l'instant au mettre titre qu'une photographie, qui ne peut renseigner que sur les composants d'un paysage, en offrir un point de vue et un cadre, sans pouvoir en éterniser les lumières ou les bruissements.

Rare, dans l'histoire des arts, sont les lignes qui surent épouser leur modèle, et jamais elles ne touchèrent à l'absolu de ce qu'il renferme. Face au caractère éphémère du vin, certains ont eu recours aux dérivatifs matériels pour en conjurer l'impermanence. C'est ainsi qu'étiquettes ou bouchons ont séduit les collectionneurs, qui retrouvent dans ces témoignages le souvenir d'instant de plaisirs ou cherchent à deviner l'esquisse de ce qu'ils n'ont pas connu eux-mêmes, bousculant les frontières linéaires du temps et de l'espace. « C'est cette irréversibilité de la naissance vers la mort que les objets nous aident à résoudre » affirmait Baudrillard, avec le risque pourtant de décaler le sujet de l'expérience sensorielle du fond vers la forme. Une mort s'achète parfois d'une autre.

Le collectionneur de bouteille qui fait sans les ouvrir le choix de les sacrifier inscrit l'objet dans un statut supérieur qui altère l'essence première de ce qu'il renferme. Une disparition par effacement, à la faveur de l'image. Derrière l'absurdité apparente se cache aussi une responsabilité historique face au symbole, incarné par certaines très vieilles bouteilles, qui une fois bues disparaîtront à jamais des expériences possibles. Le rêve peut ainsi survivre dans la douceur du fantasme. La dégustation mise en scène par Takeshi Kaiko dans Romanée-Conti 1935 autour de deux bouteilles dont l'une, mature et profonde, éclipsa la plus ancienne, passée depuis longtemps, montre aussi que le temps inverse parfois l'ordre des pertinences. L'incertitude du mythe le conserve, comme Schrödinger offre à son chat l'immortalité dans l'indétermination d'une boîte close.



WINE, VALUE AND A DIGRESSION

THOMAS
MARTIN

At the end of one of his novels, the Korean author Kim Young-Ha sends his hero, who is tired from the trials that he has undergone, to buy a bottle of Château Ausone in a supermarket. Would that make it taste less good? To question the value of a wine implies going beyond the simple relationship between quality and price. It also involves exploring aspects such as its origins, the act of tasting it and its recognition. The logic of wine has its reality, in the same way as Jaqueline Lichtenstein defined the logic of art as a meeting between desire and necessity, with an image as an intermediary. No discourse or set of figures can possibly measure this infallibly without taking short-cuts. One must accept approximations and variable approaches, all of which partake in portraying an honest wine, in producing a consensus that will bring into play the strength of emotions. This also implies leaving behind a rigorously analytical approach to step back a bit, also avoiding taking sides and being over-enthusiastic.

To choose one bottle over another is also to take on board a story, long or short, authentic or misleading, sincere or not, and then to become part of it oneself. No theoretical approach can be sustained without such an encounter. In order to think about wine, one must understand it, even down to the apparently trivial details of its material constraints as well as their impacts and possible defects. Tradition, image, concept and quality are just so many occasionally contradictory forces that impose themselves on the consumer and shape his approach. In the case of such a vast and complex subject, it is essential to know what level of pertinence we attribute to these aspects, even if our approach seems to be rapid and superficial, and to what extent they help us in our thought.

The first interaction of a wine is social. Popular and affordable, it makes life more agreeable, quenches thirst, comforts, and relaxes inhibitions. As a luxury product it participates in the long list of refined comestibles, integrates conventions of decorum and signifies membership of a closed circle of the esteemed. Gastronomic restaurants, James Bond and his champagnes, mythical and rare Burgundies, all of these are elitist by nature and can be show-off, as money is often the key to open these doors. But reality is more complex and the most interesting aspect of wine is its multiple and constantly renewed forms which puts all else into perspective. As for all consumable goods, the price of a bottle of wine depends essentially on the laws of supply and demand, and we know that such things are not stable. Fashion and fluctuating consumer demands, when added to variables in terms of quality, constantly modify the criteria. The rapid increase in the value of certain wine regions, sometimes over a couple of decades, might remind the buyer of that absurd donkey sophism: an inexpensive donkey is rare, all things rare are expensive, therefore an inexpensive donkey is expensive. The appetite of investors as well as consumers for new sources and styles creates fluctuations in value that can take an upward direction, thus modifying what was an initial interest based on value for money. We need to understand the reasons for such movements.

What is rare is expensive.....

Scarcity alone cannot explain everything. This plot, those very old vines that only produce every other year, those special conditions for botrytis, a climatic situation that produces good concentration; there are many causes for associating quality with small production levels. Yet they only come together when united by man, whose importance is certified by the fact that, in the case of some very expensive fine wines, these can be produced in large quantities, which sometimes means hundreds of thousands of bottles.

Fashion and image

There are times when major historical regions make questionable choices that can lead to forms of rejection. Repeating formulae, over-insistence on specific features such as oak, fullness of body or fruit, can end in discouraging the consumer. The recent case of “Bordeaux bashing » that has hit one of France’s major international ambassadors is a clear example, especially as it is less about any lack in quality in the wines than simply a matter of changing fashion. Above and beyond any social or philosophical questions that may be asked when tastes change, and the temporal context of value judgments, it is essentially the status of wine that is thus put on the line.

In the case of Bordeaux, doubt has been cast on an image of excellence, be it that of châteaux, great bottles of wine, wines that can be cellared for many years, or indeed a certain form of conservative charm. Were we wrong to like these wines? Has the quality fallen? Will it return to top level? Of course, none of this is pertinent as the quality has never disappeared and it is up to the consumer to rediscover it. At another moment in time there will be new desires and a fresh start: every period reshapes what is desirable.

Secret risks

For a long time, it was notoriety that influenced demand. In the case of areas with small production, the fame of some producers replaced their limited distribution. Current trends however show signs of a fairly radical modification in the links between these factors. In the triangle that can be drawn between quantity, image and rarity, it is the latter that seems to attract consumers looking for discoveries, almost above the two other aspects. Our period favours the low key, the « small is beautiful », the humanly accessible and that which others have not (yet) recognised.

That well-known figure, the label-drinker, he who considers that expensive means good, now has a new companion, the seeker of the unknown and the unusual who enthuses about anything different. For such a consumer, rarity implies a surprise, necessarily positive since it is novel. These two companions are unaware of the fact that, despite their profound mistrust of each other, they are playing similar games of one-upmanship, nor to what extent they are not masters of their pleasures and displeasures

An inexpensive donkey is rare.....

The conceptuel footprint

New schools and currents are born from experiments, and certified tendencies that have emerged, recently or not, ask the question of means and ends. For example, a wine that bears the word “organic” or “biological” on its label has no particular reason to taste any better than one produced by sustainable agriculture. Its interest for those who buy it lies elsewhere: the preservation of soils and the environment which may, over the long term, have a measurable effect on quality. Even here one must be careful to take into consideration that certain products used in organic farming, if used immoderately, will also surely saturate soils. The biodynamic principles put together by Rudolf Steiner, whose theoretical effects are as hard to understand as they are to measure, clearly have their greatest effect through the extreme attention that the vigneron has to pay to his vines. It becomes difficult to integrate such considerations into any sensory judgement of quality without introducing other forms of expectation.

Language and honesty

The opportunity to give value to such efforts and be believed by the consumer has led to the setting up of certifications and structures that ensure compliance. This engenders badging of bottles with specific logos. Such systems, which are as virtuous as they are commercial, should not make us forget that there are many top-quality producers who have adopted similar methods of production, often for many years yet without in any way publicizing these. They simply considered this way of working as a tools and a direction for making good wines. On the other hand, one can also encounter producers who pay lip-service to some of the less constraining aspects of these principles that are accordingly re-adjusted. Above a certain level, dilution becomes absurdity.

The risk of badges

An approach should never be put on the same footing as a brand, and it is a great pity to slot wines into mutually exclusive categories for consumers. To be focused solely on a grape variety, an appellation or a collective label of some description as a sure line to satisfaction is, over the long term, bad news for that product. Wine thus becomes a concept that derives from a specific approach that precludes an honest sensory pleasure. Such situations usually arise through lack of experience on the part of consumers, often exploited by a militant approach on the part of some producers. Taken to an extreme, the recent opportunistic emergence of wines bearing a vegan badge implies that one should always use human or mechanical means in the vineyard rather than horse or cows, for example, as well as avoiding the use of egg whites in order to fine prior to filtering. The mind boggles!

The importance of method

The constraints that surround the production of so-called “natural” wines, involving no added sulphur, are on a level in terms of rigour and know-how with procedures necessary in the production of the very finest wines, because sulphur is almost essential at many key stages of wine-making. On the pretext of being sulphur-free, it is both absurd and unacceptable to come across so many undrinkable and unstable beverages that are packed with defects to the point which, at times, they reintroduce forms of deviation that can only be found in historical treatises on wine-making! Yet rediscovering the pleasures of a pure expression of transformed fruit and the new angle that this brings to tasting wines is to be put to the credit of the best proponents of such methods, which should not be presented in opposition to conventional wine-making but simply as an alternative path.

A cheap donkey is expensive....

An orthodox and purely theoretical approach to wine can easily be criticized. It is impossible to establish clear criteria and only tasting can bear witness to the limits of what is good. It is risky to establish any hierarchy in terms of quality for price because so many factors come into play and subjectivity is so important. One can just as easily define something by what it is as by what it is not. Thus, it is quite possible to list all those characteristics that take away from the value of a wine. Sanitary dangers are defined by law and standards by appellations. Yet oenological defects subsist, as well as unpleasant flavours or aromas: grassy tannins, fruit-gum or cats-pee aromas, cabbage-like whiffs, barnyard flavours, and so on and so forth

Deviations and alterations

Tasting defects can pose problems for some There is the question of perception thresholds which vary from one person to another, in addition to the matter of ignorance. Various substances will not be perceived to the same extent by different individuals, and may also be diversely appreciated. The simplest way out of this difficulty is to recognize when an excessive dose of a deviant substance covers the essential and individual characteristics of a wine to the point where all wines suffering from the same form of deviation taste the same. A wine affected by cork taint or *Brettanomyces* cannot be judged for what it is, as its other aromas are totally smothered by that defect. Any form of judgment that does not take this into account is merely a form of militancy and introduces the question of just what taste and personal judgements may or may not signify. An acceptable wine will place itself apart from such extremes. In order to take account of the spectrum of different tastes, one must also satisfy these variations: one cannot avoid subjectivity and its ways of interpreting sensations. One must therefore send out signals in sufficient numbers to allow each consumer to make their choices. Wine knowledge can find its boundaries when there is a strong will to control everything, or through forms of cynicism or standardization that impinge on diversity.
(to be continued page 208)

The essential human factor

Wine is a living substance but it has to be made. It cannot exist naturally on its own since it requires the intervention of man's will, know-how and tools. It contains, as a potential, the possibility of its transformation and, in some cases, all the necessary ingredients for that. This transformation has a cost like any consumer product, and despite the conviviality that it tends to induce which engenders its use as a gift, it is sold for a sum that corresponds, more or less, with the importance that it represents to the buyer. One should remember that the average price of a bottle of 75 centilitres of wine sold in France in supermarkets is around 4,50 euros. Wines of the IGP category are around one euro less, whilst wines from AOCs are one euro more. We are very far removed from the many famous, but misleading, examples that fuel luxury fantasies and social pretensions.

A costly birth

Wine as a consumer product has intrinsic value. The costs incurred by any producer inevitably impact his choices in terms of pricing and positioning. The layers of costing begin with the cost of land, which varies considerable according to the region (and even within a given region), and finish with the visibility that the producer gives to his wine and his commercial policies. In between these, careful pruning, for example, requires more time spent and to be conducted by trained professionals. This in turn will affect yields and thus profitability from sales. Spraying methods and the products used, harvesting techniques, the procedures used to produce juice and ferment it, the containers used in the process and in the maturing phase, any substances used or external expertise employed, and many others all add up to an accumulation of costs. Each producer attempts to make a coherent whole of this, but the final result will usually depend on the weakest link in the chain. Even then it is not over since the choice of bottles, of closures, of labels and of transport means will all have their effect. The sum of all these costs has to be balanced with the available resources and the potential markets. A good wine, at whatever price-point, can only result from a clear analysis of these constraints.

The quadrature of the quadruped

The price mirage

If it is difficult to produce well, it is just as difficult to buy well. The most expensive wine is merely a promise of superior quality, whose fragility is sometimes revealed when tasted. There is no preconceived certainty when wines are matched in a blind tasting and, over a certain level at least, price often signifies a form of prestige more than an evidence of comparative merit. On the other hand, there is a price threshold below which it is difficult to produce good wine. There are some key factors such as hygiene in the winery, renovated and relevant equipment, oenological surveillance, proper training, and so on, all of which contribute to responsible production whilst engendering necessary and incompressible costs. The variables are much more related to differences in vision and understanding of wine.

A constantly scientific approach, for example, may enable one to limit deficiencies or defects in a crop of grapes that have been produced, or purchased, at a low price. The interventions that are implied in correcting these deficiencies may not produce the most refined of aromas or a silky texture but at least major defects will be avoided. But is this sufficient as an entry point? For anyone in favour of a richer, more involved approach to wine that includes surprises and individualities, the threshold has to be placed above the level of just “not bad”.

Tradition, quality and image

The maturation of wine introduces a major variable. If stainless-steel or concrete tanks can produce good results, the vast majority of producers use wood to raise the level of complexity and quality of their wines. The choice of these containers is critical in order to engender interesting exchanges between wine and wood, without barrel-induced flavours such as vanilla, toast, caramel or simply oak becoming dominant, as well as essential micro-oxygenation. The cost of a decent new barrel is around 850 euros and it will contain either 225 or 228 litres, which instantly adds 2,80 euros to the cost of the wine, without the cost of the added labour required in filling and looking after these barrels. To obtain an equivalent effect on the wine in terms of flavour, but without various other advantages of the barrel, one could spend less than 40 euros on oak chips for the same volume. Apart from this, many wines, including top quality ones, prefer the use of more neutral vessels made of clay or glass for instance, but these are also just as costly. Choices are multiple and results can be quite different.

The cork is just as inseparable from the imaginary aspect of wine as is the barrel, yet it causes numerous preoccupations. For many years it has been accused of being the cause of the bad taste that bears its name, but its major problems are its variable levels of permeability and its capacity to absorb and then transmit the substance responsible for the contamination. As much as the substance itself, it is the process of its preparation that has to be controlled in order to limit such contaminations. Even with synthetic corks, where no cork substance is involved, there can be problems. The price of a good quality solid cork is, on average, around 60 centimes. Wines that are sold at entry-level prices will benefit from the use of screw-caps, which are often less expensive and will slow down the wine's evolution while protecting it from alterations. Tradition and prejudice on the part of consumers continue, at least in France, to prevent a more widespread use of this interesting alternative.

Prices and markets

Setting a minimum price for a wine is a way of defining it and it would be misleading and pretentious to generalize too far, given that there are huge disparities from one region to another, or even within the same region, not to mention between production methods. Given what has been mentioned before, it is hard to imagine a decent wine capable of satisfying a discerning consumer at a price below 6 euros. Of course, such a figure is purely theoretical and hence, in many cases, absurd, but it provides us with a starting point.

Comparing prices is even more pertinent since sales units have become standardized. Excepting various packs and bundles, regional curiosities such as the clavelin for Jura's vin jaune, and large or small formats, the 75-centilitre bottle is the international standard. Competition with other alcoholic beverages may make this a bit more complicated, especially with the recent development of craft beers and their ensuing repositioning, as these are sold in smaller units of 25 or 33cl that make an error in choice far less expensive for the consumer. But if one converts these prices to litre units, the prices level out considerably, which effaces the illusion that people have of wine being an expensive product reserved for aficionados.

Value and choice

The value of a wine goes beyond an accountancy vision of its appreciation. One is aiming for an ideal, not simply the right and the good. It is up to the consumer to establish his own pattern of criteria that will combine image, quality, price and the pleasure received when the wine is tasted. Far from any form of objectivity or rules, without a hierarchy of values other than the clarity of a memory that recalls the intensity of an experience, wine opens itself to the receiver with the simple evidence of music. In other words, it is capable, with its infinite variations, of accompanying the different phases of life and curiosity. To prolong the comparison, one can enjoy a good Beaujolais while listening to Oscar Peterson, a Burgundy with John Coltrane, a Bordeaux with Charles Mingus or a Jura white with Pharaoh Sanders. What about Miles Davis? Alsace perhaps....

The collector's digression

In 1843, Chevreul wrote an essay in which he developed a theory about the relationship between the abstract and the concrete in the field of art. Lines, which do not exist in nature, appear to him as the opposite to colour, and to be considered as a means to create illusions. A sculpture in white marble, if one considers its surface alone, forms a single contour that is totally abstract. A bottle of wine poses the question in terms that are as complex as the nature of its contents. These can be designated as good or bad, prestigious or simply "easy to drink". The bottle has its place as a symbol of a wine whose image it defines to the point where the two become one.

Artists grasped this relationship between abstraction and representation and worked on it. Picasso and the cubists deconstructed visual appearances to form synthetic images using form and line. Ozenfant and le Corbusier used pure shapes in their compositions that could hardly be simplified further without losing their signification. The contours of a curved line apparently determine the limits of what that line contains. In the case of a bottle, the wine becomes object more than matter.

Wine as an object takes things to the limit of what its reality can accept. As a living substance, it may improve, transform or degrade, less on account of our perception than through its own evolution. This natural process has as much to do with the care, or lack of it, taken in its production and the qualities of its raw material, such as its grape varieties,

their ripeness and the nature of the land, as with its storage. A wine is never “finished”. Its boundaries, in the shape of a bottle, facilitate its commerce but cannot constitute its essence. It is not a sculpture, with a label like a name-plate. It is a fluid, alive for itself and for those who encounter it as an experience. This experience cannot be repeated twice, just like a still photograph which captures the instant but can only give us an idea of the contours of a landscape, a snapshot in a frame, without showing the changing light and the sounds that are part of it.

In the long history of art it is very rare for a set of lines to tell all about their model, and they have never managed to touch its essence. On account of the ephemeral nature of wine, some have had recourse to material derivatives to capture its impermanence. Bottles, labels and even corks have been collected in attempts to recall memories of moments of pleasure, or even to evoke something that they have not themselves experienced, out of time and out of space. Baudrillard said “Objects help us to resolve the irreversible direction that separates birth from death.” The risk is to shift a sensory experience from its essence to a pure representation. One form of death follows another.

A collector of bottles of wine who enshrines them without pulling their corks bequeaths a status on those objects which alters the nature of the substance they contain. That substance is replaced by an image. This apparent absurdity hides a historical position when faced with a symbolic object such as certain very old bottles which, once drunk, can never again be experienced. They can only live on through a form of fantasy. The tasting scene described by Takeshi Kaiko in *Romanée-Conti 1935* contains two bottles, one of which, mature and complex, eclipses the older one which is well past its best, thus showing that time is not always the answer. The unaffirmable nature of myths preserves them, just as Schrödinger bequeathed immortality on his cat by enclosing it in a box.



Domaine Francis Jourdain



AOP Valençay Chèvrefeuille 2020

Fraîcheur et gourmandise pour ce valençay floral, de demi-corps, qui s'étire longuement sur des notes poivrées et mentholées. Un très bon rapport qualité prix. This medium weight Valençay is deliciously fresh and shows good length over its mint and pepper-like flavours. Good value for money too.

AOP Valençay Les Terrajots 2019

Voilà un bon assemblage de trois cépages, gamay, pinot et côt, dans un style plein et velouté, où la réglisse et la mûre s'appuient sur des tanins rustiques, mais savoureux. Bon vin. A successful blend of three grape varieties: Gamay, Cot (Malbec) and Pinot. The style is full-bodied with a velvety texture. Its flavours of blackcurrant and liquorice overlay savoury but rustic tannins. A decent wine.

24 les Moreaux 36600 Lye
jourdain.earl@wanadoo.fr
www.domainejourdain.com
0254410145



Domaine Franck Breton



AOP Montlouis-Sur-Loire Cuvée Louane 2018

Taillé au cordeau, ce mousseux de chenin déploie des arômes salivants de citron, de poire et une note pâtissière qui enrichit la finale d'une pointe de gourmandise. Parfait à l'apéritif, prix raisonnable.

Taut as a bow, this sparkling wine from the Chenin grape has mouth-watering flavours of lemon, pear and a touch of pastry that adds a delicious touch to the finish. A perfect aperitif wine at a reasonable price.

AOP Montlouis-sur-Loire La Coulée des Muids 2019

Joliment élevé, ce vin affiche des lignes structurées au service d'un fruit élégant et complexe : citron, tilleul et calcaire animent une matière délicate et tonique qui trouve en finale une pointe saline rafraîchissante. Belle conception.

This well-matured wine has a structured skeleton that serves elegant and complex fruit flavours evoking lemon, linden flower and limestone. The fine, energetic substance shows a refreshingly salty touch on the finish. Well thought-out.

Belle
conception.



11 À 15 €



15 À 20 €

AOP Montlouis-sur-Loire Les Caillasses 2019

Des formes généreuses pour ce chenin floral et éthéré, qui évolue agréablement sur des notes zestées et juteuses en finale. Bon vin.

A generously rounded Chenin that has airily floral aromas. The palate follows suit with pleasantly zesty and juicy flavours. A good wine.

1 Bis rue de la Résistance
37270 St Martin le Beau
franckbretonvigneron@orange.fr
www.franckbreton-vin-montlouis.com
0614925935



11 À 15°C





© DOMAINE THOMAS FRISSANT

L'ensemble est très harmonieux, entre puissance et finesse.

Domaine Frissant Thomas



AOP Touraine-Amboise
Les Perruches 2019

Flatteur, mais raffiné, le nez aux accents de verveine citronnée introduit une bouche ample et délicate qui s'étire longuement en finale sur une pointe sapide bien dosée. L'ensemble est très harmonieux, entre puissance et finesse, et se laisse boire dès à présent même si l'on peut l'oublier en cave quelques années. Joli vin.

Flattering yet refined aromas on the nose show accents of lemon verbena and introduce a palate that is both ample and delicate, finishing on a sapid touch to the drawn-out finale. Overall most harmonious, balanced between power and finesse, this attractive wine can be drunk now or cellared for a few years.

1 Chemin Neuf 37530 Mosnes
contact@thomasfrissant.com
www.thomasfrissant.com
0670907433





LA-THAY-LEE

Domaine Frissant Xavier



AOP Touraine-Amboise Chenin des Pierres 2018

C'est dense, bien élevé et subtilement parfumé ; si le nez s'entiche de notes d'acacia et d'agrumes, la bouche, ample et pleine, évolue sur l'ananas. La finale est tout en élégance sur des notes plus délicates de chèvrefeuille et laisse une sensation de légèreté qui contraste avec la structure du vin. C'est du sérieux et c'est très bon !

Dense and well matured, showing subtle aromas of acacia flower and citrus fruit. The palate is full-bodied with ample flavours of pineapple. The finish is very elegant, showing more refined touches of honeysuckle and a light sensation that contrasts with the wine's body. Seriously made and very good!

AOP Touraine-Amboise L'Orée des Frênes 2018

Ce coteau a besoin d'air pour délivrer sa substance généreuse et chocolatée. Charnue, la bouche garde son pulpeux et s'appuie sur des tanins fermes, mais intégrés qui délivrent une finale juteuse et équilibrée. Bon vin sans équivoque.

This needs some airing to reveal its generous, chocolate-like substance. The fleshy palate is plump, wrapped around firm tannins that integrate well and bring on a juicy, well-balanced finish. Clearly a good wine.

1 chemin neuf 37530 Mosnes
contact@thomasfrissant.com



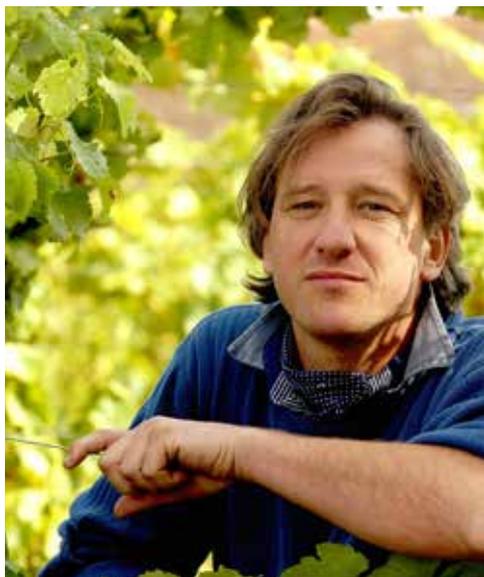
Domaine Grosbot-Barbara

AOP Saint-Pourçain Les Maltotes 2019

Vin d'équilibriste, qui danse sur un fil, entre fruits rouges et vanille, structure et texture, sans jamais sacrifier le plaisir d'un jus délicat et savoureux qui s'étire longuement sur des notes iodées. C'est beau, subtil et maîtrisé. On adore.

This does a balancing act between red fruit and vanilla, then between structure and texture, whilst never sacrificing the pleasure of its delicate, flavour-packed palate with a long, finish and a hint of iodine. This is as beautiful as it is subtle and under control. We loved it!

Montjournal 03500 Cesset
contact@domaine-grosbot-barbara.com



© DOMAINE GROSBOT-BARBARA



< 3 ANS

NC

15 À 20 €

C'est beau, subtil
et maîtrisé. On
adore.

Domaine Guion

AOP Bourgueil Authentique 2019

Voilà un vin subtil et délicat, où la griotte, la mûre et une pointe de violette évoluent dans une matière caressante, finement dessinée qui s'appuie en finale sur des tannins structurés et joliment effilés. Déjà très agréable à déguster, on pourra le garder quelques années sans problème. La troisième tulipe n'est pas loin.

A subtle and delicate wine showing aromas of bitter cherry, blackberry and a touch of violets that emerge from the suavely caressing palate whose finely drawn lines rest on well structured and refined tannins. Already pleasant to taste, this can easily be cellared for a few years. Not far off three tulips.



*3 Route de Saint-Gilles 37140 Benais
stephanguion@hotmail.com*



Domaine J. de Villebois

IGP Val de Loire Sauvignon Blanc 2020

Fruits frais à foison, trame ronde et minérale, parfaitement sapide : voilà de quoi se régaler à moindre coût avec un poisson au four ou à la crème ou quelques crustacés.

Masses of fresh fruit from a rounded, mineral-like and sapid palate. Sheer pleasure at a moderate price, and worth trying with baked fish, perhaps with a cream sauce and a few shrimps.

AOP Quincy 2019

Toute en simplicité, facile à boire, portée par la fraîcheur du pamplemousse : une cuvée impeccable. Que demander de plus ?

Perfectly simple and easy to drink, this is born by fresh flavours of grapefruit. Impeccably made and who can ask for more?

43 Rue de la Quezardière 41110 Seigy
norvan@villebois.eu



Domaine Jean-François Roy



AOP Valençay Symphonie 2020

Berlingot, citron et poire au nez, bouche souple fraîchement acidulée, c'est le vin d'apéritif à partager entre amis. On le boit dès à présent.

Boiled sweets, lemon and pear show on the nose. The palate is both supple and acidulous and this is ready as a friendly aperitif drink.

3 rue des Acacias 36600 Lye
jfr@jeanfrancoisroy.fr
www.jeanfrancoisroy.fr
0254410039



Domaine de la Tour Beaumont



AOP Haut Poitou Cabernet Franc 2020

Voilà un cabernet franc enjoué, souple, parfumé de baies noires. C'est facile, gouléyant et joyeux. On passe un bon moment. Copains obligatoires.

This is an alert, fun Cabernet Franc, quite supple and with aromas of black berry fruit. Easy to drink and full of joy, this is a wine to share with friends.



AOP Haut Poitou Sauvignon Blanc 2020

Citron vert, poivre et melon blanc, pas de doute c'est un vin d'apéritif qui privilégie le caractère désaltérant à la structure. On le boit sans attendre, en toutes occasions, surtout à ce prix.

Lime, pepper and cantaloupe melon clearly sign an aperitif-style wine that aims for freshness rather than structure. Should be drunk young on any occasion, and is a snip at this price.



2 avenue de Bordeaux
86490 Beaumont Saint-Cyr
contact@domainelatourbeaumont.fr
www.domainelatourbeaumont.fr
0549855037

Domaine Landrat-Guyolot



AOP Pouilly-Fumé La Rambarde 2019

Un bon classique du sauvignon avec la touche caractéristique de bourgeon de cassis et de buis, accompagnée d'une finale légèrement amère rafraîchissante.
A classical Sauvignon with that characteristic touch of blackcurrant buds and box hedge. It shows a slight bitter refreshing touch on the finish.



AOP Pouilly-sur-Loire Les Binerelles 2020

Belle expression florale et d'épices douces, fraîcheur avenante : ce jeune chasselas se destine à un bon casse-croûte.
A finely floral expression with a hint of mild spice in a fresh mode. This chasselas is set to go with a mid-morning snack.

16 rue du Mont Beauvois «Les Berthiers»
58150 Saint-Andelain
landrat-guyolot@wanadoo.fr
www.landrat-guyolot.com
0386391183



Domaine Langlois

AOP Coteaux-du-Giennois Les Grands Chênes 2019

Cette cuvée a retenu toute notre attention pour son équilibre et sa sincérité, et la légère douceur de la fin de bouche compose agréablement avec l'amertume de ce terroir noble.

We went for this cuvée on account of its honesty and balance. A slightly sweet feel to the finish balances well with a touch of bitterness.

17 rue de cosne 58200 Pougny
catmi-langlois@orange.fr

Domaine Laporte



AOP Sancerre Le Rochoy 2020

Voilà un sancerre classique où l'on apprécie la légère touche végétale et surtout les notes d'agrumes bien présentes accompagnées d'une belle amertume de finale.

A very classical Sancerre with its slightly herbal flavours, and especially the strong reminders of lemon that finish with a fine touch of bitterness.

Cave de la Cresle Route de Sury-en-Vaux
BP 34 18300 Saint-Satur
contact@laporte-sancerre.com
www.laporte-sancerre.com
0248785420



15 À 20 €



15 À 20 €

Domaine Les Trois Toits



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine
2020

C'est une évidence : cette cuvée cherche le plaisir et le trouve ! Entre pêche et kiwi, pâte d'amande et crème anglaise, chair pulpeuse et fine acidité, le jeu d'équilibre est réussi. On le boit dès à présent et l'on pourra laisser les autres bouteilles patienter sans risque une ou deux années.

This cuvée has obviously set out to instantly please and it has succeeded! The aromas combine peach and kiwi, almond paste and custard. The flesh is plump and with fine acidity, making for a successful balance. One can drink a bottle now and leave the rest of the case in the cellar for a couple of years.

51 rue du Champ de Pie 44120 Vertou
contact@lestroistoits.com
www.lestroistoits.com
063537663



Une véritable
gourmandise aux
courbes effilées.

© DOMAINE LES VINS DE LA MADONE



Domaine Les Vins de la Madone



AOP Côtes-du-Forez
Migmatite 2020

Le granit ou le gamay ? Assurément la combinaison des deux et un excellent vigneron pour engendrer ces petits fruits noirs poivrés qui évoluent dans une matière souple, précise et délicate. Une véritable gourmandise, aux courbes effilées, qui ravira les amateurs de plaisirs simples, mais raffinés.

Granite or Gamay? A combination of both perhaps and an excellent winemaker to reveal these small black berry fruits that emerge from supple, precise and delicate substance. This is quite delicious, carefully drawn and will please all those who like simple yet refined pleasures.

1581 Chemin de Jobert 42600 Champdieu
contact@lesvinsdelamadone.fr
www.lesvinsdelamadone.fr
0477970733



<5K 15 À 20 €

Domaine Mardon

AOP Quincy Côté Nature 2018

Mise en bouche onctueuse, évoluant progressivement sur des notes citronnées pour finir juteuse et acidulée. On passe un moment agréable et plus : ce vin original combine habilement générosité et équilibre dans un style précis et fruité.

The palate is unctuous, progressively revealing lemony notes before an acidulous and juicy finish. This is very pleasant and cleverly combines generosity with balance in a fruity, clear-cut style.

*40 Route de Reully 18120 Quincy
contact@domaine-mardon.com*



Domaine Marielle Michot



AOP Pouilly-fumé
M 2020

On apprécie cette cuvée aux saveurs d'agrumes et de fleurs. Un côté crayeux ressort nettement en fin de bouche avec une touche fumée, signatures de ses origines.

We enjoyed this wine with its aromas of flowers and citrus fruit. A chalky finish comes through with a touch of smoke, both signs of its origins.

4 rue du Monte Beauvois 58150 Saint Andelain
marielle.michot@gmail.com
www.domaine-michot.com
0665133629



< 3 ANS 11 À 15 C



Domaine Ménard-Gaborit



Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie Clos Cormerais 2019

Finesse évidente dès le nez, anis, chèvrefeuille et praline, on se laisse volontiers séduire. Superbe équilibre en bouche, entre crémeux et densité sans aucune lourdeur, la matière s'étire en longueur sur des notes «minérales» désaltérantes. C'est un beau vin, que l'on devrait attendre. En déguster quelques bouteilles aujourd'hui n'est cependant pas une faute.

Clearly very fine from the outset, with aromas of honeysuckle and hazelnut. This is a charmer with glorious balance on the palate. The substance is creamy and dense but never weighty and draws out with good length on mineral-like notes. A very fine wine that will be worth waiting for, although one can be tempted before then.

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Contre-Courant 2020

Un fruit sans sulfites, aux parfums de mandarine de Corse et de fleurs blanches, anime une bouche dense, crémeuse, lactée, presque bourguignonne, qui s'étire agréablement sur des notes citronnées très pures. Un bel exercice de style qui ne passe pas loin de la troisième tulipe.

Fruit that is free of added sulphur with aromas of mandarine and white flowers precede a dense palate with a creamy texture reminiscent of white Burgundy. It has good length around pure flavours of lemon. This is very well made and not far off three tulips.



5/10 ANS



<5K

11 À 15 €



<3 ANS



<5K

8 À 11 €

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Les Pieds sur Terre 2020

Onctueux et finement velouté, ce melon bien enraciné sur les terres de Saint-Fiacre, joue la carte de la gourmandise. Dotée d'un joli toucher de bouche, la matière s'anime autour du pamplemousse et garde jusqu'en finale un style dense et équilibré. A boire ou attendre.

Unctuous and with a fine velvety texture, this Muscadet from the Saint Fiacre region is very much on the delicious side! The texture is most attractive and the flavours of grapefruit linger to the finish in a dense but well-balanced style. Can be drunk or cellared.

34 la Minière 44690 Monnières
contact@domainemenardgaborit.com
www.inspirations.domainemenardgaborit.com
0240546106



Onctueux et
finement
velouté.

Domaine Ogereau



AOP Anjou En Chenin 2020

Voilà un vin qui a du tact ! Tous les éléments sont de juste proportion : le beurre fait écho au citron, l'ananas répond à la poire, la bouche est gourmande, toujours fraîche, on n'en oublierait presque que c'est un vin «simple» ! Un deux tulipes qui en vise trois. Bravo l'artiste.

A tactful wine that treads carefully and with the right proportions. Butter echoes lemon, pineapple answers pear and the palate is deliciously fresh. One could almost forget that this is just a "simple" wine! Well done indeed!

AOP Anjou-Villages Les Tailles 2018

Assez concentré, mais toujours suave, aux courbes alléchantes, ce rouge juteux aux accents cassissés et légèrement «fumés» a de la tenue et du style. Bon vin.

Fairly concentrated yet completely suave in texture, pleasantly rounded, this juicy red wine shows aromas of blackcurrant and a touch of smoke. This is a good wine with style and a restrained feel to it.



11 À 15 €



11 À 15 €

AOP Coteaux-du-Layon Saint Lambert 2018

Après quelques minutes, le genêt cède la place au citron confit et à l'ananas. Toujours délicat au toucher, ample, mais jamais lourd, ce moelleux nous fait oublier le sucre au profit d'une caresse gourmande légèrement iodée, dans un superbe déroulé. Évidemment de garde, il pourra cependant être bu dès à présent.

After a few minutes in the glass, aromas of broom shift to preserved lemon and pineapple. The texture is delicate, quite full but in no way weighty. This softness makes one almost forget the sugar as it caresses the palate in a long flow that finishes with a light hint of iodine. Clearly able to be cellared but can be tasted now with pleasure.

*44 rue de la Belle Angevine Saint Lambert du
Lattay 49750 Val du Layon
contact@domaineogereau.com
www.domaineogereau.com
0241783053*



15 À 20 €



Domaine Philippe Gilbert



AOP Menetou-Salon
2019

Finesse et équilibre sont les maîtres-mots de cette cuvée ravissante, de pleine énergie, portée par la salinité de son terroir et marquée à ce stade de jeunesse par des notes de fleurs et d'agrumes. Sa trame digeste et rafraîchissante invite à y revenir souvent... Une belle découverte.

Finesse and balance are the keynotes of this beautiful wine, full of energy and showing a salty tang from its origins. In this youthful phase it shows aromas of flowers and citrus fruit and its fresh and easy-going structure makes one want to come back for more. Quite a discovery!

9 Les Faucards 18510 Menetou-Salon
info@domainegilbert.fr
www.domainephilpegilbert.fr
0248666590



© CÉCIL MATHIEU - DOMAINE P. GILBERT



Finesse et
équilibre.

Domaine Pierre et Bertrand Couly



AOP Chinon Les Blancs Closeaux 2019

Une pointe végétale et citronnée introduit une bouche légère, tonique et apéritive. C'est agréable et sans dureté. On le garde pour l'apéritif sur des fruits de mer ou une terrine au saumon.

A vegetal and lemony accent to the nose introduces a lightish palate that is lively and well-suited as an aperitif. Nothing harsh in this pleasant wine that will go well with seafood or a salmon terrine.

*1 rond point des closeaux Route de Tours
37500 Chinon
vincent@pb-couly.com | www.pb-couly.com
0247936419*



Domaine Pierre Morin

AOP Sancerre
Ovide 2018

Quel vin surprenant et plein d'énergie ! Sa trame digeste reste droite et précise, marquée par le zeste d'agrumes et une fine touche de bergamote qui donne un profil plus suave à l'ensemble. Vous l'apprécierez à tout moment, aussi bien à table qu'à l'apéritif.

A wine that surprises one with its energy! The supple structure is upright and precise with flavours of citrus peel and a fine hint of bergamot adding a suave edge to the texture. This has multiple usages, as an aperitif or with food.

4 Rue de l'Abbaye 18300 Bué
morin.perefiles@orange.fr



Quel vin surprenant
et plein d'énergie !

Domaine Plou & Fils



AOP Touraine-Amboise Élixir 2019

On se laisse volontiers séduire par ses parfums frais de fruits des bois. Légère, souple, soutenue par des tanins fermes, la bouche est charnue, mais jamais dure. Une rusticité pleine de charme que l'on déguste sans soif !

Easy to be seduced by the fresh aromas of woodland fruit. Light and supple fruit substance overlies firmish tannins to produce a plump body without any harshness . This charmingly rustic feel makes for an easy-to-drink wine.

AOP Touraine-Amboise Les Hauts d'Artigny 2020

Dans un style très apéritif, voilà un chenin léger, pulpeux et très désaltérant. Plutôt agrumes que fruits exotiques. On pourra même déborder sur une douzaine d'huîtres si l'on opte pour le magnum.

Very much an aperitif style of wine for this light Chenin that has body and is mouth-watering. The flavours are more on the citrus side than of tropical fruit. If one goes for a magnum, this will do the trick with a dozen oysters!

26 rue du Général de Gaulle - 37530 Chargé
contact@plouetfils.com | www.plouetfils.com
0247305517



Domaine Poiron Dabin



IGP Val de Loire
Berligou 2019

Des saveurs franches de cerise, une trame savoureuse et une matière pulpeuse : voilà un très beau pinot, de bel éclat, frais et gourmand.

Well-defined aromas of cherries precede a flavoursome and plush palate. A fine Pinot that is quite bright, fresh and delicious.



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Clé du Sol de Chantegrolle 2020

Fruits de la passion, pamplemousse et pêche juteuse, on est dans le plaisir pur et le partage. La bouche est légère, bien équilibrée, assez simple et conviviale. On prend du plaisir et on se ressert volontiers. Passion fruit, grapefruit and juicy peaches are evoked by this very enjoyable and friendly wine. The palate is light, quite simple and easy, but well balanced. The first glass calls for a second.



IGP Val de Loire Pinot Gris Rosé fruité 2020

Une surprise que ce rosé moelleux au nez discret, mais plutôt affriolant en bouche. Tapas ou desserts aux fruits l'accompagneront parfaitement.

This sweet rosé with its initially discreet aromas surprises us with its flavoursome palate. Would go well with tapas or fruit desserts.

Une surprise que ce
rosé moelleux.

IGP Val de Loire Pinot Gris Séduction 2020

Encore sur la réserve, ce moelleux trouve une voie originale avec des arômes de sureau mêlés de cannelle et de menthol. Avec une pâte persillée.

Still a bit closed in, this sweet wine has unusual aromas of elderflower with touches of cinnamon and mint. A good match for blue cheeses.

4 Chantegrolle 44690 Château-Thébaud
contact@poiron-dabin.com
www.poiron-dabin.com
0240065642



Domaine Roc de l'Abbaye

AOP Sancerre Tradition 2020

Un blanc au profil original, avec une touche de muguet et bien sûr la traditionnelle note d'agrumes et de pamplemousse caractéristique du cépage. La bouche est à l'image du nez, fraîche et tonique pour débiter l'apéritif et éventuellement continuer sur des entrées.

This white wine has original aromas that show a hint of lily-of-the-valley as well as more traditional ones of citrus fruit and grapefruit true to this variety. The palate goes with the nose, fresh and lively and would make this suitable both as an aperitif and with first courses.

84 avenue de Fontenay 18300 Saint-Satur
info@rocdelabbaye.com



Domaine Salmon



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Grande Réserve 2020

Dans un style gourmand, tout en rondeur, ce jus de melon délivre une matière agréable, légère et prête à boire. Une pointe saline en finale réveille les papilles et laisse une sensation agréable.

A deliciously rounded style for this Muscadet that shows pleasant substance in a light, ready-to-drink style. A salty touch on the finish enlivens the palate, leaving a pleasant aftertaste.

Les Landes Devin 44690 Château-Thébaud
contact@domaine-salmon-muscadet.com
www.domaine-salmon-muscadet.com



Dans un style
gourmand,
tout en
rondeur.

Domaine Sérol



AOP Côte-Roannaise Éclat de Granite 2020

Volubile et pénétrant, tel un éclat de fruit, le nez dévoile des petits fruits rouges acidulés et introduit une bouche souple, tonique et déliée. La finale prend une dimension rafraîchissante sur des notes d'orange sanguine. C'est un vin que l'on déguste sans forcer !

Expressive and intense like an explosion of fruit, the nose shows mainly small acidulous red berry fruit. The palate is slender and supple with lots of energy and the finish has refreshing hints of blood orange. This goes down really well!

AOP Côte-Roannaise Oudan 2019

Fruit généreux et précis rappelant la fraise au sirop et l'orange sanguine, bouche caressante et extrêmement délicate : voilà un vin qui suggère plus qu'il ne démontre. La finale joue la carte de la fraîcheur sur des notes de menthe poivrée et laisse le souvenir d'une agréable compagnie. Il y a de la classe dans cette bouteille.

Its generous and precisely defined fruit aromas remind one of strawberries in syrup and blood oranges. The palate is caressing and most delicate. This wine is more subtle than demonstrative and the finish shows freshness with hints of peppermint. A classy wine with a very pleasant aftertaste.



AOP Côte-Roannaise Perdrizière 2019

Dans un style dynamique et juteux, on retrouve la patte Sérol avec ce toucher délicat et cette pointe d'agrumes qui apportent finesse et légèreté à l'ensemble. Évoluant sur la pêche de vigne et la cerise ce joli jus de gamay est totalement débri-dé et se livre parfaitement aujourd'hui. Un petit délice prêt à boire.

The style is energetic and juicy and the winemaker has left his signature via the delicacy of the texture and a hint of citrus fruit that both add finesse and delicacy. This attractive Gamay opens up with aromas of peaches and cherry. It is now fully ready and quite delicious to drink now.

1 Montée des Estinaudes 42370 Renaison
contact@domaine-serol.com
www.domaine-serol.com
0477644404



© DOMAINE SÉROL

Fruit généreux et précis.

Domaine Vial

AOP Côte-Roannaise Bouthéran 2019

De la finesse, un fruit juteux qui introduit une bouche déliée et allègre, voilà un joli vin, sans fard, avec des parfums de pêche au sirop et de kirsch qui apportent une pointe d'originalité. C'est bon voire très bon compte tenu du prix.

This shows finesse and an aromatic profile around juicy fruit that leads to a slender, lifted palate. An attractive wine with no make-up and original flavours that evoke peaches in syrup and kirsch. Good, and indeed very good given the price!

300 Bel air 42370 Saint-André-d'Apchon
contact@domaine-vial.com



Domaine Vincent Denis

AOP Montlouis-sur-Loire Coulées Douces en Terres Blanches 2020

Intense et stylisée, cette cuvée ne laisse pas indifférent. Mélange de curry et de notes citronnées, voire fumées, le vin évolue avec suavité et garde un certain équilibre jusqu'en finale. On passe un bon moment.

Intense and stylish this will not leave you indifferent. The aromas mingle curry, lemon and smoke, and the texture is suave with reasonable balance down to the finish. Interesting wine.

Vin de France Coulées Douces en Terres Mêlées 2020

Fraise des bois et framboise, on savoure une bouche légère et gourmande aux notes de fraise des bois et de framboise, avec en finale la petite pointe acidulée qui appelle le deuxième verre. Bien vu.

Wild strawberries and raspberries lead to a deliciously light palate which shows similar flavours. The finish has a slight acidulous touch and calls for a second glass.

56 rue de la Pouterie
37270 Montlouis-Sur-Loire
domainevincentdenis@gmail.com
www.domainevincentdenis.fr
0676926183



Laura David, Vigneronne



AOP Montlouis-sur-Loire
Facétieuse 2018

Surprenante et séduisante combinaison d'arômes au nez : le foin, le coing, puis le tilleul et le miel introduisent une bouche généreuse, souple et crémeuse qui reste désaltérante jusqu'en finale. On prend du plaisir et l'on imagine déjà des accords savoureux sur un foie gras ou une volaille.

The aromatic palate is as complex as it is interesting: hay, quince, linden flowers and honey supply the bouquet to introduce a generous palate that is creamy and supple, yet thirst-quenching to the finish. Enjoyable on its own but could be great with foie gras or poultry.

13 vallée Saint Martin
37400 Lussault Sur Loire
laura-david@orange.fr | www.laura-david.com



<3 ANS <5K 15 À 20 €

On imagine déjà des
accords savoureux
sur un foie gras ou
une volaille.

Le Claux Delorme

AOP Valençay 2019

Bouton de rose, litchi et une pointe citronnée, voilà un sauvignon mûr et gourmand qui déroule une sève pulpeuse, à la texture délicate et caressante. Un plaisir gourmand à déguster à toute heure ! Beaucoup de charme.

Rose buds, lychees and a touch of lemon show in this ripe Sauvignon that then reveals plump and sappy substance with texture as delicate as a caress. This is so good that it could be tasted at any time of the day! A real charmer.



AOP Valençay 2018

Joli nez engageant de fruits rouges compotés, rehaussé d'une pointe végétale mentholée qui anime une bouche légère et enjouée. Étonnamment, le pinot noir, cépage minoritaire de l'assemblage, est celui qui représente aujourd'hui le mieux l'esprit de cette bonne bouteille.

An attractive nose of concentrated red fruit is lifted by a vegetal, mint-like touch. These enliven a lightish, dancing palate that is very much in the spirit of Pinot Noir, despite the fact that this variety plays a minor part in the blend.



*Saint Martin 18340 Crosses
cave@domaines-minchin.vin*

Le Moulin de la Touche



IGP Val de Loire Sauvignon Gris

À ce niveau de prix, aucune raison de se priver de ce spécimen aux notes musquées et de genêt, servi par un léger perlant et une touche végétale qui ouvrent sur une finale de fine amertume.

Given its price, one should not hold back on this wine with its aromas of musk and gorse. The palate has a slight spritzzy feel to it, as well as a hint of grass and concludes with a fine touch of bitterness on the finish.

IGP Val de Loire Grolleau Gris 2020

Une belle surprise pour ce cépage emblématique du pays de Retz ! Voilà un vin plaisant où se mêlent des notes de fleurs et de fruits, avec une finale vivace et acidulée. À réserver à l'apéritif ou aux fruits de mer.

Here is a good surprise from this grape variety typical of the Retz area of Brittany. A pleasant wine with aromas of fruit and flowers and a vivacious, acidulous finish. Best as an aperitif or with seafood.

Le Moulin de la Touche
44580 Bourgneuf en Retz
contact@lemoulindeletouche.com
www.lemoulindeletouche.com
0240214789








































































































































































































































































































































Les Blondins



AOP Côte-Roannaise Les Blondins 2019

Des fruits rouges frais et croquants, une bouche souple, mais animée par une pointe d'orange sanguine, voilà la combinaison gagnante de ce gamay au style enlevé et gourmand.

Fresh and crispy red fruit lead to a supple palate that also shows a touch of blood oranges. This is the winning combination for this alert and delicious Gamay.

1 Montée des Estinaudes 42370 Renaison
contact@domaine-serol.com
www.domaine-serol.com
0477644404



11À15€



Prieuré de Saint-Céols - Joseph de Maistre



AOP Menetou-Salon Valentine 2019

Cette cuvée tout en contraste oscille entre générosité et fraîcheur, notes de beurre et acidité citronnée. Un vin pour la table, avec un poisson ou même une viande blanche.

This shows contrasts between freshness and generosity with notes of lemon and butter. This is set for food, particularly a good fish dish or even white meat.

AOP Menetou-Salon 2020

Notes de fruits blancs, fraîcheur du pamplemousse : voilà un joli vin à apprécier sur une terrine de poisson ou des poissons crus.

The aromas hints at white fruit and have the freshness of a grapefruit. This is a pretty wine that will go well with a fish terrine or raw fish like sashimi.

*Le Prieuré de Saint-Céols 18220 Saint-Céols
domaine@josephdemaistre.com
www.vinjosephdemaistre.com
0248644075*



Vignoble Cogné



IGP Val de Loire Pinot Noir 2019

Simple, mais avec franchise et friandise : ce rouge remplit parfaitement son rôle de vin frais et désaltérant.

This is a straightforward but clear-cut and tasty red wine that holds its part as a fresh, mouth-watering drink.

Franchise et friandise.

IGP Val de Loire Sauvignon Blanc 2020

Petit prix et expression végétale maximale : on est bien dans le sauvignon frais et aromatique, reconnaissable entre tous. Éducatif et apéritif !

In the style of crisply aromatic Sauvignons, this does the job with expressively grassy aromas that will do fine as an aperitif drink. It is also very inexpensive!

227 La Couperie - St Christophe la Couperie
49270 Orée d'Anjou
cogne.vin@orange.fr / www.vignoblecogne.fr
0240837316



Vignoble Réthoré Davy



IGP Val de Loire
Chardonnay 2020

Ce blanc de petit prix donne le maximum : élégant, de facture discrète où dominent les fleurs blanches et la pomme verte, il reste tonique et agréable.

This inexpensive white wine gives all that it can. It is elegant, showing discreet aromas of white flowers and green apples in a pleasantly lively palate.

IGP Val de Loire
Pinot Gris 2020

Arômes floraux et de fruit de la passion, trame vive et de bonne amplitude, tout en finesse : ce blanc est un caméléon qui trouvera sa place aussi bien en début de repas qu'à table sur un poisson au four ou des fromages de chèvre.

Aromas of flowers and passion fruit lead one to a lively and quite broad structure on the palate that is also very fine. This is a chameleon of a white wine and can be placed equally with a first course, a main course of baked fish or goat's cheeses.

Ce blanc est un
caméléon.



IGP Val de Loire Sauvignon Blanc 2020

Ce blanc est prêt à boire, avec une note légèrement évoluée d'épices et de clou de girofle qui trouve en bouche un écho favorable sur les agrumes et l'amertume du pamplemousse. L'ensemble reste harmonieux à la dégustation, on passe un bon moment.

Ready to drink now, with slight signs of evolution through its aromas of spices such as nutmeg. The palate shows another face with flavours of citrus fruit and the bitter edge of grapefruit showing on the finish. This is harmonious and agreeable.

1001 les Vignes Saint Rémy en Mauges
49110 Montrevault Surèvre
contact@vignoble-rethore-davy.fr
www.vignoble-rethore-davy.fr
0241301258



Vignobles Gunther-Chéreau

AOP Cru Gorges, Muscadet- Sèvre-et-Maine Château de la Gravelle 2018

C'est un muscadet ambitieux, de belle carrure, porté par un élevage sous bois parfaitement ajusté. Ce joli numéro d'équilibriste trouve sa pleine mesure en bouche où l'acacia, le cédrat et une touche de beurre se mêlent harmonieusement. Un blanc de gastronomie, indéniablement.

This is an ambitious and well-built Muscadet that is helped along by well-judged barrel ageing. The balance is found on the palate with flavours of acacia, citron and a hint of butter all blending together harmoniously. Gastronomic for sure!

AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Château du Coing 2020

Une très belle expression d'agrumes, portée par la vivacité du citron et un léger perlant qui apporte une saine fraîcheur à l'ensemble. Idéal avec les fruits de mer, ce blanc très agréable convaincra largement.

Excellent aromas of citrus fruit are born by the crispness of lemons and a spritzy touch that increases the impression of freshness. Perfect for seafood and very agreeable at any time.



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Comte de Saint Hubert 2019

Un modèle de muscadet qui honore son beau terroir de schistes ; notes florales soutenues, touche d'agrumes, trame consistante, de bonne concentration et de belle persistance. Un blanc précieux à saisir !

This is an ideal Muscadet that pays homage to its slate soils. It shows clear floral aromas with a touch of citrus fruit, consistent substance on the palate that shows concentration and good length. Exemplary!



AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Grand Fief de la Cormeraie 2020

Il séduit d'ores et déjà, mais jouera la garde sans problème ! Ce blanc floral, entre muguet, genêt et vétiver, ne manque pas de gras et d'ampleur. Les agrumes confits se mêlent à une fine amertume et achèvent de convaincre. Un régal avec des poissons, des crustacés ou des fromages.

This is already seductive but will also cellar very well. This has a floral nose reminiscent of lily-of-the-valley, broom and vetiver. The palate has amplitude and richness and flavours of preserved citrus fruit that show fine accents of bitterness. A joy with fish dishes, shellfish or cheeses.



AOP Cru Monnières Saint-Fiacre, Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie L'Ancestrale-Monnières Saint- Fiacre 2017

Ce vin séduit d'emblée par l'élégance d'un élevage justement maîtrisé. La trame serrée ne doit pas faire oublier sa fraîcheur ni sa grande persistance aux notes fumées caractéristiques de son terroir. C'est un vin dédié à la table, à déguster dès aujourd'hui pour se faire plaisir, mais idéalement à garder quelques années encore.

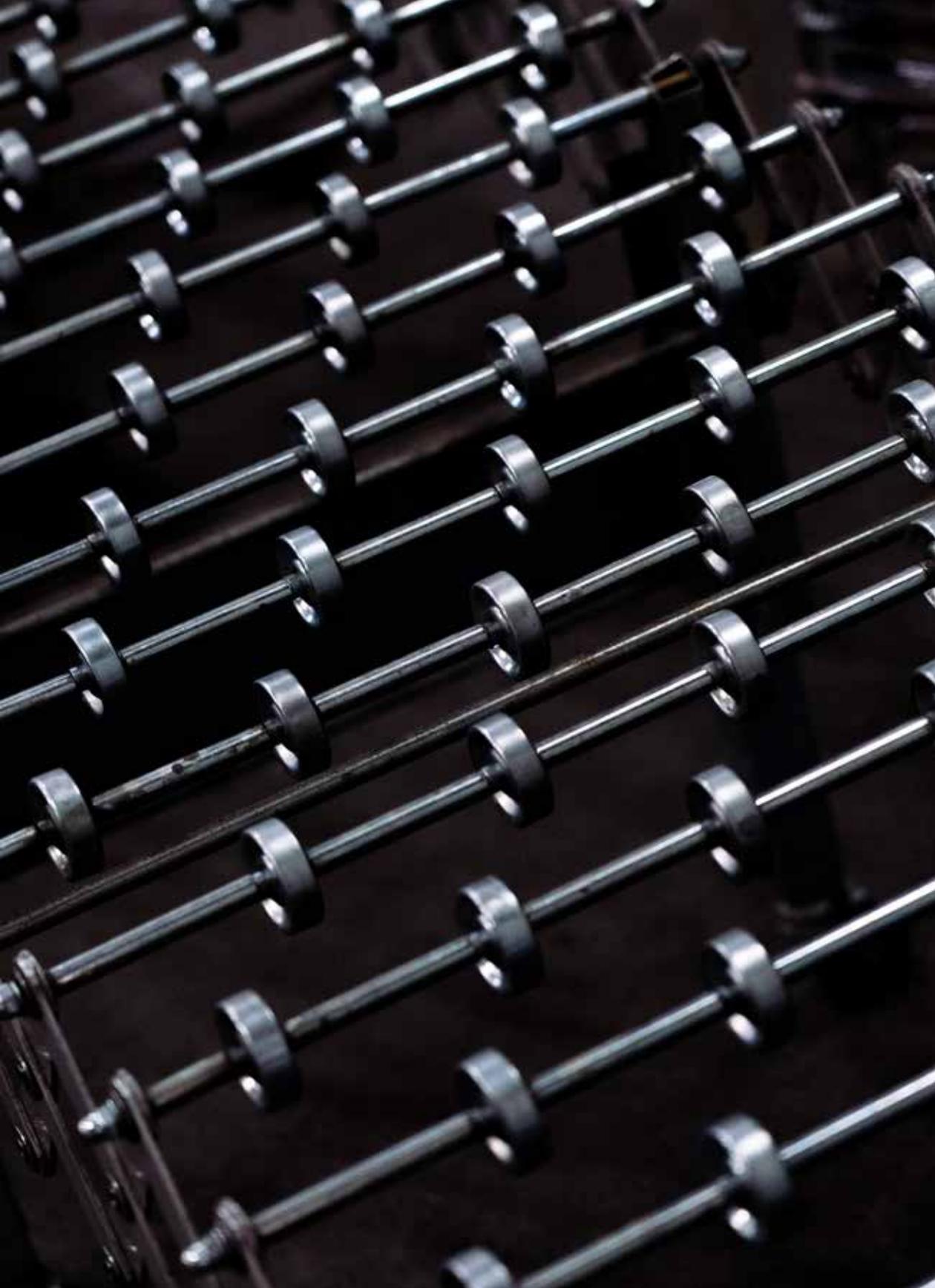
We are instantly seduced by the elegance that stems from perfectly judged maturing. Its densely knit substance does not mask its freshness and it also has considerable length with characteristically smoky overtones. This is clearly meant for food and can be tasted now although it will benefit from a few years in the cellar.



Château du Coing
44690 Saint Fiacre sur Maine
contact@vge.fr



Ce vin séduit
d'emblée.



ESTHÉTIQUE & CULTURE EN MANIÈRE DE POSTFACE

THOMAS
MARTIN

In vino veritas. La vérité est dans le vin.

L'adage est bien connu. La dive bouteille libèrerait le sens dans la grisaille des à peu près, stimulerait l'appétence du nouveau, de l'absurde et affranchirait dans le soi la peur du commun. Mais qui, en retour et par-delà les vertus du mythe au socle populaire de la soif sage, peut prétendre détenir la vérité sur le vin lui-même ?

Il existe un instant où l'ivresse cesse d'être un chant, où l'on ne boit ni ne danse plus, où l'on déguste et où l'on sait. L'art, la musique, l'écriture sont des élitismes. La Culture, ou Epicure, se consomment moins qu'ils se donnent à connaître. Le savoir, l'expérience définissent les lignes de l'appréciation personnelle, et construisent l'aboutissement d'une démarche et d'un exercice. La pleine jouissance est une articulation, entre un savoir-faire de créateur ou d'amateur, et une sensibilité aiguisée par la mémoire de sentiments accumulés.

Confisquer cette dynamique perpétuelle dans la voix d'une élite sachante, professante, est un écueil dangereux sur lequel se brise l'élan du Beau, qui s'efface au profit du Bien. Le jugement repose alors dans la mise en conformité d'un produit à des attentes préétablies. Au critique choisissons l'éclairé, qui donne à voir et porte non la Connaissance mais à connaissance. Au guide préférons l'anthologie, le choix à la sanction, l'enthousiasme assumé aux froides éloquences comptables.

Pour en arriver à saisir chaque proposition, littéraire, œnologique ou scientifique comme un outil au service d'un cheminement personnel, il faut disposer des moyens indispensables à l'approche d'une matière brute dont la transparence surgit dans le facetage d'un recul lucide.

À qui veut partager le vin et non l'ivresse, il convient de posséder les mots, les notions, les bases d'un dialogue étalonné sur des valeurs et des termes passeurs. L'expérience ne peut se vivre, se comprendre et s'échanger que par une parole, qui est la condition du sens et son articulation. Pas de Culture sans la faculté sociale du verbe.

L'esthétique est le cadre d'appréciation d'une finalité matérielle. C'est un réseau de codes, aux contours un peu flous, qui délimitent la valeur d'un sujet et sa réception autour d'une recherche qualitative. Ses fluctuations sont historiques, géographiques, partagées autant que personnelles mais reposent toujours sur la solidité d'un consensus. Nourrie de milliers d'idées, de pensées, de règles, de siècles de vibrations parfois contradictoires, elle est un bien commun qui n'a de sens que par et pour ceux qui s'y réfèrent.

Dans le mythe chrétien, au commencement, Dieu était le Verbe et le vin son sang, dans la communion de la messe. Par le rituel s'enclenche un dépassement du tangible qui repose sur un long apprentissage de connaissances et de gestes partagés. Ici repose la réalité du facteur culturel, d'autant moins discutable qu'il définit la chose elle-même dans ce qu'elle peut être. Le socle commun de l'acquis, de l'éprouvé, le sens des choses qui se transmet sous le nom d'expérience, puis au fil des générations sous celui de tradition, ne doit jamais faire croire à un atavisme. Il est le simple cadre d'un exercice dont les contingences humaines réinventent l'expression. Chaque accomplissement reste une victoire du choix, indépendant de tout déterminisme, depuis les riches terroirs français jusqu'aux vallées australiennes. Le vin n'a pas de vertu universelle au-delà de sa seule gourmandise. Il y a bien moins de civilisation du vin que de ses valeurs, qui s'exportent aujourd'hui dans le monde entier. Si le vin à une origine, a-t-il toujours des racines ? Cette question a-t-elle seulement un sens ? Dans la culture française le vin est romain, il a imprégné la terre dans le syncrétisme d'un héritage fort qui marque encore aujourd'hui nombre d'aspects de la réalité de nos vies. Sa naissance au sud Caucase, particulièrement en Géorgie, est une donnée historique, factuelle, sans connexion essentielle avec un cheminement qui s'en est éloigné il y a maintenant plus de deux millénaires. Et pourtant qu'ils sont bons ces vins d'amphore, ces vins orange et ces sublimations oxydatives, si marquants après la première gorgée qu'ils ont essaimé récemment dans de nombreux vignobles, si différents qu'ils sont la marque d'un exotisme, du faire de l'autre qui réinsuffle la découverte et propose de nouvelles pistes.

Le vin est un produit, mais le rapport entretenu avec lui relève de l'identité. Pour Roland Barthes, il est un mythe, liquide fruit du solide, de la terre, une narration nationale aussi rassurante que contraignante. Quid de celui qui rejetterait cette boisson, cette exaltation populaire dans laquelle les modestes se retrouvent et les puissants s'ouvrent ? Le vin est une parole de l'être, son expression et sa nourriture. Né de la matière par la matière il touche à l'indicible, et porte avec lui tant de bagages qu'il peut se faire sournoisement étendard, fanion, refuge. Un dictat, proche du « fascisme » de la langue (Barthes) qui ne ferait pas penser mais être, conditionnerait le surgissement au monde dans son impact social, doublé du contrôle, effectif, du discours des choses sues.

Et pourtant, en marge des analyses fines de l'œnologie et des sur-fécondations philosophiques, il reste une magie absolue, sublime, celle de pouvoir atteindre la réalité de ces digressions par l'expérience physique. Le vin se déguste, se consomme et se distille au plus près de tous nos sens, goût pour les saveurs, odorat pour les arômes, toucher par les stimulations trigéminales et vue par sa robe. Pour en apprécier toute la dimension il est nécessaire d'affiner l'écrin de perception, depuis les récepteurs jusqu'au traitement des indices perçus.

La somme sera d'autant plus riche que le nombre de signes captés en conscience est important. C'est au savoir que revient le rôle de développer les facultés nécessaires, en donnant accès par une langue à un langage, un ensemble de significations définies dont la compréhension ouvrira autant d'horizons perceptifs qu'elle enrichira le panel des attentes et la faculté à transmettre. Le partage est essentiel pour mettre en résonnance des champs de vécu clos, et les fondre en une vision plus claire, mais toujours personnelle, des spécificités de chacun des pans de l'expérience, pour faire surgir du socle factuel l'enthousiasme d'un monde subjectif propre.

Le rôle de la et du critique dans ce processus est essentiel. Il est inutile de tenter la mise en définition de la bonne et de la mauvaise de ses expressions, tout autant qu'il est vain de croire toucher à l'absolu dans ses manifestations. Parmi les grandes écoles, chacune a ses mérites et ses lacunes. Le jugement sentencieux porte avec lui la grandeur du barème et la possibilité d'un étalonnage, quand l'exaltation excite l'appétence. A qui veut s'employer à sauter des barrières il est heureux de les avoir solidement bâties. Pas trop hautes ni trop larges, justes assez présentes pour porter la jouissance dans leur contournement.

La grande valse du vin se joue au gré des changements d'état, avec ses acteurs et ses métamorphoses. Le vigneron n'est pas un simple alchimiste du marc, il est un passeur d'essence de la matière vivante vers une nature différente. Sans son intervention, pas de vin, et tout en lui est culture, depuis la longue chorégraphie des gestes, des étapes à franchir jusqu'à la connaissance et la volonté même de parvenir au résultat final. Affirmer que tout ensuite n'est qu'esthétique, n'appartenant qu'au champ du goût et du jugement serait mentir, tant celle-ci se manifeste déjà dans l'acte et tant elle ne peut totalement se substituer à la grandeur, à la noblesse première du vin, qui est d'être consommé, avant cela même vendu, et ne peut s'extraire sans s'oublier du travail bien fait, quelle qu'en soit la démarche.

Le rôle du guide, du critique, du connaisseur repose sur deux registres de transformation supplémentaires, le passage du goûter au perçu - le truchement de la réception - et celui de la restitution par les mots. Inutile de se retrancher dans un illusoire principe d'équivalence, ou de conversion, d'un médium à un autre. Ce bout de cycle est une réinvention, presque un début en soi, dans la libération du concret pour un abstrait tout immatériel. Tout devient parole, non mots comme finalité terne, mais vecteur de sens, comme une prolongation de la stimulation toute sensitive, électrique, de la dégustation.

Le bon guide n'est pas un bon berger, et dans la frustration qui est sienne de n'avoir que peu de retour, c'est bien à l'amorce d'un dialogue qu'il s'applique. Passeur de connaissances, traducteur d'expériences, son vrai courage est le choix, la sélection son médium de lisibilité. Son éveil qui l'aiguise ne doit pas dessiner ses limites. Picasso affirmait s'être caché derrière le paravent des ses périodes bleues et roses pour pousser ses recherches les plus radicales. Porteur de l'éphémère, le critique ne peut, lui, se retrancher derrière sa plume et sa science doit l'exposer.

Le savoir porte son relief sur les choses, et le passeur agit comme un artifice de mise au point. Sans lucidité ni conscience, sans la mémoire et sa construction qui en sont les conditions, aucun contact possible avec le monde. La culture est un magma dont la propre chaleur enclenche l'effervescence. L'esthétique surgit comme un instantané défini et stabilisé par la parole, dont il faudrait encore délimiter l'acceptable, du Bon. Ce rapport est celui de la raison, au-delà duquel fluctuent les appréciations.

Plus qu'à la contingence du jugement, il faut écrire une ode au plaisir. En 1875, dans un des textes les plus importants rédigé sur l'estampé, Philippe Burty liste les différents critères à considérer pour définir la Belle épreuve, soit le tirage le plus digne de l'intérêt de l'amateur éclairé. Aux facteurs les plus matériels, triviaux, succèdent, par élargissement, des champs d'appréciation subjectifs.

Dans ces dernières lignes, c'est bien moins l'objet que les circonstances d'accès à son potentiel subjectif qui sont mobilisés. Aux remarques sur l'œuvre se substitue l'environnement dans laquelle elle est conservée, le cadre, le mobilier, l'état d'esprit puis enfin la compagnie avec qui le spectateur-acteur y accède, dans un instant privilégié, par nature éphémère. Basculant totalement dans un espace de réflexion où le médium devient un prétexte à dépasser, il conclut en pur dégustateur, sur cette phrase sublime, peut-être la plus importante jamais écrite dans l'amour du Beau : « Trinque, trinque ami, c'est-à-dire va droit à ce que tu aimes, et la science t'étant venue, tu brûleras du désir de posséder la Belle épreuve ».



La Culture a sa temporalité, tout comme l'infini cheminement du soi dans la construction du goût et la quête du plaisir. Avec Épicure, portons sur les choses le recul nécessaire à leur pleine jouissance. Le savoir est un vin, qui se déguste et se nourrit d'expériences et la gourmandise seule, sensuelle ou curieuse, possède le pouvoir de nous conduire vers lui pour s'en trouver renouvelée et grandie. Il est une immense tristesse dans la poursuite des émotions d'autrui, dans ce personnage de Borges qui cherche en vain à réécrire Don Quichotte sans l'avoir pour modèle.

Alors, avec Burty, trinquons, amis, un livre dans la poche, un verre en main, le regard brillant tourné au loin dans les terres fertiles de l'incertain, dans l'espoir de surprises infinies.

CULTURE AND AESTHETICS

THOMAS
MARTIN

In vino veritas. There is truth in wine.

The Latin adage is well-known. The divine beverage supposedly liberates our senses from daily hum-drum and stimulates our thirst for novelty, releasing our spirit from the mundane. But, beyond the persistence of popular myths, who can pretend to hold the key to truth on wine itself?

There comes a time when intoxication is not the goal, when drinking and dancing are not the path, but when one tastes and becomes aware. Art, music and literature are elitist. Culture and Epicureanism are proposed more than they are consumed. Knowledge and experience define the framework for individual appreciation and the finitude of an approach or practice. Full enjoyment is the result of a producer's know-how applied to the sensitivity and the accumulated memory of a consumer.

For an elite group of initiates to confiscate this perpetual dynamic is a dangerous tendency that risks to prevent the spread of beauty, too often confused with good. Judgment is thus subsumed to a product falling into line with predetermined criteria. To the critic, we prefer the discoverer as he opens our minds and helps us to understand rather than imposing his knowledge. We prefer choice to condemnation, reasoned enthusiasm to cold accountancy.

In order to use a proposition, whether it be literary, oenological or scientific, as a means that serves a personal journey, one must possess the necessary means to deal with a substance whose interpretation can only be shaped by a degree of experience and a dose of relativity.

Anyone who is looking to share wine, and not simply its effect, will need notions and words that can provide the basis for exchange and dialogue. The experience of a wine cannot be fully lived and shared without the use of words that are the condition for understanding and sense: no culture can exist without the social role of the verb.

Aesthetics form a framework for appreciating a material object. They use a set of codes that are not always easy to define. They attribute a degree of value to a subject on a scale of quality. These codes have varied through time, as they do from one country or culture to another, but they all repose on a form of consensus. This consensus has been fed by thousands of ideas, initiatives, rules and vibrations that are sometimes contradictory, but they form a common wealth that holds meaning for those who use it as a reference.

If one takes the Christian myth, God represents the verb and wine his blood, as is shown in the ritual of communion. This ritual triggers a transcendence of the tangible that depends on a lengthy apprenticeship and a sharing of knowledge and gestures. This is what is meant by the cultural factor, indisputably so as it defines the object or event itself. Shared knowledge, tried and tested, are what is passed on as experience.

Through generations this takes on the name of tradition, which should not be taken for an atavism or a refuge. It is simply a framework that makes sense of everyday happenings. Every achievement is the result of choices and is not pre-determined, and this is as true in French vineyard sites as in those of Australia, for example.

Wine has no universal virtue above and beyond its flavours and the pleasure these may provide. It is its values that are exported around the world today, more than its civilization. Wine may have an origin, but does it always have roots? And does such a question even make sense? Most French people consider that wine is a Roman invention, following the impact of a wider cultural inheritance that affects many aspects of our lives. But it is a historical fact that it originated south of the Caucasus mountains, particularly in Georgia, with no instant connection to a path that would cause it to travel a long way over at least two thousand years. And yet these wines made in jars in the old manner can be very good, sometimes oxidized and maybe orange in colour, with strong flavours that strike one from the first sip. The style has even now spread to several countries as a sign of something exotically different and a means of exploring different paths.

Wine is a produce, but connections with it can be obsessive. For Roland Barthes it is mythical, liquid fruit derived from solid fruit and earth, a national story that reassures but has its constraints. And what about those who reject such a drink, a popular celebration with which the most modest can connect and through which the powerful open up? Wine is a language of existence, both a foodstuff and a means of expression. Born from matter via matter it touches what cannot be expressed and carries so much with it that it can become a flag, a pennant and a refuge. Something imposed with a form of linguistic fascism (Barthes again) that bypasses thought to just exist, imposing on the world a form of social control through an official discourse that excludes non-initiates.

And yet, alongside fine-tuned analyses of oenologists and overstated philosophical ideas, there remains the sublime magical truth of being able to touch the reality of such digressions through purely physical experience. Wine is there to be tasted, consumed and flow across all our senses: our tastes buds for flavours, our sense of smell for aromas, our trigeminal nerve for touch and our sight for colour. In order to appreciate its full dimension one needs to refine all aspects of our sensory apparatus, from our receptors to our interpretation of perceptions.

The sum of all of this will be as rich as the number of signals captured. Knowledge is required to develop the necessary faculties by providing a linguistic key to a number of concepts whose assimilation will open up perceptive horizons as well as enhancing levels of expectancy and the capacity to communicate. Because sharing is essential to break out of a solitary, introverted experience and reach a clearer vision of specific aspects of one's experience that tends towards a more factual base without losing personal enthusiasm.

The role of the critic in this process is essential. There is no point in trying to define good and bad, and there is nothing to be hoped for in thinking that there are absolutes. Each school of criticism has its merits and its defects. A sententious judgment implies the possibility of measuring against a specific benchmark, whereas glorification will whet the appetite. Those who want to cross boundaries need to have those boundaries clearly set.

Neither too high not too wide, but just visible enough to make crossing them fun.

The great wine dance flows with the tide, with its surfers, waves and shifting sands. The winemaker is not just an alchemist playing with his raw materials, he transmits the essence of a living substance to a different state. Without his intervention there can be no wine. He is made of culture, from the extended ballet of his gestures and the levels required to gain knowledge to the will to achieve the final result. To say that everything that follows boils down to aesthetics, taste and judgment would be untrue, since these aspects are already present in the making of a wine, to a greater or lesser extent, and, in any case, a judgment cannot replace the principle destination of a wine which is to be sold and consumed.

The critic's role, or that of the connoisseur, is based on two additional transformational aspects: the passage from taste to perception via receptors, and the restitution of that perception into words. There is no point in hiding behind an illusory notion of equivalence or some conversion system from one medium to another. This end of the cycle is a reinvention, almost a rebirth, in that it moves from the concrete to the immaterial. All becomes the word, not as a dull finitude, but as a bearer of meaning, a prolongation of those sensitive, almost electric perceptions at the moment of tasting.

A good guide is not a good shepherd and, given that he has to live with the frustration of having few returns, he has to apply a form of dialogue with himself. Passing on knowledge, translating experiences, his courage is illustrated by his choices and his final selection is his shop-window. The sharpening of his focus must not impose limits on him. Picasso said that he hid behind the screen of his pink and blue periods to undertake more radical forms of research. The critic is dealing with the ephemeral and cannot hide behind his words. He is revealed by his know-how.

Knowledge sheds light on things and he who transmits knowledge is like a focus mechanism. Without conscience or lucidity, without memory and its construction, in whatever circumstances, one cannot connect with the world. Culture forms a magma whose heat engenders its excitement. Aesthetics come on the scene as an image of the moment, defined and settled through words, although we still need to define what is acceptable and «good». This relationship is one of reason, beyond which oscillate individual appreciations.

But, more than the contingency of judging, pleasure should be praised. In 1875, in one of the essential texts on engraving, Philippe Burty listed the criteria to be taken into consideration when defining a fine print, in other words that which should be sought by the collector. In addition to the most trivial and material elements, he touched on subjective factors of appreciation. In this domain, it is less the object than the way in which it will be enjoyed that counts. Having dealt with the work itself, he talks about where it will be kept, the frame, the decor of the room, the spirit of the place and those with whom the work will be shared in what is a special but necessarily ephemeral moment. He enters a realm of thought where one goes beyond the object and concludes, as if he was a taster, with this magnificent sentence that could be the most essential ever written about the love of beauty: «A toast, a toast, my friend, and I mean go straight to what you like, and, with the help of knowledge, you will burn with desire to possess that fine print.»

Culture has its time framework, just like the long path that builds one's taste and quest of pleasure. With Epicure, we need to step back a little way in order to better enjoy things. Knowledge is like a wine, in that it is tasted through the lens of experience. Pure enjoyment, whether sensual or fueled by curiosity, has the power to lead us there so that we grow and learn. There is infinite sadness in the character invented by Borges who seeks to rewrite Don Quixote and understand his emotions in vain, as the model is not before him.

So my friends, together with Burty let us toast with a book in our pocket and a glass in one hand, as we look with a light in our eye towards the fertile horizons of uncertainty, hoping for an infinity of surprises.

Wine is a produce.



INDEX PAR APPELLATION

INDEX BY APPELLATION

ANJOU			
Balade En Chenin	2018	Clos Galerne	59
Chenin Noir	2020	Domaine Clo	64
En Chenin	2020	Domaine Ogereau	168
Les Audacieuses	2018	Domaine du Petit Clocher	124
	2020	Domaine du Petit Clocher	125
ANJOU-VILLAGES			
Cuvée 26	2018	Domaine du Petit Clocher	124
L'anjou Noir	2018	Clos Galerne	59
Le Chant Du Bois	2017	Domaine de la Bergerie	86
Les Tailles	2018	Domaine Ogereau	168
BOURGUEIL			
Le Pied de la Butte	2019	Domaine de la Taille aux Loups	90
Authentique	2019	Domaine Guion	155
CHÂTEAUMEILLANT			
Reflet des Sept Fonts	2020	Domaine Nairaud-Suberville	167
CHINON			
Les Blancs Closeaux	2019	Domaine Pierre Et Bertrand Couly	171
COTEAUX-DU-GIENNOIS			
Condates	2019	Domaine de L'épineau	93
Forcément	2020	Domaine de L'épineau	93
Les Beaux Jours	2020	Domaine Emile Balland	126
Les Grands Chênes	2019	Domaine Langlois	160
COTEAUX-DU-LAYON			
Clos de la Bergerie	2018	Domaine de la Bergerie	86
Saint Lambert	2018	Domaine Ogereau	169
Les Perrières	2019	Domaine du Petit Clocher	125
CÔTE-ROANNAISE			
La Chapelle	2019	Domaine Des Pothiers	106
Les Figolets	2019	Domaine Désormière	108
Montolivets	2019	Domaine Désormière	108
Perdrizière	2019	Domaine Désormière	109
Le Rouge	2020	Domaine Florent Thinson	127
Éclat De Granite	2020	Domaine Sérol	178
Oudan	2019	Domaine Sérol	178
Perdrizière	2019	Domaine Sérol	179
Bouthéran	2019	Domaine Vial	180
Les Blondins	2019	Les Blondins	185
CÔTES-DU-FOREZ			
Les Perrières	2020	Cave Réal	52
La Volcanique	2020	Cave Verdier Logel	53
Migmatite	2020	Domaine Les Vins de la Madone	162

CRÉMANT-DE-LOIRE			
Blanc de Noirs	NM	Château De Chaintres	55
CRU GORGES, MUSCADET SÈVRE ET MAINE			
Château De La Gravelle - Gorges	2018	Vignobles Gunther-Chéreau	190
CRU MONNIÈRES SAINT- FIACRE, MUSCADET SÈVRE ET MAINE			
L'ancestrale - Monnières Saint-Fiacre	2017	Vignobles Gunther-Chéreau	192
HAUT-POITOU			
Cabernet Franc	2020	Domaine La Tour Beaumont	158
Sauvignon Blanc	2020	Domaine La Tour Beaumont	158
MENETOU-SALON			
	2020	Domaine De Dionet	69
	2019	Domaine De Dionet	69
Cuvée 3 Frères	2019	Domaine Fraiseau-Leclerc	130
Cuvée 3 Frères	2019	Domaine Fraiseau-Leclerc	130
	2020	Domaine Fraiseau-Leclerc	131
	2019	Domaine Philippe Gilbert	170
Valentine	2019	Prieuré De Saint-Céols - Joseph De Maistre	186
	2020	Prieuré De Saint-Céols - Joseph De Maistre	186
MONTLOUIS-SUR-LOIRE			
Clos Michet	2019	Domaine de la Taille aux Loups	90
Triple Zéro	NM	Domaine de la Taille aux Loups	91
Cuvée Louane	2018	Domaine Franck Breton	149
La Coulée Des Muids	2019	Domaine Franck Breton	149
Les Caillasses	2019	Domaine Franck Breton	150
Coulées Douces En Terres Blanches - Sec	2020	Domaine Vincent Denis	181
Facétieuse	2018	Laura David, Vigneronne	182
MUSCADET DE SÈVRE-ET- MAINE SUR LIE			
Clos Cormerais	2019	Domaine Ménard-Gaborit	165
Château du Coing	2020	Vignobles Gunther-Chéreau	190
Comte de Saint Hubert	2019	Vignobles Gunther-Chéreau	191
Grand Fief de la Cormeraie	2020	Vignobles Gunther-Chéreau	191
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE			
Cuvée 1601	2018	Château Cassemichère	54
Cuvée L'unique	2017	Château Cassemichère	54
Vallet	2017	Château De La Ragotière	58
Le Verrouille	2018	Domaine Basse-Ville	61
Les Grandes Nouëlles	2018	Domaine Basse-Ville	61
Comte Leloup Du Château De Chasseloir			
- Cuvée Des Ceps Centenaires	2015	Domaine Chéreau Carré	63
Les Vénérables - Vieilles Vignes	2018	Domaine Des Tilleuls	107
Vallet	2017	Domaine Des Tilleuls	107
L'envol	2019	Domaine Du Colombier	110
Vallet	2018	Domaine Du Colombier	110

	2020	Domaine Les Trois Toits	161
Contre-Courant	2020	Domaine Ménard-Gaborit	165
Les Pieds Sur Terre	2020	Domaine Ménard-Gaborit	166
Clé Du Sol De Chantegrolle	2020	Domaine Poiron Dabin	174
Grande Réserve	2020	Domaine Salmon	177
POUILLY-FUMÉ			
	2020	Domaine De Fontenille	72
Les Deux Cailloux	2020	Domaine Fournier Père Et Fils	129
La Rambarde	2019	Domaine Landrat-Guyolot	159
M	2020	Domaine Marielle Michot	164
POUILLY-SUR-LOIRE			
Les Binerelles	2020	Domaine Landrat-Guyolot	159
QUINCY			
	2020	Domaine Éric Louis	126
	2019	Domaine J.de Villebois	156
Côté Nature	2018	Domaine Mardon	163
REUILLY			
Les Fossiles	2020	Domaine De Reuilly Denis Jamain	95
ROSÉ DE LOIRE			
	2020	Domaine Des Coteaux Blancs	104
SAINT-POURÇAIN			
Cuvée Gabrielle	2020	Domaine De Bellevue	68
Les Maltotes	2019	Domaine Grosbot-Barbara	154
SANCERRE			
Les Monts Damnés	2020	Domaine Anthony Et David Girard	60
Les Monts Damnés	2019	Domaine Anthony Et David Girard	60
Plante Des Prés	2019	Domaine Daniel Crochet	65
Anthea	2018	Domaine Daniel Reverdy Et Fils	66
Le Clos De Chaudenay	2019	Domaine Daniel Reverdy Et Fils	66
P'tit Luce	2018	Domaine Daniel Reverdy Et Fils	67
	2020	Domaine Daniel Reverdy Et Fils	67
Infidèle	2019	Domaine De La Garenne	87
Les Bouffants	2020	Domaine De La Garenne	87
Les Sens De La Garenne	2019	Domaine De La Garenne	88
L'esprit De La Garenne	2018	Domaine De La Garenne	88
L'esprit De La Garenne	2019	Domaine De La Garenne	89
	2019	Domaine De La Garenne	89
Biorga, Beaux Regards	2018	Domaine Denizot	96
Les Bouffants	2018	Domaine Denizot	96
	2019	Domaine Denizot	97
Les Chasseignes	2018	Domaine Des Chasseignes Aurore Dezat Et David Girard	100
	2020	Domaine Des Chasseignes Aurore Dezat Et David Girard	100
Les Belles Vignes	2018	Domaine Fournier Père Et Fils	128
Les Belles Vignes	2020	Domaine Fournier Père Et Fils	128
Le Rochoy	2020	Domaine Laporte	160
Ovide	2018	Domaine Pierre Morin	172
Tradition	2020	Domaine Roc De L'abbaye	176

SAUMUR			
Dames De Chaintres	2019	Château de Chaintres	55
Les Genêts	2020	Château de Chaintres	56
Les Hirondelles	2020	Château de Chaintres	56
SAUMUR-CHAMPIGNY			
Les Sables	2019	Château de Chaintres	57
Vieilles Vignes	2019	Château de Chaintres	57
TOURAINÉ			
Sens's	2020	Domaine des Pierrettes	105
TOURAINÉ-AMBOISE			
Le Buisson	2018	Domaine Bonnigal Bodet	62
Mont Luma	2016	Domaine Bonnigal Bodet	62
L'auguste	2019	Domaine de la Tonnellerie	92
Les Silex	2019	Domaine des Bessons	99
Prestige	2018	Domaine des Bessons	99
Les Perruches	2019	Domaine Frissant Thomas	151
Chenin Des Pierres	2018	Domaine Frissant Xavier	153
L'orée Des Frènes	2018	Domaine Frissant Xavier	153
Élixir	2019	Domaine Plou & Fils	173
Les Hauts D'artigny	2020	Domaine Plou & Fils	173
TOURAINÉ-CHENONCEAUX			
L'ingénue	2019	Domaine de Fontenay	71
L'intrépide	2019	Domaine de Fontenay	71
VAL DE LOIRE			
Alias Cabernet Franc	2019	Ampelidae	50
Fié Gris	2019	Ampelidae	50
Marigny-Neuf Pinot Noir	2019	Ampelidae	51
Chardonnay Cœur De Schistes	2019	Château De La Ragotière	58
Chardonnay	2020	Domaine De Flines	70
	2020	Domaine De Fontenille	72
La Chabanne	2019	Domaine Des Béroles	98
	2019	Domaine Des Coteaux Blancs	103
Sauvignon Blanc	2020	Domaine J.de Villebois	156
Berligou	2019	Domaine Poiron Dabin	174
Pinot Gris Rosé Fruité	2020	Domaine Poiron Dabin	175
Pinot Gris Séduction	2020	Domaine Poiron Dabin	175
Sauvignon Gris	2020	Le Moulin De La Touche	184
Grolleau Gris	2020	Le Moulin De La Touche	184
Pinot Noir	2019	Vignoble Cogné	187
Sauvignon Blanc	2020	Vignoble Cogné	187
Chardonnay	2020	Vignoble Réthoré Davy	188
Pinot Gris	2020	Vignoble Réthoré Davy	188
Sauvignon Blanc	2020	Vignoble Réthoré Davy	189

VALENÇAY			
Chèvrefeuille	2020	Domaine Francis Jourdain	148
Les Terrajots	2019	Domaine Francis Jourdain	148
Symphonie	2020	Domaine Jean-François Roy	157
	2019	Le Claux Delorme	183
	2018	Le Claux Delorme	183
VIN DE FRANCE			
La Brute	NM	Domaine des Coteaux Blancs	102
Le Bon	NM	Domaine des Coteaux Blancs	102
Le Truand	NM	Domaine des Coteaux Blancs	103
Coulées Douces En Terres Mêlées	2020	Domaine Vincent Denis	181

INDEX PAR PRIX

INDEX BY PRICE

Moins de 5 euros

Under 5 euros

Domaine de Flines	70
Le Moulin de la Touche	184
Le Moulin de la Touche	184
Vignoble Cogné	187
Vignoble Cogné	187
Vignoble Réthoré Davy	188
Vignoble Réthoré Davy	189

Entre 5 et 8 euros

Between 5 and 8 euros

Domaine De L'épineau	93
Domaine Désormière	108
Domaine Désormière	108
Domaine Vial	180
Domaine La Tour Beaumont	158
Domaine La Tour Beaumont	158
Domaine De Dionet	69
Domaine De Dionet	69
Domaine Fraiseau-Leclerc	131
Château Cassemichère	54
Domaine Du Colombier	110
Domaine Les Trois Toits	161
Domaine Poiron Dabin	174
Domaine Salmon	177
Domaine De Fontenille	72
Domaine Des Coteaux Blancs	104
Domaine Des Bessons	99
Domaine Plou & Fils	173
Domaine Plou & Fils	173
Domaine De Fontenille	72
Domaine Des Coteaux Blancs	103
Domaine J.de Villebois	156
Domaine Poiron Dabin	175
Domaine Poiron Dabin	175
Vignoble Réthoré Davy	188
Domaine Francis Jourdain	148
Domaine Jean-François Roy	157

Entre 8 et 11 euros

Between 8 and 11 euros

Domaine Du Petit Clocher	125
Domaine Guion	155
Domaine Nairaud-Suberville	167
Domaine Florent Thinon	127
Cave Réal	52
Cave Verdier Logel	53
Vignobles Gunther-Chéreau	190
Vignobles Gunther-Chéreau	191
Vignobles Gunther-Chéreau	191
Domaine Basse-Ville	61
Domaine Basse-Ville	61
Domaine Des Tilleuls	107
Domaine Du Colombier	110
Domaine Ménard-Gaborit	165
Domaine Landrat-Guyollot	159
Domaine Daniel Reverdy Et Fils	66
Domaine Daniel Reverdy Et Fils	67
Domaine Daniel Reverdy Et Fils	67
Château De Chaintres	56
Château De Chaintres	56
Château De Chaintres	57
Domaine Des Pierrettes	105
Domaine De La Tonnellerie	92
Domaine Des Bessons	99
Domaine Frissant Thomas	151
Domaine Frissant Xavier	153
Domaine Frissant Xavier	153
Domaine De Fontenay	71
Domaine De Fontenay	71
Ampelidae	50
Ampelidae	51
Château De La Ragotière	58
Domaine Francis Jourdain	148
Le Claux Delorme	183
Le Claux Delorme	183
Domaine Des Coteaux Blancs	102
Domaine Des Coteaux Blancs	102
Domaine Des Coteaux Blancs	103

Entre 11 et 15 euros
Between 11 and 15 euros

Clos Galerne	59
Domaine Clo	64
Domaine Ogereau	168
Domaine De La Bergerie	86
Domaine Ogereau	168
Domaine De La Taille Aux Loups	90
Domaine Pierre Et Bertrand Couly	171
Domaine Du Petit Clocher	125
Domaine De L'épineau	93
Domaine Emile Balland	126
Domaine De La Bergerie	86
Domaine Sérol	178
Les Blondins	185
Château De Chaintres	55
Vignobles Gunther-Chéreau	190
Vignobles Gunther-Chéreau	192
Domaine Fraiseau-Leclerc	130
Domaine Fraiseau-Leclerc	130
Prieuré De Saint-Céols - Joseph De Maistre	186
Domaine Franck Breton	149
Domaine Franck Breton	150
Domaine Ménard-Gaborit	165
Château Cassemichère	54
Château De La Ragotière	58
Domaine Chéreau Carré	63
Domaine Des Tilleuls	107
Domaine Ménard-Gaborit	166
Domaine Landrat-Guyollot	159
Domaine Marielle Michot	164
Domaine Éric Louis	126
Domaine J.de Villebois	156
Domaine Mardon	163
Domaine De Reuilly Denis Jamain	95
Domaine De Bellevue	68
Domaine Daniel Reverdy Et Fils	66
Domaine De La Garenne	87
Domaine De La Garenne	89
Domaine Denizot	97
Domaine Des Chasseignes Aurore Dezat Et David Girard	100
Château De Chaintres	57
Ampelidae	50
Domaine Vincent Denis	181

Entre 15 et 20 euros
Between 15 and 20 euros

Domaine Du Petit Clocher	124
Domaine Du Petit Clocher	124
Clos Galerne	59
Domaine Langlois	160
Domaine Ogereau	169
Domaine Sérol	178
Domaine Sérol	179
Domaine Les Vins De La Madone	162
Domaine Philippe Gilbert	170
Prieuré De Saint-Céols - Joseph De Maistre	186
Domaine De La Taille Aux Loups	90
Domaine De La Taille Aux Loups	91
Domaine Franck Breton	149
Domaine Vincent Denis	181
Laura David, Vigneronne	182
Domaine Fournier Père Et Fils	129
Domaine Anthony Et David Girard	60
Domaine Anthony Et David Girard	60
Domaine Daniel Crochet	65
Domaine De La Garenne	87
Domaine De La Garenne	88
Domaine De La Garenne	88
Domaine De La Garenne	89
Domaine Denizot	96
Domaine Denizot	96
Domaine Des Chasseignes Aurore	100
Dezat Et David Girard	
Domaine Fournier Père Et Fils	128
Domaine Fournier Père Et Fils	128
Domaine Laporte	160
Domaine Pierre Morin	172
Domaine Roc De L'abbaye	176
Domaine Bonnigal Bodet	62
Domaine Bonnigal Bodet	62
Domaine Des Béroles	98
Domaine Poiron Dabin	174
Domaine Des Pothiers	106
Domaine Désormière	109
Domaine Grosbot-Barbara	154
Château De Chaintres	55

INDEX PAR DOMAINE

INDEX BY PRODUCER

Ampelidae		Domaine La Tour Beaumont	158
Cave Réal	50	Domaine Landrat-Guyollet	159
Cave Verdier Logel	52	Domaine Langlois	160
Château Cassemichère	53	Domaine Laporte	160
Château De Chaintres	54	Domaine Les Trois Toits	161
Château De La Ragotière	55	Domaine Les Vins De La Madone	162
Clos Galerne	58	Domaine Mardon	163
Domaine Anthony Et David Girard	59	Domaine Marielle Michot	164
Domaine Basse-Ville	60	Domaine Ménard-Gaborit	165
Domaine Bonnigal Bodet	61	Domaine Nairaud-Suberville	167
Domaine Chéreau Carré	62	Domaine Ogereau	168
Domaine Clo	63	Domaine Philippe Gilbert	170
Domaine Daniel Crochet	64	Domaine Pierre Et Bertrand Couly	171
Domaine Daniel Reverdy Et Fils	65	Domaine Pierre Morin	172
Domaine De Bellevue	66	Domaine Plou & Fils	173
Domaine De Dionet	68	Domaine Poiron Dabin	174
Domaine De Flines	69	Domaine Roc De L'abbaye	176
Domaine De Fontenay	70	Domaine Salmon	177
Domaine De Fontenille	71	Domaine Sérol	178
Domaine De La Bergerie	72	Domaine Vial	180
Domaine De La Garenne	86	Domaine Vincent Denis	181
Domaine De La Taille Aux Loups	87	Laura David, Vigneronne	182
Domaine De La Tonnellerie	90	Le Claux Delorme	183
Domaine De L'épineau	92	Le Moulin De La Touche	184
Domaine De Reuilly Denis Jamain	93	Les Blondins	185
Domaine Denizot	95	Prieuré De Saint-Céols - Joseph De	186
Domaine Des Béroles	97	Maistre	
Domaine Des Besses	98	Vignoble Cogné	187
Domaine Des Chasseignes Aurore Dezat	99	Vignoble Réthoré Davy	188
Et David Girard	100	Vignobles Gunther-Chéreau	190
Domaine Des Coteaux Blancs	104		
Domaine Des Pierrettes	105		
Domaine Des Pothiers	106		
Domaine Des Tilleuls	107		
Domaine Désormière	109		
Domaine Du Colombier	110		
Domaine Du Petit Clocher	125		
Domaine Emile Balland	126		
Domaine Éric Louis	126		
Domaine Florent Thinon	127		
Domaine Fournier Père Et Fils	129		
Domaine Fraiseau-Leclerc	130		
Domaine Francis Jourdain	148		
Domaine Franck Breton	149		
Domaine Frissant Thomas	151		
Domaine Frissant Xavier	153		
Domaine Grosbot-Barbara	154		
Domaine Guion	155		
Domaine J.de Villebois	156		
Domaine Jean-François Roy	157		

Domaine Ogereau	168
Domaine Poiron Dabin	174
Domaine Sérol	179
Laura David, Vigneronne	182
Le Claux Delorme	183
Le Moulin de la Touche	184
Vignoble Réthoré Davy	188
Vignobles Gunther-Chéreau	191

3 Tulipes / 3 Tulips

Château de Chaintres	57
Château de Chaintres	55
Clos Galerne	59
Domaine Bonnigal Bodet	62
Domaine Daniel Crochet	65
Domaine de la Taille aux Loups	91
Domaine Denizot	96
Domaine des Coteaux Blancs	104
Domaine des Pothiers	106
Domaine du Petit Clocher	125
Domaine du Petit Clocher	124
Domaine du Petit Clocher	125
Domaine Frissant Thomas	151
Domaine Frissant Xavier	153
Domaine Grosbot-Barbara	154
Domaine les Vins de la Madone	162
Domaine Ménard-Gaborit	165
Domaine Ogereau	169
Domaine Philippe Gilbert	170
Domaine Pierre Morin	172
Vignobles Gunther-Chéreau	190
Vignobles Gunther-Chéreau	192

4 Tulipes / 4 Tulips

Domaine de la Taille aux Loups	90
Domaine des Bérioles	98
Domaine Sérol	178

CHÈRE LECTRICE, CHER LECTEUR,

2022 est la première édition de la Tulipe Rouge (un futur collector, nous l'espérons !). Nous avons entrepris de changer le regard des amateurs, des professionnels et des vigneronns sur la critique de vin. C'est une entreprise ambitieuse et risquée dans laquelle nous consacrons avec passion tout notre temps et notre énergie. Cette première édition est forcément perfectible, nous avons déjà plein d'idées ! Mais ces idées ne sont rien sans vos avis, vos envies et vos colères (avec formule de politesse s'il vous plaît).

Si vous souhaitez nous faire part de vos remarques ou recevoir la version digitale du guide, n'hésitez pas à nous écrire à : contact@tulipe-rouge.com

TO OUR READERS

2022 is the first edition of La Tulipe Rouge and we hope it will become a collector's item! Our ambition is to alter the way wine criticism is sometimes regarded, both by wine-lovers, the wine trade and wine producers. This is indeed ambitious and perhaps risky, but we have put a lot of energy, time and not a little passion into the effort! This first edition inevitably has its imperfections and we have ideas for improvements, but we are keen to have your opinions and comments, hopefully well formulated!

If you wish to send us your remarks and suggestions as to improvements for future editions of La Tulipe Rouge, please do so at this address: contact@tulipe-rouge.com



↑ FRAGILE ↑

« Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

Éditeur : Le Temps d'un Vin – 16 boulevard Saint-Germain 75237 Paris
Impression : Imprimerie Chirat – 744, rue de Sainte-Colombe 42540 Saint-Just-la-Pendue
Dépôt légal : septembre 2021
ISBN 978-2-493380-04-3

Bilingue, français-anglais, cette nouvelle génération de guides, conçue par une équipe de dégustateurs professionnels et indépendants, s'adresse aux amateurs et aux professionnels du monde entier. Région par région, la Tulipe Rouge établit des sélections des meilleurs vins français à moins de 20 euros. Organisées dans les vignobles, les dégustations s'effectuent à l'aveugle sans système de préselection ni de ventes additionnelles :

- pas de publicité liée directement ou indirectement au producteur,
- d'achat de collerettes ou de tout autre support publicitaire payant,
- de participation à des salons, etc.

Cela afin de permettre à l'ensemble des producteurs de participer de façon équitable tout en garantissant aux amateurs et aux professionnels une sélection à la fois juste, fiable et transparente.

A new generation of wine guides in a bilingual edition. It has been devised and produced by a team of independent professionals for wine-lovers and wine trade members all over the world. La Tulipe Rouge covers French wines from all regions and selects only the best among those selling in France at retail prices under 20 euros. The wines are clearly presented and commented in an easy-to-understand manner. The tastings are conducted blind in the wine regions without any form of preselection or commercial influence, which implies:

- No advertising linked directly or indirectly to producers.
- No selling of neck-tags, labels or stickers that are billed to producers.
- No selling of stands at wine fairs or tasting events.

This means that all producers are on an equal footing and are free to submit their wines without pressure, whilst providing the readers of the guides with a fair selection process that is as reliable as it is transparent.

La Tulipe Rouge

20,00€

ISBN 978-2-493380-04-3



9 782493 380043

CONTACT@TULIPE-ROUGE.COM

WWW.TULIPE-ROUGE.COM