

Nos decouvertes en ROUSSILLON

VINS D'AUTEURS ENTHOUSIASMANTS

LE GÉNIE DE SANCERRE

Des pinots noirs tendus Des sauvignons épatants Des prix canon : foncez !

CAVISTES À THÈME POURQUOI ILS CARTONNENT

OXFORD

La culture du vin à l'université

TAVEL
La dégustation
inaction de la company de la company

Péserne de Marcigoné
Réserne de Marcigoné
FRANÇOIS CROCHET
FRANÇOIS CROCHET
FRANÇOIS CROCHET
FRANÇOIS CROCHET
SANCERRE
VIGNETON à MOTOTOGONÉ BUÉ
SANCERRE

NOUVELLE FORMULE

+ de rubriques + grand format

Chartreuse

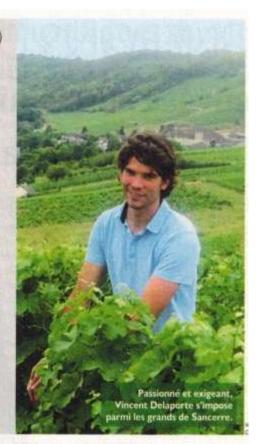
Dix flacons majeurs avec Olivier Poussier

> Côte Ver hique Proi hique Proi a sas Brur a sec M 08279-805-F: 6,90 €-RD

MATTHIEU DELAPORTE (DOM. DELAPORTE)

L'esprit de la réforme souffle sur son domaine

I n'a que 27 ans mais Matthieu Delaporte s'affirme déjà comme l'un des plus brillants vignerons de Sancerre. Installé depuis 2010 au domaine aux côtés de son père Jean-Yves, ce jeune homme passionné a la maturité précoce : il a entrepris à la vigne une démarche exigeante inspirée du bio, réhabilitant l'enherbement, les travaux des sols et les vendanges manuelles. Sa nouvelle cave voûtée accueillant foudres et deminuids va lui permettre d'élever avec encore plus de soin ses sélections parcellaires ; de nouvelles cuvées pourraient voir le jour à l'avenir. La qualité des vins est impressionnante dès les entrées de gamme (baptisées Chavignol), et le niveau rejoint désormais celui des domaines les plus réputés. J.-E. S.



DOMAINE VINCENT DELAPORTE

Ce domaine de Chavignol, qui remonte au XVII^e siècle, comporte 33 hectares depuis la reprise par Matthieu Delaporte des vignes de son oncle, dont une parcelle dans les Monts Damnés et une superbe vigne dans les Culs de Beaujeu, qui est la seule en pinot noir sur ce cru.

17/20

Monts Damnés 2015

Fermenté et élevé en grande partie en demi-muids, frais et raffiné, il exhale un fruit très sain dont la précision et les saveurs de poire s'agrémentent d'amers nobles en finale.

20 € // 💉 2018-2030 Bouteilles/an : 13 000

17/20

Culs de Beaujeu 2014

Grand moelleux et profondeur de saveurs dans cet admirable rouge, dont la densité de chair, l'éclat du fruit et la qualité de tanins sont marquants. Avec un tiers de fûts neufs et 50 % de vendange entière, 2015 ira très loin.

20 € // 👉 2018-2030 Bouteilles/an : 6 000