LA REVUE DU VIN DE FRANCE
larvf.com

# Nos découvertes en ROUSSILLON

**50** VINS D'AUTEURS ENTHOUSIASMANTS

**NOUVELLE FORMULE**
+ de rubriques
+ grand format

# LE GÉNIE DE SANCERRE

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

## Chartreuse

Dix flacons majeurs avec Olivier Poussier

## CAVISTES À THÈME POURQUOI ILS CARTONNENT

## OXFORD

La culture du vin à l'université

## TAVEL

La dégustation inattendue

M 08279 - 605 - F: 6,90 € - RD

MATTHIEU DELAPORTE (DOM. DELAPORTE)

# L'esprit de la réforme souffle sur son domaine

Il 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 demi-muids 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.**

Passionné et exigeant, Vincent Delaporte s'impose parmi les grands de Sancerre.

**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**