



**Champagne, Bourgogne,  
Alsace, Jura et Savoie**

# Sous le signe de la finesse

**Les climats du nord de la France sont à la limite septentrionale de la viticulture. Les grands vins qui s'y produisent ne peuvent s'appuyer que sur la finesse de leurs arômes et de leur corps pour témoigner de la pureté de leur terroir.**

- A. et P. de Villaine, Côte Chalonnaise La Digoine 2004 rouge.
- Chanson Père & Fils, Savigny PC La Dominode 2003 rouge, à 23,50 €.
- Domaine des Perdrix, Nuits Saint-Georges 2002 rouge, à 33 €.

#### Rapport qualité/prix

- Château Thivin, Brouilly 2004, à 7,50 €.
- Jean-Marc Brocard, Chablis Domaine Sainte-Claire 2004, à 8,30 €.
- Verget, Saint-Véran Terroirs de Davayé 2004, à 9,50 €.

## Alsace

Avec ses sept cépages majeurs, l'Alsace offre à la dégustation un festival de saveurs et de senteurs, renforcé par une multitude de terroirs et cinquante crus classés. Nous vous proposons une sélection des meilleurs maïsons, ainsi que les domaines de référence.

#### LE TABLEAU D'HONNEUR 2005

##### Incontournables

- Trimbach, Riesling Frédéric Emile 2000, à 28,40 €.
- Hugel, Gewurztraminer VT 2001, à 36 €.
- Weinbach, Gewurztraminer GC Furstentum cuvée Laurence 2003, à 40 €.

#### Découvertes

- Schlumberger, Riesling Princes Abbés 2002, à 7,80 €.
- Agathe Bursin, Sylvaner Eminence 2004, à 8,20 €.
- Albert Mann, Pinot Noir Grand P 2003, à 30 €.

#### Rapport qualité/prix

- Cave de Hunawir, Riesling GC Schoenenbourg 2002, à 8,70 €.

## Jura et Savoie

Vignobles de montagne, le Jura et la Savoie sont très différents. Dans le Jura, le cépage roi est bien sûr le savagnin, à l'origine du fameux vin jaune, mais le chardonnay donne des résultats surprenants. En Savoie, la jacquère, l'althesse et la mondeuse sont à l'honneur, et les vins y offrent souvent un fruité et une fraîcheur désarmants de franchise et de naturel.

#### LE TABLEAU D'HONNEUR 2005

##### Incontournables

- Louis Magnin, Roussette de Savoie 2003, à 12 €.
- André et Mireille Tissot, Arbois La Mailloche Stéphane Tissot 2003, à 13,80 €.

##### Découvertes

- Domaine Rolet, L'Etoile chardonnay 2002, à 7,80 €. ■

#### Mode d'emploi

**★ Incontournables.** Il s'agit des vins qui doivent constituer les piliers de votre cave. Ces valeurs sûres doivent figurer dans la cave de tout amateur.

**📖 Découvertes & renaissances.** Il s'agit de domaines encore peu connus, de jeunes vigneron qui se lancent, ou au contraire d'anciennes gloires qui s'étaient endormies au fil des millésimes, et dont nous saluons le renouveau.

**💰 Rapport qualité/prix.** Il s'agit de vins d'excellentes bonnes affaires, mais à la qualité irréprochable. Les prix sont donnés à titre indicatif.

#### Garde

M	Maintenant (0 à 1 an)
G	Garde normale (2 à 5 ans)
GG	Grande garde (5 à 12 ans)
TGG	Très grande garde (> 12 ans)

#### Abréviations

PC	Premier cru
GC	Grand cru



## JURA

### Domaine de la Pinte

Domaine de tradition, dont les vins sont conformes à l'attente du public local, mais demandent à l'amateur un effort d'apprentissage qui sera vite récompensé par le plaisir de déguster des vins originaux, et en particulier des blancs de savagnin très savoureux.

**Arbois Les Genevrets, rouge 2003** : puissant, riche en alcool et en tannin, belle chair, vin de terroir qu'on pourrait encore affiner par plus de travail en matière d'élevage. 18 €. GG. 14/20

**Arbois trousseau, rouge 2003** : bon vin charnu et bien typé du millésime, tannin mieux enrobé mais paradoxalement plus précis que le Genevrets. Apogée dans cinq à six ans. 18 €. GG. 14,5/20  
Route de Lyon, 39600 Arbois.  
Tél. : 03 84 66 06 47

### Domaine Rolet

Magnifique domaine familial où l'on sait respecter le consommateur en lui proposant une large gamme de vins toujours bien faits et typiques à des prix très raisonnables.

**L'Etoile chardonnay, blanc 2002** : excellente fraîcheur et typicité, élevage soigné sous bois, vin remarquablement équilibré et savoureux, qui remplacera haut la main bien des bourgognes actuels défailtants. 7,80 €. G. 16/20

**Arbois Tradition, blanc 2001** : couleur ambrée, nez finement bouqueté dans l'esprit des vins jaunes, vin de grande tradition toujours aussi complet que par le passé et qui honore ses producteurs. 11,20 €. G. 16/20

**Arbois poulsard vieilles vignes, rouge 2003** : robe délicate, arômes de prune très bien définis, vin souple, gras, d'un caractère moderne car privilégiant la netteté du fruit mais avec toute la force du terroir en rétro-olfaction. 8,50 €. GG. 16/20

**Arbois trousseau, rouge 2002** : robe claire, nez très typé avec son arôme de

cuir frais et de muscade, original et typé mais qui à réserver aux amateurs qui connaissent déjà ce type de vin. 9,40 €. GG. 15/20

Route de Dole, lieu-dit Montesserin, BP 67, 39602 Arbois Cedex.  
Tél. : 03 84 66 00 05  
rolet@wanadoo.fr

### André et Mireille Tissot

Domaine de haute qualité et qui a la chance en la personne du jeune Stéphane Tissot d'avoir donné naissance au vinificateur le plus imaginaire et le plus doué du Jura depuis cinquante ans.

**Arbois savagnin, blanc 2001** : grand nez de noix et d'épices de la famille des vins jaunes, puissant, dense, long, du vrai vin et du beau, aux antipodes de toutes les

modes technologiques et qui s'épanouira à table ! 14 €. GG. 16,5/20

**Arbois La Mailloche Stéphane Tissot, blanc 2003** : vin monumental, aux notes grillées de réduction qui vont le faire vieillir en toute sécurité, avec une acidité inimaginable dans ce millésime et dont manquent tant de vins blancs. Grande persistance. Un coup de cœur ! 13,80 €. GG. 18/20

**Arbois pinot noir en Barberon, rouge 2003** : grande couleur, vin puissant au tannin encore astringent, mais avec un beau fruit au cœur de cette masse tannique. Il s'apaisera et s'harmonisera avec le temps. 22 €. GG. 16/20

**Arbois Les Bruyères Stéphane Tissot, blanc 2002** : encore un vin magistral, aux notes grillées dignes du plus beau Corton-Charlemagne et une finesse superlative. Sans doute le plus beau vin blanc sec

récent d'Arbois parvenu à ma connaissance. 14 €. GG. 18,5/20

Stéphane Tissot, 39600 Montigny-les-Arsures. Tél. : 03 84 66 08 27

## SAVOIE

### Louis Magnin

Sans doute le vigneron le plus complet de Savoie, viticulteur minutieux et perfectionniste et excellent vinificateur. Ses sélections de prestige sont les sommets actuels du vin de Savoie.

**Savoie Chignin-Bergeron Grand Orgue, blanc 2003** : volume de bouche magnifique, et finale un peu caramélisée typique du soleil brûlant de l'année. Ne ressemble à rien d'autre en raison de cela ! 15 €. G. 15/20



CHATEAU-CHALON  
Une exposition idéale.

**Roussette de Savoie, blanc 2003** : ici le cépage et le terroir transfigurent le millésime pour donner un vin d'un gras d'anthologie et d'une noblesse de saveur qui le fera rivaliser avec un grand hermitage blanc. Bravo ! 12 €. GG. 17/20

### Savoie Arbin mondeuse La Brova, rouge 2003

cette cuvée mérite sa célébrité. Son cachet aromatique de notes réglissées et cassissées et sa longue persistance la classent à part même si le bois domine encore à ce stade et assèche un peu le tannin. Attendre trois ou quatre ans avant de commencer à le boire. 15 €. GG. 16/20  
90 chemin des buis, 73800 Arbin.  
Tél. : 04 79 84 12 12  
louis.magnin@wanadoo.fr

## GROS PLAN

### Les blancs du Jura retrouvent les sommets

Une véritable révolution est en train de révolutionner les vins blancs du Jura et — nous l'espérons — leur donner enfin la notoriété mondiale que leur terroir et l'intégrité des vigneron locaux méritent. Une longue tradition avait mis au point un style de vin très original mais pas toujours facile à comprendre, fondé sur une oxydation très forte et fort difficile à contrôler complètement, responsable du fameux « goût de jaune », saveur complexe où la pomme se combine à la noix, au safran, au curry et à des notes de morille fumée. Très adapté au cépage savagnin et à un élevage très long sous voile de ces petits chefs d'œuvre que sont les grands vins jaunes, elle ne permettait pas à l'autre grand cépage, le chardonnay, d'exprimer sa finesse et les subtilités des infimes variations de sol d'une appellation à l'autre et dans la même appellation. Empruntant à la Bourgogne voisine le meilleur de son savoir-faire des pionniers comme la famille Labet à Roturier ont créé un vin très riche, intelligemment boisé, fortement minéral, qui a surpris d'abord puis conquis. La jeune génération d'Arbois et à sa tête le remarquable Stéphane Tissot a encore affiné vinification et élevage et produit des vins d'une telle ampleur et d'une telle classe qu'ils devraient commencer à faire peur à leurs amis bourguignons ! M.B.

### André et Michel Quénard

On préférera chez cet excellent producteur les vins rouges de mondeuse aux blancs. Les rouges sont en effet ici particulièrement charpentés et expressifs.

**Savoie Chignin mondeuse vieilles vignes, rouge 2003** : ce beau rouge voit ce producteur au sommet de son talent : la couleur, la tenue en bouche, et surtout la finesse des notes aromatiques poivrées le rapprochent d'un grand vin du nord du Rhône. 6,25 €. G. 16/20

**Savoie Chignin mondeuse vieilles vignes rouge 2004** : un rien moins de corps que le 2003 mais le même cachet aromatique et la même filiation avec la syrah, et une réelle possibilité d'évolution favorable en bouteille sur cinq à six ans. 6,10 €. G. 15/20  
Torméry, 73800 Chignin.  
Tél. : 04 79 28 12 75  
am.quenard@wanadoo.fr ■