



# VIN LES COUPS DE CŒUR DU « FIGARO »

NOTRE SÉLECTION DE VINS DE LOIRE, D'ALSACE ET DE BORDEAUX À DÉGUSTER PENDANT LES FÊTES.

## VALÉRIE FAUST

### ■ LA CHABLISIENNE

**Chablis grand cru Château Grenouilles 2018, bourgogne blanc**

Le domaine de Château Grenouilles est superbement exposé au sud-ouest, face au village de Chablis. 7,20 hectares d'un seul tenant sur les 9,40 hectares que représente le « climat » Grenouilles. Il faudra que ce 2018 attende quelques années pour être apprécié à sa juste valeur. Pour l'heure, il libère des notes fumées, minérales, citronnées, de fleurs blanches, de caillou humide. Beaucoup de délicatesse en bouche, accompagnée par de légères nuances amères (écorces d'agrumes) qui participent à la sensation de fraîcheur mêlée de rondeur, d'intensité, suivies par une finale étirée, infinie, légèrement saline, salivante.

**Prix : 52 € (cavistes)**

**Note Le Figaro : 94/100**

### ■ CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

**Sauternes premier grand cru classé, bordeaux blanc**

Hyperactive en termes d'œnotourisme, cette propriété et son vignoble de 84 hectares à Bommès multiplie les activités (survol en avion, sessions d'assemblage, de dégustations, dont l'une perchée sur un cèdre bicentenaire...). La robe du liquoireux étincelle comme un lingot d'or au soleil. L'attaque est franche, droite. D'une grande douceur tactile, la bouche s'abandonne à des saveurs de mangue, d'abricot, d'écorces d'agrumes déjà pressenties au nez. Acidité et sucrosité s'enlacent harmonieusement en finale.

**Prix : 43 € (raynevigneau.fr)**

**Note Le Figaro : 94/100**

### ■ DOMAINE DU COMTE ARMAND

**Armand, pommar premier cru,**

### Clos des Épeneaux 2019, bourgogne rouge

Le climat Clos des Épeneaux est l'un des monopoles les plus importants de la Côte de Beaune, avec ses 5 hectares, 23 ares et 8 centiares. D'une rare délicatesse, le 2019 onctueux, déjà harmonieux malgré son jeune âge, séduit par son toucher de bouche caressant comme le cachemire. Grandiose, raffiné, il s'épanouit en bouche sans exubérance mais avec la noblesse d'un aristo bien élevé, sur des saveurs de cerise noire, de praline, de torréfaction. La finale s'achève avec finesse, par des notes épicées, poivrées, même. Elles prolongent l'olfaction, ses arômes grillés, d'herbes aromatiques.

**Prix : 162 € (cavistes)**

**Note Le Figaro : 96/100**

### ■ CHÂTEAU SIRAN 2018

**Margaux, bordeaux rouge**

Siran a tout d'un grand cru, et, s'il n'a pas été classé en 1855, ce serait à cause des propriétaires de l'époque : les Toulouse-Lautrec refusèrent de participer au classement, jugé trop « bonapartiste ». Puissant, les muscles ramassés comme ceux d'un jeune félin prêt à bondir, le 2018 s'élance avec grâce, fougue et précision. Après un passage en carafe, la robe prune noire à reflets fuchsia libère des notes fraîches, florales, crémeuses, opulentes. Velouté, sapide, très fruité, porté par des tanins fins et racés, légèrement boisé, le cru margalais déploie finesse, fraîcheur et minéralité.

**Prix : 31,67 € (millesima.fr)**

**Note Le Figaro : 93/100**

### ■ WOLFBERGER

**Expression brut nature, crémant d'Alsace blanc**

Élaboré sans sucres ni sulfites ajoutés, ce

crémant plus vrai que nature devrait faire sensation à l'apéritif, en compagnie de crustacés et autres fruits de mer. Un vin à boire dans l'année, grâce à son allant, son fruit tout en rondeur et en maturité. La fraîcheur accompagne la dégustation jusqu'en finale, laquelle se tend, doucement citronnée, soulignée par une effervescence très fine, des notes d'écorce d'orange, salines, une agréable acidité.

**Prix : 10,44 € (boutique.wolfberger.com)**

**Note Le Figaro : 89/100**

