

LES MEILLEURS VINS ACCESSIBLES

+ DE PALMARÈS

+ DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane +
desseauve
2018

Flammarion



LANGUEDOC

DOMAINE SAINT-SYLVESTRE



Sophie et Vincent Guizard ont séparé leur destinée de celle du domaine Moncalmès. Ils ont créé cette propriété de huit hectares, implantée près d'Aniane, dont une partie du vignoble provient d'une défriche qui reste insérée au milieu des bois. La conduite du vignoble et des vinifications est menée avec un bon sens évident et la grande connaissance du terroir et des cépages que Vincent a acquise. Des vins d'une finesse à prendre en exemple en Languedoc, tant pour le blanc, superbe depuis le début du domaine que pour le rouge. Le domaine s'est installé en très peu de temps au meilleur niveau du secteur, ce que nous actons par une promotion.

■ Languedoc 2015 Sec 2017-23 épuisé	16,5/20
■ Terrasses du Larzac 2014 Sec 2017-23 épuisé	17/20

Rue de la Grotte, 34150 Puechabon • Tél. 09 60 50 30 15 • domaine-st-sylvestre20@orange.fr • www.domaine-saint-sylvestre.com • Visite : sur rendez-vous.

PROVENCE

DOMAINE DE FRÉGATE



Jean-Sébastien Thiollier dirige ce domaine familial d'une trentaine d'hectares à Saint-Cyr-sur-Mer, le seul à surplomber la mer. Il réalise les trois couleurs avec soin, sans minorer l'espace réservé aux rouges, près de 40 %. Le mourvèdre est à l'honneur et représente 75 % de l'encépagement. La jeune génération, Antonin

en tête, s'implique désormais avec passion dans la conduite de ce très beau domaine qui entoure un des plus beaux parcours de golf du monde, le golf de Dolce Frégate.

■ Bandol 2016 Sec 2017-24 13 €	13,5/20
■ Bandol 2016 Sec 2017-22 13 €	14/20
■ Bandol 2015 Sec 2016-22 13 €	15,5/20
■ Bandol 2014 Sec 2017-30 14 €	16/20
■ Bandol 2010 Sec 2017-30 18 €	17/20
■ Bandol Excellence 2011 Sec 2017-30 20 €	17,5/20

Route de Bandol, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer • Tél. 04 94 32 57 57 • domainedefregate@orange.fr • www.domainedefregate.com • Visite : tous les jours de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h tous les jours sauf le dimanche d'octobre à mars.



PROVENCE

CHÂTEAU GRAND BOISE



Dès le Moyen-Âge, les terres de Grand Boise sont choyées par les moines et depuis le début de ce siècle c'est Xavier Gervoson qui a redonné corps à ce grand domaine agricole tutoyant les pentes du mont Aurélien. Sur 500 hectares de forêt, 45 sont plantés en vigne. Le vignoble se répartit sur 90 parcelles de part et d'autre de la montagne, tantôt exposées nord, tantôt sud, sur un dénivelé de 340 mètres, accessible par 40 km de pistes à l'intérieur du domaine : imaginez les vendanges et saluons au passage le courage passionné du jeune et talentueux directeur, Jean Simonet. De plus, en mode culturale bio, il souhaite rendre le domaine autosuffisant. Le chai est en pleine modernisation et les vins, précis, bien dessinés et tout à fait à l'image de leur terroir, devront encore progresser dans les années à venir.

LES VINS DE 15 À 25 EUROS

On est trop souvent déçus par des bouteilles dont le prix approche 25 euros et qui ne tiennent pas leurs promesses. Suivez nos recommandations, vous aurez amorti l'achat de ce guide dès la première déception évitée.



BEAUJOLAIS

FLEURIE 2015 (CHÂTEAU DES JACQUES)

SEC | ROUGE | 2017>2037 | 16,80 €
17,5/20

Fleurie atypique par son assemblage des parcelles Grille-Midi et Bel-Air. Bouquet encore sur l'élevage, grande complexité en fond. Bouche onctueuse, élégante, concentrée, sensation de plénitude. Grand vin.

BORDEAUX

SAUTERNES 2013 (CHÂTEAU FILHOT)

LIQUEUX | BLANC | 2023>2033
| 25 €
18/20

Grande bouteille en perspective, ensemble complet, noblement rôti, très bien élevé, qui surprendra puis séduira le sceptique initial. Bravo !



BOURGOGNE

MONTAGNY PREMIER CRU LES GRAPPES D'OR 2015 (DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT)

SEC | BLANC | 2017>2021 | 16,20 €
17/20

Il évoque la paille fraîche, le citron confit, il révèle en finale une vraie complexité de texture et de minéralité. Très joli premier cru.



BOURGOGNE

MERCUREY PREMIER CRU EN SAZENAY 2015 (DOMAINE DE SUREMAIN)

SEC | ROUGE | 2018>2024 | 23 €
17,5/20

Pris sur cuve. Du fond, du fruit, une complexité incroyable, il a tout pour lui. La richesse, l'élégance. C'est un grand vin. Le grand cru de Mercurey !

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ NM (CHAMPAGNE GATINOIS)

BRUT | ROSÉ | 2017>2018 | 24,50 €
17/20

Rosé bien équilibré au niveau du dosage, qui laisse s'exprimer un fruité frais aux accents de griotte.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS NM (CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE)

BRUT | BLANC | 2017>2018 |
23,40 €
16,5/20

Joli glissant de bulles, avec des accents iodés et frais.

LES VINS DE PROVENCE DE L'ANNÉE

Les vins au sommet de la qualité ou particulièrement remarquables, ceux qui nous ont émus, qui se sont révélés, qui confirment, qui sont une parfaite expression de leur terroir ou à l'inverse qui surprennent ainsi que ceux que les dégustateurs de B+D vont mettre dans leur cave personnelle.

IGP DES ALPES-MARITIMES SAINT-SALONIU 2012 (DOMAINE DE L'ABBAYE DE LÉRINS)

SEC | ROUGE | 2017-2025 | 95 €
15,5/20

Une rareté en Provence, le pinot noir. Sur l'île au climat tempéré par la mer il se laisse dompter.

Petits fruits rouges, fraise, orange sanguine confite et notes kirschées. Enrobé, tendre, long, il est sudiste d'une manière très élégante.

IGP DES ALPES-MARITIMES SAINT-CÉSAIRE 2015 (DOMAINE DE L'ABBAYE DE LÉRINS)

SEC | BLANC | 2017-2030 | 45 €
15/20

Un chardonnay du sud qui n'a rien à envier aux bourguignons. Frais, tendre, grillé, délicat, énergique, avec la note beurrée typique de l'élevage en barrique. Il évoluera en élégance et finesse pour que l'on soit patient.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2014 (VILLA BAULIEU)

SEC | BLANC | 2017-2030 | 29 €
16,5/20

Venant des premiers jus de presse élevés en foudres, ce vin a bien progressé depuis l'année dernière. Croquant, vif et tendu, il

a gagné en complexité aromatique tout en gardant une jeunesse rafraîchissante.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE TERRA D'OR 2006 (DOMAINE LES BÉATES)

SEC | ROUGE | 2017-2029 | 30 €
17,5/20

Racé et complet, il a beau avoir plus de 10 printemps, il semble doté d'une jeunesse infatigable. Jus de cerise, havane, cuir fin, épice et fruit épanoui, il en met plein les papilles, et nous dans sa poche. Beau à boire, beau à garder.

BANDOL 2015 (DOMAINE DE LA BÉGUDE)

SEC | ROUGE | 2017-2033 | 25 €
17/20

Cultivé, conjuguant une structure élégante et savamment posé au caractère rustique du mourvèdre, la noblesse et le style promettent un brillant avenir et une conversation passionnante.

BELLET 2015 (DOMAINE COLLET DU BOVIS)

SEC | BLANC | 2017-2030 | 17 €
15/20

Le rôle déploie ici tout son potentiel : aromatique posée et complexe, corps structuré,

beaucoup de coffre, fraîcheur et un joli grain de toucher en bouche. À carafier ou à garder en cave.

CÔTES DE PROVENCE RÉSERVE 2013 (CHÂTEAU FONT DU BROC)

SEC | ROUGE | 2017-2030 | 36 €
16,5/20

Les tannins sont fondus et soyeux, la matière dense et structurée, son potentiel de garde est évident. Très équilibré, fruité, épicé, il a beaucoup de style.



BANDOL 2010 (DOMAINE DE FRÉGATE)

SEC | ROUGE | 2017-2030 | 18 €
17/20

Du haut de ses sept ans il n'a pas pris une ride. Caresse, soyeux, finesse, le temps à fait un travail merveilleux sur cette cuvée qui garde une structure et un fond lui permettant d'aller encore bien plus loin.

CÔTES DE PROVENCE CLARENDON 2004 (DOMAINE GAVOTY)

SEC | ROUGE | 2017-2027 | 24 €
17/20

On pourrait le surnommer fontaine de jeunesse, tellement il respire une fraîcheur tout à fait juvénile. Finesse, sagesse et conversation cultivée font de vin un régal.