

**MICHEL
CHAPOUTIER**
« La France
a soif de vins
de comptoir »

Juppé et
Hollande :
rivalité à la
Cité du Vin

10 000
vins dégustés
1600
vins retenus

LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2015
LES FLAONS À ACHETER EN PRIORITÉ

NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES

**BANC D'ESSAI
DES MINI-CAVES
À PARTIR DE 300 €**

**NOUVELLE
FORMULE**

+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

**Pastis
Ouzo
Absinthe**
Notre
palmarès
des anisés

ENQUÊTE
Vignobles
et centrales
nucléaires :
cohabitation
sous haute
tension

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2015 •

LE RHÔNE NORD - CROZES-HERMITAGE

CROZES-HERMITAGE

Le plaisir de dégustation est déjà très grand à ce stade de l'élevage. Beaucoup de vins affichent une grande concentration et une architecture tannique de premier ordre. Bons voire très bons, les rouges sont au rendez-vous et redonnent du baume au cœur aux vignerons après le triste millésime 2014. Vous serez séduits par leur registre aromatique très fruité. Soulignons également la délicatesse des bouches, dans lesquelles les vignerons ont su préserver du croquant, sans tomber dans le piège des arômes confits par excès de concentration. P. M.

(115 vins dégustés)

Vins rouges

15-16 DOMAINE DE REMIZIÈRES

Cuvée Christophe. Cette excellente bouteille exprime au nez de délicieux arômes floraux et une fine note sucrée qui arrondit les tanins. La bouche est élégante, suave, avec une expression de fruit conservant de la fraîcheur. 15 €

Vins blancs

14-15 DOMAINE DE REMIZIÈRES

Cuvée Particulière. Un blanc d'esprit floral posé sur des notes de muguet, qui offre de la salinité en finale de bouche, ce qui lui confère une grande fraîcheur de matière. On le préfère à la cuvée Christophe. 10 €

HERMITAGE

L'intense concentration des rouges impressionne. Les vins sont d'une remarquable homogénéité. Dans les terroirs les plus chauds de l'appellation, on trouve des enrobages somptueux de syrahs à la limite de la surmaturité : ce sont certainement les rouges les

plus profonds du Rhône nord. Du côté des hermitages blancs, on ressent l'effet inverse : étonnamment, l'acidité et la fraîcheur ont mieux résisté et les équilibres sont bâtis sur une belle vigueur. On trouvera davantage de fraîcheur avec ces marsannes qu'en goûtant les viogniers de Condrieu. P. M.

(29 vins dégustés)

16-17 DOMAINE DE REMIZIÈRES

Cuvée Émilie. Grande fraîcheur sur des nuances de cerises bigarreau juteuses. La bouche offre de l'acidité, un jus très généreux à l'équilibre frais et intense en finale. Harmonieux, il constitue une très bonne affaire. 37 €