

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

larvf.com

**NORMANDIE,
HAUTS-DE-FRANCE,
BRETAGNE...**

**La vigne à l'assaut
de nouveaux
territoires**

**Anti-fraude
AVEC LES
LIMIERS DE
LA BRIGADE
DES VINS**

**JEAN-LOUIS
TRAPET
DU CHAMBERTIN
AU SCHLOSSBERG**

Côte-Rôtie & Hermitage

Les plus belles syrahs du monde sont françaises !

86 CUVÉES D'EXCEPTION... ET NOS DÉCOUVERTES

GRANDS CRUS DE CHABLIS

Le climat modifie leur goût
suivez le guide

ROSI

La dégustation
qui sent bon l'é



L 13477 - 670 - F 7,50 € - RD

La force tranquille de l'Hermitage

2021

Après une série de millésimes très solaires, 2021 a remis l'église au centre du village. Si la colline de l'Hermitage s'est trouvée relativement épargnée par le gel, elle a dû faire face, comme toute la région, à une avalanche de phénomènes compliqués : pluies abondantes, orages, maladies. Il en résulte un millésime tardif dont le profil n'est pas sans rappeler les vins des années 1990.

91/100
DOMAINE DES REMIZIÈRES

Cuvée Émilie

Un hermitage en finesse et en délicatesse, porté par un fruité souple et agréable. Il paraît délié et est déjà très accessible. 50 €

2020

Sur le papier, c'est un très grand millésime, complet et mûr. L'été très chaud a permis une admirable maturation des raisins, mais ces derniers, vendangés très tôt, ont conservé une belle acidité qui permet aux vins de trouver leur équilibre. Les hermitages 2020 sont taillés pour une très longue garde.

95/100
FERRATON PÈRE & FILS

Le Méal

Une sélection parcellaire qui offre beaucoup de profondeur et de densité à un vin bien élevé et racé. On peut compter sur une belle garde, avec une noble structure racée qui tient le vin et lui confère de l'intensité. 100 €

94/100
YANN CHAVE

Bon équilibre, le fruit est dans une belle justesse de maturité. La bouche est bien construite, à la fois intense et équilibrée. La finale est en place, portée par de la fraîcheur et des tanins fondus. 120 €

94/100
FERRATON PÈRE & FILS

Les Dionnières

Avec son nez intense, profond, qui déploie des notes de fruits noirs et de cendre froide, cette cuvée impose un bel éclat. Le fruit est mûr mais garde de la tenue et une jolie fraîcheur qui étire la finale. 75 €

93/100
CAVE DE TAIN

Le Temps d'une Rencontre
Issu d'une maturité fraîche, avec de la profondeur dans le fruit et un côté toujours juteux en bouche, ce vin est épaulé, solide mais raffiné et de belle race. Très joli potentiel. 75 €

92/100
LAURENT FAYOLLE

Les Diognières

Très tendre et fin, avec un fruit délicat et une bouche souple. Cet hermitage offre du charme et un côté digeste, une longueur tout en fraîcheur sur des tanins soyeux. Déjà séduisant, ce vin devrait bien évoluer. 50 €

91/100
DOMAINE J.DENUZIERE

Le fruit apparaît très mûr au nez, presque décadent. La bouche confirme cette maturité mais ne bascule pas vers des notes confites. L'équilibre reste vif et la finale s'étire bien. 55 €

91/100
GABRIEL MEFFRE

Laurus

On apprécie son côté juteux, même si l'élevage le couvre encore un peu. Il y a ici un joli vin digeste et équilibré qui sera prêt à boire d'ici trois à cinq ans. 68 €

2019

Voilà encore un millésime de profil solaire, avec des maturités poussées et des degrés alcooliques élevés. Les vins se révèlent charnus et promis à un bel avenir. Certaines cuvées sont toutefois un peu confites.

93/100
DOMAINE GUIGAL

Ex Voto

Le vin est actuellement sous l'emprise d'un boisé marqué (c'est la signature de la maison en vins jeunes). Il offre néanmoins une bouche de belle constitution, avec de la fraîcheur et de l'équilibre, mais termine sur des tanins d'élevage. Il faut jouer la carte du temps. 281 €



Ermitage 2017
de Philippe & Vincent
Jaboulet : sérieux et bien bâti, il est prometteur.

Sous les papilles,
par Gabriel Lepousez



T. Legay

50 nuances de poivre

D'où vient cette fascinante note poivrée, signature des grandes syrahs du Rhône nord ? Quels paramètres influencent sa présence dans le vin ? La recherche en œnologie a découvert en 2008 qu'un composé, la rotundone, est le principal responsable de cet arôme poivré. Ce composé stable et puissant, au seuil de perception très faible (une goutte dans une piscine olympique suffit !), est synthétisé dans la peau de la syrah – mais aussi du gamay, de la mondeuse, du pineau d'Aunis et du duras – où il s'accumule tardivement au cours de la maturation du raisin. La rotundone est davantage présente dans les millésimes et les climats frais, avec apport d'eau suffisant, plutôt dans des grappes préservées d'un ensoleillement direct et de températures extrêmes, offrant une maturation prolongée et des dates de vendanges assez tardives. Cette note poivrée est donc présente dans les vins nés au-dessus du 45^e parallèle, alors qu'elle tend à disparaître dans les vins sudistes, ou dans les millésimes chauds et secs. 20 à 30 % des dégustateurs ne perçoivent pas cette molécule, une anosmie probablement génétique qui rend ce descripteur poivré assez fragile.

Vin en cours de conversion bio Vin biologique Vin en cours de conversion à la biodynamie Vin biodynamique

93/100

PAUL JABOULET AÎNÉ

La Chapelle

Le vin est actuellement serré et fermé, au nez comme en bouche. Il possède toutefois du fond et surtout de l'équilibre. L'élevage se fait discret et préserve la matière. L'ensemble est parti pour une longue garde. 126 €

92/100

YANN CHAVE

Voilà un hermitage sérieux, dense et taillé pour la garde. La matière est actuellement serrée en bouche, pleine, mais avec un fruit sous-jacent. L'ensemble doit se fondre, ce qui prendra plusieurs années. 120 €

91/100

**DOMAINE
DES MARTINELLES**

Un hermitage solidement constitué, avec du fond et une belle densité de matière. Le tout demande encore à se mettre en place, l'ensemble est prometteur et ne manque pas de race. Il faudra patienter. 39 €

2017

Un très grand millésime classique et surtout admirablement équilibré. Les vins commencent à s'ouvrir doucement et font preuve d'un bel éclat.

94/100

**PHILIPPE & VINCENT
JABOULET**

Il est sérieux et bien bâti, avec du fond et de la forme : belle matière équilibrée et élevage bien calé. L'ensemble est cohérent, encore jeune, prometteur. La finale est intense et de très jolie allonge. 60 €

92/100

CAVE DE TAIN

Epsilon

On retrouve ici la belle noblesse d'un hermitage à maturité, avec une bouche dense mais aussi raffinée et une finale légèrement cendrée qui le porte loin, tout en fraîcheur. Très agréable à boire dès maintenant mais sans urgence. 120 €

Guillaume Sorrel La pépite de la colline

Succédant à son père Marc en 2018, Guillaume apporte, touche après touche, sa patte aux vins du domaine, déjà portés par une solide réputation. Pouvait-on faire mieux ? Sans doute. Car Guillaume semble avoir réussi à donner un éclat supplémentaire à des vins déjà remarquables. Un peu moins d'oxydation dans les blancs, un supplément de précision et de brillance dans les rouges, les crozes-hermitage et hermitages de cette petite propriété de quatre hectares à peine tutoient désormais les sommets, sans avoir renié le style qui fait leur succès. Même le difficile millésime 2021 s'en sort avec brio. O. Poels

97/100

Hermitage Le Gréal 2020

Une réussite majeure dans le millésime grâce à un tri drastique des raisins. Cette exigence a payé, car le vin est doté d'une précision admirable en bouche et d'un beau volume, le tout porté par une acidité et une salinité qui font saliver en finale. On ne se lasse déjà pas d'en boire. 247 € (cavistes)

94/100

Hermitage 2020

Très séveuse, avec une bouche racée, poivrée, juteuse, fruitée, cette cuvée nous réjouit par sa belle fraîcheur et sa distinction. Déjà particulièrement avenante, elle évoluera à merveille. Voilà une belle expression de la forme de ce domaine en ce moment. 126 € (cavistes)

