



**CAVE DE RIBEAUVILLÉ
ALSACE RIESLING
GRAND CRU OSTERBERG
BLANC 2010**

16,5/20 Un riesling au nez puissant, dominé par des notes minérales qui laissent peu à peu place à des arômes de fruits blancs. En bouche, on découvre des saveurs de pamplemousse jaune et d'épices. La finale citronnée nous laisse sur une sensation de fraîcheur intense. **19,70 €**



**CHÂTEAU MEYNE
SAINT-ESTÈPHE
ROUGE 2012**

16/20 Nez discret mais assez élégant. De l'ampleur en bouche avec son fruit noir vif et épicé, étayé par une trame tannique assez fine. Belle réussite pour le millésime. **29 €**



**CHÂTEAU DU
MOULIN-À-VENT
MOULIN-À-VENT
ROUGE 2013**

16/20 Un cru du Beaujolais puissant et élégant. Le bouquet est dominé par des fruits rouges et des notes de graphite, rappelant de grands côtes-du-rhône septentrionaux. Après un carafage, il dévoile un surcroît de gourmandise et d'épices. Belle finale fraîche et droite. **19 €**



**QUINTA DO NOVAL
NOVAL BLACK
PORTO ROUGE**

16/20 Nez puissant, gorgé de fruits rouges et noirs, avec d'agréables notes poivrées et chocolataées. En bouche, beaucoup de matière, équilibrée par une fraîcheur acidulée élevée. Finale dense et fruitée, très longue, avec une pointe d'amertume rafraîchissante. Style moderne, très maîtrisé, fidèle au style porto. **21 €**



**CHÂTEAU
LA GAFFELIÈRE
SAINT-ÉMILION PRE-
MIER CRU CLASSÉ
ROUGE 2012**

16/20 Ce saint-émilion 2012 offre un effet floral sur un fond de fruits noirs. Sa rondeur en bouche est soutenue par des tanins assez intenses. **60 €**



**CHAMPAGNE VALENTIN
LEFLAIVE BLANC DE
BLANCS EXTRA-BRUT
SANS ANNÉE**

15/20 Un nez puissant sur un bouquet complexe d'arômes (pain toasté, agrumes confits). En bouche, la minéralité se révèle autour d'une bulle légère, et la dégustation se termine sur une sensation d'amertume et de vivacité. **49 €**



**CAVE DE TURCKHEIM
CRÉMANT D'ALSACE
60 ANS BLANC BSA**

15/20 Un crémant à la fois vif, vif et généreux. De délicats arômes minéraux, de pain légèrement toasté et de fruits mûrs se révèlent au nez comme en bouche, accompagnant une bulle délicate et une finale en tension. **12,95 €**



**CHÂTEAU
GRAND ORMEAU
LALANDE DE POMEROL
CUVÉE MADELEINE
ROUGE 2010**

15/20 Nez intense, très vive droite, sur les fruits noirs mûrs et les épices. En bouche, une jolie note supplémentaire de violette agrémente le fruit et les tanins soyeux. **34,20€**



**DOMAINE MP BERTHIER
CORBIÈRES CUVÉE
LOUISE ROUGE 2012**

14,5/20 Un vin rouge charnu, dominé par des arômes de fruits noirs, complétés par un bouquet d'épices et de notes empyreumatiques. Une belle tension équilibre ce vin, qui s'accordera avec des spécialités méditerranéennes ou des viandes grillées. **15 €**



**MAISON CHANZY
MERCUREY PREMIER
CRU CLOS DU ROY
BLANC 2013**

14,5/20 Légèrement perlant à l'ouverture, ce vin révèle des notes minérales, boisées et florales. En bouche, la texture ronde nous laisse envisager de beaux accords sur des fromages à pâte cuite très affinés ou même sur des cuisines exotiques. **22 €**



**DOMAINE MABY
LIRAC LA FERMADE
ROUGE 2013**

14,5/20 Un lirac rouge chaleureux, sur des arômes de mûre, de réglisse et de poivre noir. La bouche apparaît juteuse et tendue, structurée par des tanins joueurs mais sans aucune agressivité. **10,20 €**



**CHÂTEAU
LA MARTINETTE
CÔTES-DE-PROVENCE
ROUGE 2013**

14,5/20 Une belle réussite pour ce rouge de Provence, gourmand et structuré. Le bouquet, complexe, associe arômes de mûre, d'épices et de vanille. En bouche, les tanins semblent taquins et la fraîcheur équilibre très bien ce vin solaire. **16 €**



**JOSEPH DROUHIN
MORGON
DOMAINE DES
HOSPICES DE
BELLEVILLE
ROUGE 2014**

14/20 Joseph Drouhin débute dans le Beaujolais avec trois crus, dont ce joli morgon au beau fruit de cerise bigarreau, charnu et croquant, relevé par une note poivrée. Bouche juteuse, finale fruitée. **13 €**



**CRÉMANT
DE BORDEAUX
LES CHARTRONS
GRANDE RÉSERVE
BLANC BSA**

13,5/20 Nez franc et minéral, légèrement toasté et citronné. Une cuvée droite et rafraîchissante. Beau mariage sur des huîtres ou sur des entrées légères à base de poisson blanc et de fruits de mer. **5,99€**