LA REVUE DU Vin DE FRANCE
larvf.com

Nos conseils pour décrypter le millésime 2016

Gel, grêle, sécheresse, le climat n'a pas laissé de répit aux vignerons en 2016, façonnant ainsi un millésime contrasté. Voici comment l'appréhender et faire les bons choix avant vos achats.

Par Jérôme Baudouin et Philippe Maurange

Reportages et dégustations : Guillaume Baroin, Pierre Citerne, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Romain Iltis, Christian Martray, Philippe Maurange, Roberto Petronio, Olivier Poels, Jean-Emmanuel Simond et Pierre Vila Palleja.

DIX VINS BIO À ACHETER EN PRIORITÉ

Dom. Isabelle et Denis Pommier	Chablis	12,70 €	15,5-16,5/20	p. 116
Domaine Étienne Simonis	Riesling Alsace Grand cru Kaefferkopf	15,50 €	16-17/20	p. 70
Domaine Comte Abbatucci	Vin de France Faustine	20 €	16-16,5/20	p. 150
Domaine André et Mireille Tissot	Arbois Savagnin Amphore	44 €	16,5-17,5/20	p. 155
Camin Larredya	Jurançon Au Capcéu	25 €	17/20	p. 227
Clau de l'Élu	**Anjou-Villages Magellan**	35 €	16-17/20	p. 170
Château Les Jonqueyres	**Blaye Côtes de Bordeaux**	Env. 18 €	16-17/20	p. 86
Domaine Jack Confuron-Cotetidot	**Échézeaux**	100 €	18,5-19/20	p. 108
Château Thivin	**Côte de Brouilly**	17 €	18-19/20	p. 77
Château de Caraguilhes	**Corbières Boutenac**	26 €	16-16,5/20	p. 161