

MILLESIMÉS

www.millesimes.fr
worldwide

CLASSEMENTS 2013

Les meilleurs vins de l'année

BORDEAUX

- Médoc : les vins sont magnifiques
- Pomerol : les grands vins de velours
- Saint-Émilion : les sols ont du talent
- Pessac-Léognan/Graves : le charme est à son apogée
- Côtes : les sols signent les meilleurs
- Bordeaux Supérieur : les coups de cœur sont réels
- Sauternes : une suavité rare
- Liquoreux : une typicité bien réelle

CHAMPAGNE

Unique, forcément unique

BOURGOGNE

Des vins majestueux

- Côte de Nuits : Vosne-Romanée, Morey-Saint-Denis, Fixin, Marsannay, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Nuits-saint-Georges...
- Côte de Beaune : Corton-Charlemagne, Pernand-Vergelesse, Monthélie, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet, Santenay...
- Chablis : les grands vins classés
- Côte Chalonnaise et Mâconnais : Mâcon, Givry, Rully, Pouilly-Fuissé...

VAL DE LOIRE

- Une typicité exacerbée : Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Vouvray, Bourgueil, Chinon, Montlouis, Bonnezeaux, Anjou, Saumur, Coteaux-du-Layon, Saumur-Champigny, Saumur brut, Muscadet...

RHÔNE

- Les grands vins racés : Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Beaumes-de-Venise, Lirac, Vinsobres, Gigondas, Cairanne, Visan, Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon...

ALSACE

De grands vins conviviaux

LANGUEDOC

- Les grands terroirs existent bien : Corbières, Fitou, Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Coteaux-du-Languedoc, Côtes-du-Roussillon...

PROVENCE

- La passion s'allie au terroir : Bandol, Bellet, Cassis, Côtes-de-Provence, Baux de Provence, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Corse

BEAUJOLAIS

- Des crus à forte personnalité : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Beaujolais-Villages...

SUD-OUEST

- Des terroirs et des hommes : Buzet, Cahors, Gaillac, Madiran, Jurançon...

SAVOIE, JURA, ALCOOLS

Les incontournables

L'inné et l'acquis
L'osmose de l'homme et du terroir



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération

L 19662 - 122 H - F: 12,00 € - AL



Flashez ce code à partir d'un téléphone mobile et accédez gratuitement à Millésimes



David Bourdaire et Patrick Dussert-Gerber en pleine dégustation

vendange une grande hétérogénéité de la maturité qui était due à l'hétérogénéité de la charge avec des pieds à 2, 3 grappes et des pieds à 10 grappes, des grappes mûres et d'autres vertes, des raisins mûrs et des raisins verts sur une même grappe. C'était très difficile, nous avons vendangé un peu comme en Alsace, par étape, avec des arrêts et des reprises, pour attendre la maturité des parcelles les plus tardives et les plus chargées. Par contre, l'état sanitaire était impeccable. Juste avant les vendanges on a eu un week-end très chaud à 35°, tout s'est précipité et cette maturité phénolique s'est faite presque un peu trop vite. Au niveau des vinifications, les fermentations alcooliques ont été longues à démarrer sur certaines cuves, de même que la fermentation malolactique. Comme je n'utilise aucun produit d'activation, il a fallu être très vigilant pour bien gérer tout cela. Les volumes quant à eux sont en baisse d'environ 30%. Je m'estime plutôt heureux de ce millésime puisque j'ai fait 8336 kg/ha ce qui n'est pas si mal, vu les difficultés, tant à la vigne qu'au chai. J'ai en stock de très bons vins de réserve

Symphonie, la base 2007 se termine et je vais passer en 2008. Le Blanc de blancs reste sur le 2007."

Vous aimerez son Champagne Millésime 2005, très caractéristique de ce millésime mature, un vin puissant, de bouche ronde, légèrement épicé comme il se doit, aux arômes intenses, à dominante de noisette et d'abricot, harmonieux au nez comme en bouche. Le brut cuvée Symphonie Prestige, est un Champagne subtil et complexe, qui associe fraîcheur et charpente, finement acidulé, avec des connotations de citron, de narcisse et de pain grillé, de mousse fine et fruitée, d'une belle ampleur au palais, à déboucher sur une terrine de lotte. Le brut rosé (base 2009), pur *Pinot meunier*, est très séduisant, au nez de fruits mûrs (groseille, framboise...), avec cette touche délicatement épicée chaleureuse. Beau Champagne Blanc de blancs 2007, dont une partie est vinifiée en fûts, une cuvée riche mais tout en délicatesse (dosée à 7 g/l), très parfumée (agrumes, amande...), un vin bien charpenté, harmonieux en bouche, d'excellente évolution. Goûtez aussi le brut Réserve (très jolie bouteille sérigraphiée), un Champagne vif et harmonieux, marqué par des notes d'agrumes et de fleurs fraîches, rond et nerveux à la fois.

BOURGEOIS-BOULLONNAIS

8, rue de l'Abbaye, BP 66 - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 26 73
Fax. 03 26 52 06 55
e-mail : bourgeois@hexanet.fr
<http://bourgeois-boulonnais.blogspot.fr>
Propriétaire-Récoltant-Manipulant (5,5 ha) depuis plusieurs générations.

Très représentatif de ce grand millésime, le Champagne brut Blanc de blancs Premier Cru Millésime 2004, est une cuvée très bien dosée, fraîche, alliant finesse et structure, d'une bonne rondeur et au bouquet très aromatique, un vin savoureux, de jolie charpente. Excellent Champagne brut Blanc de blancs Premier Cru (100% *Chardonnay*), d'une belle complexité, très bien dosé, ample et charpenté, sent le pain grillé et

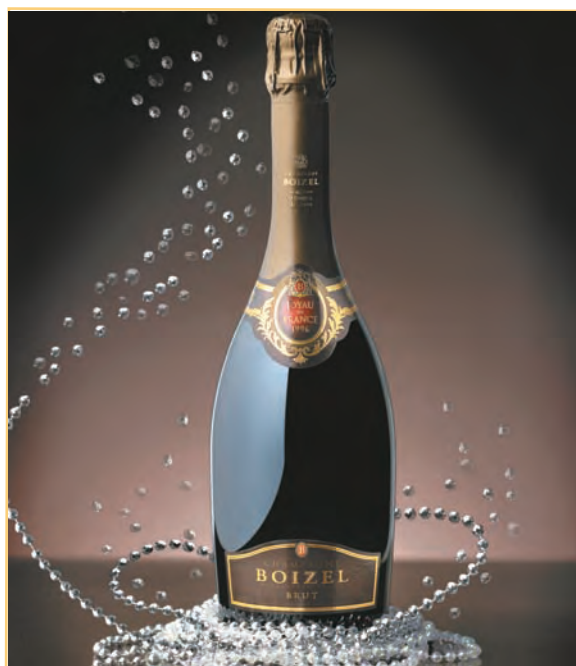
la pêche jaune, d'une belle élégance, avec des nuances de fleurs en bouche, tout en structure, d'une belle finale. Le brut Tradition Premier Cru, aux notes de noisette et d'abricot sec, de mousse fine, est une cuvée intense, persistante au palais comme le brut Grande Réserve Premier Cru, qui allie richesse et finesse, très bien dosé, aux notes de fleurs et de fruits (abricot, pêche), intense. Joli brut rosé Premier Cru (75% *Chardonnay*, 25% *Pinot noir*), de bouche ample et parfumée (petits fruits rouges mûrs), classique et harmonieux.

BRIXON-COQUILLARD

Alain Brixon
BP 33 - 51500 Ludes
Tél. 03 26 61 11 89
Fax. 03 26 61 14 82
e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr
www.champagne-brixon-coquillard.fr

Né en 1900 dans une famille de vignerons, Georges Coquillard a 20 ans lorsqu'il décide de se constituer un vignoble en greffant lui-même ses plants afin de produire ses propres vins. Pour lui, le mariage des années folles et le pétilllement divin du Champagne était une évidence alors... C'est dix ans plus tard, en 1932, qu'il vendait ses premières bouteilles... A la fin des années 1960, sa fille Hélène et son gendre Gabriel allaient lui succéder et donner un nouvel élan à l'aventure. Alain, son petit-fils, les rejoint à partir des années 1980, perpétuant alors le savoir-faire acquis.

Le tout explique ce Champagne brut Réserve, ample, de bouche fraîche et ronde à la fois, de jolie robe dorée, très fin, au fruité délicat, aux



Champagne Boizel - Epernay - France
www.boizel.com



CHAMPAGNE BRIXON-COQUILLARD Alain Brixon

BP 33 - 51500 Ludes
Tél. 03 26 61 11 89 - Fax. 03 26 61 14 82
e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr
www.champagne-brixon-coquillard.fr



Philippe et Sylvie Thiébault (Champagne Guy Cadel)

senteurs de noisette et de narcisse. Le brut Prestige 2007 est élégant, tout en finesse, parfumé, de mousse riche et très fine, aux nuances légèrement miellées. Le Champagne brut rosé, aux bulles légères et onctueuses, aux notes discrètes de fraise des bois et de griotte, fort bien équilibré, est distingué et vif au palais, à savourer avec un saumon sauce mousseline. Excellent Blanc de blancs Premier Cru, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique, très persistant en bouche.

CHAMPAGNE GUY CADEL



Le Champagne GRANDE RÉSERVE composé de 10% de Chardonnay et de 90% de Pinot meunier, récolte 2007. C'est un Champagne aux arômes complexes de fleurs, de miel et de noisette, puissant et généreux, il pourra se décliner à table, de l'apéritif à une viande blanche ou un poisson.

Le Champagne CARTE BLANCHE est issu des années 2008 et 2007. Peu de vins se présentent en belle surprise dans la carrière d'un vigneron, cet assemblage en est un : par la présence des fleurs blanches, qui lui confèrent élégance et complexité.

Le Champagne MILLÉSIME 2006 laisse la part belle au Chardonnay, à hauteur de 65% vous pourrez apprécier les notes très lactées et crémeuses de ce vin, la vinification en fûts y est, semble-t-il, pour une bonne part.

Sylvie et Philippe Thiébault-Cadel
13, rue Jean Jaurès 51530 MARDEUIL
Tél. 03 26 55 24 59 - Fax. 03 26 55 25 83
www.champagne-guy-cadel.com

Édouard BRUN & Cie

14, rue Marcel Mailly - BP 11
51160 Aÿ
Tél. 03 26 55 20 11
Fax. 03 26 51 94 29
e-mail : contact@champagne-edouard-brun.fr
www.champagne-edouard-brun.fr

Une place enviable dans le Classé 2013, et non loin de parvenir à la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés. Fondée en 1898 à Aÿ par Édouard Brun rejoint en 1928 par Edmond Lefèvre. En 1968, la fille d'Edmond Lefèvre, Claude Delescot, prend sa suite, elle est secondée par ses fils Philippe et Emmanuel. La maison Édouard Brun fait partie de ces maisons que le gigantisme ne séduit pas. Le travail en fûts est une tradition, et certains fûts encore en service ont plus de 40 ans. Le remuage manuel est toujours en vigueur pour les grandes cuvées qui demandent plus de temps pour évoluer. L'élaboration des cuvées et les assemblages restent une histoire de famille, afin de donner chaque année le goût typique à cette maison centenaire.

"Comme nos *Pinots*, nous dit-on, sont travaillés en fûts (pas pour la mode mais par tradition puisque le fondateur était fils de tonnelier), nos vins de Champagne sont plutôt gras et ronds avec de la longueur en bouche. Pas de fûts neufs qui, selon nous, marquent trop, nous recherchons juste l'échange vin-bois-air. Les *Chardonnays* sont maintenus uniquement en cuves. Nos millésimes ont en général 7 à 9 ans, nos autres cuvées 2 à 3 ans de bouteilles."

Il faut avouer que ce Champagne L'Élégante Grand Cru brut, présenté en bouteille spéciale teinte chêne, est vraiment superbe, un assemblage minutieux de Grands Crus en *Pinot noir*, avec une dominante de *Chardonnay* (fermentation réalisée sous bois en petits fûts de chêne), une cuvée dominée par le corps du *Pinot noir*, auquel s'associe la fraîcheur du *Chardonnay*, intense et savoureuse, d'une grande complexité aromatique où l'on retrouve des nuances de citron et de miel, dense et distinguée à la fois. Beau brut Vintage 2002, à la mousse fine et légère, à dominante de fleurs blanches et de noisette, très équilibré, harmonieux en bouche, idéal sur un poisson au four. Le brut rosé est de robe rose saumonée avec des reflets cuivrés, aux connotations de fruits frais (cassis, myrtille) et de pain brioché. Excellent brut Réserve Premier Cru, assemblage à dominante de *Pinot noir* (75%), une cuvée ample et puissante, qui sent la pêche et l'amande, fort bien élaborée, alliant rondeur et souplesse idéale tout au long d'un repas. L'Élégante Rosé Grand Cru brut, de bouche bien équilibrée où l'on retrouve la framboise et la mûre, est un Champagne qui mêle fraîcheur et charpente, finement acidulé. Goûtez encore le brut Blanc de blancs, un vin classique et raffiné, alliant subtilité et complexité, intense au nez (agrumes, tilleul, pain grillé), riche et structuré.

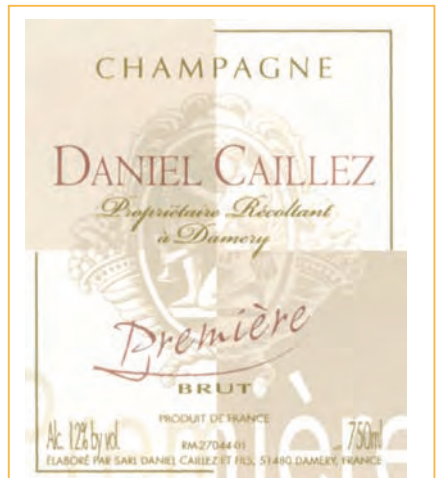
www.topvins.fr
www.levinendirect.fr
www.mundovino.fr
www.vinsdusiecle.com

Guy CADEL

Sylvie et Philippe Thiébault-Cadel
13, rue Jean-Jaurès 51530 Mardeuil
Tél. 03 26 55 24 59
Fax. 03 26 55 25 83
e-mail : philippe.thiebault2@wanadoo.fr
www.champagne-guy-cadel.com

Un vignoble de 10 ha qui s'étend dans la Côte des blancs et la vallée de la Marne. L'encépagement est réparti entre *Chardonnay* et *Pinot meunier* à parts égales. Les sols sont en majorité argilo-calcaires, avec pour quelques parcelles une tendance plus limoneuse. La profondeur est très variable, ils sont en moyenne plus profonds lorsque la veine de craie est grande et donc surmontée d'argile. L'âge des vignes est en moyenne de 25 ans, et les plus vieilles ont 45 ans. Les apports en fumures sont uniquement des engrais Bio, des écorces fraîches ou des composts.

"Chez nous, cela s'est passé comme pour tout le monde : 2012 est une année épouvantable au niveau cultural, nous raconte Philippe Thiébault. Historiquement, même les anciens reconnaissent qu'on a rarement connu une telle pression des maladies cryptogamiques. On avait pensé toucher le fond en 1997 au niveau de la cadence de traitement, et bien non, on a connu pire cette année. En ce qui concerne la récolte, le mois d'août a été magique, et pas de pluie non plus début septembre. Au point de vu qualitatif, si l'on parle des paramètres vendanges, c'est somptueux. A priori, c'est un grand millésime, enfin tel qu'on l'entend en Champagne, des années de ce niveau qualitatif on attend cela depuis 2008. Les vins ont



Issu d'une lignée de vignerons champenois, Vincent Caillez succède à son père Daniel en 2003. Le vignoble, situé au cœur de la vallée de la Marne, s'étend sur 5,60 hectares de coteaux. Soucieux de l'environnement, Vincent Caillez pratique la culture raisonnée, gage d'un raisin d'une grande qualité. La vinification s'effectue dans le plus grand respect de la tradition champenoise, comme en atteste la Cuvée Héritage, assemblage des 3 cépages champenois à parts égales, vinifiée en fûts de chêne puis vieillie en cave sur liège.

Champagne Daniel Caillez
Vincent Caillez

19, rue Pierre Curie BP 17 - 51480 DAMERY
Tél. 03 26 58 46 02 - Fax. 03 26 52 04 24
www.champagnedanielcaillez.com