

Révélation Patrick Buisson
raconté par son fils

Gaspard Koenig Manuel
de survie à l'ère de L'IA

Woody Allen Confession
sur notre époque

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 5 septembre 2019 n° 2453

L 13780 - 2453 S - F. 4,90 € - RD

Spécial vins

114
PAGES

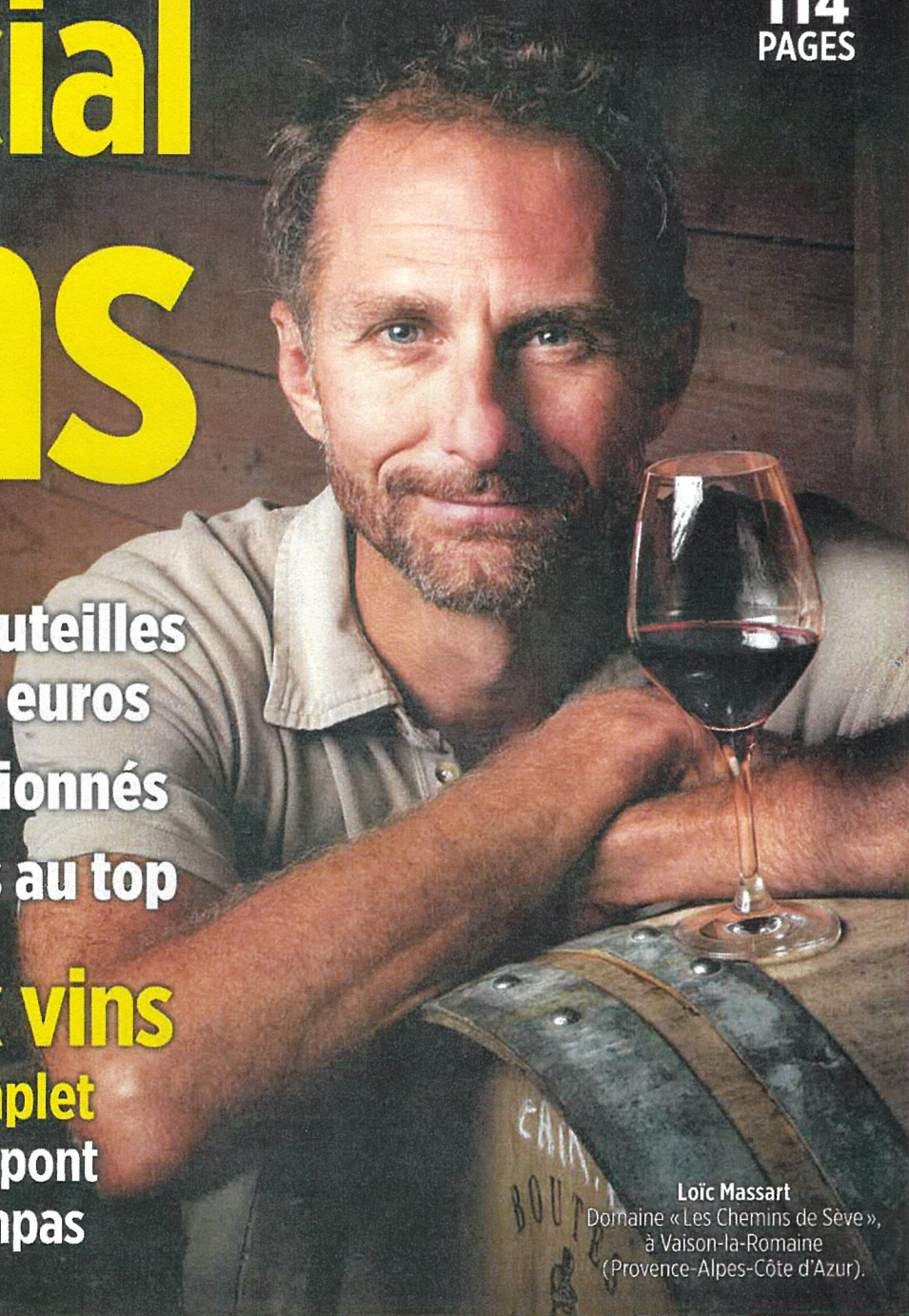
143 grandes bouteilles
à moins de 10 euros

514 vins sélectionnés

13 appellations au top

Foires aux vins

Le guide complet
de Jacques Dupont
et Olivier Bompas



Loïc Massart
Domaine « Les Chemins de Sève »,
à Vaison-la-Romaine
(Provence-Alpes-Côte d'Azur).

ALPACHA 5,70 € - BELGIUM 4,90 € - CANADA 8,00 \$ CAN - SUISSE 6,90 CHF - DOM 4,90 € - TOM 8,00 € - ESPAGNE 6,00 € - PORTUGAL CONTINENTAL 4,90 € - MAROC 4,20 MAD - TUNISIE 6,90 TND - COTE D'IVOIRE/CAMEROUN/CONGO/KENYA/SENEGAL 3,000 CFA

MICHEL LABEYRE/LE POINT

SÉLECTION
sur 50 vins goûtés
à l'aveugle
*(jusqu'à 10 €)

Rully

2018

15 - Domaine du Four Bassot
Saint-Mard-de-Vaux (71)
03.85.45.13.04.

Vieilles vignes « En Varot ».
Nez fruité, pêche blanche,
noisette, bouche gourmande,
vive, note boisée discrète,
bonne longueur. 13 €.

2017

14 - François d'Allaines
Demigny (71)
03.85.49.90.16.

Tête de cuvée. Nez fruits blancs,
bouche tendue,
vive, anguleuse, demande
de l'attente. 16 €.

15,5/16 - Belleville

Rully (71)
03.85.91.06.00.

Fruits blancs, bouche vive,
fraîche, agréable, petite
note épicée en finale, équilibré,
persistant. 22,75 €.

15,5 - Bouchard Ainé et Fils

Beaune (21)
03.80.24.06.66.

Joli nez, fruité, pêche jaune,
agrumes mûrs, bouche large,
gourmande, du gras
et de la tension. 18 €.

14,5 - Briday Stéphane

Rully (71)
03.85.87.07.90.

Citronné, agrumes, bouche
droite, minérale, fraîche,
bonne tension. 15 €.

***15 - Cave des vigneron**

de Buxy
Buxy (71)
03.85.92.03.03.

Vignerons de Buxy. Fruits
blancs, touche fenouil, floral,
bouche large, opulente,
vanille, fraîche, persistance
silex. 9 €.

15 - Chanzy

Bouzeron (71)
03.85.87.23.69.

En Rosey. Nez discret, noisette,
bouche droite, touche épicée,
une note pin, bonne longueur,
vin plutôt de garde. 17,30 €.

14 - Domaine de la Folie

Chagny (71)
03.85.87.18.59.

**Voir portrait de Clémence
et Baptiste Dubrulle.**
Fruits blancs, poire, bouche
dense, bien mûre, gourmand,
un vin à boire dans sa jeunesse.
14,50 €.

14,5/15 - Louis Jadot

Beaune (21)
03.80.22.10.57.

Floral, pêche blanche, agrumes
mûrs, bouche au boisé assez
marqué qui devrait se fondre,
belle minéralité en finale.
A attendre. 18,40 €.

14,5 - Michel Juillot

Mercury (71)
03.85.98.99.89.

Les Thivaux. Pêche blanche,
floral, bouche élégante, droite,
parfumée, bonne longueur.
15 €.

15 - Louis Max

Nuits-Saint-Georges (21)
03.80.62.43.00.

Fruits blancs, pêche blanche,
bouche savoureuse, droit, bien
fait, bonne longueur, équilibré.
31 €.

13,5/14 - Seguin-Manuel

Beaune (21)
03.80.21.50.42.

Vieilles Vignes. Nez minéral,
banane séchée, bouche tendue,
vive, un peu boisée. 21 €.

14,5/15 - Tramier et Fils

Mercury (71)
03.85.45.10.83.

Nez épicé, noisette, bouche élé-
gante, équilibrée, tendue, un
style qui rappelle les Montagny,
bonne longueur. 14 €.

15 - Henri de Villamont

Savigny-lès-Beaune (21)
03.80.21.50.59.

Fruits blancs, abricot, bouche
gourmande, large, savoureux,
long. 19,50 €.

2014

14,5 - Champy

Beaune (21)
03.80.25.09.99.

Joli fruit au nez, épices, fruits
confits, bouche tendue, vive.
Un peu séchant en finale. 21 €.

Premiers crus

2017

15 - François d'Allaines

Demigny (71)
03.85.49.90.16.

La Fosse. Nez citronné, floral,
bouche vive, tendue, élégante,
délicat, bonne longueur.
18 €.

17,5 - Belleville

Rully (71)
03.85.91.06.00.

Rabourcé. Nez complexe, avec
une touche de boisé discret,
agrumes, long, fin, élégant,
très classe, crayeux. 28,20 €.

16,5 - Chapitre. Fruits blancs,

citronné, cédrat, bouche vive,
tendue, élégante, belle finale
relevée sur les agrumes, long.
27,10 €.

15 - Chanzy

Bouzeron (71)
03.85.87.23.69.

Nez boisé, bouche vive,
perlante, droite, saveurs
très agrumes avec des notes
pamplemousse, bonne
longueur, solide. 22,90 €.

16,5 - Domaine de la Folie

Chagny (71)
03.85.87.18.59.

Clos Saint-Jacques. Floral, fin,
touche citronnée, bouche vive,
tendue, élégante, longue,
finesse, minérale. 21 €.

15 - Clos du Chaigne. Fruits

blancs, pêche blanche, bouche
vive, équilibrée, long, fin belle
acidité. 19 €.

16 - Jaeger-Defaix

Rully (71)
03.86.42.40.75.

**Voir portrait d'Hélène
Jaeger-Defaix.**

Les Cloux. Pêche jaune, abricot
sec, bouche gourmande,
bien fruitée, des raisins bien
mûrs qui confèrent beaucoup
de gourmandise à ce vin,
finale vive, fraîche. 26 €.

15 - Rabourcé. Fruits blancs,

pêche de vigne, agrumes,
joli nez complexe, bouche
vive, bien fruitée, droite. 26 €.



**Rully,
les accords**

Des vins blancs
ronds et gras, aux
arômes de fleurs
blanches, d'agru-
mes, de pêche
blanche et de miel,
qui conviennent
à l'apéritif et s'ac-
cordent aux entrées
à base de truite ou
de saumon fumés,
aux poissons blancs
simplement frits,
comme des mer-
lans, à une truite
aux amandes ou
à des langoustines
à la nage. Après
quelques années
de cave, ils peuvent
accompagner un
gratin de poisson
ou de fruits de mer,
une blanquette de
veau ou de volaille,
une andouillette
grillée relevée d'une
sauce crémée et des
fromages de chèvre
frais ou un comté
affiné.