

ÉTUDES DE MÉDECINE
LE SCANDALE DE
LA FILIÈRE ROUMAINE

PALMARÈS
LES MEILLEURES
ÉCOLES DE COMMERCE

NOTRE GUIDE
VIN, WHISKY ET
CHAMPAGNE



lexpress.fr • n° 3464 semaine du 22 au 28 novembre 2017

l'express

LA RÉPUBLIQUE
EN MARCHÉ

LE TALON
D'ACHILLE DE
MACRON

Paroles de déçus
La crise de croissance
Le défi de Castaner

M 01722 - 3464 - F: 4,50 €



BELGIQUE : 5 €

Styles

PAR PHILIPPE BIDALON (WHISKY ET VINS)
ET FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY (CHAMPAGNE)

Flacons de FÊTE

Robes soyeuses, bulles
légères ou reflets ambrés...
Notre sélection tout
en finesse, à lire
sans modération.

WHISKY

Les perles des Highlands du nord	140
Nouveautés single malt et blend	144
Bellevoie made in France	150
Amrut, l'élixir indien	152

CHAMPAGNE

Nouveautés	155
Millésimes	158
Grandes cuvées	162
Rosés	164

VIN

Nectars du Roussillon	168
Bordeaux : les grands crus passent à table	172
Bordeaux	176
Rhône, Provence	178
Loire, Alsace	180
Languedoc, Sud-Ouest, porto	182



SDP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les GRANDS CRUS passent à table

En famille ou entre amis, les agapes de fin d'année sont de savoureux moments pour déboucher quelques jolies bouteilles. Notre tour de France, et d'ailleurs, des meilleures quilles pour sublimer la fête.

bordeaux



Château Cantemerle Haut-médoc 2009

Une valeur sûre du Médoc et l'un des meilleurs rapports qualité-prix des crus classés. On le déguste ici dans sa jeunesse, encore plein de fraîcheur, de croquant, de gourmandise, mais déjà racé et terriblement addictif !
Un régal. 50 €.



Château Pédesclaux Pauillac 2013

Grâce aux investissements du nouveau propriétaire, Jacky Lorenzetti, et au travail de Vincent Bache-Gabrielsen, le domaine revient sûrement parmi l'élite des vins du Médoc. Comme l'illustre ce 2013, aux tanins bien en place et à l'équilibre exemplaire. 35 €.



Château Malartic-Lagravière Pessac-léognan blanc 2015

La famille Bonnie réalise un travail remarquable dans ce cru classé de Graves et le blanc 2015 est une vraie réussite. Des notes de menthol, fraîches et alertes pour un vin précis et délicat. Le compagnon idéal des fruits de mer. 45 €.



Le Clarence de Haut-Brion Pessac-léognan rouge 2012

Le second vin du mythique Château Haut-Brion impressionne par sa verve, son charnu, son juteux et la qualité de ses arômes. Jean-Philippe Delmas réussit un tour de force chaque année : faire d'un second un grand cru à part entière. 105 €.



Château Gruaud Larose Saint-Julien 2014

Jean Merlaut, l'heureux propriétaire de ce cru classé, propose un 2014 d'une réelle gourmandise, alliée à la finesse et à la délicatesse des vins de Saint-Julien. Un grand Bordeaux qui peut se conserver ou se boire dès à présent. Un beau cadeau également. 60 €.



Château Dauzac Margaux 2014

Depuis quelques années, Laurent Fortin et son équipe redonnent toute sa dimension à cette magnifique propriété. Et du potentiel, Dauzac n'en manque pas. Ici, le vin est fruité, percutant, subtil et linéaire. Des notes florales se conjuguent aux arômes de fruits noirs pour charmer les papilles. **40 €.**



Château Ormes de Pez Saint-estèphe 2014

Sous l'impulsion de Jean-Charles Cazes, ce joli cru se montre plus civilisé, plus charmeur et précis. Et ce millésime 2014, encore sur le fruit et le charnu, constitue un bel exemple des atouts qu'un saint-estèphe rigoureusement travaillé peut présenter. **32 €.**



Château d'Agassac Haut-médoc 2014

A Bordeaux, nul besoin de se ruiner pour s'offrir un vin de plaisir. Ce cru bourgeois, propriété de Groupama, se montre charnu, élégant, épicé et frais, parfaitement dans le style maison instauré par Jean-Luc Zell. Un excellent rapport qualité/prix. **20 €.**



Château Fourcas Hosten Listrac-médoc 2014

Voici l'archétype du vin médocain, version moderne. Des cabernets juteux, des notes épicées, une belle trame tannique, le tout dans l'élégance et sans aucune austérité. Un travail de haute couture pour les propriétaires, Renaud et Laurent Momméja, héritiers Hermès. **18 €.**



Château Trotte Vieille Saint-émilion 2011

Une propriété qui participe de la légende du fameux plateau calcaire. Sous la houlette de Philippe Castéja et du regretté Denis Dubourdiou, les vins ont gagné en intensité, en fraîcheur et en finesse. Délicieuses notes de cassis, de mûre et de réglisse. **67,20 €.**



Château La Rivière Fronsac 2014

Cette discrète appellation du Libournais recèle de vraies pépites. A l'image de cette magnifique propriété, avec son château coiffé par Violet-le-Duc, en pleine renaissance. Comme l'illustre ce 2014 à la structure tannique bien équilibrée, frais et plein de fruit. **19 €.**



Château Soutard Saint-émilion 2014

Dans les chais de la magnifique bâtisse rénovée depuis le rachat par AG2R-La Mondiale s'élabore un vin fin, équilibré et aérien, qui ravira les amateurs de saint-émilion sur calcaire au caractère ciselé. Une propriété en pleine renaissance. Notes de myrtille et de fraise écrasée. **35 €.**



Château Clinet Pomerol 2014

Le travail entrepris par Ronan Laborde est exceptionnel. Finis les vins trop riches et puissants et place à la sensualité, la douceur, le velouté d'un pomerol à la fois floral et légèrement truffé. En bouche, sa texture crémeuse dévoile des notes de cerise, de framboise, de réglisse et de pain grillé. **70 €**



Château Guiraud Sauternes 2010

On ne le répétera jamais assez : les liquoreux de bordeaux sont de grands vins et le sauternes, leur roi. Celui qui propose cette propriété conduite en biodynamie offre la générosité des arômes et un toucher de bouche à la fois droit et ample. Somptueux sur une volaille grillée. **45 €.**