MONSIEUR
MONSIEUR
MAGAZINE DEPUIS 1920
WWW.MONSIEUR.FR

LA BARBE
Un phénomène !
Le CULTE
de L'HOMME
d'aujourd'hui

2019
Un grand
MILLÉSIME
pour les
MONTRES

Au PITTI
UOMO
Demain, c'est
maintenant

N°135 BIMESTRIEL FÉVRIER-MARS 2019
L 15015 - 135 - F: 5,90 € - RD
MONTAIGNE PUBLICATIONS

[VINS ROUGES]

CHÂTEAU PIBARNON 2015
INCONTOURNABLE

Ce vin, que se doit de posséder tout amateur éclairé voulant sortir de la Bourgogne et du bordeaux, est la star de son appellation Bandol. Sa majesté le mourvèdre y est large, ample et présente de très beaux tannins sur un assemblage complété par 10 % de grenache qui lui apporte la gourmandise d'un fruit juteux. Son nez de calcaire chaud, de fruits des bois et d'épices douces, le hisse d'emblée dans la finesse tandis que sa finale longue et rapide laisse une grande impression d'élégance sudiste. Un 2015 magistral, racé et taillé pour la garde.

La petite histoire à raconter : ici, les vendanges sont réalisées manuellement en petites caissettes de 20 kg et le vin est ensuite élevé en foudres de chêne pendant 20 mois.
Prix : 34 €.

LA TOUR DE BY 2015
UNE VALEUR SÛRE

Sur une propriété familiale de 94 hectares proche de l'estuaire de la Gironde, Jean Guyon produit un vin issu d'une vinification soignée qui reprend celle des grands crus pour donner un vin concentré et tout en fraîcheur, au nez de fruits rouges et aux notes toastées. Du barbecue au dîner en famille, voici un bordeaux qui s'adapte à toutes les situations et sur un excellent rapport qualité/prix.

La petite histoire à raconter : sélectionnés par Air France pour sa classe Affaires, les domaines Rollan de By viennent de se voir décerner une médaille d'or (Château Rollan de By) et une médaille d'argent (Tour Seran) au Concours général agricole des vins du Salon de l'agriculture 2018.
Prix : 18 €.

CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE 2015
UN BORDEAUX SINCÈRE, UN VRAI

Sur un prix qui permet d'en ouvrir plusieurs sans alerter le ministère des Finances, ce vin compte parmi les fleurons de son appellation. Une robe intensément pourpre, un nez de groseille et de cassis sur des notes mentholées. À l'aération, un délicat toasté apparaît et en bouche, la griotte enveloppe le palais. Parfaitement équilibrée entre générosité et vivacité, la bouche dévoile une texture opulente aux tanins fondus avec une longueur sur la réglisse. Ici, les vins sont élevés en barriques et les bouteilles sont conservées dans des carrières de calcaire, le top !

La petite histoire à raconter : depuis deux ans, le château organise en début d'été et en pool avec la mairie de Fronsac un festival nommé « Confluent d'Arts » autour de concerts et de dégustations musicales.
Prix : 20,50 €.

CHÂTEAU DE DAUZAC, MARGAUX 2016
UN CRU CLASSÉ, OBLIGATOIRE DANS SA CAVE !

Une robe à la teinte lumineuse et aux reflets pourpres, un nez riche, subtil et précis sur des notes de prunes et d'épices. En bouche, il est soyeux, ample et très harmonieux. Fidèle à la noblesse de son appellation, la finesse et la puissance s'y illustrent par des tannins souples. Un margaux parfaitement élaboré et très haut de gamme mais que l'on peut s'offrir et dont l'étiquette nous enchante par sa couleur jaune à l'esprit si contemporain !

La petite histoire à raconter : sur le millésime 2016, ce vin est le seul grand cru classé 1855 à être vegan… il est collé… aux petits pois !
Prix : 59,50 €.