t dans ce numéro : Pichon Baron et Léoville Poyferré, Clos Rougeard, Cahors, Gros Plant...

La revue du vin de France

LA REVUE DU vin DE FRANCE

Spécial Provence
Les terroirs, les hommes, les meilleurs vins
14 pages

Jeunes vignerons
50 découvertes
Leurs plus
belles bouteilles

Salon 2004 des vignerons indépendants
Le guide des
meilleures affaires

Test pour Noël
Les jeux
de société
sur le vin

Jeunes vignerons
Les plus belles bouteilles
Les stars de demain

L 13992 - 486 - F: 5,80 €

Les dégustations
LES NOTES ET LES COMMENTAIRES DES MEILLEURS EXPERTS
LA REVUE DU vin DE FRANCE

SOMMAIRE

■ Éditorial
Bilan 68

EN COUVERTURE

Les jeunes talents du vignoble français 69

Région par région, l'équipe de La RVF est partie à la découverte des futurs "grands" du vignoble.

Mathieu Boesch, Domaine Léon Boesch, Alsace
Xavier Capdeville, Château de Sanctis, Bordeaux
Nicolas Ragot, Domaine Ragot, Côte chalonnaise

Jean-Luc Poinsot, Négoce La Badiane, Provence
Christophe Ferrandis, Clos Signadore, Corse
Johan Vidal, Château La Reyne, Cahors

DÉGUSTATIONS

■ La Provence, revisitée par terroirs 80

■ Salon des vignerons indépendants
Les affaires du Salon 2004 87
Le plan du Salon de Paris 88
160 cuvées à découvrir 90

■ Découvertes
Gros-plant du Pays nantais : l'huître lui dit "merci" ! 96

■ Les coordonnées des producteurs 98

Michel Bettane, Agrégé de Lettres
Philippe Maurange, Journaliste
Antoine Gerbelle, Journaliste
Linda Grabe, Sommelière
Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde 1992
Isabelle Bachelard, Journaliste
Marie-Louise Banyols, Sommelière
Didier Bureau, Sommelier
Philippe de Cantenac, Journaliste
Hélène Durand, Ingénieur œnologue
Michel Dovaz, Écrivain
Raoul Salama, Ingénieur
Olivier Poels, Journaliste
Thierry Desseauve, Journaliste
Pierre Casamayor, Universitaire
Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde 2000
Florence Kennel, Journaliste
Georges Lepré, Sommelier
Roberto Petronio, Photographe

Le livre d'or des jeunes talents du vignoble

Voici le premier volet de notre sélection des meilleurs jeunes talents du vignoble. Des noms à retenir : repérés sur le terrain par nos dégustateurs, ils ont toutes les chances de devenir les "grands" de demain.

Par Mohamed Boudellal, Pierre Casamayor, Philippe Maurange, Olivier Poels et Guillaume Puzo

Ils font leurs premières armes alors que le vignoble français est touché par une rude crise économique. Il était juste de saluer l'enthousiasme ainsi que le savoir-faire de ces jeunes talents, chez qui se cachent sans aucun doute les futurs leaders de leurs appellations.

Depuis ses débuts, c'est une tradition de La Revue du vin de France de vous présenter de nouveaux vignerons, rencontrés au fil de nos dégustations et de nos déplacements dans le vignoble français. Tout au long de l'année, nous dégustons en effet plusieurs dizaines de milliers de vins, grâce au concours de l'ensemble des syndicats et des interprofessions viticoles français, ce qui nous donne parfois le privilège et le plaisir de repérer, avant tout le monde, une cuvée particulièrement réussie signée par un ou une jeune inconnu(e). Ces bonnes surprises surviennent plus fréquemment qu'on ne le croit, notre pays ne manquant pas de vignerons talentueux en devenir. Nous les réunissons ici dans un dossier spécial, consacré aux jeunes talents du millésime 2003, convaincus que ces espoirs feront très rapidement partie de l'élite de leur appellation. Les amateurs distingueront trois familles de lauréats : les héritiers prenant la relève du domaine familial ; quelques jeunes ayant toujours travaillé dans le monde du vin et qui ont décidé de voler de leurs propres ailes ; des citadins qui ont tout plaqué pour acheter un domaine et devenir vignerons à temps plein. Quel que soit leur profil, ces nouveaux venus constituent la relève de la viticulture française. Saluons, dans cette période de crise, leur motivation et leur engagement au service des vins de qualité, ceux que recherchent précisément les consommateurs. Dans cette première partie de notre dossier, vous découvrirez 50 jeunes talents d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Provence, de Corse, et du Sud-Ouest. La seconde partie de notre dossier, qui sera publiée dans La RVF de février 2005, sera consacrée aux vignobles de la Loire, du Languedoc, du Roussillon, de la vallée du Rhône, de la Champagne, du Jura et de la Savoie. ■ P. M.

Sébastien et Fabrice Bordenave Montesquieu
DOMAINE DE MONTESQUIOU
Jurançon

Il faut s'enfoncer au plus profond des coteaux de Monein pour découvrir le domaine Montesquiou, vieille propriété de la famille Bordenave-Montesquieu. Deux frères, Fabrice et Sébastien, ont repris les rênes de cette micro-propriété, 6 hectares plantés pour moitié entre gros et petit manseng, chacun riche de leurs deux BTS et de leur fougue juvénile. Le vignoble est enherbé, il est conduit en bio sans le revendiquer, les vinifications des vins secs s'effectuent en barriques, avec élevage de 9 mois. Ils cherchent à amener en cuve des raisins très mûrs pour privilégier l'ampleur sur le côté primaire. Objectif atteint avec ce 2003 de gros manseng : riche, avec des notes de fruits secs, une bouche grasse et nerveuse (5 €). Le moelleux du même cépage est vinifié en cuve et élevé en barriques pendant 12 mois. Le 2003 (6,50 €) a de l'allant, avec des notes un peu torréfiées, une bouche dense. Quant au petit manseng, il est vinifié en fûts, le 2002 (12 €) présente une superbe palette aromatique exotique, une bouche tendue et allongée, très racée. Ces deux compères ne sont installés que depuis un an, mais leur progression est spectaculaire.

Philippe Mur
CLOS BASTÉ
Madiran

Après avoir travaillé aux domaines Laplace, ce jeune œnologue se lance en 1998 et acquiert 10 hectares au sud de l'appellation, en plusieurs parcelles d'argiles à gravette, argilo-calcaire et gros galets, de beaux terroirs porteurs de quelques vieilles vignes. Deux parcelles hors appellation produiront un vin de pays de Bigorre surprenant, à base de cabernet-sauvignon et tannat, axé sur des notes de cassis, aux tanins souples et aromatiques (2003 : 4 €). Il faut dire que l'objectif de Philipe Mur est avant tout le respect de la vigne, avec des sols travaillés, une conduite en lutte raisonnée, des apports de compost. Les raisins sont récoltés à la main, vinifiés sans foulage dans de petites cuves larges qui facilitent délestages et pigeages. L'élevage est tout aussi respectueux, puisqu'il privilégie des barriques de 400 litres, pendant 12 mois. Le madiran Clos Basté 2002 (11 €) a de beaux arômes grillés, de fruits noirs, avec des tanins bien fondus, un boisé marié à un fruit éclatant. Le 2001 est plus complexe, avec une belle bouche charnue et fraîche. Le pacherenc moelleux 2003 présente une palette aromatique confite, de fruits exotiques, avec une bouche riche et complexe. Un petit domaine qui pourrait entrer dans la cour des grands.

Johan Vidal
CHÂTEAU LA REYNE
Cahors

Johan Vidal n'est pas un inconnu, mais ce vigneron a encore progressé sur son terroir de Leygues, avec un vignoble qui s'étage sur les terrasses du Lot, la troisième étant le nec plus ultra de l'AOC Cahors. En 1997, il reprend les rênes du domaine familial, dont il est la sixième génération vigneronne. Ce jeune homme ne manque pas d'ambition. Après des stages à Lagrezette et à la ferme expérimentale où son mentor, Francis Laffargue, lui inculquera le sens du raisin, il va révolutionner les pratiques : enherbement des vignes, effeuillage mesuré, récolte manuelle totale, assemblage des raisins à la cuve, allongement des durées de cuvaison, introduction du pigeage, élevage sur lies... les vins de La Reyne ont rapidement fait un grand bond en avant. La cuvée Tradition 2002 (5,35 €) est fondée sur le fruit, avec des tanins croquants ; la cuvée Prestige 2001 (6,80 €) est plus épicée, avec un tannique très équilibré ; la cuvée Excellence (18,50 €) est issue de la troisième terrasse et élevée en bois neuf, le 2001 a beaucoup de gras, avec un fruité éclatant, une finale très expressive et fraîche. Quant à la cuvée Vent d'Ange (37 €), vinifiée en pièces de 500 litres, elle exprime un fruit noir concentré, une belle matière où épices et minéralité se partagent la vedette. Des vins sincères, sans tapage, au plus près de leurs origines. ■

Château de la Noble — **Bergerac**

Fabien Charron
Il se démarque au stade et dans ses vignes !

Nous sommes au sud de l'appellation, sur les coteaux argilo-calcaires de Puyguilhem, exposés plein sud, plantés pour 50 % en blanc (80 % sémillon, le reste en sauvignon), 60 % de merlot pour les rouges, complété par du cabernet franc. Fabien Charron, 30 ans, nanti d'un BTA et d'un BTS, a repris la propriété de famille, 25 hectares dont 19 en Bergerac. Il a tout d'abord replanté 10 hectares à haute densité, enherbé le vignoble, introduit l'effeuillage, la lutte raisonnée, la récolte manuelle pour les hauts de gamme, les levures indigènes et les macérations à froid, pour amener ses vins à un niveau immédiatement reconnu par ses pairs. Le courage ne lui manque pas, il travaille la propriété en solo, à peine aidé par quelques saisonniers. Les blancs sont fermentés à basse température, après une stabulation à froid. Le 2003 (4,50 €) est une belle expression du sémillon, avec des notes miellées, de fruits jaunes, un beau fruité en bouche qui a su garder du tonus. Les rouges sont cuvés pendant un mois, élevés en fûts pour partie. Le côtes-de-bergerac 2001 (18 €) est racé, avec un beau fruit noir, des tanins gras et charnus, une finale où le boisé est bien associé au fruit. Un dernier détail, Fabien Charron tient sa place dans l'équipe de rugby qui réunit les jeunes vignerons du Bergeracois, souhaitons leur autant d'essais transformés. ■

P. Casamayor

Volontaire, Fabien Charron travaille la propriété seul, à peine aidé par quelques saisonniers.

Les coordonnées des producteurs figurent en page 98