

France
Art de Vivre

Le classement
des 200 meilleurs
vignerons

**GUIDE
LAFONT**

Vins de France

**SÉLECTION
2014**
6^{ème} année

- Bordeaux
- Bourgogne
- Languedoc
- Roussillon
- Provence
- Corse
- Sud-Ouest
- Vallée du Rhône
- Jura
- Champagne
- Loire
- Alsace...

Les plus grands vins
Des rapports qualité
prix exceptionnels

**Lafont
presse**

L 18024 - 4 - F. 15,00 € - RD



www.lafontpresse.fr

De la montée en gamme des vins méridionaux

On dirait le Sud...

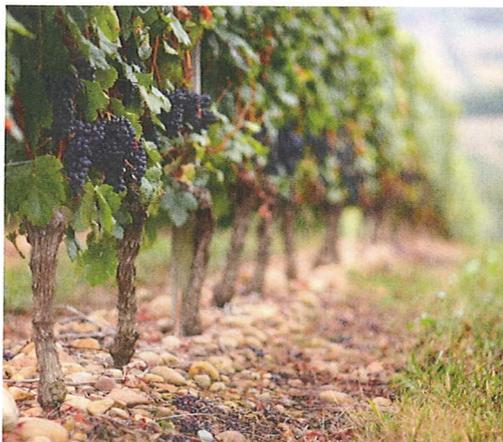
Ne vous donner à lire que le meilleur, au sujet des meilleurs,
et vous faire découvrir le Grand Sud, hors saison, voici notre ambition !

Elle peut paraître démesurée, et pourtant, en ces temps de crise, il s'agit bien de la seule ligne éditoriale qui, en matière d'Art de Vivre, vaille. En effet, où que l'on se tourne, les horizons sont suffisamment maussades pour que nous n'ajoutions pas à la grisaille ambiante en discutant au sujet de nos colères ou de nos indignations. Au contraire, un peu de chaleur, de lumière et de talent sont les bienvenus. Aussi, plutôt que de disserter dans nos pages au sujet de vins (plus des 7000 dégustés cette année) médiocres, communs, honnêtes mais pauvres, qui sont interchangeables et ne nécessitent aucun conseil pour être trouvés sur les linéaires de n'importe quel supermarché, nous préférons dédier nos précieuses pages à vous faire partager un peu de soleil, nos coups de cœur, nos émerveillements, afin de vous donner à voir le génie des vignerons français les plus doués. Il s'agit d'hommes et de femmes capables de vous émouvoir aux larmes avec une seule goutte de jus de raisins fermenté.

Bill Gates et Churchill affirmèrent que le temps et le papier sont trop précieux pour être gâchés. Nous nous rangeons modestement à l'avis de l'inventeur de l'informatique moderne et du 1^{er} Ministre britannique. Aujourd'hui, le seul conseil qui mérite d'être lu, donc imprimé, est celui qui vaut vraiment de l'or, notamment car on ne le trouve pas en deux clics sur internet ; celui qui, si vous le suivez, vous offrira des plaisirs et des émotions susceptibles de durer une vie entière.

Voici pourquoi, une fois par an (depuis 5 années), nous vous livrons l'authentique classement des 100 meilleurs vins de France, plutôt que de déverser notre bile sur les grands crus qui n'ont plus rien d'imposants, sauf leurs prestigieux noms. Ces derniers, nous préférons simplement les ignorer. Toutefois, cela étant dit, notre préambule n'explique toujours pas pourquoi nous avons choisi de mettre en lumière le « Sud » ?

La raison est élémentaire. Nous ne voulons pas, comme certains de nos confrères, disserter inlassablement au sujet des seuls vins de Champagne, de Bourgogne et de Bordeaux (dont vous trouverez néanmoins les plus beaux spécimens dans ces pages) ! Ces derniers ne sont pas moins que les autres sujets aux aléas climatiques. Or, il se trouve que le millésime 2011 se met aujourd'hui en bouteilles. Et, dans tout le Nord de la France, il s'agit pour la viticulture d'une année hétérogène, plutôt compliquée, avec son lot de trésors (qui vous sont décrits dans ce numéro) et de déchets. En revanche, en Provence, en Corse, dans le Languedoc/Roussillon et le Sud-Ouest, 2011 est un millésime exceptionnel, béni des dieux dans le Roussillon ! Nous ne pouvions donc faire autrement que de vous informer immédiatement au



sujet de ces vins aux rapports qualité/prix sensationnels car, quand le soleil brillera à nouveau dans le ciel, il ne sera malheureusement plus temps d'acquiescer ces bouteilles, qui auront été depuis bien longtemps vendues.

Dans tout le Sud de la France, 2011 fut synonyme de qualité et d'abondance (ce qui explique les prix particulièrement raisonnables de la plupart des vins). Il a plu au printemps, ce qui fut propice à un excellent départ des cycles végétatifs grâce à des températures douces et chaudes. Les floraisons furent magnifiques. Le vent chassa les maladies. L'été fut frais mais sans pluie (pas de stress hydrique), tandis que l'arrière-saison ne fut qu'ensoleillement, sans canicule. Tous les cépages arrivèrent ainsi à

maturité, même les plus tardifs, dans des conditions optimales. Concentration, finesse et/ou puissance sont donc au rendez-vous de toutes les cuvées, notamment des vins d'assemblage les plus complexes.

En ce qui concerne spécifiquement le Roussillon, Rivesaltes et, globalement, tout l'Ouest du Languedoc, les conditions climatiques de 2010 et de 2011 comptent carrément parmi les plus favorables du siècle (à l'exception d'un orage grêleux très localisé qui détruisit les vignes à Aspres). Les vendanges se révélèrent donc miraculeuses, les raisins étant cueillis dans des états sanitaires plus que parfaits.

Cela explique le nombre très élevé de vins entrant cette année dans notre classement, car les régions du Sud n'y ont jamais été aussi largement (et logiquement) représentées. Notre revue déborde donc, nous nous en félicitons, de notes et de rapports qualité/prix extraordinaires, plus nous vins parmi les 100 meilleurs de France valant moins de 10 €. Ajoutons à cela l'arrivée (logiquement tardive) sur le marché des meilleurs nectars de Bordeaux du millésime 2010, et vous comprendrez que nous pouvons affirmer que notre « *classement des meilleurs vins de France Lafont Presse 2014* » est un cru d'anthologie.

Les plus gourmands en profiteront pour se régaler comme jamais. Les plus sérieux réaliseront des affaires incroyables. Les plus spéculateurs, s'ils suivent nos conseils, pourraient bien gagner un pactole ! À vos verres !

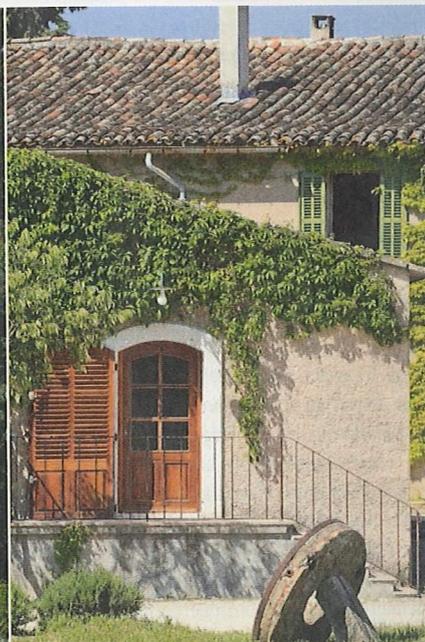


Bertrand Rougier

Les rosés de la colère

Roselyne Gavoty est la plus fervente partisane du vin rosé en France. Elle a maintes fois mis toute sa notoriété et son énergie au service de combats contre les incroyants, contre le ministère et contre Bruxelles, qui a failli autoriser la production de son nectar favori en mélangeant un peu de vin rouge avec beaucoup de blanc. Finalement, Roselyne a vaincu Goliath.

101



Au domaine Gavoty, on peut organiser des mariages et toutes sortes de festivités. Il est également possible de visiter la grande ferme et de voir ses ânes de Provence, ses chevaux, ses moutons, ses chèvres, ses cochons et toute la basse-cour.

Cependant, ce sont les vins produits par la famille depuis 1806 qui attirent le plus l'attention. Les caciques de la propriété furent Pierre et Bernard. Ce dernier, ingénieur agronome passionné de musique et titulaire des grandes orgues des Invalides, exprima d'abord sa sensibilité et son

rapport à la perfection comme critique musical au Figaro. Puis, il a prouvé qu'il était autant doué pour faire, que pour observer et analyser. Les cuvées en blanc, en rouge et en rosé portant son nom de plume, "Clarendon", laissant toutes apparaître la sensibilité d'un authentique poète pay-



Clarendon blanc 1995 (94/100)

Côtes-de-Provence – Prix : 20 à 25 €

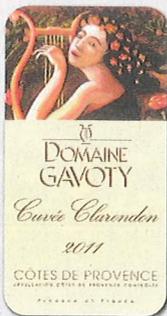
Pour faire plaisir à sa soeur actrice (Gene Kelly), Jane Falbury (Judy Garland), fermière en Nouvelle-Angleterre, autorise une troupe de théâtre à jouer dans sa grange...

La robe est jonquille aux reflets verts. Le bouquet dévoile du pain et des abricots grillés, qui courtisent des parfums ruraux : étable, églantine, térébenthine. L'attaque est beaucoup plus sophistiquée : de la brioche pâtissière aux noisettes et aux amandes grillées y chorégraphient un ballet entre hydrocarbure et fines herbes. En finale, de la tarte aux abricots portant un magnifique voile salin, épouse en totale harmonie du miel sans sucre et du laurier. Un vin hollywoodien, qui n'a pas pris une ride.

Clarendon blanc 2011 (93/100)

Côtes-de-Provence - Prix : 12 à 17 €

Olivia Wilde tient un flingue et donne la réplique à Daniel Craig et à Harrison Ford dans *Cowboys et Aliens*. De quoi ravir tous les cinéphiles, garçons comme filles. La robe est jaune pâle aux reflets verts. Le bouquet dégage ses plus beaux parfums de fleurs : violettes et jacinthes, qui viennent décorer une splendide pomme verte. Sur le palais, le corps du vin est magnifique.



L'ananas semble y être sculpté sur le modèle de Vénus, habillée avec de la soie tissée dans des peaux d'agrumes confits. La rétro-olfaction est assaillie par de très offensives, mais néanmoins délicieuses, exhalaisons de mandarines et de ciste. La finale est spectaculaire, très persistante. Les genêts et les poires, armés de cassis, s'y livrent lon-

guement un duel très excitant. Un vin dont la matière et la force ne parviennent pas à masquer la glorieuse féminité.

Clarendon rouge 2005 (93/100)

Côtes-de-Provence – Prix : 17 à 22 €

Le Carnaval des animaux est une suite musicale pour orchestre de Camille Saint-Saëns, que le compositeur n'autorisa à faire jouer en public qu'une seule fois de son vivant.

La robe est jaspe brun. Le bouquet est lyrique. Des notes de cannelle, de poivre et de kirsch y résonnent, à peine étouffées par de la fourrure. En attaque, de la vanille et du café jouent une symphonie faisant danser en rétro-olfaction du thym séché, des végétaux finement coupés et de la cendre de cigare cubain. En finale, de la crème de pruneaux, de la muscade et de la gelée de bourgeon de pin osent le crescendo. Un vin rare, dont la vie sera longue.



Clarendon rosé 2012 (92/100)

Côtes-de-Provence - Prix : 12 à 17 €

Le soleil se lève sur Florence. Vu de San Miniato, on dirait que le Paradis est descendu sur Terre.

La robe est aurore boréale aux reflets roses. La guimauve se lève sur un horizon de fleur de thym et de lavande. L'attaque peint le palais avec des éclats de cassis et d'agrumes, qui illuminent la rétro-olfaction, où brillent de la violette, de l'acacia et des zestes de citron. La finale est un paysage merveilleux aux mille couleurs, où les grenades, les fraises, la levure de bière et la menthe sont étincelantes. Un vin dont la beauté possède des vertus apaisantes.

san, épris de beauté et de vérité, notamment scientifique. Depuis 2001, Roselyne Gavoty perpétue avec un grand talent, cet héritage. Elle tire la quintessence de ses vignes, posées sur un très noble plateau triasique, caillouteux, bordé de chênes, de pins et de garrigue sèche. Cela fait plusieurs années que nous vantons régulièrement les qualités des vins rosés du domaine, qui s'imposent avec une régularité forçant le respect parmi les meilleurs de France. Nous avons voulu vérifier si les vins blancs et rouges étaient au niveau. La réponse est non seulement positive, mais en plus nous pouvons déjà vous révéler que ces crus comptent parmi ceux possédant les plus importants potentiels de garde de toute la région

Bertrand Rougier

Clarendon rosé 2010 (92/100)

Côtes-de-Provence - Prix : 12 à 17 €

Lors du Festival International du Cirque de Monte-Carlo, deux jeunes acrobates ont posé leur scène en plein air, dans les jardins botaniques, où ils exécutent leurs numéros de voltige sans filet sous les yeux ébahis des VIP.

La robe est rose avec de très fins reflets orangés. Le bouquet regorge de fruits (brugnons, ananas), qui font des cabrioles sur une estrade de bois cirée de vanille, afin de saisir les acacias et les épices douces qui leur sont jetés par une noix de coco princière. L'attaque est satinée, volumineuse. Il s'y produit sur un tapis salin, de la myrtille et des amandes sur lesquelles s'appuie du chèvre-feuille et de l'infusion pour se projeter en rétro-olfaction. La finale possède un équilibre parfait. Des myrtilles et des grenades crapahutent entre pralines et pâte d'amandes, puis jonglent avec de la grenade, et reçoivent l'ovation du public qui leur jette des fleurs. La souplesse, la générosité et le potentiel de garde de ce vin rosé laisseront bouche bée même les gourmets les plus blasés.

Clarendon rouge 2001 (92/100)

Côtes-de-Provence – Prix : 20 à 30 €

En bordure de la forêt, les armées de Camelot érigent des barricades pour résister aux troupes du chevalier noir. La robe est brique aux reflets sang de pigeon. Le bouquet est harassé par de puissantes exhalaisons de sous-bois grillé, d'écorces de chêne et de clous de girofle. L'attaque effondre les défenses du palais, submergeant chaque papille avec de la groseille et du cumin qui conquièrent jusqu'aux étables de la rétro-olfaction, où des odeurs inquiètes de vieux bois humide et de paille règnent. La finale résiste longtemps aux assauts des mûres, des champignons et d'un très noble iris. Un vin qui reste très digne face aux agressions du temps.