

Les Echos
dossier spécial

des VINS ancrés dans leurs territoires

Une nouvelle ambition française

Parce qu'il est l'« âme française », selon la formule d'Emmanuel Macron - formule aussi belle qu'inhabituelle dans la bouche d'un président de la République -, le vin a tout pour devenir l'un des meilleurs atouts touristiques de la France. Des paysages exceptionnels, des terroirs uniques, des

crus typés et une culture de l'accueil qui se professionnalise : entre patrimoine et art de vivre, l'œnotourisme devient un élément majeur de notre « soft power ». Longtemps rudimentaire, il est devenu une industrie de luxe, en premier lieu à Bordeaux sous l'impulsion de familles de vrais entrepreneurs comme les Cathiard et les Cazes ou, aujourd'hui, de Bernard Magrez. Eux montrent la voie : pour créer de la valeur - en laissant le

volume aux parcs d'attractions -, l'offre œnotouristique doit monter en gamme, se mettre aux meilleurs standards internationaux. Et un écosystème doit se mobiliser autour de cette ambition, à l'exemple de la capitale girondine avec sa nouvelle Cité du Vin - mais aussi avec Vinexpo, le Salon mondial du vin voué à être, aussi, du 18 au 21 juin, une vitrine de notre œnotourisme.

Jean-François Péresse

Bernard Magrez



贝玛格雷

CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT
L'ICÔNE.



Notre sélection

par Sylvain Ouchikh

Bordeaux CHÂTEAU MAGREZ FOMBRAUGE saint-émilion blanc, 2014

L'appellation saint-émilion est surtout connue pour son vin rouge mais quelques châteaux renommés commencent à sortir d'excellents vins blancs. Ce vin est aromatique, opulent. Il dévoile un bouquet de fruits. La bouche est tendue et la finale a des notes citronnées.

±39 euros

discretion, il produit des grands vins, même dans des millésimes compliqués. Ce 2013 a une belle profondeur et un fruit remarquable. Il est déjà très agréable avec son toucher suave en bouche. La finale est structurée.

±49 euros

**CHÂTEAU PAVIE
saint-émilion, 2013**
Ce millésime restera gravé à jamais dans l'histoire du château car c'est le premier en tant que premier grand cru classé A. La robe est profonde. On doit aérer le vin pour qu'il délivre ses arômes de cerises noires. Il se veut complexe avec une trame tannique présente mais sans opulence. Il représente bien le nouveau tournant pris par cette propriété.

±250 euros

Bourgogne DOMAINE DROUHIN- VAUDON chablis premier cru, Vaillons, blanc, 2015

Ce domaine est entièrement cultivé en biodynamie. L'âge vénérable des vignes (trente ans en moyenne) donne du corps à ce vin. Il est viv avec des reflets verts sur sa robe. La bouche est tendue. Elle laisse apparaître sur la finale des notes de miel et d'agrumes.

±22 euros

**LOUIS LATOUR
pernand-vergelesses
premier cru,
En Caradeux, blanc, 2014**
100 % chardonnay, comme la très grande majorité des blancs de Bourgogne, le vin a un nez superbe. Il est ouvert avec des

notes gourmandes. Le toucher en bouche laisse apprécier pleinement des arômes de fleurs. La finale est douce avec une légère acidité pour terminer.

±27 euros

MAISON ALBERT BICHOT viré-clessé, blanc, 2015

Sous l'impulsion du dynamique Albéric Bichot, cette maison est présente sur presque tous les terroirs de Bourgogne. Le Mâconnais révèle de belles surprises à des prix encore abordables. Ce vin se veut friand. Il développe des senteurs de fruits exotiques, de fleurs blanches. En bouche, il est relativement tendu. Il est parfait en apéritif ou avec des huîtres.

±17 euros

DOMAINE CHANSON beaune premier cru, Clos des Mouches, blanc, 2015

Ce clos est mythique. Bien que le vin soit encore tout jeune, il a un vrai potentiel. Il est né sous une bonne étoile et sur un merveilleux terroir. C'est un vin avec une magnifique délicatesse. La bouche révèle des notes de miel. Le toucher est agréable avec une finale sur la fraîcheur.

±110 euros

Champagne MOÛT & CHANDON Ice Impérial Rosé

Le champagne a acquis ses lettres de noblesse en étant un vin de fête. Il a, aussi, toujours su innover pour être à la pointe des tendances. Ice Impérial Rosé se déguste au bord de la mer ou d'une piscine dans un grand verre rempli de glaçons. C'est

un champagne de détente.

±49 euros

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT CUVÉE 1522 rosé millésimé 2007

Cette maison dirigée par le très sympathique Charles Philipponnat est surtout spécialisée dans le cépage de pinot noir. Ce rosé est droit, minéral, sans concession. Il a beaucoup de pureté dans son toucher de bouche. Il a de la structure et, surtout, beaucoup d'élégance.

±70 euros

CHAMPAGNE MUMM blanc de noirs de Verzenay

Ce champagne est particulier car il est élaboré uniquement avec le cépage de pinot noir provenant du vignoble maison de Verzenay, classé en grand cru. C'est un champagne puissant avec beaucoup de caractère. Les petits fruits rouges sont portés par une bulle fine. La finale est tonique. C'est un flacon de garde.

±62 euros

CHAMPAGNE GOSSET grand blanc de blancs

A l'approche de l'été, la chaleur peut se faire pesante. Ce blanc de blancs (100 % chardonnay) de cette belle maison est parfait avec ses arômes de fleurs blanches et ses notes d'agrumes. Il joue sa partition sur la fraîcheur. La finale est vive. Il est parfait avec un carpaccio de daurade.

±40 euros

Vallée du Rhône DOMAINE

GEORGES VERNAY condrieu, les Terrasses de l'Empire, blanc, 2015

Ce domaine a redonné les lettres de noblesse à l'appellation condrieu. Les vins sont toujours exemplaires. On ressent de la passion et du cœur. Si un mot devait caractériser ce nectar, ce serait sans doute «élégance» tant il est en harmonie et en équilibre avec ses arômes floraux.

±45 euros

DOMAINE STÉPHANE OGIER saint-joseph,

Le Passage, rouge, 2014
Le vigneron est l'un des plus talentueux du nord de la vallée du Rhône. Cette cuvée, issue uniquement du cépage syrah, est pleine de fruits rouges. Après une légère ouverture, les épices comme le poivre blanc se positionnent. Il se fait élégant dans sa belle robe pourpre. Il a du tempérament. Pour mieux l'apprécier, servir autour de 14 degrés et le carfer avant.

±19 euros

DOMAINE BRUSSET gigondas, les Hauts de Montmirail, rouge, 2015

Dans cette appellation, il est possible de découvrir des pépites. En voici une ! La robe est d'un rouge profond. Elle est étincelante. En bouche, les fruits noirs se mêlent tendrement avec les épices. Il a de la structure. Il demeure élégant avec sa trame tannique bien intégrée. C'est une référence dans la région.

±26 euros

DOMAINE GARON côte-rôtie, Les Triotes, rouge, 2015

Ce domaine familial du nord de la vallée du Rhône s'étend sur 7 hectares. Les Triotes est la cuvée emblématique de la propriété. En dépit de son jeune âge, le vin est sur la finesse. Le viticulteur ne privilégie pas l'extraction. Il y a une recherche continue de l'équilibre.

±38 euros

Corse CLOS CANARELLI blanc 2016

Yves Canarelli a des idées bien précises de son vin. Il ne souhaite pas l'opulence. Il milite pour des vins droits, minéraux, qui refléteront son terroir cultivé en biodynamie. Avec ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches, ce blanc offre une belle vivacité. La finale est longue avec de la fraîcheur.

±28 euros

CHÂTEAU MALARTIC- LAGRAVIÈRE

pessac-léognan, 2013
Ce grand cru classé de graves fête cette année les vingt ans de la tête du château. Le travail qualitatif entrepris depuis deux décennies a permis de sortir, dans un millésime difficile, un vin très séduisant. Il a de la couleur. En bouche, les petits fruits rouges et noirs s'harmonisent. La finale est fondante et rafraîchissante.

±30 euros

CHÂTEAU BRANE- CANTENAC

margaux, 2013
Il s'agit de l'un des châteaux les plus qualitatifs de l'appellation. En toute