

Qu'aiment boire les vigneron·ne·s ?

Trente-six responsables de beaux domaines, partout en France, recommandent une bouteille coup de cœur, élaborée par des confrères dans d'autres appellations que la leur. Ils expliquent leur choix

ALSACE

Marie et Pierre-Marie Luneau, Domaine Luneau-Papin (muscadet) : **Domaine Léon Boesch, alsace pinot noir, « Luss », rouge** « Un pinot noir d'Alsace, car on ne parle pas assez souvent des rouges de cette région, moins riches en bois que ceux de Bourgogne. Marie et Matthieu Boesch partagent avec nous des choix de polyculture bio. Leur cuvée "Luss", d'une robe foncée, a de l'élégance, de la densité, une gourmandise qui s'harmonise entre fruits, épices et touche légèrement animale. » **26,60 € le 2019.** [Domaineboesch.fr](#)

BORDEAUX

Michel Drappier, Maison Drappier (champagne) : **Château Le Puy, bordeaux-côtes-de-francs, 2003, rouge** « Avec les miens, on boit du rouge, plutôt du bordeaux mature aux tanins patinés et bien conservés. Il nous change du champagne vif comme on l'aime chez nous. Ce qui me plaît dans le Château Le Puy, c'est qu'il est nature, quasiment sans soufre, et digeste. Il est toujours consensuel. » **25,90 € la cuvée « Emilien » 2018, prix conseillé caviste.** [Chateau-le-puy.com](#)

Stéphane Derenoncourt, Domaine de L'A (castillon-côtes-de-bordeaux) : **Château Coutet, saint-émilion grand cru, 2016, rouge** « Il existe au sommet de Saint-Émilion, sur les sols les plus nobles, une pépite discrète, qui résiste depuis 1601 aux sirènes de la mode et du marketing. De quoi vous réconcilier avec les vins de Bordeaux ! Ce Coutet 2016 exhale des parfums de mûre sauvage, accentués d'épices douces et de fleurs poivrées. La bouche se déploie en longueur, très fraîche, et déroule des tanins crayeux sur une sensation saline. » **30 €.** [Chateau-coutet.com](#)

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Anne Malassagne, Maison A.R. Lenoble (champagne) : **Château du Moulin-à-Vent, moulin-à-vent, « Les Vérillats », 2016, rouge** « C'est une sélection parcelleuse sur des sables granitiques pauvres avec des petits rendements et donc une grande concentration ! Le vin est ample, soyeux, dense et épique. Superbe accord de ce gamay avec une belle volaille de Bresse aux morilles ou un gigot d'agneau. » **28 €.** [Chateaudumoulinavent.com](#)

Jean-Dominique Vacheron, Domaine Vacheron (sancerre) : **Domaine Ramonet, chassagne-montrachet premier cru, « Clos Saint-Jean », 2016, rouge** « Ce vin, je le bois souvent, si riche en fruit et en fraîcheur. On oublie que le village de Chassagne produit du rouge, c'est dommage. J'aime ce pinot noir dont le terroir le rend fin et fluide, dans une matière sexy, sur l'élégance et pas la démonstration. » **59 €, prix conseillé caviste.**

Jean-Michel Deiss, Domaine Marcel Deiss (alsace) : **Domaine Bruno Clavelier, vosne-romanée premier cru, « Aux Brûlées », 2018, rouge** « Je ne fais jamais attention aux arômes mais, en buvant ce vin de Bourgogne les yeux fermés, j'entends le pas humble de Bernard de Fontaine qui, au XII^e siècle, marche de Cîteaux à Clairvaux. En bouche, je suis frappé par l'extrême précision de l'attaque, la lumière éblouissante, la minéralité

puissante. Le style est saisissant d'austérité et de majesté, telle une vouïte d'église. » **120 €.** [Bruno-clavelier.com](#)

Bernard Magrez, vins Bernard Magrez (bordeaux) : **Clos-de-tart, grand cru monopole, rouge** « Il est pour moi le plus remarquable des vins. Il y a 900 ans, ce clos de la côte de Nuits bourguignonne a été choisi par des moines sur une pure intuition : ils y ont vu un terroir d'exception, ils avaient raison. Aujourd'hui, ce vignoble de 7 hectares est toujours d'un seul tenant, identique. Il montre la permanence des grands vins. C'est mieux de se le faire offrir ! » **600 € le 2018.** [Clos-de-tart.com](#)

CHAMPAGNE

Jean-Sébastien Marionnet, Domaine de la Charmoise (touraine) : **Champagne Jérôme Coessens, « Largillier blanc de noirs », brut** « Je l'ai bu... avant-hier ! Je n'achète que ce champagne. Jérôme est un bon copain. Mais surtout ce blanc de noirs parcelleuse est parfait à mon palais. L'équilibre, la maturité, la longueur, le fait qu'il soit très digeste, tout me convient. Je le bois partout et tout le temps, à l'apéro, avec des volailles, des gibiers à plume, du poisson. » **46 €.** [Champagne-coessens.com](#)

Stéphanie de Bouard-Rivoal, Château Angélys (saint-émilion) : **Champagne Jacques Selosse, grand cru, 2002, extra-brut** « Le 2002 de ce pur chardonnay d'Avize est vibrant d'énergie et de densité, crémeux, profond, intense, d'une grande pureté et précision avec une bulle d'une rare finesse. J'apprécie cette famille dont je salue la philosophie inspirante. On peut encore le trouver chez les cavistes, sinon le 2008 est très beau. » **185 € le 2008.** [Selosse-lesavises.com](#)

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Claire Naudin, Domaine Henri Naudin-Ferrand (bourgogne) : **Domaine Vaquer, côtes-du-roussillon-villages-les-aspres, « L'Exception », 2017, rouge** « Quand je bois ce vin, la générosité du Roussillon me submerge, mais s'y ajoute la délicatesse d'une talentueuse vigneronne, mon amie Frédérique Vaquer. Elle vient de passer en bio. Son vin exprime finesse, élégance, rondeur, comme peut l'apporter le terroir argileux et caillouteux des Aspres, sur les contreforts du Canigou. Une robe profonde, un fruité gourmand, ce qu'il faut de garrigue : comment résister ? » **17 €.** [Domaine-vaquer.com](#)

Madeleine et Ambre Delorme, Domaine de la Mordorée (tavel) : **Domaine d'Aupilhac, languedoc, « Les Cocalières », 2019, blanc** « Cette cuvée nous a séduites par sa robe limpide et brillante de couleur paille, sa complexité aromatique mêle fleur de tilleul, d'aubépine et fruits blancs. En bouche, elle offre une sensation unique, sa tension et sa minéralité prolongent les arômes de miel et de tilleul. Superbe travail de Sylvain et Désirée Fadat, en biodynamie depuis 2014. » **41,20 €.** [Aupilhac.net](#)

Michel Chapoutier, Maison M. Chapoutier (hermitage) : **Clos du Temple-Gérard Bertrand, languedoc-cabrières, 2019, rosé** « C'est le vin le plus gonflé que je connaisse ! Un rosé vendu à ce

prix-là, parce qu'il montre l'exemple : le concept de rosé de garde ne doit pas mourir. Le rosé n'est pas forcément un vin disco, il faut le voir dans l'œil des grands blancs. Il donne aussi l'exemple, car il montre le travail en biodynamie de Gérard Bertrand, son implication dans la vigne. » **190 €.** [Gerard-bertrand.com](#)

LOIRE

Saskia de Rothschild, Château Lafite-Rothschild (pauillac) : **Domaine François Chidaine, vin-de-france, « Le Chenin d'ailleurs », 2017, blanc** « Ce blanc sec me paraît idéal, parfaitement vif avec juste la dose de complexité qu'offrent les beaux cheninins. Pour moi, la bouteille de 2017 est particulièrement touchante quand on sait le combat mené contre le gel par les vigneron·ne·s cette année-là. » **12 € le 2018.** [Francois-chidaine.com](#)

Vitalie Taittinger, Maison Taittinger (champagne) : **Domaine Vincent Pinard, sancerre, « Charlouise », 2016, rouge** « Je suis tombée sur ce beau pinot noir par hasard, peu habituée au sancerre rouge, et j'ai tout de suite été charmée par sa belle matière, sa droiture. Le fruit est fin, frais et élégant. Cette bouteille appelle un petit os à moelle avec un peu de gros sel et de poivre ou un petit salé aux lentilles, à partager entre bons amis. » **28,50 € le 2018.** [Domaine-pinard.com](#)

Olivier Decelle, Château Jean Faure (saint-émilion) : **Domaine des Roches-Neuves, saumur-champigny, « La Marginale », rouge** « Thierry Germain est un ami, mais c'est aussi un marqueur, un modèle sur le cabernet franc, que je cultive aussi à Jean Faure. Il recherche toujours la juste maturité, ni trop ni trop peu, et m'a mis en garde contre la surmaturité. Il produit ainsi un vin de terroir et de vigneron, pas un vin d'œnologie. J'ai goûté un 2010 ce week-end : c'était encore un gamin ! » **32 € le 2018.** [Rochesneuves.com](#)

Eric Pfifferling, domaine de L'Anglore (tavel) : **Benoit Courault, vin-de-france, « Les Guinechiens », blanc** « Dans notre coin très chaud, on aime les blancs désaltérants. J'ai un grand faible pour le chenin. Benoit Courault en fait des secs dans le coteau du Layon, réputé pour ses moelleux. Nous partageons la même philosophie bio, peut-être parce qu'il a travaillé chez nous, il y a vingt ans. Cette cuvée est florale, citronnée, extrêmement sapide, avec une belle persistance en bouche. » **33 € le 2018, prix conseillé caviste.**

Stéphane Tissot, Domaine Bénédict et Stéphane Tissot (jura) : **Les Cailloux du paradis, vin-de-france, « Racines », rouge** « Installé à Soings-en-Sologne, dans le Loir-et-Cher, Claude Courtois est une des plus fortes personnalités de la viticulture bio, un gars qui vous marque par sa façon de se moquer des systèmes. Sa cuvée "Racines" assemble plein de cépages, plusieurs qu'on croyait disparus. C'est croquant, profond, juvénile... » **37 € le 2017, prix conseillé caviste.**

Jean-Charles Cazes, Château Lynch-Bages (pauillac) : **Pascal Jolivet, sancerre, « Sauvage », blanc** « Les vins de Pascal Jolivet sont frais, tendus, aromatiques, avec

une superbe expression du sauvignon. Cette cuvée, fermentée à partir de levures autochtones, est celle que je préfère. Avec quoi ? Des œufs mimosa. Ce n'est pas un grand plat, mais cet accord suffit à mon bonheur. » **45 € le 2019.** [Pascaljolivet.com](#)

VALLÉE DU RHÔNE

Albéric Bichot, Maison Albert Bichot (bourgogne) : **Domaine des Lises, crozes-hermitage, rouge** « Maxime Graillot (le fils d'Alain) travaille les 6 hectares de ce petit domaine en bio et égrappe la totalité de ses raisins, donnant au vin un côté fin, aérien. Ici, les vignes poussent sur un sol sablonneux, ce qui ajoute de l'élégance. On peut le boire jeune, dès 2018, c'est du velours, croquant, suave. » **25 € le 2018.** [Tél. : 04-75-55-13-49.](#)

Antoine Arena, Domaine Arena (patrimoine) : **Domaine Marcel Richaud, cairanne, « L'Ebrescade », 2017, rouge** « Des vins de Marcel Richaud, j'en ai plein ma cave. On en boit toujours. Que dire ? J'aime ! Et puis, avec Marcel, on a fait plein de salons ensemble, je le connais bien. J'apprécie autant le vin du vigneron que l'homme, qui est extraordinaire. Je ne peux pas dissocier l'homme de son vin, d'autant que ce dernier fait l'unanimité. » **32 €.** [Tél. : 04-90-30-85-25.](#)

Eric de Saint-Victor, Château de Pibarnon (bandol) : **Domaine des Bosquets, gigondas, « Le Lieu dit... », 2017, rouge** « Ce pur grenache, concocté par Julien Bréchet, vigneron percutant, est une pavane à la gourmandise, tout en dévoilant un tissu ourlé, d'une extrême finesse. Sa robe est rubis-pourpre. Le nez s'exprime sur les baies rouges, la griotte, la cerise, la réglisse douce, la prune et le kirsch. Avec des tanins de très grande précision et de la fraîcheur, tout le potentiel des sables s'y retrouve. » **45 €.** [Domainedesbosquets.wordpress.com](#)

Valérie Guérin, Les Mille Vignes (languedoc), et Jean Boxler, Domaine Albert Boxler (alsace) : **Domaine Gonon, saint-joseph, rouge** Valérie Guérin : « La plus belle expression de la syrah se trouve là. Les frères Gonon travaillent comme nous travaillent avec ma sœur, Agnès. Résultat : un vin élégant, fin, racé, avec ce qu'il faut d'épices et de profondeur. » Jean Boxler : « J'aime les vigneron·ne·s, les coteaux, la façon dont le vin est fait, avec transparence, sincérité et amour. Il y a là beaucoup d'émotion, de la gourmandise et de la profondeur, malgré des sols légers. » **34 € pour réserver le 2019.** [Tél. : 04-75-08-45-27.](#)

Gérard Bertrand, vignobles Gérard Bertrand (languedoc) : **Michel Chapoutier, hermitage, « Chante-Alouette », blanc** « Michel Chapoutier est un artiste qui fait des vins qui lui ressemblent. Dans celui-ci, dont j'ai bu le dernier millésime il y a huit jours avec une poule au pot, j'ai retrouvé cet équilibre remarquable, vibrant et minéral, qu'il sait transmettre, et la biodynamie qui donne cette verticalité, cette fraîcheur au vin. Quelle vigueur ! » **57,55 € pour le 2017.** [Chapoutier.com](#)

Catherine Faller, Domaine Weinbach (alsace) : **Château de Beaucastel, châteauneuf-du-pape, 2017, rouge**

« Nous avons dégusté récemment en famille des bécasses, tirées par mon fils, accompagnées d'un beaucastel 2017. Un souvenir délicieux. Ce vin, sans lourdeur, alliant puissance et finesse, procure un sentiment de plénitude. Un monument d'élégance qui épouse harmonieusement le gibier et... la truffe. » **84 € le 2018.** [Familleperrin.com](#)

Jean-Valmy Nicolas, Château La Conseillante (pomerol) : **Pignan, châteauneuf-du-pape, 2004, rouge** « Ce vin me rend dingue. Je l'ai découvert il y a quelques années lors d'un dîner avec quatre cousins. Nous avions apporté quatre bouteilles de grands bordeaux et une bouteille mystère, qui s'est révélée être un Pignan 2004. Tout était servi à l'aveugle, mais ce vin ample, élégant, généreux, velouté aux notes d'épices poivrées, a éclipsé les autres par sa magie. » **90 € le 2017.** [Chateaurayas.fr](#)

Jean-Louis Chave, Domaine Jean-Louis Chave (hermitage) : **Château-grillet, 2017, blanc** « C'est la plus petite appellation du Rhône, produite par un seul domaine. Le château-grillet réunit magnifiquement à transcender le vignier, souvent banalisé dans des vins trop lourds. J'ai été subjugué par le 2017 : équilibre, finesse, malgré sa puissance qui en fait un vin de gastronomie. » **330 €, prix conseillé caviste.** [Chateau-grillet.com](#)

SAVOIE

Rachel Hubert, Château Peybonhomme-les-Tours (blaye-côtes-de-bordeaux) : **Domaine Giachino, roussette-de-savoie, « Altesse », 2019, blanc** « J'ai découvert ce blanc de gastronomie, cépage roussette, au restaurant Le 133, à Bordeaux. On sent le gros travail sur les liès et la pratique de la biodynamie. On goûte la complexité aromatique sur des fruits blancs, coing, poire. C'est gras en bouche, opulent mais en même temps minéral. Un très bel équilibre entre les amers, l'acidité, le côté cristallin. » **16 €.** [Domaine-giachino.fr](#)

Christine Vernay, Domaine Georges Vernay (condrieu) : **Antoine Petitprez, mondeuse, « Ascendance », rouge** « Peut-être parce qu'il existe un cousinage entre la mondeuse savoyarde et la syrah de nos vins du Rhône, j'ai adoré cette cuvée, qui m'a permis de découvrir ce jeune vigneron. Ses notes poivrées, épicées et ses touches de fruits noirs ont provoqué surprise et émotion. Une émotion confortée quand j'ai appris qu'il travaillait, comme nous, en biodynamie. » **35 € le 2015, prix conseillé caviste.**

SUD-OUEST

Frédéric Broutet, Domaine de Beyssac (côtes-du-marmandais) : **Domaine Pique Russe, vins-de-pays-charentais, « Pique Russe », 2017, rouge** « C'est un assemblage de merlot et de cabernet, réalisé par Yves Lageat, en plein pays du cognac. Cette cuvée nous a régales par ses arômes fruités, ses beaux tanins poudreux et une concentration laissant présager une belle garde. Voilà un vigneron qui ose proposer autre chose, fait émerger des appellations méconnues et prouve qu'on peut faire un grand vin dans cette région ! » **16 €.** [Piquerusse.fr](#)

Camille Lapière, Domaine Marcel Lapière (beaujolais) : **Domaine Arretxea, irouléguy, « Hegoxuri », blanc**

« J'aime depuis toujours ce vin du Pays basque. La première fois que je l'ai goûté, je ne connaissais ni l'appellation, minuscule, ni les cépages (gros et petit mansengs). Je me suis rendue sur place et j'ai été impressionnée par le travail des vignes en terrasses de cette famille si sympathique. Depuis, j'en bois souvent : il est d'une constance exemplaire. » **22 € le 2018.** [Tél. : 05-59-37-33-67.](#)

Bernard Plageoles, Domaine Plageoles (gaillac) : **Eliau Da Ros et Sandrine Farrugia, côtes-du-marmandais, « Histoires de boire », rouge** « Un dimanche midi, un vrai soleil de printemps brillait sur les premières fleurs de notre amandier. Ma femme avait cuisiné un tagine de veau. J'ai ouvert ce "vin de picole" plein de fruit et de fraîcheur, assemblé à partir de merlot et d'abouriou, cépage typique du Marmandais. Ce vin nature se boit si facilement qu'il n'existe qu'en magnum. » **34 € le 2018.** [Tél. : 05-53-20-75-22.](#)

ESPAGNE

Eloi Dürrbach, Domaine de Trevallon (alpyles) : **Telmo Rodriguez, rueda, « Basa », 2019, blanc** « Ce blanc sec de Castille, on en boit des litres. Il est désaltérant, fruité, digeste. Chaque été, j'en achète une palette, tout le monde en profite au domaine. Le vigneron, qui produit beaucoup de vins et travaille bien, fut en stage chez moi. Ce rueda vieillit bien aussi. » **7,75 €.** [Telmorodriguez.com](#)

Alain Graillot, domaine Alain Graillot (crozes-hermitage) : **Equipo Navazos, montillamoriles, « Ovni PX », 2017, blanc** « J'ai un penchant pour les vins élevés sous voile, qu'ils soient du Jura ou, comme cette bouteille, d'Andalousie. Incroyablement digeste, issue du cépage blanc pedro ximénez, elle a la particularité de n'être pas fortifiée par de l'alcool. Le côté oxydatif reste limité et laisse la place à des notes de fruits rouges inattendues en bouche. » **12,70 €.** [Equiponavazos.com](#)

ITALIE

Jean-Claude Mas, Domaines Paul Mas (languedoc) : **Beni di Batasiolo, barolo, « Briccolina », rouge, 1993** « En 1993, je rencontre à la fois mon épouse et mon meilleur ami. Quand je découvre ce vin du Piémont de ce millésime cher à mon cœur, il se révèle au bout d'un quart d'heure tel un diamant qui scintille. Avec plein de facettes, sans fin. Le 1993 est introuvable mais le domaine produit toujours de grands vins. » **31 € le 2015, prix conseillé caviste.** [Batasiolo.com](#)

Dominique Belluard, Domaine Belluard (savoie) : **Foradori, vigneti-delle-dolomiti, « Morei », 2014, rouge** « Coup de cœur récent, ce vin des Dolomites est produit par Elisabetta Foradori, pionnière de la biodynamie en Italie, à base d'un cépage rouge endémique, le teroldego. Il est d'une profondeur et d'une finesse incroyables, vinifié et élevé en amphore, qui transporte avec une vibration rarement éprouvée lors d'une dégustation. » **31 € le 2018, prix conseillé caviste.** [Agricolaforadori.com](#)

PROPOS RECUEILLIS PAR RÉMI BARROUX, STÉPHANE DAVET, LAURE GASPAROTTO ET OPHÉLIE NEIMAN