

LE MAGAZINE DU VIN

Pratique
**Conserver
votre vin
sans limite**

Exclusif

Les 100 meilleurs vins de France révélés

AMBITION VITICOLE
Premier vignoble
côté en bourse

ABBAYE DE LERINS
Divins nectars

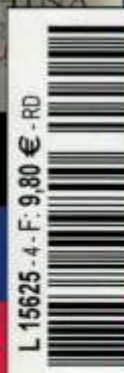
**DOMAINE
DES BAUMARD**
Les chenins
de la foi

**CHÂTEAU DE
LA GARDINE**
Le talent
du Rhône



Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône, Champagne, Provence, Loire, Alsace, Sud-Ouest...

Nos crus rares et inclassables



Lafont
presse

Édité par **Entreprendre (LAFONT PRESSE)**
53 rue du Chemin Vert
92100 Boulogne-Billancourt
www.lafontpresse.fr
Tél. : 01 46 10 21 21

Directeur de la publication et de la rédaction
Robert Lafont
r.lafont@lafontpresse.fr

Secrétaire générale des rédactions
Isabelle Loussoulet - Tél. : 01 46 10 21 21
isabelle.loussoulet@lafontpresse.fr

Rédacteur en Chef
Bertrand Allagier (brallagier@lfp.fr)
Rédaction : Claire Garboud, Olivier Cao,
Stéphane et Olivier Valmet, Sylvie Demire.

• ADMINISTRATION
Directeur comptable :
Cédric Deligou - Tél. : 01 46 10 21 03
c.deligou@lafontpresse.fr
Comptables : Malou Duhaup - Tél. : 01 46 10 21 28
malou.duhaup@lafontpresse.fr
Chargé comptable : Tél. : 01 46 10 21 03
jean.perron@lafontpresse.fr

• PUBLICITÉ & PARTENARIATS
Directeur
Christophe Lemaire - Tél. : 01 46 10 21 06
c.lemaire@lafontpresse.fr

• FABRICATION
Rédaction graphique : Delphine Balme
Imprimerie : Rotocolor (47-Enfilac)

• DIFFUSION PRESSE
Isabelle Loussoulet - Tél. : 01 46 10 21 21
isabelle.loussoulet@lafontpresse.fr
Distribution : MLP

• ABONNEMENTS
Dominique Bekry
d.bekry@lafontpresse.fr

Le Magazine du vin est édité par **Entreprendre SA** au capital de 200 000 € (SIRET 92100100000001) RCS Nanterre 405 216 617 SIRET 405 216 617 000 25 NAF 7814Z SA

Titulaire du Chèque Vert 92100 Boulogne-Billancourt

Tél. : 01 46 10 21 21 - Fax : 01 46 10 21 22

Toute reproduction, même partielle, des articles et iconographies publiés dans *Le Magazine du vin* sans l'autorisation écrite de la société éditrice est interdite, conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété intellectuelle et artistique. La rédaction ne assume pas la responsabilité des dommages matériels ou financiers résultant de la reproduction des textes et images sans la note préalable pour application.

© 2015 **Entreprendre** - en cours - APSSN - 1969-3278

Imprimé en France

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21

Numéro vert : 1 800 01 46 10 21 21



SOMMAIRE

N°4 Trimestriel Octobre/Novembre/
Décembre 2015

ACTUALITÉS

4 ■ Actualité de la vigne et du vin
Retrouvez dans cette rubrique tous les événements qui font bouger les mondes du vin et de la vigne en France. Dans ce numéro, nous vous présentons Coravin, le moyen de conserver votre vin infiniment. Une révolution, assurément.

6 ■ Hommage à Christophe Delorme 6

Le décès de l'un des plus grands vignerons français est une perte inestimable pour sa famille et notre pays.



10 ■ VERTIGINEUSES VERTICALES

Dans cette rubrique sont décrits les plus grands domaines à travers les dégustations verticales de leurs plus grands vins. Dans ce numéro, nous effectuons un tour de France en passant par le Rhône, Bordeaux, la Bourgogne et le Languedoc-Roussillon.

10 ■ Château de la Gardine

Il appartient à la famille Brunel, qui est l'une des plus vieilles dynasties de vignerons de la vallée du Rhône, puisqu'elle y est active, sans interruption, depuis 1670.

17 ■ Château Puech-Haut

Gérard Bru abandonna sa casquette de brillant capitaine d'industrie pour consacrer ses loisirs de temps libre à la culture du vin.



38

CLASSEMENT DES 100 MEILLEURS
VINS DE FRANCE 2016

Le mythique classement des meilleurs vins de France vous entraîne à la découverte des joyaux de nos terroirs, à travers les portraits de vignerons infiniment respectés, d'illustres inconnus géniaux et par le biais des commentaires des meilleures cuvées de l'année, élues suite à un long, impartial, indépendant et très exigeant processus de sélection.

75 ■ DIVINS NECTARS

75 ■ Abbaye de Lerins

Dans une atmosphère enchantée et logiquement mystique, il vit là, une vingtaine de moines, qui appartiennent à l'ordre cistercien, qui sont attachés à retrouver une vie simple et axée sur le labeur en réalisant les meilleurs vins de Provence.

78 ■ Chanzy

Les résultats de nos dégustations en sont la preuve, les nouvelles productions de la Maison Chanzy vont conférer à cette dernière et à leur nouveau directeur, une exceptionnelle et fulgurante légitimité.

36 ■ Château l'Inclassable

Rémi Fauchey est l'un des plus grands vignerons de Bordeaux. Seule sa modestie l'empêche de faire reconnaître ses vins pour ce qu'ils sont vraiment : des Grands Crus méritant de prestigieux classements.

29 ■ Michel Rolland

Il n'est pas seulement le plus célèbre des œnologues français, mais également un grand vigneron, qui réalise à Bordeaux des vins différents, et excellents.

32 ■ Couly-Dutheil

Depuis la création de la prospère maison de négoce, il y a plus de 90 ans, en 1911, Couly-Dutheil n'a jamais perdu sa place de meilleur ambassadeur des vins de Chinon.

34 ■ Domaine Laroche

Les Clos (Grand Cru de Chablis) les plus minéraux de Chablis, des vins pétillants taillés pour la haute gastronomie, sont désormais produits ici.

36 ■ Château l'Inclassable

Rémi Fauchey est l'un des plus grands vignerons de Bordeaux. Seule sa modestie l'empêche de faire reconnaître ses vins pour ce qu'ils sont vraiment : des Grands Crus méritant de prestigieux classements.

90 ■ Besserat de Bellefont

L'histoire des champagnes Besserat de Bellefont les a naturellement portés vers la gastronomie. Ses cuvées des Moines sont ainsi réalisées depuis plus de 80 ans pour s'accorder aux plus fastueux banquets.

92 ■ Clos Frantin

Le domaine du Clos Frantin, qui appartient à la Maison Albert Bichot, est l'un des plus emblématiques de la Côte de Nuits, car il est présent dans la plupart de ses appellations légendaires, comme Richebourg ou Les Malconsorts, à Vosne-Romanée, climat qui jouxte la Tâche, et partage la typicité de ses sols.

94 ■ Clos d'Ora et encadré Gérard Bertrand

Gérard Bertrand a mis en œuvre tous les moyens de notre époque, pour prouver qu'il est possible, localement, en respectant à la lettre les règles de l'art paysan, de rivaliser avec les productions vinicoles « mondialisées ».

LES MAGAZINES POSITIFS Lafont presse

A lire sur www.lafontpresse.fr

Pôle Économie : Entreprendre, Entreprendre Femme, Création d'entreprises magazine, Franchise & Business, Manager & Reussir, Argent & Patrimoine, Conseils argent, Économie magazine, Ma petite entreprise, Spécial Argent, Spécial de vie, Business event | **Pôle Actualité** : Jour de France, Succès, Spécial Stars, Royalité, Dynastie du monde, Gotha royal | **Pôle Auto** : L'essentiel de l'Auto, L'essentiel du SUV, Auto prestige, Automobile revue, Automobile revue 4x4, Pratique Auto, Spécial Auto, Auto-mag |

Pôle Sport : Elemen, Le Lyon magazine national, Le magazine, Psycho, Qui psychologie Santé, Prati Santé, Sani Santé bio-nutrition, S Maison-Bés décoration campagne

travail, Faire soi-même, Jardins magazine, Jardinier, Viva Jardin, Spécial Potager | **Pôle Centres d'intérêts** : Spécial Chats, Spécial Chiens, Spécial Cheval, Shop Amateurs, Vos droits, Question pratique, Féminin pratique, Pratique, Astro revue, Pêche magazine, Belles régions de France, Spécial Seniors Loisirs | **Pôle Cuisine** : Cuisine magazine, Cuisine revue, Pratique magazine Cuisine, Cuisiner, Cuisiner au jour le jour, Viva Cuisine, Cuisine du monde, Le magazine du vin | **Pôle Découverte** : Science magazine, La revue de la science, L'essentiel de la Science, Intelligence magazine, Cerveau & conscience, Question Philosophie, Philosophie pratique, Spécial Philosophie, Les dossiers de la philosophie, Pourquoi magazine, Tout sur tout, Info, Spécial Actualité, L'événement magazine, Les dossiers de l'actualité, Numéro Spécial, Spécial Céline, Le magazine des arts.

Entreprendre (Lafont Presse),
groupe media coté à
la bourse d'Alternext Paris
(code ALENR)

www.lafontpresse.fr



www.infoetsavoir.com



Les vignes inclassables ©Rémy Fauchey

Château l'Inclassable **CULTIVONS LA DIFFÉRENCE**



Inclassable, quel drôle de nom ! Durant plus de deux siècles (on retrouve des traces du Château Lafon en 1796), le château dirigé depuis cinq générations (bien-tôt six, Sabine s'impliquant de plus en plus dans les affaires du domaine) par la famille Fauchey s'appela "Lafon". Pourtant, il lui fut interdit de porter son nom en 2003. En effet, il fut reproché à Rémy Fauchey un retard de 14 jours dans le renouvellement du dépôt de sa marque, opération qui s'effectue tous les 10 ans. Or, un autre vigneron était aux aguets pour s'emparer du précieux patronyme. Le château Lafon devint donc l'Inclassable (le premier millésime nommé ainsi fut 2002), en référence à la mésaventure vécue par le propriétaire, mais surtout aux singulières et prodigieuses caractéristiques de son vin.

Premier cru inclassable

Lorsqu'il succéda à son père en 1985, Rémy Fauchey hérita d'une propriété de 9 hectares qui occupe majoritairement l'unique, et très convoitée, croupe graveleuse de la commune de Prignac. Rapidement, il entreprit de remettre en état le chai et le vignoble, notamment en replantant certaines vignes de manière à poser les cépages précisément

sur les parcelles qui leur conviennent le mieux. Aujourd'hui, les ceps de Cabernet-Sauvignon, de Merlot, de Cabernet-Franc et de Petit-Verdot (qui entre parfois à plus de 20% dans les assemblages finaux et est certainement le plus réussi de toute la France) sont en moyenne âgés de 45 ans.

Les secrets de Rémy Fauchey

Pour réaliser le cru bordelais le plus enthousiasmant actuellement, les secrets de Rémy Fauchey sont désarmants : "Respecter le terroir, la nature et les raisins, sains et bien mûrs". Il a donc adopté des normes strictes en matière environnementale. Le vignoble est entièrement enherbé. Il y est employé la faune auxiliaire pour éviter les traitements chimiques. Les rendements sont ainsi naturellement régulés, la vigne est moins sensible aux maladies et l'érosion des sols est prévenue. D'autre part, le fumier provient exclusivement de bovins et de marc de raisin. L'état sanitaire des vignes est si parfait, que Rémy Fauchey parvient régulièrement à mener à leur pleine maturité suffisamment de raisins pour obtenir 40 hl/ha de vins.

Evidemment, il est singulier que le château qui est resté le plus fidèle à l'esprit d'origine des vins médocains

(la cuvée Rémy Fauchey qui est concernée par notre « verticale » est à ce titre extraordinaire), en affichant fièrement une rusticité vintage, sublime, et en n'ayant pas peur de dévoiler des tanins mordants, irrésistibles, se nomme aujourd'hui "l'inclassable", alors qu'il mériterait d'être baptisé "l'authentique". Cette contradiction ne doit pas empêcher de reconnaître l'Inclassable pour ce qu'il est, un grand vin, de grande garde (les 2002 se goûtent merveilleusement aujourd'hui), qui affiche fièrement le meilleur rapport qualité-prix du bordelais (15 à 17 €).

Le sacerdoce de la famille Fauchey, depuis plus d'un siècle, est de réaliser des vins de grande qualité, reflétant et respectant l'âme de leur terroir, et perpétuant ainsi la noblesse de tous les cépages grâce à des assemblages judicieux. C'est pour respecter exactement cet esprit que Rémy Fauchey inventa la cuvée qui porta d'abord le nom « d'Inclassable de Lafon », puis le sien. Cette dernière, élaborée en respectant méticuleusement d'ancêtres secrets de vinification et de récolte, notamment relatifs aux cycles lunaires, transmis de génération en génération par le biais d'un petit carnet, illustre merveilleusement la devise du vigneron : « Tou-



jours mieux, et non toujours plus ». On ne s'étonne donc pas que l'Inclassable de Rémy Fauchey domine totalement son appellation, le grand Médoc ! Son évolution sur dix à quinze ans est par ailleurs spectaculaire. C'est la raison pour laquelle nous vous présentons ici plusieurs millésimes anciens, cependant toujours disponibles à la vente, qui enchanteront vos plus belles tables et vos amis les plus avertis.

Bertrand ROUGIER

L'INCLASSABLE DE LAFON 2001 (93/100)

Médoc

La robe est prune. Le bouquet dévoile de mûres exhalaisons de cuir, d'étable, de venaison et de vanille des îles. L'attaque est beaucoup plus féminine, onctueuse, délicatement nappée de tannins tendres, d'épices et de peaux de cassis. La rétro-olfaction impose l'animalité de ses exhalaisons, qui gambadent dans des sous-bois secs. La finale est finement poivrée, enrobée de safran, d'eucalyptus et d'airelles. Le vin rouge idéal avec les fromages de vache.

L'INCLASSABLE DE LAFON 2002 (98/100)

Médoc

En 2002, Rémy Fauchey a probablement réalisé les meilleurs vins rouges de tout Bordeaux. C'est la scène finale de Casablanca, Bogart s'adressant au capitaine de gendarmerie pour lui dire : « Louis, je crois que ceci est le début d'une merveilleuse amitié ».

La robe est noire comme la nuit. Le bouquet possède les odeurs et les volumes (il est déjà présent à plus d'un mètre du verre !) des antiques bistrotts marocains. Une construction de vieux bois est occupée par d'exceptionnels, infiniment purs, parfums de truffes, de tabac et d'encens, au milieu desquels se produisent les plus élégantes exhalaisons de fourrures et de résine que l'on puisse imaginer. L'attaque possède une subtilité que l'on

croyait à jamais oubliée. Coing et anis s'échangent des répliques mémorables, qui émeuvent les cerises noires macérées et les tannins corsés présents sur le palais, puis saisissent d'émotion la colle à bois, l'encre, la fumée et les fragrances de venaison qui occupent

le tripot de la rétro-olfaction. La finale est épique. Les arômes lactés acceptent dignement leur défaite, pour libérer et bénir les amours des roses, des épices et du cassis. Un chef-d'œuvre, inoubliable !

L'INCLASSABLE DE RÉMY FAUCHEY 2003 (98/100)

Médoc

Si les armes de Don Juan sont la séduction, la flatterie, la virilité, l'animalité, les promesses, l'apparence, la subversion, le défi et l'intensité... Alors, l'Inclassable de Rémy Fauchey 2003 est Don Juan !

La robe est pourpre aux reflets violets. Le bouquet dévoile immédiatement, sans retenue ni fausse pudeur, tous ses atouts : poivre, cacao, cassis, ainsi qu'un extravagant, téméraire, soupçon d'amandes. Il est impossible de trouver des défauts à l'attaque. Les tannins y sont ronds, magnifiques, sculpturaux. Ils évoluent

vêtus de cuir mouillé clouté de girofle ainsi que d'un manteau salin et lacté, vers l'étable cachée dans les sous-bois de la rétro-olfaction. Là, attend une fumée diaphane et divinement apprêtée. En finale, les flatteurs parfums rôtis et corsés, riches de pruneaux, de lavande et de menthe poivrée, sont irrésistibles. Ils donnent au dégustateur l'impression d'être embrassé à chaque gorgé. Une complexité, une opulence et un potentiel de garde presque inégalés à Bordeaux dans ce millésime, même par les 1er Grands Crus Classés. Le meilleur rapport qualité/prix pour un très grand vin de la région.

L'INCLASSABLE DE RÉMY FAUCHEY 2004 (92/100)

Médoc

Le Cardinal de Richelieu est en visite dans sa propriété de Fronsac, où il déambule pipe à la main, entouré d'une armée de courtisans. La robe est un noble mazarin. Le bouquet possède énormément de droiture et de dignité. Des arômes de cigare et de cèdre grillé y repoussent avec cordialité, mais fermeté, d'innombrables parfums de petites baies sauvages et d'écorces de sapin.

L'attaque est toute douce, mais pourtant très charpentée, telle une main de fer dans un gant de velours. De l'olive noire y domine de tendres myrtilles, qui se réfugient en rétro-olfaction en compagnie de fleurs des champs, de lavande et de tourbe, pour échapper à la colère de tannins qui se montrent mordants. La finale, parfaitement éduquée, s'installe sur le palais pour durer, ordonnant à des épices de faire le ménage parmi les exhalaisons musquées, grillées et confiturées. Une vraie personnalité.

L'INCLASSABLE DE RÉMY FAUCHEY 2005 (94/100)

Médoc

Mowgli, le héros du livre de la jungle, chevauche une majestueuse panthère pour partir en chasse, le couteau entre les dents.

La robe est noire aux reflets grenat. Le bouquet projette immédiatement ses plus puissants parfums d'encens, de poivre et de roses à l'assaut du nez. L'attaque griffe le palais à l'aide de tannins veloutés, et pour-

tant acérés, qui saignent de la vanille, du réglisse et de la crème de cassis, suite aux efforts qu'ils consentent afin de persister et de poursuivre jusqu'au plus profond de la rétro-olfaction d'athlétiques arômes empyreumatiques, de pin et de piment d'Espelette. En finale, d'étonnantes exhalaisons de mirabelles et de myrtes dévorent de petites framboises des bois et du poivre. Un conte de fées pour adultes.



L'INCLASSABLE DE RÉMY FAUCHEY 2008 (94/100)

Médoc

C'est le fumoir du restaurant Bernard Loiseau, où les clients peuvent défier le temps, et la législation castratrice. La robe est violine aux reflets grenat.

Le bouquet est saturé d'exhalaisons de cigares cubains, auxquelles s'ajoutent la présence de poivre et de petites baies noires. L'attaque vaut trois étoiles. Les arômes de caramel, de prunes et de sel y sont parfaitement équilibrés. La rétro-olfaction joue la carte du luxe, en offrant seulement de rares et racées odeurs de safran et de tabac. La finale est un écrin de bois précieux qui contient beaucoup de secrets, dont les plus avouables sont ceux relatés par les grenades et les cerises. Le classicisme et la tradition bordelaise, féminisée par une subtile touche bourguignonne.