



Le Dossier



La cave du CAC 40.

Les capitaines d'industrie qui se piquent d'investir dans le vin privilégient souvent le bordelais et le luxe. Sur des terres moins courues, ils proposent aussi de belles découvertes à des prix plus abordables. Par Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

BORDEAUX

Château Fourcas-Hosten, listrac-médoc, rouge, 2014
Ce cru bourgeois s'inscrit dans les excellents rapports qualité-prix de bordeaux. Vinifié par Caroline Artaud et conseillé par Éric Boissenot, cette bouteille se situe dans le plus pur classicisme bordelais, mariant élégance et discrétion. Loin des jus tape-à-l'œil, celui-ci dose avec finesse les arômes fruités avec ceux de l'élevage, une trame tannique soyeuse et de la fraîcheur. Un vin sérieux, sobre, oserait-on dire.
Propriétaire : Renaud Momméja, famille Hermès. Environ 18 €.
Tél. : 05-56-58-01-15.

Château de Ferrand, saint-émilion grand cru classé, rouge, 2014
Voilà une belle affaire à découvrir. Ce vin résulte du réveil de la propriété par Pauline Bich Chandon-Moët et son mari, qui ont décidé, il y a une dizaine d'années, de venir vivre sur ces terres achetées par le baron Bich en 1978. Pas seulement y vivre, mais en révéler tout le potentiel. Et il y en a ! Ce millésime récompense leurs efforts et leurs investissements, qui se poursuivent. Dominé par le merlot, ce vin offre beaucoup de gourmandise, axée sur une structure tannique harmonieuse. Un vin qui paraît si évident qu'il coule de source.
Propriétaire : les héritiers Bich, administrateurs de Bich. Environ 30 €.
Tél. : 05-57-74-47-11.

Château La Dominique, saint-émilion grand cru classé, rouge, 2012
Fraîcheur et douceur s'invitent dans cette bouteille : le nez est très frais, avec une sensation de jus de viande accompagné de pointes d'herbes aromatiques. Le vin est très fin sur la langue, les tanins également. Un bordeaux tranquille comme la surface d'un lac.
Propriétaire : Jean-Claude Fayat, président du groupe Fayat. Environ 40 €.
Tél. : 05-57-51-31-36.

Château Dassault, saint-émilion grand cru, rouge, 2015
Ce millésime marque le 60^e anniversaire de l'acquisition du château, anciennement La Couperie, par Marcel Dassault. C'est une chance car l'année est remarquable et propose un vin à la fois concentré et généreux, fruité et gourmand. Après des années d'investissement aussi bien à la vigne qu'au chai, le résultat est probant. Un saint-émilion comme on les aime, plein de chair et d'élégance. Finale souple, ronde et longue.
Propriétaire : Laurent Dassault, président du conseil de surveillance de l'Immobilier Dassault. Environ 40 €.
Tél. : 05-57-55-10-00.

Château Pédesclaux, paulliac, rouge, 2014
Le paulliac qui monte, qui monte ! Depuis l'arrivée de son nouveau propriétaire, tout a changé dans ce château. Et ce millésime est le premier produit dans des chais futuristes aux allures de vaisseau spatial. Le vin est à leur image : contempo-

rain, gourmand sans rien céder à l'élégance ni aux tanins exquis. À garder, évidemment.
Propriétaire : Jacky Lorenzetti, président d'Ovalto. Environ 43 €.
Tél. : 05-57-73-64-64.

Château Lafaurie-Peyraguey, sauternes premier grand cru, blanc liquoreux, 2013
Quelle joie que ce vin ! C'est déjà un délice à sentir, avec ses arômes d'écorce d'orange, de poire cuite, de pêche et une pointe de basilic. On goûte, on se surprend à y trouver de la fraîcheur. Un liquoreux qui ne colle pas la langue, c'est beau. On n'a pas même besoin d'une occasion pour l'ouvrir.
Propriétaire : Silvio Denz, PDG de Lalique. Environ 50 €.
Tél. : 05-56-76-60-54.

Château Les Carmes-Haut-Brion, pessac-léognan, rouge, 2015
Un vin à suivre. Pour le moment, il se montre poli, sous un jour classique. Mais laissons-lui un peu de temps pour s'arrondir et grandir, et il dévoilera toute sa personnalité. Bien comme il faut sous tous les angles, il n'est pas du genre à offrir une surprise. Mais parfois on aime bien être rassuré, et ce pessac est là pour ça. Voyons ce que les millésimes suivants auront dans le coffre !
Propriétaire : Patrice Pichet, président du Groupe Pichet. Environ 85 €, Tél. 05-56-93-23-40.

Château Le Gay, pomerol, rouge, 2012
Qu'il est enjôleur, ce vin ! Avec ses arômes de fruits mûrs,

de boisé, vanille et crème caramel. En bouche, il est tout aussi gourmand et révèle une sensation de sucrosité derrière les tanins veloutés. Un élevage assumé pour un vin charmeur et facile à apprécier par tous les palais, vinifié sur les conseils de Michel Rolland.
Propriétaire : Henri Parent, héritier de la Cristallerie d'Arques. Environ 86 €.
Tél. : 05-57-51-61-06.

Château Péby-Faugères, saint-émilion grand cru, rouge, 2014
Avec un nez très expressif, plein de fruits mûrs et de cappuccino, il annonce une certaine puissance. Qui se confirme en bouche, par sa trame tannique très présente et serrée, augurant une belle garde, et de la fraîcheur qui fait saliver en finale. Un vin harmonieux, distingué, et très gastronomique.
Propriétaire : Silvio Denz, PDG de Lalique. Environ 90 €.
Tél. : 05-57-40-34-99.

Château Smith Haut-Lafitte, pessac-léognan, blanc, 2015
Ce très grand vin blanc traversera les années avec aplomb. Quelle puissance et quelle assise dans le verre ! Les arômes jouent sur une large palette aromatique, mêlant pêche, anis et parfums toastés. En bouche, le vin révèle tension et fraîcheur, puis se déploie harmonieusement. Sa texture onctueuse et franche tapisse le palais, faisant durer le plaisir longtemps après avoir favoré bu.
Propriétaire : Florence et Daniel Cathiard, fondateurs de Go Sport. Environ 90 €.
Tél. : 05-57-83-11-22.

Château Montrose, saint-estèphe, rouge, 2014
Soyons clairs : ce vin n'est pas dans votre verre pour beurrer les tartines. Son nez vous toise avec froideur, visiblement agacé d'être dérangé si tôt. Qu'on lui laisse le temps de s'éveiller, et il laisse pressentir des touches de mûre, de cassis, de graphite et de cuir. En bouche, il se darde à peine, juste le temps de vous laisser entrevoir une texture superbe, un magnifique potentiel. À condition de repenser à lui dans dix ans minimum.
Propriétaire : Martin Bouygues, PDG du groupe Bouygues. Environ 135 €.
Tél. : 05-56-59-30-12.

Château Cos d'Estournel, saint-estèphe, rouge, 2014
Ce saint-estèphe, lui, se laisse déjà aborder avec délicatesse. Il se laisse apprivoiser avec beaucoup d'amabilité et de douceur. Puis, si l'on sait déguster sereinement et en prenant son temps, on se rend compte qu'on a affaire à une sacrée personnalité, à un vin racé. Un caractère qui se révèle avec intelligence. Texture de velours et parfums complexes prouvent qu'il est là pour durer. Finale sur des notes de safran et de cigare. Un vin adulte et mûr, prêt à se livrer pendant de belles années.
Propriétaire : Michel Reybier, PDG du groupe La Réserve. Environ 350 €.
Tél. : 05-56-73-15-50.

Château d'Yquem, sauternes premier cru supérieur classé, blanc liquoreux, 2014
C'est le vin hors norme, qui se produit uniquement si les conditions permettent l'excellence. Pas de millésime 2012, par exemple. Ce 2014, taillé pour les années à venir, est déjà un bijou. Ne serait-ce que par sa robe or lamé, puis sa palette aromatique d'une amplitude rare, des notes d'abricot, de mirabelle, mangue, raisins secs, aux épices douces et raffinées. Le palais confirme sa richesse



et son harmonie. La texture offre un toucher d'une douceur incomparable.
Propriétaire : Bernard Arnault, PDG du groupe LVMH. Environ 350 €.
Tél. : 05-57-98-07-07.

BOURGOGNE

Château de Marsannay, marsannay, «Clos de Jeu», rouge, 2015

La robe, sombre et intense, annonce la couleur : ce vin sera concentré et solaire. Les arômes gourmands appellent la bouche. L'attaque, assez grasse, est relayée par de la rondeur. Les tannins, fins, ainsi que la finale, fraîche et délicate, évitent au vin l'écueil de la lourdeur pour ne garder que la sensualité. Quelques années de bouteille lui permettront de se poser, mais, déjà, on a envie de se resservir.
Propriétaire : Olivier Halley, héritier des fondateurs de Promodès. 27 €.
Tél. : 03-80-51-71-11.

Domaine d'Eugénie, vosne-romanée, rouge, 2015

Le dixième millésime de ce petit domaine, acheté en 2006, confirme un savoir-faire. La délicatesse de ce village reflète tout ce qu'un grand pinot noir bien né peut donner : la profondeur aromatique révèle un travail du sol maîtrisé et consciencieux. Le terroir est bien dans le verre, avec toute son identité et son authenticité. L'ensemble se déploie comme un tapis de soie.
Propriétaire : François-Henri Pinault, PDG du Groupe Artémis et de Kering. Environ 85 €.
Tél. : 03-80-61-10-54.

Domaine des Lambrays, clos-des-lambrays grand cru, rouge, 2014

Ce vin est presque un mythe. Son étiquette fait briller les yeux, mais ce n'est rien à côté de ce qu'on éprouve en le goûtant. Tout est d'une exquise élégance

et dégage une pureté folle. Les arômes sont d'une délicate complexité, on sent une cerise croquante, une framboise du début de l'été, un petit jus de viande, une racine d'iris. La texture est à l'unisson, très délicate mais qui se pose avec franchise sur la langue, une acidité qui lui promet plusieurs décennies de garde. Le chic ultime.
Propriétaire : Bernard Arnault, PDG de LVMH. Environ 185 €.
Tél. : 03-80-51-84-33.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château Auzias, cabardès, «Gloria Mundi», rouge, 2015, et Domaine Auzias, cité-de-carcassonne, rouge, 2016

Le premier vin, qui représente le haut de gamme du domaine, adopte un comportement très amusant : après un petit creux en attaque, comme une absence, le voilà qui déboule en milieu de bouche, explose et bouscule tout sur son passage. Et s'enfuit aussitôt. Comme Taz, le diable de Tasmanie des *Looney Tunes* ! Moins pétaradant mais tout aussi franc, rond et en fait simplement bon, la petite cuvée IGP s'impose en vin de plaisir.
Propriétaire : Dominique Auzias, fondateur des guides «Petit Futé». Domaine Auzias, environ 6 €, «Gloria Mundi», environ 18 €.
Tél. : 04-68-47-28-28.

Château Cabezac, minervois, «Carihu», rouge, 2014

L'étiquette, épurée sur fond noir, joue la carte de la modernité. Issu majoritairement de cagnan vieille vigne, sa couleur - aussi noire que l'étiquette - indique de la concentration et de faibles rendements. Le vin est un peu taiseux au départ, mais la bouche s'empresse de vous indiquer le chemin : assez gourmande, elle déploie des arômes de café, de cacao, de fumée. En finale, le vin laisse une bonne mâche sur les

dents et les tanins vous tapent sur la langue : camarade, vous êtes dans le Minervois !
Propriétaire : Gontran Dondain, leader mondial des gélifiants alimentaires (CNI). Environ 13,50 €.
Tél. : 04-68-46-23-05.

Mas Amiel, maury sec, «Vol de Nuit», rouge, 2013

Sur cette terre consacrée aux vins doux, le Mas Amiel réussit à livrer des vins secs de haute volée. Et cette cuvée plane très haut, portée par des carignans qui en ont dans le moteur : c'est minéral, ça sent les fleurs et la garrigue. On adore. Le domaine fait aussi de jolis blancs du Roussillon et les amateurs de maury se régaleront dans les vintages.
Propriétaire : Olivier Decelle, ex-PDG de Picard. Environ 32 €.
Tél. : 04-68-29-01-02.

Mas Roc de Bô, minervois, «Pépète noire», rouge, 2014

Un très gros plaisir à boire. Issu du plateau de Cazelles, avec un assemblage de syrah et de grenache, ce vin exhale des arômes très nets, francs, de vanille, épices et myrtille. La bouche démarre sur la rondeur, avant de s'affiner et de faire durer le plaisir. La dégustation se clôt sur des notes chocolatées, puis le vin revient par vagues dans le palais, révélant une charmante complexité.
Propriétaire : Gontran Dondain, leader mondial des gélifiants alimentaires (CNI), Environ 36 €.
Tél. : 04-68-46-23-05.

RHÔNE

Château Fontvert, luberon, «Soulèu e Terraire», blanc, 2016

Ce vin, produit en agriculture bio, mi-grenache blanc, mi-vermentino, est un plaisir à boire, à condition de ne pas être allergique au bois. Avec sa fermentation et ses huit mois d'élevage en

fût, les arômes boisés sont très présents. Ils se mêlent à un joli nez opulent de fruits jaunes et de fleurs grasses. Dans la bouche, sa structure est ample et garde un peu d'accroche. Joli vin, sénéux.

Propriétaire : Fabrice Monod, fils de Jérôme Monod, ancien président de la Lyonnaise des eaux. Environ 11 €.
Tél. : 04-90-68-35-83.

Domaine La Cavale, luberon, rouge, 2015

Pour un luberon, sa robe est plutôt claire et sa frange tire franchement vers le bourgogne. Pourtant, le vin ne montre pas la moindre trace de fatigue ni de dilution. Le nez est même assez gourmand, dans le genre panier de fruits. En bouche, le vin est délicat, frais, avec des tannins assez soyeux. Cette cavale est inattendue mais élégante.
Propriétaire : Paul Dubrule, fondateur d'Accor. Environ 19,80 €.
Tél. : 04-90-77-22-96.

Château La Verrière, luberon, «Grand Deffand», rouge, 2015

C'est la cuvée haut de gamme pure syrah de ce domaine au label bio. Ne nous effrayons pas si ce cépage, habitué à la réduction, est peu expressif à l'ouverture : une heure de carafe y remédiera. Voici alors les arômes de violette et de fruits noirs. La bouche est dense, serrée, tenue, la carafe détendra un peu cette structure, mais le vin gardera ses belles épaules larges. Idéal avec une pièce de bœuf grillée.
Propriétaire : Christopher Descours, président d'EPI. Environ 33,50 €.
Tél. : 04-90-08-97-97.

PROVENCE

Villa Baulieu, coteaux-d'aix-en-provence, rouge, 2014

Ce vin est une excellente découverte. À la fois riche et plein de vigueur, ample au palais et dynamique sur la langue, il

regorge de beaux arômes de framboise, mûre, réglisse, résine de pin. Le tout est précis, en place, harmonieux, avec une allonge parfaite qui donne de la classe à un repas. Un coup de cœur. On craque aussi pour sa «petite sœur», la cuvée «Béregère» (17 €), plus arrondie mais vraiment top.
Propriétaire : Pierre Guénant, fondateur de Guénant Automobiles. 29 €.
Tél. : 04-42-50-20-19.

SUD-OUEST

Château Monestier-La Tour, bergerac, blanc, 2014

Acheté en 2012 à Philip de Haseth-Möller, qui avait déjà beaucoup œuvré pour la restructuration de ce joli vignoble, le château est entièrement converti à la culture biologique depuis 2014. Ce vin n'est pas encore l'expression de ce nouveau mode de culture, mais il laisse augurer un bel avenir à ce terroir. Ce blanc, issu de sémillon, sauvignon et muscadelle, est tendu, et très riche aromatiquement, avec ses notes d'agrumes, fleurs blanches et pêche. Un régal.

Propriétaire : Karl-Friedrich Scheufele, PDG de Chopard. Environ 5 €.
Tél. : 05-53-24-18-43.

Château Lagrèzette, cahors, rouge, 2014

C'est le château incontournable de Cahors, celui qui pousse l'appellation vers le haut depuis des années. Avec ce vin au style classique, traditionnel, il reste à sa place. Les arômes de fruits très mûrs, en compotées, s'associent à un boisé assumé mais pas pompier. En bouche, le jus est concentré et prend ses aises. Il ne cédera la place à personne, le plat devra se montrer à la hauteur. Gros potentiel de garde assuré!

Propriétaire : Alain Dominique Perrin, ex-PDG de Richemont. 32 €, Tél. : 05-62-89-72-04

