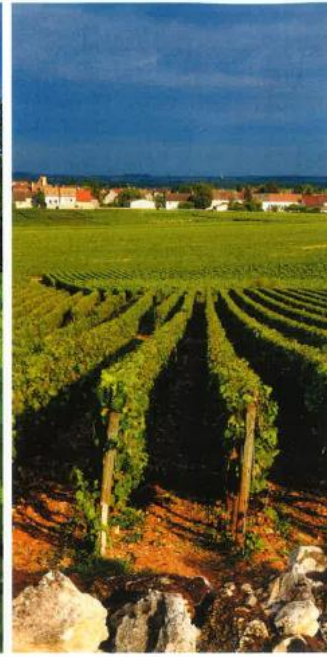
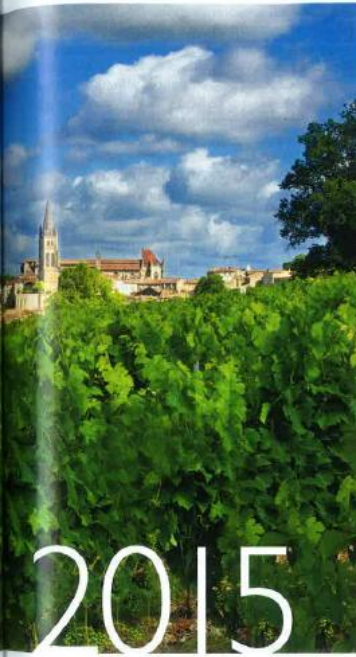
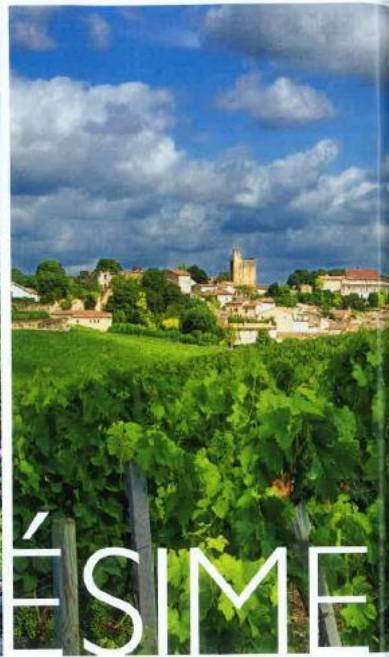


• DOSSIER SPÉCIAL •

LE MILLÉSIME 2015



## MILLÉSIME 2015

### Les clés pour trouver les bons 2015 au meilleur prix

Le profil de l'année, la qualité des rouges et des blancs, les prix... En dix points, ce qu'il faut savoir avant de lancer vos commandes pour garnir votre cave. **Par Olivier Poels et Philippe Maurange**

**Reportages et dégustations :** Guillaume Baroin, Pierre Citerne, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Romain Iltis, Axel Marchal, Christian Martray, Philippe Maurange, Roberto Petronio, Olivier Poels, Raoul Salama, Jean-Emmanuel Simond et Pierre Vila Palleja.

• DOSSIER SPÉCIAL •

LE MILLÉSIME 2015

#### Comment avons-nous procédé ?

Une fois encore, La Revue du vin de France a déployé un dispositif unique au monde pour vous offrir ce numéro exceptionnel. En effet, ce ne sont pas moins de treize dégustateurs qui ont collaboré à ce numéro balayant la totalité des régions françaises. Durant les mois de mars et avril, nous avons sillonné toute la France, dégustant près de 10 000 vins à l'aveugle au sein de toutes les appellations, petites ou grandes. Qu'il nous soit ainsi permis de remercier ici les différents syndicats de vignerons et interprofessions pour leur soutien et leur assistance dans l'organisation de ce travail titanesque. Vous trouverez donc dans les pages qui suivent notre sélection des meilleurs cuvées. Une sélection sévère qui, nous l'espérons, vous permettra de choisir au mieux les vins que vous souhaitez acquérir dans le millésime 2015.

#### Comment avons-nous noté les vins ?

La dégustation de vins en primeur est un exercice difficile et toujours moins précis que lorsque le vin est mis en bouteilles. Les cuvées que nous avons dégustées sont encore, pour la plupart, en cours d'élevage et ont été présentées à des stades parfois très différents (fermentation malolactique, prise de bois, sulfitage, soutirage...). Nous livrons donc ici une note provisoire sous forme de fourchette qui sera affinée après la mise en bouteilles.

#### Ces dégustations primeurs sont-elles fiables ?

Il s'agit de dégustations d'échantillons tirés directement au fût ou à la cuve, avec les risques que cela comporte. L'expérience montre que, dans leur immense majorité, les vignerons jouent le jeu et présentent des vins très proches

Terrasses de Banyuls, Saint-Émillien, vignes de Puligny-Montrachet, coteaux de Rodern, en Alsace... Nos reporters dégustateurs ont déniché pour vous les meilleurs vins du millésime dans tous les vignobles de France.

B.T. / OAR/WCL



LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE  
larvf.com

**MICHEL  
CHAPOUTIER**  
« La France  
a soif de vins  
de comptoir »

**Suppé et  
Hollande :**  
rivalité à la  
Cité du Vin

10 000  
vins dégustés  
**1600**  
vins retenus

**BANC D'ESSAI  
DES MINI-CAVES  
À PARTIR DE 300 €**

**NOUVELLE  
FORMULE**

+ d'actus  
+ de rubriques  
+ grand format

**Pastis  
Ouzo  
Absinthe**  
Notre  
palmarès  
des anisés

**ENQUÊTE**  
Vignobles  
et centrales  
nucléaires :  
cohabitation  
sous haute  
tension



**LES  
MEILLEURS  
VINS DE L'ANNÉE**  
**SPÉCIAL MILLÉSIME 2015**  
LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

**NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES**

M 08279 - 6025 - F 7,95 € - RD

## Grands vins du Rhône sud, quel éclat !

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**M**isez cette année sur les cuvées Tradition ! Les vins possèdent de belles maturités et des structures puissantes, que le temps affinera. On monte généralement en puissance avec les cuvées spéciales. Les blancs sont globalement frais et vifs, avec un léger manque de sapidité dans leur jeunesse, à l'exception de quelques vins qui conjuguent bien maturité et fraîcheur. **R. P.**

(295 vins dégustés)

#### Vins rouges

**19-20**

#### CHÂTEAU RAYAS

Égal à lui-même, singulier, profond, racé. Un fruit exceptionnel. Il égalera probablement le magnifique 1995 par sa densité et sa richesse. **Plus de 100 €**

**17,5-18,5**

#### CLOS DU MONT-OLIVET

La Cuvée du Papet. Une cuvée à la bouche presque massive, au fruit pulpeux étoffé par des tanins solides. La cuvée Tradition (16,5-17,5/20, 21 €) est gracieuse, elle offre à la fois du volume et de la finesse. **40 €**

**17-17,5**

#### DOMAINE CHARVIN

Le nez va du floral aux épices, en passant par une note de fruit rouge. La bouche structurée, fouguese devrait s'affiner à l'élevage. **30 €**

**17-17,5**

#### MAS SAINT-LOUIS

Grande Réserve. Une belle harmonie, de la maturité, de la densité et surtout beaucoup d'élégance. La cuvée Tradition (16-17/20, 18 €) possède une bouche délicieuse, pure et suave, au toucher gracieux, avec une grande persistance. **29,50 €**

**17-17,5**

#### DOMAINE SAINT PRÉFERT

Colombis. Plus dense que la cuvée tradition, fouguese et musclé, très racé. La Tradition (16-16,5/20, 23 €) est élégante avec sa bouche équilibrée enrobée par un fruit riche. **38 €**

**16,5-17,5**

#### DOMAINE LES CAILLOUX

Nez épice et chocolaté avec une note de garrigue. C'est un rouge frais et aérien avec juste ce qu'il faut de maturité et un toucher de bouche élégant. **24 €**