

CULTURE
& **gout**



ERIC VERDIER

**PALMARES DES PLUS GRANDS
VINS ROUGES**

**DE CALIFORNIE
DE BORDEAUX
ET D'ITALIE**

LES CAHIERS DE CULTURE ET GOUT

PUBLICATION 2015



Eric Verdier et Jean-Claude Enjalbert au Macchiole

Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L.122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L.122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle

DEPOT LEGAL 1^{ER} TRIMESTRE 2015

SOMMAIRE

7	Les grands vins rouges californiens
13	SINE QUA NON (2003-2010)
14	SHAFER Hillside Select (1993-2007)
15	Les grands vins rouges de Bordeaux
18	Les grands vins rouges d'Italie
24	SOLAIA (1978-2012)
25	Les 20 plus grands restaurants du monde

4 niveaux de qualité :

- ***(*) Cuvée admirable; véritable œuvre d'art liquide qui mériterait un classement en « patrimoine mondial de l'Humanité ».**
- *** Remarquable cuvée issue d'un terroir exceptionnel.**
- ** Très grand vin; l'expression d'un très grand terroir.**
- * Grand vin; signature d'un vrai terroir à l'expression singulière.**

AD apogée dépassée

AB à boire

Ces palmarès reposent sur la dégustation de plusieurs millésimes sur chaque cuvée et les cotations tiennent donc compte de la régularité de leur qualité, car cette permanence (qui tolère toutefois un faux-pas accidentel) est nécessairement le reflet des soins constants apportés à la production. Nous ne mettons jamais en avant le résultat miraculeux d'une année, pas plus que nous ne décotons un vigneron pour une mauvaise performance d'un jour.

Chers Amis

En France, mais plus généralement en Europe du Sud vitivinicole, le vin américain n'a pas bonne presse. A l'instar d'Alessandro Barrico[°] pour qui les américains se sont lancés dans la production d'un style de vin « *simplice e spettacolare* », vin qu'il dénomme « *vino hollywoodiano* » : de belle couleur, de degré alcoolique élevé, de goût rond et simple, sans aspérité ; tout y est d'emblée, sensation de richesse immédiate, de plénitude de goût et de parfum ; une fois bu, pas de persistance, les impressions disparaissent, il interfère peu avec la nourriture, il peut être produit presque partout et, de personnalité assez constante, il diffère peu d'une année sur l'autre.

Toutefois, si cela décrit bien une très grande partie de la production américaine, il convient de ne pas généraliser, ce serait passer à côté de tout un pan de la viticulture, avant tout californienne, qui ne jure que par le terroir (eh ! oui), les bas rendements et l'élevage soigné. Notre dossier sur les grands vins rouges californiens devrait vous convaincre de goûter par vous-même (à condition de trouver ces flacons, les importateurs ne se bousculant pas pour des vins dont la réputation est à faire...).

Remercions donc les généreuses donations privées, les grands chefs et sommeliers américains, sans lesquels ce dossier ne serait pas.

En fait, cette description du vin hollywoodien de Barrico ne s'appliquerait-elle pas à la majeure partie de la production européenne ? C'est en tout cas son opinion, lui qui décrit l'invasion des barbares (« *hollywoodiens* ») qui gagnent toute la planète vinicole, y compris la France et l'Italie.

Et pour ce qui concerne notre fleuron, la viticulture bordelaise, ne serait-elle pas en pointe dans cette inexorable avancée ? De fait vous noterez que l'on trouve nettement plus de vins cotés ***(*) et *** en Californie qu'à Bordeaux... et l'évolution n'est pas favorable.

Nous avons repris en l'actualisant le dossier de 2013 relatif aux plus grands vins rouges de Bordeaux : la répétition de millésimes décevants de certains grands crus nous a obligés à les déclasser voire à les sortir du palmarès. Cela corrobore l'impression de baisse assez générale de qualité des grands vins de Bordeaux que notent, dans leurs dégustations à l'aveugle, tous les amateurs (mais y a-t-il encore des professionnels pour procéder ainsi ?). Tout cela n'est pas glorieux et nous ne voyons pas beaucoup de signes encourageants. D'autant que les pouvoirs publics (INAO et Ministère de l'agriculture) ne semblent pas avoir pris conscience du phénomène. Pensez ! la France retrouve en 2014 son titre de premier producteur mondial de vin et le net recul de nos exportations (- 28% au premier semestre, dernière donnée disponible) pour Bordeaux en Chine, est très certainement dû à des facteurs exogènes tels que la météorologie ou la politique anti-corruption de ce pays...

Il y a deux ans je m'étonnais du nouveau classement des vins de St Emilion, m'interrogeant : « Avons-nous eu connaissance des critères précis qui ont conduit à la refonte du classement à St Emilion et au récent surclassement de 17 cuvées sans aucune rétrogradation ? ». Or, depuis, les choses se sont éclaircies grâce notamment au travail d'Isabelle Saporta^{°°}. On y apprend en effet que pour les grands crus classés le goût compte pour 30 % de la note finale et la notoriété (présence dans les guides, la presse, les longs-métrages...) pour 35%. Comment avec de tels critères améliorer ou même maintenir les qualités organoleptiques d'une cuvée ? Les temps sont durs et la pression des actionnaires peut être forte pour laisser filer les quantités au détriment de la qualité. Alors, si l'Etat devient défaillant comme le montre ce nouveau classement de l'INAO, nous ne pouvons plus compter que sur la réaction des clients et si celle-ci n'intervient toujours que tardivement (les habitudes...), la claque est alors rude.

Quid des vins italiens ? direz-vous. Si la révision de notre palmarès amène des rétrogradations, il nous fournit aussi de belles promotions. Alessandro Barrico aurait-il été entendu chez lui ?

Jean-Claude Enjalbert, Président de Culture & Goût

[°] Alessandro Barrico « *I barbari* » Feltrinelli editore 2006 216 pages

^{°°} Isabelle Saporta « *Vino business* » Albin Michel 2014 254 pages

Le défi

Je me souviens, dans les années 70, de nombreux repas chez les meilleurs amis de mes grands parents (de bons bourgeois de Limoges ayant assez bien prospéré et voulant avec une certaine classe montrer leur réussite) où le maître de maison, un homme adorable, distingué et bien éduqué faisait l'éloge et la visite de sa cave, fier de montrer sa collection de crus classés du Médoc.

Mon grand-père, un homme simple mais d'une exceptionnelle noblesse de cœur, avait une forme d'admiration pour son hôte et les flacons servis sur la cuisine de la Maîtresse de maison. Des Brane Cantenac, Malescot Saint-Exupery, Palmer (l'homme avait une préférence pour les Margaux) se succédaient et quelques fois, pour conclure, un Château Margaux !...

Il faut dire que dans ces temps-là, les repas duraient longtemps... le prestige de l'étiquette suffisait à couvrir l'agueusie provoquée par tant d'accumulation de mélanges alimentaire et bachique.

De ces étranges moments, et de cette mystérieuse cave sombre et poussiéreuse est né pour moi le désir d'en savoir plus et cette joie, sur le souvent si taciturne visage de mon grand père, confirmait qu'il y avait dans ces moments de bonheur l'effet miraculeux du vin et de la table. Peut-être pas toujours le bon goût, mais certainement la sublimation qu'offre à la matière le prestige d'un nom sur une étiquette. De jolies assiettes, une belle verrerie et des carafes en cristal taillé aident à faire tourner les têtes avant même que la langue ait pu y tâter...

Oui, Chers Amis, le vin est avant tout, ce que je déplore trop souvent, une première émotion imaginaire. Notre inconscient fabrique un bonheur lié à un transfert affectif sur la divine bouteille qui ne peut, ne doit en rien nous décevoir, tant on a en plus différé la dégustation, et tant l'histoire du cru est à elle seule une épopée... Un peu de sacralisation, un léger état de transe et le tour est joué. Un Musigny ne peut pas être mauvais puisqu'il est écrit « grand cru Musigny » sur l'étiquette ! C'est folie que de ne pas le trouver succulent. Blasphème d'en contester la majesté. Outrage de s'attaquer à la noble terre et à un panorama de légende. Critiquer une cuvée issue d'un grand terroir n'est pas possible en France. Aucun journaliste ou dégustateur fraîchement débarqué dans le métier n'écrira ce que je dénonce aujourd'hui comme hier. L'exemple d'un Musigny 2008 dont je tairai le nom (beaucoup aimeraient néanmoins savoir...) est le plus probant de cette fascination psychique qui dépasse même la maigreur, la faiblesse en bouche d'une étiquette prestigieuse. Un vin à 500 euros à 11,5/20 !? La plupart des grands crus sont maintenant des « marques » ; ils ne sont plus bons ou mauvais. Ils sont le reflet d'un habille marketing qui signe les temps actuels. Les amateurs de vin et les bons dégustateurs eux n'achètent plus des vins de Domaine, mais plutôt sur la bonne réputation d'un vigneron.

Au moment où j'écris ces lignes, je viens de vider à l'évier une bouteille de Clarence du Château Haut Brion de 2011, second vin du célèbre et merveilleux cru Haut Brion 1^{er} cru classé de Pessac. Quelle honte ! N'ont-ils plus de langue pour accepter d'étiqueter un tel vin ; mince, dilué, maigrelet voire aigrelet. Rien dans ce vin ne peut se targuer d'être l'image aromatique et gustative du terroir de Haut Brion dont il s'adonne sur l'étiquette.

Les seconds vins ont fait régresser la plupart des meilleurs grands crus de Bordeaux. Ils ont permis de « noyer le poisson » en diluant les vins, en diminuant le nombre de bouteilles du « premier vin », pour faire exploser les quantités du second. Sachez en effet qu'il ne suffit pas de déclasser un certain volume de vin sur une même parcelle pour en améliorer la grande cuvée. Produire sur une parcelle 40 hl à l'hectare, en soustraire 10, déclarer 30 en grand vin, et se servir des 10 soustraits pour la création d'un second vin n'a en rien le pouvoir de concentrer les 30 du Grand Vin. L'analyse des chiffres de production, en nombre de bouteilles, d'une dizaine de domaines médocains sur les trente dernières années serait plus qu'instructive.

Pour finir et surtout vous laisser l'esprit clair, il n'est meilleur exemple que la classification des « plantiers » bourguignons. D'un rang de vigne à l'autre, on peut passer d'un « Grand cru » à une vigne en « Village » portant simplement le nom de la commune. En moins d'un mètre on passe du voluptueux à l'agréable vin de table, simple, souple et parfumé...

Non, je ne suis ni cynique, ni un monstre briseur de rêve ; simplement un défenseur de la vérité. Ce qui était autrefois de bons vins de table régionaux, des boissons locales, des spécificités climatiques ou des pratiques séculaires influençant le goût du vin, se sont transformés par le génie du marketing en vin noble. Les VDQS de jadis sont devenus des Grands crus ?! Il n'y a pas de honte à faire du vin de table, s'il est bon et pas trop cher.

Alors que faire, me direz-vous ?

Comment obliger le propriétaire d'un grand cru à garantir en bouteille le vrai niveau d'excellence de son terroir ? C'est très simple, il suffit de limiter le nombre de bouteilles produites sur un parcellaire clairement délimité. Il faut interdire l'utilisation du nom usuel du Grand cru, fût-il né de la même terre, des vignes du même domaine, à tous les lots déclassés.

Fort de Latour, Carruades de Lafite, sont d'excellents vins, mais ils desservent et usurpent l'image du cru Latour ou celui de Lafite Rothschild. Ces deux vins devraient être déclassés en « Pauillac » générique.

Second et troisième vins sont la plus efficace des fumisteries. Plus on déclassé, se parant de vertu, se voulant d'une rigueur absolue, plus on cache finalement la faiblesse initiale du vin Premier, c'est à dire du « Grand Vin » !

Bordeaux me connaît bien, et ce depuis 30 ans.

La mort du regretté Jacques Luxey, créateur du « Grand Jury » dans les années 1980 a bien arrangé les pinardiers du bordelais qui voyaient dans ses publications le danger des vérités qu'il révélait dans les 7 livres qu'il avait tout de même

réussi à publier jusqu'à sa mort. Décédé en 1991, Jacques Luxey, outre ses publications qui faisaient autorité, avait constitué un jury de dégustateurs qui devait noter et juger les vins présentés à l'aveugle. Un exercice qui paraît simple, sauf si le dégustateur lui-même est jugé par rapport à la moyenne des notes du jury. Pour faire simple: si 15 dégustateurs notaient la bouteille n°12 entre 12 et 14/20 et que vous la notiez, vous, 17/20, votre note aurait été considérée comme excessive, donc erratique... Aie ! beaucoup de critiques ont préféré décliner les invitations du Grand Jury que de risquer d'être eux-mêmes jugés ! Le prématuré décès de Jacques Luxey entraîna la fin de son « Grand Jury » et de ses publications. Fini le contrôle des dégustateurs et des vins ; place aux gourous compatissants et aux critiques sans langue qui trouveront des vertus à la pire des boissons comme à la meilleure. Le choc à venir sera brutal car la nouvelle génération ne se contentera pas de lécher les notes généreusement données à des flacons aujourd'hui médiocres voire imbuables.

De 20 euros à plus de 1000 euros la bouteille : du cru Taillefer au Petrus, c'est toujours du Pomerol... pourtant qui comparerait le terroir de Lafleur à celui de Bonalgue ?! Admirable mythe que la notion « d'appellation contrôlée » ! on a réussi à agréger à de vrais grands terroirs les terres voisines, faisant croire qu'il puisse y avoir profusion de vins prestigieux. Quand les bourgeois se veulent aristocrates ; une pensée typiquement française. Imaginer que Cheval Blanc puisse être égalé par son voisin Figeac est absurde.

La situation de doute actuel, surtout à St Emilion, est due au manque de rigueur de force producteurs. Cette fois, avec le classement de l'Angelus en « 1^{er} cru classé A de St Emilion », c'est la notion même de classement officiel qui est durablement discréditée. Qui a décidé ? Avec quels arguments ? Qui peut étayer la promotion exorbitante ? Qui a légitimé un tel classement ? Y a-t-il eu un collège d'experts, des dégustations à l'aveugle sous contrôle d'huissier ?...

L'Angelus est excellent, il est riche, opulent, généreux, gourmand à la finale ronde sans manquer de vigueur. Un grand vin de Saint Emilion avec du caractère et de la suavité. Toutefois, malgré toutes ses qualités et la volonté sans faille de son heureux propriétaire, il ne peut se targuer d'égaliser en aucune façon un Ausone ou un Cheval Blanc. Alors que s'est-il passé ? Pourquoi est-il hissé au même rang ?

C'est simple, ce qui déterminait depuis le 18^{ème} siècle un grand terroir, c'était la finesse de son goût et l'intensité de son bouquet. A cela le dégustateur mesurait l'intensité gustative en « caudalies », c'est à dire la longueur de sa tenue en bouche exprimée en secondes. Le Cheval Blanc et l'Ausone n'explorent pas dès l'attaque en bouche ; ils se posent avec délicatesse et classe, imprègnent la langue et ses bourgeons gustatifs par plusieurs espaliers de sensations, déployant une multitude de goûts complexes.

L'Angelus, lui, attaque le palais avec sa chaleur et sa puissance ; il en impose ; il rassasie. C'est l'opulence, la richesse de matière, le plaisir immédiat qui très vite s'échappe du palais, mais laisse un bon souvenir. On en reprend très vite une lampée et, je l'avoue, remercie Monsieur de Bouard car il nous régale et c'est déjà pas mal vu le nombre d'horreurs que je goûte tout au long de l'année. Alors, me direz-vous, où est le problème, puisque moi-même je félicite cet excellent breuvage et loue son estimable propriétaire ?... Malheureusement les qualités énumérées de l'Angelus ne peuvent en rien lui conférer l'égalité avec le terroir d'Ausone, ni de Cheval Blanc dont les classifications ont été basées sur la qualité du sol et sa capacité à produire des vins de longue garde et d'une grande intensité gustative. Tous les crus classés historiques furent constitués au fil des décennies, par le contrôle de la tenue en bouteille de chaque millésime sur 20 ans, voire plus. La vraie question est : que valent aujourd'hui les Angelus 1975, 1976, 1979, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990 et 1995 ? A l'aveugle, dégusté au côté de Château Cheval Blanc dans ces mêmes millésimes, l'Angelus pourra-t-il lui être égal ? si oui, l'Angelus pourra être considéré comme un 1^{er} cru classé A de St Emilion ; si non, il redeviendra ce qu'il aurait dû rester, un parfait « Grand cru classé » de St Emilion !

J'ai dégusté dans les deux crus les millésimes cités et, Cher Lecteur, je m'engage ici à lancer le « défi » de la dégustation à l'aveugle, acceptant de noter et d'identifier millésime après millésime, les deux crus !!! prouvant par la seule méthode honnête, la dégustation à l'aveugle, la supériorité et la légitimité de Cheval Blanc en 1^{er} cru classé A et la nouvelle classification injustifiée du cru l'Angelus ?! Comme il devra être ouvert au moins une bouteille par millésime, j'engage d'autres dégustateurs courageux à relever mon défi ; Monsieur Parker ou d'autres noms « célèbres » accepteront-ils de se mesurer à leur propre compétence et à moi, ou auront-ils peur de faillir et de mettre en péril l'autorité de leurs papilles ; que soit démasqué leur palais très surcoté ?

Le Défi est donc lancé ; qui le relèvera, qui aura le courage de la vérité : l'INAO, le ministère de l'agriculture qui devrait l'exiger ; les instances régissant les classifications bordelaises ?... Comme toujours, Culture & Goût est là, l'antidote au poison de l'ignorance et surtout l'espoir que soit défendu le travail sérieux de nos aînés, ceux-là mêmes qui ont façonné avec amour et légué aux générations futures des terroirs modestes et de Grands crus clairement identifiés.

Alors soyez comme nous, buvez peu, mais de vrais grands vins tous les jours et trinquez comme nous le faisons à Culture & Goût, à la santé de tous les hommes de bonne volonté.

En bon disciple de Montaigne, je tire de grandes joies dans la recherche de la vérité, elle ne me quitte jamais, et me juge aussi sans concession. Alors je vous laisse sur une citation de l'ami de tous les hommes, sur l'un de ses innombrables apophtegmes : « La vérité est chose si grande que nous ne devons dédaigner aucune entremise qui nous y conduise ».

Eric Verdier

LES GRANDS VINS ROUGES CALIFORNIENS

Depuis le millésime 1985, année après année, la viticulture californienne ne cesse de progresser. On le sait, lorsque les américains décident de réussir (et ce, quel qu'en soit le domaine d'application) ils savent y mettre les moyens. Trop souvent l'on pense à tort en Europe que les vins américains sont bons, mais sans la race et la persistance en bouche qu'offrent les plus grands terroirs de France !? Il faut dire que depuis 10 ans les vins de Bordeaux se sont faits méchamment bousculer dans les différents guides internationaux, perdant à petit bruit leur supériorité d'autrefois, unanimement reconnue ; à lire tel ou tel critique, la statistique est simple : sur les derniers millésimes de 1997 à aujourd'hui, il y a plus de cuvées californiennes obtenant entre 95 et 100/100 qu'il n'y en a à Bordeaux ! Donc, ce que j'avais prophétisé dans mes « dossiers de dégustation » de la fin du second millénaire est en train de se produire.

De la même manière, l'Italie avec le Barolo et le Barbaresco piémontais est en train de détrôner dans le cœur des chercheurs de grands flacons les plus mythiques crus de la Côte de Nuit. Heureusement que le Domaine de la Romanée Conti depuis 2002 nous permet par ses vins sublimes de conserver la première place...

Oui, Cher Ami, les vins californiens offrent des flacons stupéfiants, bouleversants et enivrants... Ils ne sont pas que solaires, ils sont profondément racés. Les meilleures cuvées naissent sur des terroirs d'une extrême complexité.

La cartographie du vignoble californien est tout à fait remarquable de précision et elle n'est pas sans rappeler celle faite par Camille Rodier dans la première moitié du 20^{ème} siècle pour les grands terroirs de Bourgogne. Il n'existe pas un seul type de sol mais des centaines d'expression minérale nourricière complexe...

Pour schématiser, la vigne ici s'étend du Nord, à la limite de l'Oregon, jusqu'à San Diego au sud, à la frontière du Mexique. Il faut impérativement distinguer 5 zones qui ont des spécificités singulières, que ce soit par l'amplitude de l'ensoleillement, la nature du sol ou encore l'impact de l'Océan Pacifique.

1) North Coast

Indiscutablement la meilleure ; c'est elle qui englobe la célèbre Napa Valley qui offre les vignes les plus remarquables pour l'obtention d'un grand vin rouge ; le Sonoma County qui peut, sur certains plantiers, rivaliser avec la Napa. Mendocino County ; Lake County ; Solano County ; Humboldt County ; Trinity County et, pour finir, Marin, le Comté le plus océanique de North Coast, tous proposant des vins à la forte personnalité.

2) Central Coast

Situés plus au sud, les vins de Central Coast peuvent être remarquables. Santa Cruz me semble être la plus propice au vin de grande classe, mais les suivants produisent aussi des cuvées en amélioration constante : San Mateo ; Alameda ; Santa Clara ; Monterey ; San Benito. Un peu plus au sud, il faudra surveiller les vins de San Luis Obispo et de Santa Barbara qui promettent beaucoup.

3) South Coast

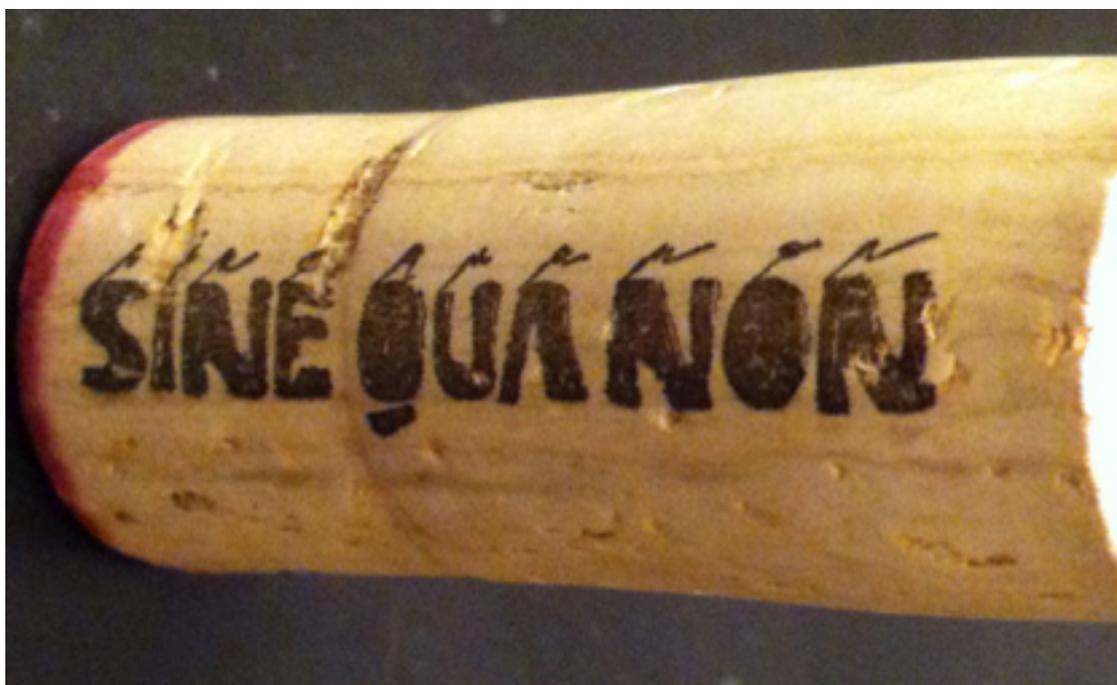
Zone proche du Mexique, elle offre des vins plus capiteux, gourmands, plus faciles d'approche que la plupart des vins californiens. Elle est constituée de 4 Comtés : ceux de Los Angeles, Orange, San Diego et Riverside

4) Central Valley

Se situe entre Sacramento et Fresno. Les vins y sont à l'image du paysage, oscillant entre le minéral des Montagnes Rocheuses et la douceur des vents océaniques. Un couloir viticole en somme fort intéressant, capable de produire de remarquables raisins.

5) Sierra Foothills

Les vignes fleurent avec le côté est des montagnes de la Sierra Nevada ; El Dorado County étant la zone la plus réputée de la région.



NAPA VALLEY, terre de chefs d'œuvre

Si, indubitablement, un Comté domine dans la production de grands vins californiens, c'est bien celui de Napa. Seul, peut-être, le comté de Santa Cruz et son mythique Ridge « Monte Bello » vient jouer les trublions et peut quelquefois égaler les seigneurs de North Coast !?

En quelques mots il me semble important de décrire le style des vins des meilleures communes de Napa County. Les terroirs de la Napa Valley s'étendent sur une longueur de presque 5 km du nord au sud et d'environ 8 km de large d'est en ouest. Les vignes sont ici blotties entre deux chaînes de montagnes, celle de Mayacamas à l'ouest et au nord, et la chaîne Vaca à l'est. Napa, et sa vallée, porte bien son nom, car Napa en indien signifie Abondance...

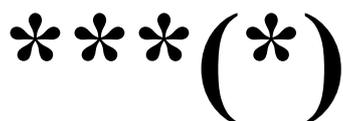
En partant du nord, le District de Diamond Mountain propose de superbes cabernet sauvignon puissants, tanniques, aux notes de cassis et de bois de cèdre qui évoquent dans le meilleur des cas les vins de Château Lafite Rothschild.

Howell Mountain et Spring Mountain sont aussi remarquables pour le cabernet sauvignon et le cabernet franc, mais peuvent aussi produire de succulents merlot ; et de capiteux et vibrants Zinfandel. Près d'Howell, et plus à l'est, le District de Chiles Valley est réputé pour ses merlot mais il offre aussi des cabernets francs et cabernets sauvignons ronds, bien pleins, au goût de confiture de fruits rouges qui jouissent d'une bonne structure pour le vieillissement. Autre bijou de la Napa, le terroir de St. Helena, celui-ci livre des vins superbes de finesse, au bouquet raffiné où les fruits rouges embaument. Tous les cépages semblent se plaire ici ; le cabernet sauvignon est parfait et précis, le cabernet franc de grande classe, le merlot rond et onctueux, le zinfandel puissant, opulent et serré au goût de mûre confite, et, pour finir, la syrah est riche, onctueuse, parfaitement équilibrée, offrant épices et compotée de petits fruits noirs...

Juste sous St. Helena la Divine, un autre district offre des vins spectaculaires, celui de Rutherford. C'est certainement la plus belle expression classique du grand vin de Napa Valley. Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot et zinfandel sont d'un style unique, chaud, riche, opulent, d'une grande densité, avec des tanins ronds et bien mûrs. Des vins faits comme des gourmandises, comme un parfait symbole des Etats Unis, fait de force, d'autorité et d'un idéal de liberté et d'extrême volonté de plaisir. Dans le même style que Rutherford, contigu au sud, le District de Oakville réussit particulièrement au cabernet sauvignon comme d'ailleurs les Districts de Yountville et de Oak Knoll.

Mais le vrai chef d'œuvre de la zone, le district qui attise toutes les convoitises, celui par qui la viticulture américaine a conquis les palais des gourmets les plus délicats, c'est évidemment le District désormais légendaire de Stags Leap. Cette petite bande de terre est confortablement installée, adossée à Yountville District ; elle contemple le district de l'Atlas Peak. Les vins de Stags Leap sont, à leur meilleur, parmi les plus sublimes qui puissent exister... Le cabernet sauvignon reste le cépage de prédilection. Malgré une puissance phénoménale ils ne sont jamais dénués de finesse. Richesse au palais éblouissante, sapidité qui n'a que peu d'équivalent. Force cuvées issues de cette zone font partie des meilleurs vins rouges du monde.

Le District d'Atlas Peak offre à l'amateur d'excellentes cuvées subtiles et d'une grand vivacité, à boire jeunes ; mais certaines vignes peuvent surprendre et offrir des vins de grande classe. Le petit district de Wild Horse Valley au sud-ouest de l'Atlas Peak est à surveiller ; il offre déjà de beaux vins, d'un bon rapport qualité/prix. Le district de Los Carneros sur la partie Napa Valley (car il existe aussi une partie de Los Carneros sur la Sonoma Valley) n'offre pas de très grands vins rouges, réussissant mieux les chardonnay en blanc ; toutefois on peut y goûter d'excellents et subtils pinot noir juteux et d'une belle longueur. Pour finir en beauté, je veux signaler les excellentes cuvées que propose le district de Mount Veeder capables de rivaliser avec les plus célèbres crus de la Napa. Le cabernet sauvignon, le merlot et le zinfandel peuvent y être d'une force, d'une richesse de sève époustouflante, rassiant le palais de l'amateur le plus aguerri...



Araujo Estate Wines	Eisele Vineyard	CS
Bryant Family Vineyard	Pritchard Hill	CS
Caymus Vineyards	Special selection	CS
Shafer	Hillside Select	CS



Araujo Estate Wines	Altagracia	CS
Caymus Vineyard	Cabernet Sauvignon	CS
Colgin « Vineyard »		CS
Dalla Valle Vineyards	Maya	CS
Diamond Creek Vineyards	Volcanic Hill	CS
Dunn Vineyards	Howell Mountain	CS
Harlan Estate	Napa Valley	CS
Joseph Phelps	Insignia	CS
Ridge	Montebello	CS
Scarecrow	Rutherford	CS
Schrader	Old Sparky	CS
Sine Qua Non	Syrah	
Spottswoode	Cabernet Sauvignon	CS



Abreu Vineyards	Madrona Ranch	CS
Arrowood Vineyards & Winery	Cabernet Sauvignon	CS
Château Montelena	Montelena Estate Cabernet	CS
Corison	Kronos Vineyard	CS
Dominus Estate	Dominus	CS
Freemark Abbey	Cabernet Bosché	CS
Grace Family Vineyards	Cabernet Sauvignon	CS

Greenoch Creek	Shiraz	
Heitz Wine Cellar	Martha's Vineyard	CS
Joseph Phelps	Bacchus Vineyard	CS
Lokoya	Mount Veeder	CS
Neyers Vineyards	Neyers Ranch-Conn Valley	CS
Opus One	Opus One	CS
Pahlmeyer	Pahlmeyer	CS
Peter Michael Winery	Les Pavots	(CS 67%)
Peterson Family Vineyard	Switchback Ridge Merlot	
Peterson Family Vineyard	Switchback Ridge Cabernet sauvignon	
Philip Togni	Cabernet	CS
Quicelda Creek	Cabernet Sauvignon	CS
Robert Craig		CS
Schroder		CS
Screaming Eagle	Cabernet Sauvignon	CS
Silver Oak	Napa Valley Cabernet Sauvignon	CS
Sine Qua Non	Grenache	CS
Stag's Leap Wine Cellars	Cask 23	CS
Vérité	Sonoma County	CS
Twomey	Merlot	



Altamura	Cabernet Sauvignon	CS
Anderson's Conn Valley Vineyards	Cabernet Sauvignon	CS
Beaulieu Vineyard	Georges De Latour Private Reserve	CS
Beringer	Private Reserve	CS
Beringer	Bancroft Ranch Merlot	
Faust	Cabernet Sauvignon	CS
Mayacamas Vineyards	Cabernet Sauvignon	CS
Mount Veeder Winery	Cabernet Sauvignon	CS
Peter Michael Winery		CS
Pride Mountain Vineyards	Merlot	m
Robert Mondavi Winery	Cabernet Sauvignon Reserve	CS
Rubicon Estate Winery	Rubicon	CS
Rutherford Hill	Cabernet Sauvignon	CS
Sawyer Cellars	Merlot	CS
Stony Hill	Cabernet Sauvignon	CS
Trincherro		CS

SINE QUA NON

Les grands vins rouges de Manfred Krankel

Attention : les grandes cuvées de cépage syrah changent de nom et d'étiquette à chaque millésime.

		Note/20	Apogée
Syrah 2003 : « The Inaugural »	Superbe, onctueux à la finale douce. A boire maintenant.	16	2020
Syrah 2004 : « Poker Face »	Admirable, mêle une onctuosité prodigieuse à une finesse de goût d'une subtilité incroyable	17,5	2025
Syrah 2005 : « Atlantis Fe 203-1A »	Enorme vin, massif, aux notes de confiture de petits fruits noirs. Superbe, intense, chaud sans brûler la langue, juste un peu moins fin que le précédent.	17	2020
Syrah 2006 : « Shot In The Dark »	Sublime, l'un de mes 50 plus grands souve- nirs en plus de trente ans de dégustation !... Un miracle. La densité d'un jus de cassis et de mûre sauvage du Limousin qui aurait été transformé en vin par la main de Dieu... Ineffable. Parfois on peut douter de l'homme, mais quand on goûte à cela on a de bonnes raisons d'espérer...	18,5	2040
Syrah 2009 : « The Thrill of... »	Une syrah de classe. Élégance et suavité, tex- ture soyeuse, beau parfum mais n'a pas la Puissance des millésimes précédents. Grand vin néanmoins.	16,5	2025
Syrah 2010 : « Five Shooter »	Dans l'esprit du 2005 en plus équilibré, grande Pureté de goût, tanins prometteurs car d'une grande finesse sans manquer de densité. Les polyphénols sont sapides sans amertume et n'agressent en rien les papilles gustatives. Ce vin ne se livrera réellement pas avant 2016. Patience donc...	17	2030

Autres cuvées

« B20 » 2008	syrah 93% grenache 5% Viognier 2%	15,5	2020
« The Line » 2008	grenache 87% + syrah + viognier	15	2018
« The Upside Down » 2009	pur grenache	16	2025

SHAFER Hillside Select

Stags Leap District

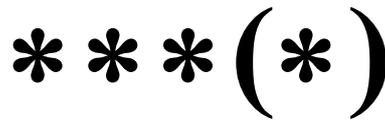
		Note/20	Apogée
1993	Superbe réussite dans un millésime difficile	16,5	2010
1994	Grand millésime, magnifiquement réussi. Une des grandes réussites du Domaine	17,5	2020
1995	Beau vin encore bon ; manque un peu d'ampleur et de gras, mais son expression racée lui confère	16	2010
1996	Superbe vin, peut-être le meilleur vin américain du millésime. Délicieux maintenant.	17	2015
1997	Riche, soyeux, presque sucré. Un vin solaire qui manque un peu de classe.	16,5	2020
1998	Bon vin dans un petit millésime.	15	2010
1999	Pour moi, c'est le plus grand millésime d'Hillside jamais réalisé... Puissance, opulence, intensité gustative, bouquet étourdissant, un mètre étalon.	18	2030
2000	Pas une grande réussite, mais c'est un petit millésime en Californie.	14	2010
2001	Superbe ! Dans la lignée du 1994 et du mémorable 1999. Bouche ample au goût de petits fruits rouges et d'épices sur des tannins superbes.	18	2030
2002	Délicieux, parfait maintenant, un magnifique Hillside fin et racé.	17	2020
2003	Petite cylindrée, à l'image du millésime.	14	2015
2004	Un petit Hercule, l'archétype du grand rouge que peut produire le district de Stags Leap.	18	2030
2005	Celui-là, il est bon à boire jeune sur son fruit délicieux, doux et sucré.	16	2020
2006	En finesse, une expression plus feutrée dans un style volontairement distingué dans un millésime qui a offert de beaux raisins sans toutefois la richesse de tannins des millésimes classiques.	15,5	2020
2007	Une merveille. Balance parfaite malgré une densité impressionnante. Grande finesse et bouquet déjà prometteur dans la lignée des 1994, 1999, 2001 et 2004.	18	2030

Giorgio Pinchiorri et Eric Verdier à « L'Enoteca » : une BD sans bulles...



photos Christine Verdier

LES GRANDS VINS ROUGES DE BORDEAUX



Château Lafite-Rothschild
Château Latour
Château Mouton Rothschild

1^{er} cru classé Pauillac
1^{er} cru classé Pauillac
1^{er} cru classé Pauillac

Château Margaux

1^{er} cru classé Margaux

Château Haut-Brion

1^{er} cru classé Pessac-Leognan

Château Ausone
Château Cheval Blanc

1^{er} grand cru classé A de Saint Emilion
1^{er} grand cru classé A de Saint Emilion

Le Pin
Pétrus

Pomerol AOC
Pomerol AOC



Château Léoville Las Cases

2^{ème} cru classé Saint Julien

Château La Mission Haut-Brion

CC de Pessac-Leognan

Château Pavie°
° Promu en 2012 1^{er} grand cru classé A

1^{er} grand cru classé B de Saint Emilion



Château Palmer

3^{ème} cru classé Margaux

Château Pichon Longueville Baron

2^{ème} cru classé Pauillac

Château Cos d'Estournel

2^{ème} cru classé Saint Estèphe

Château Léoville Poyferré
Château Ducru-Beaucaillou

2^{ème} cru classé Saint Julien
2^{ème} cru classé Saint Julien

Château Pape Clément

CC de Pessac-Leognan

Château Magdelaine
Château Angelus°
° promu en 2012 1^{er} grand cru classé A
Vieux Château Certan
Château La Conseillante
Château Lafleur
La Fleur de Gay
Château l'Évangile
Château l'Église-Clinet
Château Trotanoy °

1^{er} grand cru classé B de Saint Emilion
1^{er} grand cru classé B de Saint Emilion

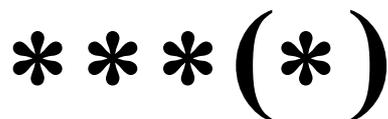
Pomerol AOC
Pomerol AOC
Pomerol AOC
Pomerol AOC
Pomerol AOC
Pomerol AOC
Pomerol AOC

° Le Château Trotanoy de 1945 à 1975 inclus aurait mérité 4*

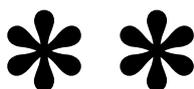


Château Brane Cantenac	2 ^{ème} cru classé Margaux
Château d'Issan	3 ^{ème} cru classé Margaux
Château Lascombes	2 ^{ème} cru classé Margaux
Château Malescot-Saint Exupéry	3 ^{ème} cru classé Margaux
Château Rauzan-Ségla	2 ^{ème} cru classé Margaux
Château Clerc Milon	5 ^{ème} cru classé Pauillac
Château Lynch-Bages	5 ^{ème} cru classé Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2 ^{ème} cru classé Pauillac
Château Pontet-Canet	5 ^{ème} cru classé Pauillac
Château Beychevelle	4 ^{ème} cru classé Saint Julien
Château Lagrange	3 ^{ème} cru classé Saint Julien
Château Léoville Barton	2 ^{ème} cru classé Saint Julien
Château Montrose	2 ^{ème} cru classé Saint Estèphe
Domaine de Chevalier	CC de Pessac-Leognan
Château de Fieuzal	GCC de Pessac-Leognan
Château Haut Bailly	GCC de Pessac-Leognan
Château La Tour Haut-Brion	GCC de Pessac-Leognan
Château Smith Haut-Lafitte	GCC de Pessac-Leognan
Château Beau-Séjour Bécot	1 ^{er} grand cru classé B de Saint Emilion
Château Canon	1 ^{er} grand cru classé B de Saint Emilion
Château Canon La Gaffelière °	GCC de Saint Emilion
° promu en 2012 1 ^{er} grand cru classé B	
Clos Fourtet	1 ^{er} grand cru classé B de Saint Emilion
La Mondotte ° (du Château Canon la Gaffelière)	GCC de Saint Emilion
Château Le Tertre Roteboeuf	GC de Saint Emilion
Château Pavie Decesse	GCC de Saint Emilion
Château Pavie Macquin	1 ^{er} grand cru classé B de Saint Emilion
Château Troplong Mondot	1 ^{er} grand cru classé B de Saint Emilion
Château Valandraud °	GCC de Saint Emilion
° promu en 2012 1 ^{er} grand cru classé B	
Château Clinet	Pomerol AOC
Château Gazin	Pomerol AOC
Château La Croix-Toulifaut	Pomerol AOC
Château La Fleur-Pétrus	Pomerol AOC
Château La Grave à Pomerol	Pomerol AOC
Château Le Bon Pasteur	Pomerol AOC
Château Petit Village	Pomerol AOC

LES GRANDS VINS ROUGES D'ITALIE



Dal Forno	DOCG Amarone
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili»	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Rabaja Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Rabaja»	DOCG Barbaresco
Anjelo Gaja « Sori Tildin »°	DOCG Barbaresco
°Attention: l'attribution des 4 * à cette cuvée ne vaut que pour les millésimes 1985 à 1997 inclus	
Mascarello (Giuseppe e Filio) « Ca d'Morissio »	DOCG Barolo
Case Basse (Soldera) « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Salvioni « Cerbaiona »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Valdicava « Madonna del Piano »	DOCG Brunello di Montalcino
Castello dei Rampolla « Vigna d'Alceo »	IGT Toscana
Le Macchiole « Messorio »	IGT Toscana
Tenuta dell'Ornellaia « Masseto »	IGT Toscana
Tenuta Guado al Tasso (Antinori) « Matarocchio »	IGT Toscana
Tenuta di Trinoro	GT Toscana
Angelo Gaja « Sori San Lorenzo »°	DOCG Barbaresco
Angelo Gaja « Costa Russi »°	DOCG Barbaresco
°Attention : l'attribution de 3* à ces 2 cuvées ne vaut que pour les millésimes de 1985 à 1997 inclus	
Bruno Giacosa Barbaresco « Santo Stefano »	DOCG Barbaresco
Bruno Rocca Barbaresco « Rabaja »	DOCG Barbaresco
Giacomo Conterno « Monfortino »	DOCG Barolo
Giacomo Conterno « Cascina Francia »	DOCG Barolo
Bruno Giacosa Barolo « Rocche del Falletto»	DOCG Barolo
Tenuta dell'Ornellaia « Ornellaia »	DOC Bolgheri
Poggio di Sotto	DOCG Brunello di Montalcino
Poggio di Sotto « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Antinori « Solaia »	IGT Toscana
Rocca di Frassinello « Baffonero »	IGT Toscana



Giuseppe Quintarelli « Riserva » Giuseppe Quintarelli	DOCG Amarone DOCG Amarone
Bruno Ceretto « Bricco Asili » Bruno Ceretto « Asij » Michele Chiarlo « Asili » Roagna « Asili » Giuseppe Rivetti « Gallina »	DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco
Elio Altare « Brunate » Bruno Ceretto « Brunate » Bruno Ceretto « Bricco Rocche » Michele Chiarlo « Cerequio » Domenico Clerico « Ciabot Mentin Ginestra » Aldo Conterno « Cicala » Aldo Conterno « Bussia Soprana » Mascarello (Giuseppe e Filio) « Monprivato » Rivetto « Briccolina » Rivetto « Serralunga d'Alba » Lucciano Sandrone « Le Vigne » Lucciano Sandrone « Cannubi Boschis » Paolo Scavino « Rocche dell'Annunziata » Paolo Scavino « Cannubi » Roberto Voerzio « Cerequio » Roberto Voerzio « La Serra » Roberto Voerzio « Brunate »	DOCG Barolo DOCG Barolo
Giovanni Chiappini « Guado de' Gemoli » Tenuta Guado al Tasso (Antinori) Tenuta San Guido « Sassicaia »	DOC Bolgheri Superiore DOC Bolgheri Rosso Superiore DOC Bolgheri
Altesino « Montosoli » Casanova di Neri « Cerretalto » Fuligni « Riserva » Lisini « Ugolaia » Molinari « Cerbaiona » Stella di Compalto Tenuta Lucia della Vite (Frescobaldi & Mondavi) « Luce »	DOCG Brunello di Montalcino DOCG Brunello di Montalcino
Castello di Ama « Vigneto La Casuccia » Castello di Ama « Vigneto Bellavista »	DOCG Chianti Classico DOCG Chianti Classico
Angelo Gaja « Sperss » Gaja « Sori Tildin » (**depuis 1998) Gaja « Sori San Lorenzo » (**depuis 1998) Gaja « Costa Russi » (**depuis 1998)	DOC Langhe DOC Langhe DOC Langhe DOC Langhe
Dal Forno	DOC Valpolicella
Feudi di San Gregorio « Patrimo »	IGT Campania Rosso

Azienda Agricola Miani « Cuvée Badie »
Azienda Agricola Miani « Cuvée Buri »

IGT Friuli
IGT Friuli

Avignonesi « Desiderio »
Azienda Duemani « Duemani »
Castello dei Rampolla « Sanmarco »
Castello di Ama « L'Apparita »
Fattoria San Giusto A Rentennano « Percarlo »
Fattoria Petrolo « Galatrona »
Felsina Berardenga « Maestro raro »
Frescobaldi « Giramonte »
La Massa « « Giorgio Primo »
Le Macchiole « Paleo Rosso »
Le Macchiole « Scio »
Poggio Scalette « Il Carbonaione »
Poggio Scalette « Piantonaia »
Tenuta di Monteverro « Monteverro »
Tenuta di Biserno « Biserno »
Tenuta Lucia della Vite (Frescobaldi & Mondavi) « Luce »
Tenuta Setti Ponti « Oreno »
Testamatta « Testametta »
Tua Rita « Redigaffi » °
° Les millésimes 1999,2000 et 2001 valent ****

IGT Toscana
IGT Toscana





Allegrini	DOCG Amarone
Angela Nicolis « Ambrosan »	DOCG Amarone
Carlo Boscaini	DOCG Amarone
Masi « Mazzano »	DOCG Amarone
Monte Dall’Ora	DOCG Amarone
Tedeschi	DOCG Amarone
Tommaso Bussola « Vigneto Alto »	DOCG Amarone
Sergio Zenato	DOCG Amarone
Zymè di Celestino Gaspari	DOP Amarone Riserva
Castello di Neive « Santo Stephano »	DOCG Barbaresco
Fiorenzo Nada « Rombone »	DOCG Barbaresco
Gaja « Barbaresco »	DOCG Barbaresco
Pio Cesare	DOCG Barbaresco
Roagna « Pajé »	DOCG Barbaresco
Albino Rocca « Vigna Loreto »	DOCG Barbaresco
Albino Rocca « Ronchi»	DOCG Barbaresco
Gianfranco Alessandria « San Giovanni »	DOCG Barolo
Pio Cesare	DOCG Barolo
Cascina Cucco « Vigna Cucco »	DOCG Barolo
Luigi Einaudi « Cannubi »	DOCG Barolo
Silvio Grasso « Bricco Lucciani »	DOCG Barolo
Paolo Manzone « Meriame »	DOCG Barolo
Mario Marengo « Brunate »	DOCG Barolo
Armando Parusso « Bussia »	DOCG Barolo
Armando Parusso « Coste Mosconi »	DOCG Barolo
Armando Parusso « Mariondino »	DOCG Barolo
Luigi Pira « Marenga »	DOCG Barolo
Luigi Pira « Vigna Rionda »	DOCG Barolo
Brovia « Rocche »	DOCG Barolo
Alfredo Prunotto « Bussia »	DOCG Barolo
Roagna « La Rocca e la Pira »	DOCG Barolo
Paolo Scavino « Bric del Fiasc »	DOCG Barolo
Ca’Marcanda (A. Gaia) « Bolgheri Superiore »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Ceralti « Alfeo »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Donna Olimpia « Bolgheri superiore »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Podere Grattamacco « Bolgheri Superiore »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Podere Sapaio « Sapaio »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Guicciardini Strozzi « Vignarè »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Tenuta dell’Ornellaia « Le Serre Nuove »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Argentiera « Bolgheri Superiore »	DOC Bolgheri
Grattamacco « L’alberello »	DOC Bolgheri
Enrico Santini « Montepergoli »	DOC Bolgheri
Michele Satta « I Castagni »	DOC Bolgheri
Biondi Santi « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Gianni Brunelli	DOCG Brunello di Montalcino
Giuseppe Gorelli « Le Potazzine »	DOCG Brunello di Montalcino
Fuligni « Vigneti dei Cottimelli Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino

Siro Pacenti	DOCG Brunello di Montalcino
Ciacci Piccolomini d' Aragona « Pianrosso »	DOCG Brunello di Montalcino
Antinori « Pian delle Vigne »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Valdicava	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Caparzo	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Il Poggione « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Talenti « Riserva » Pian di Conte	DOCG Brunello di Montalcino
Poggio Antico « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Mastrojani « Vigna d' Asino »	DOCG Brunello di Montalcino
Mastrojanni « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Frescobaldi « Castegiocondo-Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Altesino	DOCG Brunello di Montalcino
Fattoria dei Barbi	DOCG Brunello di Montalcino
Conti Costanti	DOCG Brunello di Montalcino
Collosorbo	DOCG Brunello di Montalcino
Col d' Orcia	DOCG Brunello di Montalcino
Castello Banfi « Poggio all' oro »	DOCG Brunello di Montalcino
Argiano	DOCG Brunello di Montalcino
Gaja Pieve Santa Restituta « Rennina »	DOCG Brunello di Montalcino
Gaja Pieve Santa Restituta « Sugarilla »	DOCG Brunello di Montalcino
Pian dell' Orino « Bassolino di Sopra »	DOCG Brunello di Montalcino
Fuligni	DOCG Brunello di Montalcino
Solaria	DOCG Brunello di Montalcino
Lisini	DOCG Brunello di Montalcino
Sesti	DOCG Brunello di Montalcino
Le Ragnaie « Vieilles Vignes »	DOCG Brunello di Montalcino
Uccelliera	DOCG Brunello di Montalcino
Agricola San Felice	DOCG Chianti Classico
Badia di Morrone « Riserva »	DOCG Chianti Classico
Felsina Berardenga « Rancia »	DOCG Chianti Classico
Castell' in Villa	DOCG Chianti Classico
Castello di Cacchiano	DOCG Chianti Classico
Castello di Poppiano « Riserva »	DOCG Chianti Classico
Frescobaldi « Montesodi Riserva »	DOCG Chianti Classico
Montebernardi « Sa' Etta »	DOCG Chianti Classico
Riecine	DOCG Chianti Classico
Villa Cafaggio « Riserva »	DOCG Chianti Classico
Castello Vicchiomaggio « Agostino Petri »	DOCG Greve del Chianti
Feudi di San Gregorio « Taurasi »	DOCG Taurasi
Avignonesi « Riserva »	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Pater Noster « Rotondo »	DOC Aglianico del Vulture
Rivetto « Locrana Soprano »	DOC Barbera d' Alba
Girolamo Dorigo « Pignolo »	DOC Colli Orientali del Friuli
Girolamo Dorigo « Montsclapade »	DOC Colli Orientali del Friuli
Livio Felluga « Sosso »	DOC Colli Orientali del Friuli
Cialla Schoppetino » Ronchi di Giallon »	DOC Colli Orientali del Friuli
Ronco del Gnemiz « Merlot Sol »	DOC Colli Orientali del Friuli
Feudi di San Gregorio « Serpico »	DOC Irpinia Aglianico
La Spinetta « Pin »	DOC Monferrato Rosso

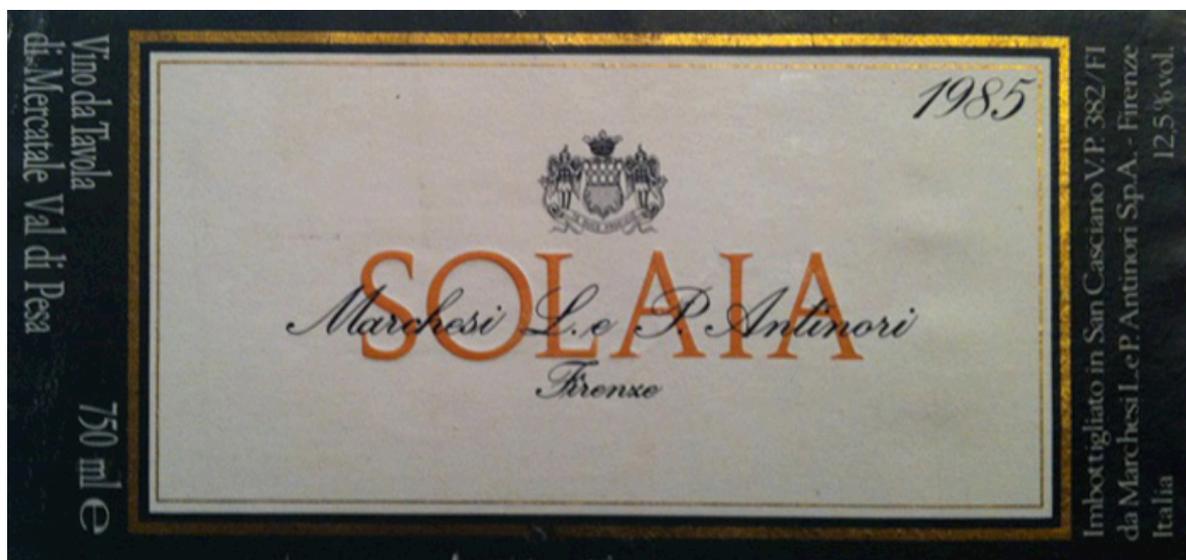
Il Conte Villa Prandone «Marinus »	DOC Rosso Piceno Superior
Poggio di Sotto	DOC Rosso di Montalcino
Azienda Elisabetta Foradori « Granato »	DOC Teroldego Rotaliano
Giuseppe Quintarelli	DOC Valpolicella
Azienda Montevetrano « Montevetrano »	IGT Colli di Salerno
Radikon « Merlot »	IGT Friuli
Ja-To « Virgilio Vignato »	IGT Friuli
Azienda Argiolas « Turriga »	IGT Isola dei Nuraghi
Falesco « Montiano »	IGT Lazio
Rocca di Frassinello	IGT Maremma Toscana
Massi di Mandorlaia « Colpetroso »	IGT Maremma Toscana
De Conciliis « Naima »	IGT Paestum
Galardi « Terra di Lavoro »	IGT Roccamonfina
Nino Negri « 5 stelle Sforzato »	DOCG Sforzato di Valtellina
Antinori « Tignanello »	IGT Toscana
Argiano « Solengo »	IGT Toscana
Casa Emma « Soloio »	IGT Toscana
Castellare di Castellina « I Sodi di San Niccolo»	IGT Toscana
Castellare di Castellina « Poggio di Merli »	IGT Toscana
Castello di Farnetella « Poggio Granoni »	IGT Toscana
Castello di Fonterutoli « Siepi »	IGT Toscana
Castello di Poppiano« Tricorno »	IGT Toscana
Castello di Terricio « Lupicaia »	IGT Toscana
Col d'Orcia « Olmaia »	IGT Toscana
Fattoria Montellori « Salamartano»	IGT Toscana
F&G Folonori « Cabreo il Botgo »	IGT Toscana
Frescobaldi « Lamaione »	IGT Toscana
La Massa	IGT Toscana
Montevertine « Le Pergole Torte »	IGT Toscana
(fut superbe de 1999 à 2004. Valait **)	
Ciacci Piccolomini d'Aragona « Ateo »	IGT Toscana
Rufino « Urlo »	IGT Toscana
Michele Satta « Cavaliere »	IGT Toscana
Tenuta di Ghizzano « Nambrot »	IGT Toscana
Tua Rita « Giusto di Notri »	IGT Toscana
Villa Cafaggio « Cortaccio »	IGT Toscana
Tenuta San Leonardo « San Leonardo »	IGT Rosso (Trentino)
Lamborghini « Campoleone »	IGT Umbria Rosso
Inama Colli Berici « Oracolo »	IGT Veneto Rosso

SOLAIA

Maison Antinori

Meilleure note Obtenu			Apogée
1978	14	Une dégustation au début des années 1990 chez Taillevent à Paris. Doit être bu.	2000
1982	15	Fut un bon vin annonciateur de futures grandes cuvées.	2000
1985	18	Le plus grand millésime de cette cuvée avec le récent 2010. Goûté à 8 reprises entre 1990 et 2000.	2015
1986	14,5	Goûté à une seule reprise. Joli vin à boire jeune.	2000
1990	15,5	Dégusté 2 fois, en 2000 et 2005. Beau bouquet très racé, note de fruits rouges, d'épices. La classe, grand vin. Doit être bu.	2010
1991	13,5	Un peu juste, fatigué et un peu mou sur une finale un peu acide. Dégusté en 2005, peut-être trop tard ?	2000
1993	13,5	Mince. Manque un peu d'ampleur, mais la finale est intéressante. A boire.	2005
1995	14,5	Bon vin. Aurait dû être bu sur ses premières années.	2005
1997	16	Dégusté à deux reprises en 2005 et, comment l'oublier, en octobre 2013, chez mes grands et généreux amis Annie Feolde et Giorgio Pinchchiori, dans leur restaurant de Florence « l'oenoteca Pinchchiori ». J'avoue que je l'avais préféré en 2005, certes il est encore excellent mais sa finale un peu sèche frise un peu son élégance naturelle. A boire.	2015
1999	15,5	Un très bon Solaia classique ; fruité complexe ; bouquet riche et féminin, bouche solide aux tannins ciselés, présent sans amertume ni dureté.	2020
2000	14,5	Dégusté deux fois, en 2008 et 2009. Joli vin qui aurait dû être bu dès sa mise en bouteille. Délicieux les deux fois ne gagnera rien à vieillir. Un bon vin distingué.	2015
2002	14,5	Un bon vin bien fait, élégant, net, de belle ampleur, mais il n'a pas la race et l'expression des grands réussites du cru.	2015
2004	15,5	Dégusté une seule fois en 2010. Excellente cuvée mais la finale me semble un peu dure pour s'affiner et faire de ce vin dans l'avenir la bouteille tant espérée !?	2020
2005	15,5	c'est un bon Solaia d'expression classique. Dans les millésimes chauds, cette vigne réussit mieux qu'aucune autre à compenser les excès d'un trop long et persistant rayonnement solaire. Malheureusement goûté qu'une seule fois en 2010 sur une bouteille un peu fermée mais extrêmement prometteuse. Grande densité en bouche sur des tannins présents sans agressivité. Un Solaia de caractère.	2020
2006	16	Un vin de grande classe. Le Solaia classique riche et fruité ; bien plein, rond et suave. Un millésime qui semble marquer un tournant pour cette cuvée.	2020
2007	16,5	Elégance, fraîcheur, finesse sans manquer de puissance. Bouche riche, les tannins sont fins sans manquer d'intensité. Bel équilibre. Un grand Solaia.	2025

2008	15	Une bonne bouteille dans un millésime pas évident pour les cabernet-sauvignon toscans. Manque de l'ampleur des deux précédents mais néanmoins un vin très classe.	2018
2009	17	Superbe vin, un grand Solaia classique. Bouquet à la fois doux, chaud et fruité avec une belle note de bois de cèdre, une note fumé et une touche de réglisse ; bouche impeccable, opulente sans lourdeur. Longueur et finale voluptueuse.	2025
2010	18	Le plus grand millésime de cette cuvée, l'égal du mythique 1985. Délicieux déjà tant il est suave. Buvez-le ou gardez-le ? Finalement buvez-le maintenant, il est tellement bon que l'on peut se demander s'il sera meilleur un jour ?	2035
2011	17,5	Un grand Solaia « très Solaia », il irradie de force solaire, il métabolisé dans un jus divin les forces vitales de l'astre suprême. Superbe !	2030
2012	16	(noté au moment de sa mise en bouteille en juillet 2014) Dans un millésime difficile l'équipe Antinori a réussi, par un tri de vendange sévère, à tirer la quintessence de sa récolte. Un grand vin va naître à boire jeune sur son fruit délicieux.	2025



Les 20 plus grands restaurants du monde

Culture & Goût a comme vocation première la promotion des meilleurs viticulteurs mondiaux ; et, plus singulièrement, la volonté de préserver, d'isoler de façon claire les terroirs d'exception. Observateurs du monde présent et découvreurs des grands crus de demain, nous sommes respectueux des acquis des goûteurs du passé. Notre riche expérience a été quelquefois durant ces 20 dernières années mise au service de travaux d'étude à l'endroit de la gastronomie. Nous avons souvent loué tel ou tel grand cuisinier, tant il nous a paru évident qu'il existe un lien fusionnel entre l'histoire de la vigne, du vin et celle de la table.

Nous avons ainsi décidé d'ajouter à partir de 2015 à nos bancs d'essai et classifications viticoles un Prix « Eric Verdier-Culture & Goût » qui récompensera tous les ans 20 restaurants et leur chef respectif. Il ne prétend pas à l'exhaustivité (ce n'est pas un « guide ») ; il félicitera des établissements de haute cuisine qui respectent véritablement tous les critères d'une Table qui vaut le voyage...

L'expérience professionnelle d'Eric Verdier depuis plus de 30 ans l'a amené à rencontrer et goûter un florilège de succulentes préparations de la plupart des plus grands chefs mondiaux. Loin de nous l'idée de remettre en question les « notes », les « toques », les « macarons » accordés par tel ou tel guide ; mais plutôt, offrir une sélection courte et précise de restaurants qui doivent être considérés comme de véritables mètres étalons. Nous avons choisi des établissements où, de la cuisine à la salle, il existe une réelle harmonie. Une excellente assiette ne suffit pas ; il faut une osmose parfaite entre le cadre, l'environnement, l'ambiance, la cave, la précision du service, le temps d'attente entre les plats etc... Force détails vont faire d'un très bon restaurant une table exceptionnelle.

Le Grand restaurant est une « maison du bonheur » et non une clinique du goût où l'amphitryon, bien souvent, cache derrière de délirants mélanges la vacuité de ses connaissances réelles relatives aux techniques qui régissent la Haute Gastronomie. Il faut un don remarquable et du temps pour former un chef d'exception ; 15ans minimum pour les surdoués, 25 pour les plus doués!...

Malheureusement depuis une dizaine d'années nous constatons à regret que ce n'est plus la mise en valeur claire et efficace d'une denrée alimentaire noble qui anime de nombreux cuisiniers !? Force maitres queux se servent aujourd'hui de leur préparation culinaire, plus pour satisfaire leur ego, leur recherche malade de reconnaissance, que pour satisfaire la langue du gourmet... Ce ne sont plus des cuisiniers, ce sont des thaumaturges du goût qui répondent à une déviance de la société actuelle qui aime le spectaculaire, le grossier, le criard. Quelle qu'en soit la façon, il faut faire parler de soi... Evidemment ils trouvent écho chez une clientèle peu éduquée, pis encore chez des critiques gastronomiques sans passé, souvent sans grande culture, qui s'émeuvent un peu vite devant des plats « stupéfiants », fruits de la trituration cérébrale de chefs narcissiques qui ne servent que leur rêve de gloire et d'étoile !

Ce sont les mêmes qui publient des livres toujours plus gros, plus encombrants, plus inutiles...

La création de ce prix annuel « Eric Verdier-Culture & Goût » va sanctionner et confirmer les vrais talents de la gastronomie mondiale du moment.

Que soient chaleureusement remerciés les très grands chefs ainsi que les gastronomes qui nous ont confié, contre la garantie de leur anonymat, leurs coups de cœur secrets.

Notre barème :

30 points pour la sensation olfactive et gustative de la cuisine dont 10 pour la pâtisserie

5 points pour la présentation visuelle des plats

5 points pour la cave

5 points pour la qualité du service

5 points pour l'ambiance, la décoration et les arts de la table

LES 20 PLUS GRANDS RESTAURANTS DU MONDE

Eric Frechon	Epicure	Paris, France
Pierre Gagnaire	Pierre Gagnaire	Paris, France
Guy Martin	Le Grand Véfour	Paris, France
Alain Passard	Arpège	Paris, France
Michel Troisgros	Maison Troisgros	Roanne, France
Gérald Passédat	Le Petit Nice	Marseille, France
Michel Guérard	Les Prés d'Eugénie	Eugénie-les-Bains, France
Jean-André Charial	Oustau de Baumanière	Les Baux-de-Provence, France
Massimilio Alajmo	Le Calandre	Sarmeola di Rubano, Italie
Annie Feolde	Enoteca Pinchiorri	Firenze, Italie
Anthony Genovese	Il Pagliaccio	Roma, Italie
Nadia Santini	dal Pescatore	Canneto sull'Oglio, Italie
Michel Roth	Le Bayview	Genève, Suisse
Saverio Sbaragli	Il Lago	Genève, Suisse
Thomas Keller	Per Se	New-York, USA
Jean-Georges Vongerichten	Jean-Georges	New-York, USA
Sven Elverfeld	Aqua	Wolfsburg, Allemagne
Silvio Nickol	Palais Coburg	Wien, Autriche
Martin Berasategui	Martin Berasategui	Lasarte-Oria, Espagne
Seiji Yamamoto	RyuGin	Tokyo, Japon

