

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

GRANDS PRIX 2026
Tony Parker,
Paul-Vincent Avril,
Nicolas Grosbois...

Hermitage
Verticale chez
Jean-Louis Chave

Beaujolais
Quels crus
vieillissent
le mieux ?

Estaing, Saussignac,
Ariège, Brulhois...
Nos bons plans
chez les oubliés
du Sud-Ouest

Nicolas,
Intercaves
La Vignery...
Les cavistes
à l'offensive

Débat
Faut-il tordre le cou
à la notation sur 100 ?

Prix des
lecteurs RVF
229 vins médaillés



150 CUVÉES POUR DESSINER LE VIN DE DEMAIN

Styles, goûts, degrés, notre "best of" à partir de 6 euros. Décroissant !



Pour Pierre Citerne, Caroline Furstoss, Jérôme Gagnez, Alexis Goujard, Justine Knapp,
 Christian Martray, Roberto Petronio, Olivier Poels, Olivier Poussier, Jean-Emmanuel Simond,
 Karine Valentin et Pierre Vila Palaja

150 cuvées pour changer de regard sur le vin

Alors que l'on nous parle de malvente, de baisse de consommation, le vignoble n'est pas seulement le théâtre d'une crise de consommation mais bien un lieu créatif où les vigneronnes sont en train de créer les goûts de demain. Ils testent, inventent de nouvelles cuvées, de nouveaux styles, hors des sentiers battus ou dans des appellations que l'on pensait vouées à un certain conservatisme.

libres, abandon
des sulfites, degrés
plus contenus...

En réalité, quelle que soit la région, l'immobilité reste au pouvoir. Certains réduisent l'empreinte du terroir en redéfinissant les modes de production et d'élevage, d'autres imaginent des cuves plus accessibles ou plus originales, tous se battent pour trouver des solutions.

Nous nous devons demander à chaque délégué en charge

d'une région pour le magazine et le Guide vert de sélectionner cinq à dix œuvres qui l'ont ému, bluffé, interpellé. De mettre en avant cette créativité vigneronne qui, contre vents et marées, continue d'exprimer.

Le résultat est remarquablement. On découvre les célèbres attitudes de jeunes vigneron, comme Sophie et David Devynck et leur Clos Sauvage, en Bourgogne, ou Charlotte Donjon en Alsace. On retrouve des grands noms qui illustrent en changeant de style, en expérimentant des cuvées différentes, des terroirs originaux, comme le domaine Joseph Colin, en Bourgogne, ou Chandon de Brailles, avec ses cuvées sans soufre, ou encore le château Climens et son Bordeaux blanc.

Toutes ces œuvres rassemblées donnent à voir une vision chorale de la vitalité du vignoble français. Des tendances se dessinent : des œuvres moins cadrées rassemblées par les techniques orologiques, l'abandon d'élevages boisés trop appuyés, la baisse de l'usage des collages, des dessins plus constants.

Le vignoble semblera sorti de cette période où la qualité d'un vin ne s'exprimait qu'à travers une forme de puissance démonstrative. Comment ne pas s'en féliciter.

Nous ne nous souvenons pas ici l'impact de la crise. Mais nous constatons que le vignoble de France, résilient, dynamique, porté par une nouvelle génération, renouvelle le regard sur les grands vins de France. **J. Baudouin**

Les vins ont été goûtés tout au long de l'année 2023, notamment pour le Guide des meilleurs vins de France de La RVF, par les dégustateurs en charge de leurs régions.

Clos Sauvage 93/100

● Beaujolais-Leynes Fauve 20 mois 2023

Le raffinement du long élevage

Sophie et David Devynck ont propulsé leur domaine au rang des plus prometteurs. Vinifications sur mesure, rouges partiellement éraflés et longuement macérés : leur approche libre et précise signe des vins d'une rare justesse. Cette cuvée offre un élevage prolongé, fait rare pour la région, apportant plus de fond et des tanins raffinés. **18 €**

