



## FRANPRIX (du 9 au 19 septembre)

Appellation du vin	Nom du vin	Millésime	Note sur 20	Appréciation	Prix du vin
<b>Bordeaux</b>					
Bordeaux supérieur	Château Fleur-Haut-Gausseins	2007	14	Plaisant, très frais notes, texture serrée.	7,50 €
Saint-Émilion grand cru	Château Fombrange	2007	15,5	Frais rouge généreux, corps rond et charnu.	21,95 €
<b>Bourgogne</b>					
Hautes-Côtes-de-Nuits	Domaines des Clos Duc	2008	14	Frais rouge frais, tendre, bon tonneau.	8,95 €
Mâcon-Villages	Eric Texier	2007	14,5	Gras et mâle, avec de francs arômes de fruits blancs (neutres).	7,95 €
<b>Vallée de la Loire</b>					
Anjou-Villages-Brissac	Baron de la Varière	2007	14	Charme, rond, bonne matière.	6,50 €
Sancerre	Domaine Tissier	2009	14,5	Plaisant, riche, bouche expressive.	8,75 €
Muscadet-sur-lie	Domaine Grand Fief grande réserve	2009	15	Très minéral, bouche fraîche, note iodée.	3,75 €
<b>Et aussi</b>					
Crémant d'Alsace	Wolfberger	2008	14	Caramélisé, belles notes d'agrumes, pointe de miel.	7,50 €
Corse	Domaine de Piana	2009	16	Frais et un peu éboulé, bouche concentrée et tendue.	5,95 €
C. I. Picpoul-de-Pinet	Le Pied marin	2009	14	Frais et frais, bouche parfumée et agréable.	3,75 €
Côtes-de-Provence	Domaine des Alysses	2009		floral, note de miel, bouche parfumée.	3,25 €

## HÉDIARD (Les coups de cœur du moment)

Appellation du vin	Nom du vin	Millésime	Note sur 20	Appréciation	Prix du vin
<b>Bourgogne</b>					
Chambolle-Musigny	Domaine Bertheau	2007	14,5	Intense en saveurs, épicié et fruité.	49 €
<b>Champagne</b>					
Champagne	Jacques Lassaing 100 % chardonnay		15,5	Grand relâche de bouche, expression minérale et crayonnée.	43 €
<b>Espagne</b>					
Ribera	Ribera	2008	15,5	Onctueux et persistant, sans esprit de tannin.	19 €

## IDEALWINE (du 17 septembre au 3 octobre)

Appellation du vin	Nom du vin	Millésime	Note sur 20	Appréciation	Prix du vin
<b>Bordeaux</b>					
Pauillac	Château Crozet-Bages	2005	13,5	Corps relativement léger sans simplifier.	22,50 €
Listrac-Médoc	Château Fourcas-Dupré	2005	14	Plus très carcéral mais simple, harmonieux.	11 €
Sauternes	Château Filhot	2001	15,5	Finesse évidente et grandes promesses pour l'avenir.	23 €
Côtes-de-Castillon	Clos Puy Arnaud	2005	16,5	Solitaire vin complet, d'une grande expression fruitée.	21,90 €
Saint-Julien	Château Léoville-Barton	2006	17	Texture dense, corps complet pour l'année.	53,90 €
Sauternes	Château Suduiraut	1998	17	Net de fruits secs, juteux, fin.	33,90 €
<b>Roussillon</b>					
C. Roussillon-Villages	Domaine du Clos des Fées	2006	16	Très mâle les saveurs sont sèches et raffinées.	22,90 €
<b>Vallée du Rhône</b>					
Crozes-Hermitage	Domaine les Brugnères les Croix	2008	14,5	Concentration et fraîcheur bon équilibre.	16,50 €
Saint-Joseph	Domaine Yves Cailleron l'Amaybelle	2007	15	Bonne tension, pur et droit, à la fraîche fraîche.	17,90 €
Crozes-Hermitage	Domaine Alain Grallot	2008	15,5	Très beau crozes, fin, frais long, épicié.	13,95 €
Châteauneuf-du-Pape	Domaine Roger Sabon	2007	16	Très vibrant, bon potentiel.	23,95 €
Candrie	E. Guigal	2005	16,5	Gras, aux francs arômes d'orange et de fleurs.	24,90 €
Châteauneuf-du-Pape	Château de Beaucastel	2005	18,5	Le vin a de la race et il le démontre avec la longue garde.	55 €

LE REPAIRE DE BACCHUS (du 1<sup>er</sup> au 29 septembre)

Appellation du vin	Nom du vin	Millésime	Note sur 20	Appréciation	Prix du vin
<b>Bordeaux</b>					
Pomerol	Château Moulinet	2000	13,5	Équilibre impressionnant, truffe et sous-bois.	29,80 €
Margaux	Château Priestor-Léchine	2003	16	Non épicié, corps solide mais plein, arômes de cèdre.	39,50 €
Pauillac	Château d'Armailhac	2001	16,5	Bon coup de foudre aromatique, très pauillac.	52 €
Saint-Émilion grand cru	Château Troplong-Mondot	2001	17	Bon nez de fruits noirs, complet et profond.	75 €
Barsac	Château Coutet	1998	18	Assez lourdeur dans la liqueur, grand avenir.	39,80 €
<b>Bourgogne</b>					
Bourgogne	Chanson Père et Fils	2008	15	floral au nez, simple, assez rond.	9,90 €
Pouilly-Fumé	Domaine du Comte Armand	2006	17	Expression du terroir complète, très élégant.	49,50 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru	Domaine René et Vincent Dauvissat la Forest	2007	17	Délicatement parfumé, frais et fin, bouche caillée.	32 €