



VIN



LES 60 COUPS DE CŒUR DU FIGARO

Grands crus et seconds vins, flacons régionaux, cuvées de prestige ou champagnes millésimés, vins d'ailleurs... « Le Figaro » a sélectionné:

PAR VALÉRIE FAUST

BORDEAUX

▶ ARÔMES DE PAVIE 2015 SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE

Onctueux en attaque, le second vin de Château Pavie premier grand cru classé A, offre une bouche puissante et fruitée, aux tanins tendres.

PRIX: 101,56 € (twil.fr)
NOTE LE FIGARO: 18/20

▶ CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2010 CRU CLASSÉ DE GRAVES, PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

N'hésitez pas à ouvrir à l'avance ce

beau vin presque noir, au nez fumé et fruité. Du volume en bouche velouté, charnu, corsé, adossé à des tanins élégants.

PRIX: 280 € (cavistes)
NOTE LE FIGARO: 18,5/20

▶ CHÂTEAU CASTERA 2015 CRU BOURGEOIS, MÉDOC ROUGE

Le vin couleur grenat s'ouvre au nez sur des notes de cassis, de cuir. Soutenue par des tanins élégants, la bouche est souple, ample, harmonieuse, soyeuse.

PRIX: 13,95 € (Carrefour Market)
NOTE LE FIGARO: 16/20

▶ CHÂTEAU CANTEMERLE 2016 CINQUIÈME CRU CLASSÉ,

**HAUT-MÉDOC ROUGE**

Beaucoup de charme dans ce 2016 dont l'attaque puissante, élégante, précède une bouche précise, complexe, aux tanins souples. Le passer en carafe.

PRIX : 35 € (wineandco.com)

NOTE LE FIGARO : 16/20

**▶ CHÂTEAU LA FLEUR PEREY 2017
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
ROUGE**

Un vin enjôleur au nez (torréfié) comme en bouche harmonieuse, sapide, puissante, aux fruits rouges mûrs et tanins fins.

PRIX : 41€
(domaines-rollandeby.com)

NOTE LE FIGARO : 17/20

**▶ CHÂTEAU TALBOT 2015
QUATRIÈME CRU CLASSÉ,
SAINT-JULIEN ROUGE**

Ce grand vin racé rond, mûr, charnu, fruité, aux tanins très fins, s'achève par une finale fraîche et d'une longueur infinie.

PRIX : 65 € (wineandco.com)

NOTE LE FIGARO : 18,5/20

**▶ PAGODES DE COS 2016
SAINT-ESTÈPHE ROUGE**

Ample et suave, le second vin de Château Cos d'Estournel (deuxième cru classé) séduit d'emblée le palais grâce à sa rondeur, sa gourmandise, ses saveurs de fruits noirs juteux et croquants, ses tanins fins.

PRIX : 44,46 € (millesimes.com)

NOTE LE FIGARO : 16,5/20

**▶ CHÂTEAU DAUZAC 2016
CINQUIÈME CRU CLASSÉ,
MARGAUX ROUGE**

La robe sombre de ce vin certifié 100% végan s'étoffe de reflets violes. Nez acidulé et épicé, bouche ample, élégante, juteuse, riche, aux tanins mûrs, finale longue et fraîche.

PRIX : 55 € (wineandco.com)

NOTE LE FIGARO : 17,5/20

**▶ CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE 2016
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ B****ROUGE**

Un superbe 2016 souple, rond, complexe et racé dont le fruit pulpeux s'étire admirablement jusqu'en finale, anoblie par des tanins crayeux d'une grande finesse.

PRIX : 78,33 € (millesima.fr)

NOTE LE FIGARO : 19/20

**▶ CHÂTEAU LA CONSEILLANTE
2015 POMEROL ROUGE**

Grandiose, ce vin combine densité et raffinement, rondeur et suavité. Le fruit éclatant explose en bouche, complexe, pleine et voluptueuse, aux tanins ronds, à la longueur salivante interminable.

PRIX : 236,67 € (millesima.fr)

NOTE LE FIGARO : 19/20

CHAMPAGNE**▶ BILLECART-SALMON
VINTAGE 2008**

Dosé en extra-brut (4 g/l) ce vin docile en attaque ronde et mûre se cabre en finale très vive et longue. Bouche vineuse, minérale et tendue, sur des notes de zestes d'agrumes.

PRIX : 63 € (champagne-billecart.fr)

NOTE LE FIGARO : 17/20

**▶ DOM RUINART
BLANC DE BLANCS 2007**

Onctueuse en attaque, cette cuvée séveuse, ciselée, se tend au fil de la dégustation soulignée par des notes d'agrumes, une très belle minéralité.

PRIX : 170 € (cavistes)

NOTE LE FIGARO : 18/20

**▶ PHILIPPONNAT CLOS
DES GOISSES EXTRA-BRUT 2009**

Le nez intense libère des notes poivrées, toastées. L'intensité se retrouve en bouche, large, d'une belle complexité aromatique, à la fois volumineuse et fraîche, mûre, à la minéralité crayeuse.

PRIX : 165 € (millesima.fr)

NOTE LE FIGARO : 18,5/20

▶ POMMERY LOUISE 2004

Un vin superbe et envoûtant, à l'effervescence délicate et persistante, au nez riche et floral, doté d'une bou-