



## Sourire de Reims Brut Édition Limitée Fin d'Année

Déc. 12/Janv. 13

50 000 exemplaires et lecteurs

**LA REVUE DU Vin DE FRANCE**  
www.larvf.com

**SPÉCIAL CHAMPAGNE**  
Nos 135 cuvées de prestige

**SAINT-ÉMILION**  
Les crus classés passés au crible

DOSSIER EXCEPTIONNEL

**LES PLUS GRANDS VINS ROUGES DE BOURGOGNE**  
50 DOMAINES DE LÉGENDE OUVERTENT LEUR CAVE

43 PAGES

**L'affaire 1855**  
Le site de vente en ligne condamné!

### EN COUVERTURE

**15.5/20**  
■ **LANSON**  
Brut Village G&L Label  
Fruité citronné, d'une grande valeur et tension, très jeune. À oublier cinq ans. Dégorgé en mai 2012.  
Dose: 12,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 35 €

**15.5/20**  
■ **JOSEPH PERRIER**  
Cuvée Réserve  
Précis, fin, velouté et délicat, 45h3 agréables, même s'il s'affirme aussi dans une finale retenue.  
Dose: 6,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 45 €

**15/20**  
■ **VINCENT COUCHE**  
Champagne ample, marqué par les saveurs de fruits rouges confits du pinot noir. Toujours en finale dégrégé en avril 2012.  
Dose: 7 g/l  
Bouteilles/an : 7 000  
Prix : 29 €

**15/20**  
■ **GOSSET-BRABANT**  
Cuvée  
Jeune, solide, aux arômes un peu végétaux, ce pinot d'AV (85 %) aurait pu être récolté plus tôt. Bel avenir.  
Dose: 5 g/l  
Bouteilles/an : 6 000  
Prix : 32,50 €

**15/20**  
■ **MICHEL LORIOT**  
Brut Mésamé  
Il repose sur la tonicité des fruits ardoisés, avec une fine réduction et une pointe finale d'amande douce.  
Dose: 10 g/l  
Magnum/an : 900  
Prix : 47,20 € (magnum)

**15/20**  
■ **MARGUET PÈRE ET FILS**  
Grand Cru  
Cet assemblage à 70 % chardonnay conjugué densité, saveurs et

**14/20**  
■ **HENRI ABELÉ**  
Rond, épaté, d'intensité moyenne avec un dosage grand public.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 34 €

**14/20**  
■ **MARC HÉBRART**  
Spécial Club  
On apprécie la finesse de bulle de ce vin digeste, rond, courtisé.  
Dose: 6,5 g/l  
Bouteilles/an : 10 000  
Prix : 50 €

**14/20**  
■ **JACQUART**  
Brut Mésamé (magnum)  
Généreux, un champagne d'un bon volume. Il termine un peu lourd.  
Dose: N. C.  
Magnum/an : N. C.  
Prix : 73 € (magnum)

**18.5/20**  
■ **DOM PÉRIGNON**  
Allongé entre fruits secs et rouges, bulle hyper fine : une kilne.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 150 €

**14.5/20**  
■ **PANNIER**  
Egérie  
Fruité, souple, un milléme facile et accessible, à boire maintenant.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 50 €

**14.5/20**  
■ **VILMART ET CIE**  
Cuvée de cuvée  
Boisé, généreux, avec une pointe d'oxydation, il est à boire à table.  
Dose: 9 g/l  
Bouteilles/an : 6 000  
Prix : 80 €

**17/20**  
■ **BILLECART-SALMON**  
Elsbeth Sartan  
Très noble expression d'un pinot métré et finement tannique.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 180 €

**15.5/20**  
■ **MOÛT ET CHANDON**  
Remarquable de saveurs et de niveau de production. De table.  
Dose: 5,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 44 €

**CHAMPAGNE PIERRE PAILLARD ET FILS**

**PIERRE PAILLARD**  
Bouzy retrouve son fruit

Dans le village de Bouzy, Pierre Paillard et ses deux fils Antoine et Quentin (septième génération) dérivent une dizaine d'hectares fractionnés sur Bouzy, fameux Grand Cru de pinot noir. Ils possèdent aussi des chardonnays sur le village qui donnent des blancs de blancs de solide constitution. Le vignoble bien mené offre une chair et une généralité saccharées à des vins qui redonnent leurs lettres de noblesse à l'expression si typée "Fruits rouges" de Bouzy. Valable dans une cave de crasse profonde, leurs colosseux démontrent toujours un peu de temps pour se faire, tout comme leur champagne qui ne sortent jamais avant quatre ans. Le bouzy rouge, très moke, gère et clafoutis, a du caractère et de l'alonge. A. G.

**14/20**  
■ **JACQUART**  
Brut Mésamé (magnum)  
Généreux, un champagne d'un bon volume. Il termine un peu lourd.  
Dose: N. C.  
Magnum/an : N. C.  
Prix : 73 € (magnum)

**Vins rosés**

**18.5/20**  
■ **DOM PÉRIGNON**  
Allongé entre fruits secs et rouges, bulle hyper fine : une kilne.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 150 €

**14.5/20**  
■ **PANNIER**  
Egérie  
Fruité, souple, un milléme facile et accessible, à boire maintenant.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 50 €

**14.5/20**  
■ **VILMART ET CIE**  
Cuvée de cuvée  
Boisé, généreux, avec une pointe d'oxydation, il est à boire à table.  
Dose: 9 g/l  
Bouteilles/an : 6 000  
Prix : 80 €

**17/20**  
■ **BILLECART-SALMON**  
Elsbeth Sartan  
Très noble expression d'un pinot métré et finement tannique.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 180 €

**15.5/20**  
■ **MOÛT ET CHANDON**  
Remarquable de saveurs et de niveau de production. De table.  
Dose: 5,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 44 €

### EN COUVERTURE

**15.5/20**  
■ **LANSON**  
Brut Village G&L Label  
Fruité citronné, d'une grande valeur et tension, très jeune. À oublier cinq ans. Dégorgé en mai 2012.  
Dose: 12,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 35 €

**15.5/20**  
■ **JOSEPH PERRIER**  
Cuvée Réserve  
Précis, fin, velouté et délicat, 45h3 agréables, même s'il s'affirme aussi dans une finale retenue.  
Dose: 6,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 45 €

**15/20**  
■ **VINCENT COUCHE**  
Champagne ample, marqué par les saveurs de fruits rouges confits du pinot noir. Toujours en finale dégrégé en avril 2012.  
Dose: 7 g/l  
Bouteilles/an : 7 000  
Prix : 29 €

**15/20**  
■ **GOSSET-BRABANT**  
Cuvée  
Jeune, solide, aux arômes un peu végétaux, ce pinot d'AV (85 %) aurait pu être récolté plus tôt. Bel avenir.  
Dose: 5 g/l  
Bouteilles/an : 6 000  
Prix : 32,50 €

**15/20**  
■ **MICHEL LORIOT**  
Brut Mésamé  
Il repose sur la tonicité des fruits ardoisés, avec une fine réduction et une pointe finale d'amande douce.  
Dose: 10 g/l  
Magnum/an : 900  
Prix : 47,20 € (magnum)

**15/20**  
■ **MARGUET PÈRE ET FILS**  
Grand Cru  
Cet assemblage à 70 % chardonnay conjugué densité, saveurs et

**14/20**  
■ **HENRI ABELÉ**  
Rond, épaté, d'intensité moyenne avec un dosage grand public.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 34 €

**14/20**  
■ **MARC HÉBRART**  
Spécial Club  
On apprécie la finesse de bulle de ce vin digeste, rond, courtisé.  
Dose: 6,5 g/l  
Bouteilles/an : 10 000  
Prix : 50 €

**14/20**  
■ **JACQUART**  
Brut Mésamé (magnum)  
Généreux, un champagne d'un bon volume. Il termine un peu lourd.  
Dose: N. C.  
Magnum/an : N. C.  
Prix : 73 € (magnum)

**Vins rosés**

**18.5/20**  
■ **DOM PÉRIGNON**  
Allongé entre fruits secs et rouges, bulle hyper fine : une kilne.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 150 €

**14.5/20**  
■ **PANNIER**  
Egérie  
Fruité, souple, un milléme facile et accessible, à boire maintenant.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 50 €

**14.5/20**  
■ **VILMART ET CIE**  
Cuvée de cuvée  
Boisé, généreux, avec une pointe d'oxydation, il est à boire à table.  
Dose: 9 g/l  
Bouteilles/an : 6 000  
Prix : 80 €

**17/20**  
■ **BILLECART-SALMON**  
Elsbeth Sartan  
Très noble expression d'un pinot métré et finement tannique.  
Dose: N. C.  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 180 €

**15.5/20**  
■ **MOÛT ET CHANDON**  
Remarquable de saveurs et de niveau de production. De table.  
Dose: 5,5 g/l  
Bouteilles/an : N. C.  
Prix : 44 €

