Presse écrite

FRA



Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Mensuelle Audience : 400000

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



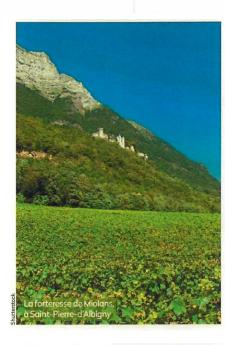


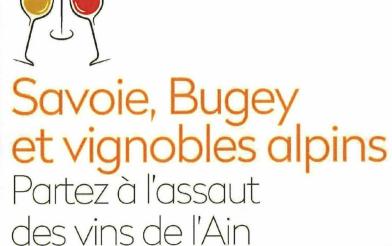
Edition: Juillet - aout 2022 P.158-161

Journalistes : -

Nombre de mots: 2190

p. 1/5





vant l'arrivée d'un chiche 2021, il faut profiter du splendide 2020, ainsi que des 2019 et 2018 qui évoluent favorablement. Les jacquères, dans des styles de plus en plus divers et affirmés, livrent des vins d'expression immédiate mais aussi capables de se minéraliser dans le temps. Saluons également l'équilibre des bergerons en 2020, pleins, sans lourdeur, qui méritent d'être attendus. Malgré le potentiel considérable de ce fameux millésime 2020, le niveau des mondeuses est encore beaucoup trop disparate. Il faudra se montrer sélectif. Remarquons à ce propos que ce sont globalement toujours les mêmes domaines de Savoie et du Bugey qui sortent du lot lors des dégustations à l'aveugle. Cette impression d'un vignoble fonctionnant encore à deux vitesses est soulignée par l'installation de jeunes vignerons de plus en plus ambitieux et idéalistes. La qualité des meilleurs vins du Bugey ne cesse de progresser. Enfin, ne négligeons pas l'Isère, où quelques producteurs réhabilitent les grands cépages alpins d'hier et de demain... Pierre Citeme

91/100

DOMAINE DU COTEAU DE TORMERY

Chignin-Bergeron

Coteau des Ducs 2020
Belle présentation et nez d'emblée séduisant, sensuel sans être exubérant, animé par une petite touche de pollen : voici un bergeron élégant et droit, élevé en jarres et œufs béton. Son allonge s'accompagne d'une très agréable saveur d'amande fraîche. Malgré son indéniable charme précoce, on peut l'attendre. 19 €

89/100

DOMAINE DU COTEAU DE TORMERY

Chignin Mondeuse

La Voie Royale 2020
Aussi ambitieux que le nom de la cuvée, ce vin marque les esprits par son intensité et son opulence.
Très jeune, tendu et encore replié sur sa matière, il faut lui laisser du temps, d'autant que le boisé de l'élevage est encore prégnant. 18 €