



T. Legey

Philippe Maurange

Amoureux des Graves et des vins de Provence

Notre dégustateur bordelais, amateur des vins de Graves et de Pessac-Léognan, est aussi un spécialiste des vins de Provence, dont voici ses coups de cœur.

À 43 ans, Philippe Maurange est l'un des plus anciens représentants du comité de dégustation de la RVF puisqu'il est entré au sein de la rédaction en 1996. Rédacteur en chef adjoint, il supervise le magazine et il est l'un des coauteurs des guides de *La Revue du Vin de France*. Bordelais d'origine, il suit avec attention le vignoble des Graves où il a déniché de nombreux crus délicieux et accessible,

ainsi que quelques perles. Comme ce remarquable domaine de Chevalier 2012 en rouge, à la finale onctueuse et longue. Philippe Maurange s'occupe également de la Provence. Dans cette sélection, il fait l'impasse sur les rosés d'été pour présenter des rouges et de blancs typés, comme l'incontournable château Simone 2012 ou le bandol rouge 2010 du château Pradeaux. À découvrir.

Graves

16/20

• CHÂTEAU LASSALLE

2012

Rouge. Un graves complet, concentré aux tanins moelleux. L'équilibre est abouti en bouche avec des tanins qui enrobent une matière mûre et saline en finale. Le mettre en cave lui permettra, durant deux ans, de gagner en complexité. Bon potentiel.

10,50 €

16/20

• CHÂTEAU D'UZA

2012

Rouge. Les amateurs de vin boisé trouveront dans ce vin les parfums finement toastés d'un élevage en barriques. La matière s'équilibre dans une bouche complète, dense et charnue. La finale exprime le haut niveau de maturité sur des notes de fruits modérément confits.

11 €

15,5/20

• CHÂTEAU LES CLAUZOTS

2011

Rouge. Cet assemblage à parts égales de cabernet-sauvignon et de merlot exprime un fruité riche et puissant rehaussé d'un boisé élégant et maîtrisé. Complet, long aux tanins savoureux, ce vin se présente très bien dès aujourd'hui et offre un rapport qualité-prix avantageux.

7 €

15,5/20

• CHÂTEAU DES FOGÈRES

Clos Montesquieu 2012

Rouge. Le merlot (60 %) rend une élégante minéralité avec des notes de mine de crayon et des tanins élégants extraits en douceur. La finale est vineuse, longue avec une dominante de fruit juteux. À boire dès maintenant.

11 €

15,5/20

• CHÂTEAU LA FLEUR DES PINS

2014

Blanc. Très jeune, ce graves est produit par la famille Lamothe (Sauternes) sur les rives du Ciron à Pujols. Il offre beaucoup de fond et de tenue en bouche. Il faut lui laisser une petite année de garde pour que l'ensemble se fonde.

10 €

15,5/20

• CHÂTEAU FERRANDE

2014

Blanc. Ce cru, propriété de la famille Castel, affiche une très jolie maturité de fruit avec une bouche ronde et des arômes de sur maturité en finale. Le vin est souple et charmant. Un style tout en allonge et aromatique. Ce blanc est très séduisant, dès aujourd'hui.

10,50 €

15/20

• CHÂTEAU PEYREBLANQUE

2011

Rouge. Dominé par le cabernet-sauvignon (70%), c'est un vin corpulent qui offre une expression fraîche et droite de ce cépage. Tanins granuleux structurant le vin jusque dans une finale droite et très classique d'un délicieux bordelais. Le boisé (plus de 10 mois d'élevage en barriques) demeure très discret.

10,80 €

14,5/20

• CHÂTEAU DES GRAVES

2012

Rouge. Le merlot prend ici une dimension très moelleuse avec des tanins séduisants. L'équilibre est frais et largement fruité sans aucune trace d'élevage dans la palette aromatique. Joli vin structuré avec une finale croquante et fine.

9,80 €