

MILLESIMES

www.millesimes.fr
worldwide

CLASSEMENTS 2012

Les meilleurs vins de l'année

BORDEAUX

Médoc : la grande tradition a du bon
Pauillac : la race est à l'honneur
Saint-Julien : la typicité est de mise
Pomerol-Côtes de Garonne : le terroir fait la différence
Côte : une belle gamme à prix doux
Bordeaux Supérieur : les meilleurs valent le détour
Sauternes : le grand classique et la surprise
Ligacques : savants et typiques

CHAMPAGNE

Sans concurrence

BOURGOGNE

Le grand art de l'unicité

Côte de Nuits : Vosne-Romanée, Fixin, Morey-Saint-Denis, Meursault, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges
Côte de Beaune : Corton-Charlemagne, Pommard-Vosne, Morey-Saint-Denis, Puligny-Montrachet...
Chablis : les grands vins blancs
Côte Chalonnaise et Mâconnaise : Aubly, Bouzeron-Fixin, Mâcon...

VAL DE LOIRE

De très grands vins blancs : Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reims, Vouvray, Muscadet, Bourgueil, Touraine, Chinon, Coteaux-du-Layon, Anjou, Saumur, Muscadet...

RHÔNE

Les grands vins sont nombreux : Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Hermitage du Rhône, Vieux, Vaucluse, Roussas, Vieux, Côte-du-Rhône, Lirabon...

ALSACE

L'écume du vin

LANGUEDOC

Le terroir, sans égal : Corbières, Fitou, Minervois, Flogny, Coteaux-du-Languedoc, Duché d'Uzès, Vins de Pays...

BEAUJOLAIS

Les grands vins existent bien : Brouilly, Chénas, Chénas, Hermitage, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régard, Saint-Amour...

PROVENCE

Les trois couleurs ont du talent : Bandol, Bellet, Cassis, Côte-de-Provence, Buzet de Provence, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Cote...

SUD-OUEST

Les vins éclatent tout : Berger, Cahors, Gaillac, Madiran, Jurançon...

JURA, SAVOIE, ALCOOLS

Les incontournables

L 19662 121 H F 12,00 € A.L.



Plus de 1000 vins disponibles pour le smartphone, tablette et ordinateur grâce à notre application MilleSimes



La France
du talent
Le terroir
contre la
"confiture"

T.A.L.E.N.T

DE SOUSA

par Brigitte DUSSERT

"La grande nouvelle, nous dit Erick de Sousa, c'est l'arrivée de notre fille Charlotte qui vient travailler avec nous, et nous en sommes très heureux. Elle a terminé son Master de l'Office International du Vin, et va être l'ambassadrice des Champagnes de Sousa, parle couramment anglais, c'est elle qui va faire les déplacements, rencontrer les importateurs."

Je cherche toujours à améliorer la qualité de mes Champagnes et, pour gagner en finesse, nous venons d'acheter un nouveau pressoir afin d'obtenir encore une meilleure qualité de pressurage. Cela fait 10 ans que nous cultivons en biodynamie et je reste soucieux que dans des années délicates, un vin ce que cela apporte, les vignes se défendent mieux. Dans une année à la climatologie capricieuse on a vu tous nos efforts en biodynamie payés de suite. Nous cultivons une parcelle de deux hectares à la charme tirée par un cheval, on s'est aperçu que cela défaitait mieux les sols que le tracteur."

- La Carée des Caudalies 2005 est un superbe Grand Cru simple et rond avec les vins provenant uniquement du terroir de Mesnil-sur-Oger et de vieilles vignes. Un très grand terroir qui apporte un côté très "doux" au Champagne, des arômes subtils et complexes reconnaissables par les amateurs. Le fait d'être de faire vieillir le vin longtemps en cave pour lui faire prendre de l'intensité. Après 6 ans de vieillissement sur lies, il présente des arômes grillés, c'est un très très beau millésime avec de la personnalité, une grande complexité et de la persistance, de l'intensité, beaucoup d'élégance, un grand respect de l'équilibre.

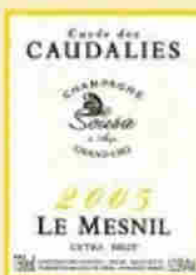
- Avec la Carée 3A (suite des 3 terroirs d'Avize, Ay et Ambonnay), nous sommes en rupture de stock ! Nous avons eu beaucoup de succès, que ce soit avec les particuliers ou les revendeurs. L'assemblage est très réussi et l'équilibre avec un nez subtil, doux, plus bouqueté. Le prochain rendez-vous qui se présente, je ne voulais pas le mettre trop tôt au marché, je trouve le vin encore un peu jeune. La Carée 3A est un Champagne d'une belle couleur or clair, grâce au 50% de Pinot noir, on a de jolies notes aromatiques de fruits rouges (framboise), très agréables, qui s'allient aux arômes d'agrumes, d'ananas et un côté beaucoup apporté par l'élevage en fût de chêne. Un équilibre très harmonieux, un Champagne très séduisant et suave.

- Caudalie Brut Rosé : grand succès. Une belle réussite, de bouche gracieuse au nez de fruits jaunes et de fleurs, idéal à tous moments de la journée, très bonne association avec des coquillages, mais aussi en dessert, avec des macarons ou des desserts chocolatés.

- Le Grand Cru blanc est un assemblage des vignes de toutes la Côte des blancs (Cremant, Avize, Oger, Mesnil-sur-Oger). Un vin qui vieillit au minimum dans ses sur lies à la cave, avec 30% de vins de réserve qui ont séjourné 5 mois en fût de chêne. Cela apporte une légèreté avec une très agréable. En bouche, c'est un Champagne très minéral, c'est ce qui plaît beaucoup aux clients, avec beaucoup de fraîcheur, idéal à l'apéritif. Sa caractéristique majeure est la minéralité, très typée de terroir creux, une robe jaune clair, des notes subtiles de fleurs fraîches et des arômes d'ananas."



Erick De Sousa en compagnie d'Andréa Leroire, Maître Sommelier de Meville 2011



Erick De Sousa



Michelle et Dominique Froy (Michelle Dominique Froy) avec le fils de leur application : Julien

- Il n'y a pas de vin sans éthique. Cela consiste à ne pas se laisser emporter dans des opérations marketing extravagantes, ne pas se laisser prendre à la mode, qui, par définition, ne fait que passer (vite). Et c'est surtout respecter les consommateurs, ceux qui nous font vivre, sans les abuser de prix surestimés ou de produits "sans âme, ni vertu". L'éthique, c'est croire en soi, avoir la foi, des valeurs, c'est la fidélité.

- On ne peut pas faire un bon vin sans élégance. Elle est innée, inutile de vouloir se l'approprier. Je parle, bien sûr, de celle de l'âme. L'arrogance, la frime, sont des critères qui comptent pour décrypter les uns et les autres, dans toute les régions, du plus grand vin au plus modeste.

- Un vrai vin est signé par l'humilité. Et être humble, ce n'est pas de la fausse modestie. On peut être fier, conquérant, et avoir les pieds sur terre, c'est-à-dire ne pas se prendre pour le messie. Et des prophètes ou des gourous, on en voit pas mal dans notre milieu...



Michelle et Dominique Froy, et leur fils Julien (Julien Froy), se souviennent de la première et la qualité des vins eux de chez