



LA PÈIRA

EN DAMAISELA

« Ayant vu le jour seulement en 2004, La Pèira en Damaisèla fait partie des propriétés du Languedoc-Roussillon qui, en une poignée d'années seulement, ont contribué à complètement modifier le paysage et l'horizon de leur appellation, en se plaçant sur le plan qualitatif au niveau, voire au-dessus, des 1er crus classés du bordelais et des Grands Crus bourguignons. »

Lafont Presse - Le classement des meilleurs vins de France



Les meilleurs vins de France

LE GUIDE **Lafont
presse** 2014

LA PÈIRA MATISSAT - Meilleur vin rouge de France -

Cher Monsieur,

Les éditions Robert Lafont Presse et Bertrand ROUGIER ont le plaisir et l'honneur de vous annoncer qu'un article de deux pages (30 et 31), inséré à l'intérieur d'un dossier consacré aux plus grands vins du Languedoc-Roussillon, est entièrement et exclusivement consacré à La Peira en Damaisela dans la revue France Art de Vivre n°4 d'Automne 2013 [Le classement des meilleurs vins de France édition 2014].

En plus d'une présentation générale de votre propriété, 5 vins de votre domaine sont précisément décrits dans l'article vous étant consacré.

Par ailleurs,

Votre **Matissat 2010**

a été classé parmi les 100 meilleurs vins de France.

Il a notamment obtenu les distinctions suivantes :

Meilleur vin rouge de France

3ème Meilleur Vin de France (note 100/100)

Meilleur vin du Languedoc/Roussillon

Très Cordialement,

Le Rédacteur en Chef

Bertrand ROUGIER (c/o Prisma Presse - Robert Lafont)

30 rue de Bercy

75012 Paris

La Pèira en Damaisèla

Les Terrasses du Paradis

Gôûter aux vins du domaine de Robert Dougan (musicien auteur-compositeur) et Karine Ahton (avocate), habilement secondés par Jérémie Depierre (jeune vigneron ayant effectué ses classes au Château Margaux) c'est avoir l'assurance de se projeter à chaque gorgée dans un autre monde, meilleur. L'exploit n'est pas simplement rare, il est monumental, au point que *La Pèira en Damaisèla* règne déjà sur un territoire s'étendant bien au-delà des Terrasses du Larzac!



Ayant vu le jour seulement en 2004, La Pèira en Damaisèla fait partie des propriétés du Languedoc-Roussillon qui, en une poignée d'années seulement, ont contribué à complètement modifier le paysage et l'horizon de leur appellation, en se plaçant sur le plan qualitatif au niveau, voire au-dessus, des 1^{er} crus classés du bordelais et des Grands Crus bourguignons. Le nom du domaine a été inspiré par une maxime

de maçon occitan : " *Plaçar una pèira en damaisèla* ", qui signifie prendre à la nature ce qu'elle a de meilleur et le transformer pour lui conférer encore plus de beauté. Or, ce terroir de 11 hectares béni des dieux, situé entre Daumas Gassac et la Grange des Pères à proximité du bois de Paulieu, qui est posé sur des sols caillouteux sans être austères, fortement ensoleillés mais ventilés, et qui bénéficie des influences continentales

et méditerranéennes, est déjà naturellement superbe. Aussi, les rendements minuscules (moins de 9hl/ha pour les grenaches et les syrahs composant la cuvée La Pèira), les tailles très courtes, le travail intensif et, disons-le, fastidieux (ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage et vendange verte) imposé par Jérémie Depierre dans les vignes le rend carrément merveilleux ! Evidemment, les vendanges sont manuelles, réa-



Deuxys 2011 (93/100)

Vin de France – Prix : 20 à 30 €

Sur le champ de bataille, Marianne porte bien haut l'étendard et le bonnet phrygien, pour faire face aux ennemis de la République.

La robe est dorée aux reflets émeraude. Le bouquet exhibe avec orgueil les plus belles fragrances des viogniers et des roussannes le composant. Ainsi, les parfums d'abricots, de crème pâtissière, de chèvre-feuille, de cire et d'acacia constituent un front puissamment déterminé. L'attaque est solennelle, épaisse et veloutée. Il y avance résolument des noix de Grenoble, des épices et des pêches blanches, qui rejoignent les violettes assiégées par du pain d'épices en rétro-olfaction. La finale est corsée, toastée, longuement persistante grâce à la vaillance des ananas et des mandarines. Un vin qui rend fier son dégustateur, l'un des meilleurs vins blancs secs de la région.

Les Obriens de la Péira 2011 (90/100)

Terrasse du Larzac – Prix : 12 à 17 €

Un bûcheron apporte à la jolie Julie le bois de chauffage dont elle a désespérément besoin.

La robe est rubis. Le bouquet est immédiatement chaleureux. Les parfums de soufre, de cèdre, d'écorce et de genièvre rendent le vin d'emblée charmant, accueillant. L'attaque est toute douce, mais solidement constituée. Des myrtilles séduisent immédiatement tout le palais avant d'allumer en rétro-olfaction le feu de la passion à l'aide de cuir humide et de roses rouges. La finale est structurée par les puissants arômes du fer des olives, qui enveloppent des cerises noires, elles aussi.

Un vin bienveillant.

Las Flores 2010 (94/100)

Terrasse du Larzac – Prix : 30 à 35 €

Tout en surveillant son chaudron fumant, une vieille sorcière regarde avec tendresse sa petite fille, qui cherche à dégommer les écureuils dans la cour du jardin en invoquant de petits éclairs de feu. La robe est santal. Le bouquet est une audacieuse décoction de camphre, de confiture de coing, de pain et d'une très vieille eau de vie. L'attaque est d'abord toute douce, ce qui ne masque cependant pas totalement une petite pointe d'agressivité. Bien qu'enveloppés dans la chaleur protectrice du velours de la peau de cassis, les tannins finissent par libérer du poivre et de jeunes griottes, qui se précipitent pour aller attaquer l'encens, le pin, le cuir et l'humus prisonniers de la rétro-olfaction. La finale, expérimentée, s'attarde longuement sur le palais, y concoctant à l'aide d'un bâton en bois de réglisse, une délicieuse potion à base de pruneaux, de clous de girofle et de chocolat corsé. Un vin si bon qu'il pourrait en devenir dangereux.

La Péira 2010 (98/100)

Terrasse du Larzac – Prix : 60 à 70 €

Dans la lumière du soleil couchant embras(s)ant l'horizon, une sirène poursuit son amant qui, sauvé des eaux profondes du lagon, regagne inconscient sur une barque, la rive qui le séparera à jamais de sa dulcinée.

La robe est grenat aux reflets pourpres. Le bouquet est un océan de thé noir dans lequel nagent de splendides fragrances de chocolat et de réglisse, qui poursuivent de très séduisants arômes de mûres. L'attaque se bat pour conserver aussi longtemps que possible près d'elle un magnifique « After Eight

lisées en petites cagettes transportées dans des camionnettes climatisées jusqu'au chai, où un triage double ainsi qu'un égrappage intégral est réalisé. Les élevages sont luxueux. Par exemple, la Péira évolue durant 18 à 24 mois dans des barriques neuves sur lies fines. Ce n'est donc pas un hasard si les vins du domaine (ni collés, ni filtrés) ressemblent plus à des quintessences d'Ambroisie qu'à des jus de raisins. D'ailleurs, ni le talent, ni l'ambition des propriétaires, ni la splendeur du terroir ne suffisent à expliquer les miracles produits dans chaque bouteille. Aussi, nous devons affirmer que chaque flacon du domaine doit nécessairement contenir un peu de magie. Comment expliquer autrement que leur dégustation confère aux œnophiles du monde entier le plaisir et la béatitude que l'on expérimente normalement seulement en tant qu'enfant, jamais à l'âge adulte ?

Bertrand Rougier

», qui en compagnie des tannins et des épices, va rejoindre les rivages pleins de garrigue séchée, de vanille et de moka de la rétro-olfaction. En finale, la torréfaction veut demeurer à jamais enlacée à une merveilleuse crème de cerises, mais finit par en être séparée par de puissants et extrêmement concentrés parfums de crème brûlée, de genièvres et de réglisse. Un vin grandiose au point que la fin de sa dégustation rend toujours son dégustateur un peu triste.

Matissat 2010 (100/100)

Terrasse du Larzac – Prix : 60 à 70 €

Assise sur le trône, à côté de son époux le roi Arthur et en face de son amant, Lancelot, la reine Guenièvre irradie la cour de sa beauté, qui fait d'elle la femme la plus prisée et la plus haïe du royaume.

La robe est un grenat impérial aux reflets de rubis étincelants. Le bouquet est royal. Une figue phénoménale s'y tient immobile. Splendide, elle est parée d'anis, de chocolat et d'une couronne de laurier. Elle impose éternellement sa présence dans tout l'espace où elle se produit. L'attaque possède une infinie noblesse. Alliance des soies et des velours les plus précieux, elle commande à chaque papille sans même avoir à faire preuve d'autorité. Brioche beurrée, anis, chocolat, safran, fumée de bois de hêtre et framboises, forment ainsi une magnifique haie d'honneur conduisant le roi cassis et sa dulcinée venaison jusqu'en rétro-olfaction. En finale, un très imposant cacao et un non moins puissant anis, se disputent les faveurs d'une somptueuse confiture de mûres. Un vin mieux qu'impérial, légendaire !

Le classement 2014 des meilleurs vins de France

Pour sélectionner les 200 meilleurs vins de France, nous sommes partis d'un échantillon d'environ à 7000 vins, parmi lesquels figuraient tous les crus français les plus prestigieux, mais aussi plusieurs centaines de merveilles inconnues. Au fil de nos sélections, notre panel s'est naturellement réduit. Les dernières dégustations ont concerné un échantillon de plus de 500 vins et se sont toutes déroulées à l'aveugle.

Pour figurer dans notre classement des meilleurs vins de France édition 2014, chaque nectar devait réunir trois conditions : obtenir une note supérieure ou égale à 90 (les vins devaient donc

être au moins "Excellent"), être disponibles sans trop de difficultés (stocks non épuisés, réservation non impérative, prix non prohibitif) à la vente à la propriété ou en boutique, et un seul vin par domaine pouvait intégrer notre sélection. Nous avons donc distingué, parmi les meilleurs vins français, une bouteille sur (presque) quarante. Aux Jeux Olympiques, un tel exploit est couronné par une médaille d'or.

Bertrand Rougier, Claire Guiboud, Olivier Cao, Jérôme Pardigon, Nicolas Vannier, Hervé Grand-Perret, Yanis Arghyris, Karl Vulliez

Barème	Catégorie
100	Légendaire
98-99	Extraordinaire
97-95	Exceptionnel
90-94	Excellent
80-89	Bon à Très Bon
70-79	Correct
69-60	Médiocre
59-50	Insuffisant
49-00	Défectueux

92 |

RANG	NOTE	NOM/APPELLATION	DOMAINE/CHÂTEAU	MILLÉSIMÉ	PAGE	RANG	NOTE	NOM/APPELLATION	DOMAINE/CHÂTEAU	MILLÉSIMÉ	PAGE
1	100	Riesling Rangén de Thann	Zind-Humbrecht	2010	94	25	97	Quarts de Chaume	Baumard	2010	FAV n°2
1	100	Clos des Bonnes Blanches	Domaine Ogereau	2011	94	26	97	Vin de Paille	Jacques Tissot	2007	103
2	100	Matisat (Terrasses du Larzac)	La Péira en Damaisela	2010	31	26	97	Réserve rouge	Mas du Soleilla	2008	65
2	100	Cuvée Impériale (CdP)	Raymond Usséglio et Fils	2010	95	26	97	Les Archevêques (Condrieu)	Les vins de Vienne	2012	103
3	100	Grenaches de Pierre	Giraud	2010	FAV n°2	27	97	Il Cavaliere Diplomate d'Empire	Comte Abbattucci	2011	15
3	100	Epsilon (Hermitage)	Cave de Tain	2009	FAV n°2	27	97	New Black Wine (Cahors)	Triguedina	2010	85
3	100	Vieilles Vignes (CdP)	Château de Beaucastel	2011	95	28	97	Pur Sang	Didier Dagueneau	2010	FAV n°2
4	100	Pure (CdP)	Barroche	2010	FAV n°2	28	97	Visitare Interiore Terrae	Chapoutier	2010	33
4	100	Les Bessards (Hermitage)	Delas	2010	FAV n°2	29	97	Pomerol	Château Gazin	2010	104
5	100	Pessac-Léognan blanc	Pape-Clément	2009	FAV n°2	29	97	Cornas	Auguste Clape	2009	FAV n°2
5	100	La Landonne	Guigal (Hermitage)	2007	FAV n°2	30	97	Syrah Léone	Peyre Rose	2003	63
6	100	Saint-Estèphe	Montrose	2009	FAV n°2	30	97	Billes Noires (Cornas)	Domaine du Coulet	2010	104
7	100	L'Extravagant	Doisy-Daëne	2007	FAV n°2	31	97	Lancement (Côte-Rôtie)	Ogier	2009	FAV n°2
8	99	Gewurztraminer Mambourg VT	Weinbach	2009	96	32	97	Comtes de Champagne	Taittinger	2004	104
8	99	Châteauneuf-du-Pape blanc	Puech-Haut	2009	48	33	96	Lalande de Pomerol	Siaurac	2010	FAV n°2
8	99	Châteauneuf-du-Pape blanc	Clos des Papes	2012	96	33	96	Cuvée Lucille Avril	Domaine Durieu	2010	104
9	99	Porte du Ciel	Château de la Négly	2011	61	33	96	Châteauneuf-du-Pape blanc	Saint-Préfert	2011	105
10	99	Clos Sainte Hune	Trimbach	2007	97	34	96	Mas Jullien rouge	Mas Jullien	2010	41
10	99	Winston Churchill (Champagne)	Pol roger	2000	97	34	96	Vin de Pays de l'Hérault blanc	Daumas Gassac	2012	67
11	99	Bâtard-Montrachet	Jean Chartron	2011	98	35	96	Saint-Emilion	Fleur Cardinale	2010	105
12	99	Petite Sibérie	Clos des Fées	2011	37	35	96	Crescendo (Chinon)	Couly Dutheil	2009	FAV n°2
13	98	Montée des Grés	Tour Penedesses	2011	73	35	96	Génération XIX blanc	Alphonse mellot	2011	FAV n°2
14	98	Médoc (L'inclassable de Lafon)	Château l'Inclassable	2002	FAV n°2	35	96	Adrastée (CdP)	Halos de Jupiter	2010	FAV n°2
15	98	Extase (Monbazillac)	Ancienne Cure	2009	83	35	96	Condrieu	La Mordorée	2011	105
15	98	Grange des Pères Rouge	Grange des Pères	2010	38	36	96	Corton Rognet	Domaine Chevalier	2007	105
16	98	Deus Ex-Machina (CdP)	Clos saint Jean	2011	98	36	96	Montus Prestige (Madiran)	Alain Brumont	2009	89
16	98	Altenberg de Bergheim	Marcel Deiss	2009	99	37	96	Brûlade (Bandol)	La Bégude	2007	6
16	98	Cuvée Spéciale (CdP)	Tardieu-Laurent	2010	19	37	96	Les Grandes Grenachières d'Hippolyte	Château Simian	2010	106
17	98	Vin de Paille	Rolet	2005	99	37	96	Vin Rare (Hermitage)	Dauvergne et Ranvier	2010	23
18	98	Saint-Julien	Léoville-Barton	2010	FAV n°2	37	96	Chante-Alouette	Chapoutier (Hermitage)	2011	FAV n°2
18	98	Réserve des Deux Frères (CdP)	Pierre Usséglio et Fils	2010	99	38	96	Absolu Black	Terre des Amoureuses	2011	106
19	98	Pessac-Léognan rouge	Smith-Haut-Lafitte	2010	FAV n°2	39	96	Pomerol	Bon Pasteur	2010	106
19	98	Immortelle	Gardine	2010	100	39	96	GC (Cahors)	Château du Cèdre	2010	87
20	98	Quintessence du Petit Manseng	Cauhapé	2009	FAV n°2	39	96	Rivesaltes Grand Réserve	Dom Brial	1969	55
21	98	Saint-Emilion	Clos Fourtet	2010	FAV n°2	40	96	Margaux	Lascombes	2009	FAV n°2
22	97	Muscadet de Beaumes-de-Venise	Bernardins	2012	100	40	96	Rose pourpre (Côte-Rôtie)	Pierre Gaillard	2010	106
23	97	Nominaris (Saint-Chinian)	Mas de Cynanque	2010	59	40	96	Vieilles Vignes	Janasse	2011	107
24	97	Aigle Noir (Limoux)	Gérard Bertrand	2011	53	41	96	Cuvée des Enchanteleurs	Champagne Henriot	1998	107
24	97	Maison Rouge	Domaine Mouton	2010	100	41	96	Grande Dame (Champagne)	Veuve Clicquot	2004	107
25	97	Élégance de Jeanne (CdP)	Font de Michelle	2010	100	42	95	Le Bouchet	François Chidaine	2010	FAV n°2
25	97	Fontaine (CdP blanc)	Grand Veneur	2011	101	42	95	Oppidum (Coteaux du Languedoc)	Dondona	2009	45
25	97	Gewurztraminer Clos Saint-Landelin SGN	René Muré	2009	102	42	95	Les Pléiades blanc	Stella Nova	2011	77
25	97	Valinières (2007)	Léon Barral	2007	75	42	95	Savennières	Domaine aux Moines	2010	FAV n°2

RANG	NOTE	NOM/APPELLATION	DOMAINE/CHÂTEAU	MILLÉSIMÉ	PAGE	RANG	NOTE	NOM/APPELLATION	DOMAINE/CHÂTEAU	MILLÉSIMÉ	PAGE
43	95	L'Exception rosé	Château Thuerry	2009	13	74	93	Grande Réserve (Faugères)	Château Haut-Lignières	2009	79
44	95	Gouttes de Dieu	François Baur	2009	108	74	93	Châteauneuf-du-Pape	Mas de Boislazon	2011	116
44	95	Les Anglaises	Domaine de la Biscarelle	2010	108	74	93	Piedlong	Domaine de la Roquette	2011	117
44	95	Palette Rosé	Château Simone	2011	9	75	93	Raison d'Etre (Faugères)	Château des Estanilles	2010	78
44	95	Edre rouge	Domaine de l'Edre	2011	39	75	93	Limoux	Baron'Arques	2009	78
45	95	Hivernal	Cave de Crouseilles	2009	108	76	93	Saint-Emilion	Château l'Arrosée	2008	117
45	95	Cuvée Spéciale (CdP)	Clos Saint Michel	2009	108	76	93	Vieilles Vignes (CdP)	Le Puy Rolland	2011	117
45	95	Les Hautes Brusquières (CdP)	Domaine de la Charbonnière	2010	109	76	93	Eicelenci (CdP blanc)	Nalys	2010	117
46	95	Roc d'Anglade rouge	Roc d'Anglade	2006	27	77	93	Grand Millésime (Champagne)	Gosset	2004	117
47	95	Les Embazées	Patriarche Père et Fils	2009	109	77	93	Rosé de Saignée	Champagne Colin	2009	117
47	95	Chapelle rouge	Château Sainte-Roseline	2009	16	77	93	La Tourtine	Domaine Tempier	2010	17
48	95	NCIS (Monbazillac)	les Hauts de Caillevet	2011	91	78	93	Bordeaux Supérieur	Balthus de Reignac	2010	FAV n°2
49	95	Gewurztraminer (SNG)	Agathe Bursin	2011	110	78	93	Le Rognet et Corton	H et G Buisson	2010	118
49	95	L'excellence (Pomerol)	Château Gouprie	2010	110	79	93	L'Esprit (CdP)	Maucoil	2010	118
50	95	Ame de la Terre (Champagne)	Françoise Bedel	2002	110	80	93	Pauillac	Pichon-Longueville Comtesse	2004	118
50	95	Terres Sombres (Côte-Rôtie)	Cuilleron	2010	FAV n°2	81	92	L'Orée (Coteaux du Languedoc)	Clos des Nines	2010	80
51	95	Cuvée Barthélemy	Château Le Puy	2009	110	81	92	Mon Seul Rêve	Bernard Magrez	2010	79
51	95	Savennières	Coulée de Serrant	2011	110	82	92	Les Poésies de Marie	Lou Devet	2011	118
52	95	Saint-Julien	Langoa Barton	2010	FAV n°2	83	92	Emotion	Château Lyonnat	2009	FAV n°2
52	95	Château de Corton André	Reine Pédauque – Corton André	2010	111	83	92	Grand Blanc	Henri Milan	2010	17
53	95	Cuvée des Cadettes	La Nerthe	2006	111	84	92	Bastides (Faugères)	Jean-Michel Alquier	2010	78
54	95	Corton Grancey	Louis Latour	2010	112	84	92	Eole	Cave du Prieuré	2009	118
54	95	La Muntada	Gauby	2010	78	85	92	Pessac-Léognan rouge	Carbonnieux	2010	118
55	95	Palme d'Or	Champagne Nicolas Feuillatte	2002	112	85	92	Beaune du Château	Bouchard Père et Fils	2010	118
56	95	Pomerol	La Conseillante	2009	FAV n°2	86	92	Boisrenard (CdP)	Beaurenard	2011	118
57	94	Le Serrat (Rivesaltes)	Sarda-Malet	1998	57	86	92	Les Charmes (Meursault 1 ^{er} Cru)	Chartron et Trébucet	2010	119
57	94	Le Rosé de Pradel	Terrasse d'Elise	2010	43	86	92	Vin de pays des Alpilles	Domaine de Trévallon	2010	17
58	94	Clos de l'Autin Rosé	Château d'Ollières	2012	17	87	92	Les Crots	Decelle-Villa	2010	119
58	94	Roussette de Marestel	Dupasquier	2009	112	87	92	Champagne Brut	Alfred Gratien	1999	119
59	94	Faugères	Hecht & Bannier	2010	25	88	92	Barsac	Climens	2008	FAV n°2
59	94	Muscadet de Rivesaltes	Cazes	1996	76	89	91	Amphibolite (Muscadet)	Jo Landron	2012	119
60	94	Combarirolles	Mas Cal Demoura	2011	69	90	91	Clisson (Muscadet)	Bruno Cormerais	2009	119
60	94	Bandol Rosé	Château de Pibarnon	2012	7	91	91	Riesling Pfersigberg	Domaine Zinck	2010	119
60	94	Clarendon blanc	Domaine Gavoty	1995	11	91	91	Graves	Clos Floridène	2009	FAV n°2
60	94	Châteauneuf-du-Pape blanc	Vieux Donjon	2012	113	91	91	Cuvée Spéciale Rosé	Domaine de l'Olivette	2012	17
61	94	Pessac-Léognan blanc	Château de France	2011	FAV n°2	92	91	Canon-Fronsac	Vrai Canon Bouché	2010	119
62	94	Princesse Aldérica	Château de Gaure	2008	80	92	91	Domaine de Montcalmès blanc	Domaine de Montcalmès	2010	80
63	94	Clos de la Faille	Albert Mann	2011	113	93	91	Les Hauts de Montmirail	Brusset	2010	119
63	94	Chante le Merle (CdP)	Bosquet des Papes	2011	113	94	91	Margaux	Brane Cantenac	2007	120
64	94	Château Chalon	Berthet-Bondet	2006	113	94	91	Saint-Emilion	Grand Corbin-Despaigne	2010	120
64	94	Cuvée Réserve (CdP)	Domaine du Pégau	2011	113	94	91	Charles Dupuy Vintage	Mas Amiel	2007	29
65	94	Haute Densité (Pouilly-Fumé)	Château de Tracy	2011	113	95	91	Les Clos (Chablis Grand Cru)	Domaine Laroche	2009	120
66	94	Pessac-Léognan	Malartic-Lagravière	2010	114	96	90	Montravel	Château Masburel	2004	91
66	94	Meursault 1er cru Perrières	Château de Meursault	2010	114	97	90	Morgon Côte du Py	Domaine Piron	2011	120
66	94	Les Quartz (CdP)	Clos du Caillou	2011	114	97	90	Castel Fossibus (Faugères)	Domaine Ollier Taillefer	2009	79
67	94	Corton Bressandes	Antonin Guyon	2009	114	97	90	Listrac	Fourcas-Dupré	2009	FAV n°2
67	94	Gewurztraminer SGN	Lorentz	2000	115	97	90	L'insolent de Chaume	Château de Plaisance	2011	FAV n°2
67	94	Les Folatières	Louis Jadot	2008	115	98	90	Chablis 1er Cru Vaillon	William Fevre	2011	120
68	94	Corton les Bressandes	Chandon de Briailles	2010	115	98	90	Quintessence (Pouilly Fuissé)	Sanguard-Guyot	2011	120
69	94	Clos des Goisses	Champagnes Philipponnat	2004	116	98	90	Persia (Côtes du Ventoux)	Fondrèche	2011	120
70	93	Triple Zéro	Taille aux Loups	Nm	FAV n°2	98	90	Cérons	Château Haura	2009	FAV n°2
71	93	Vau de Vey (Chablis)	Château de Maligny	2011	116	99	90	Saint-Emilion	Jean Faure	2010	120
71	93	Tramontane	Domaine Aureto	2011	116	99	90	Saint-Emilion	Château de la Bienfaisance	2010	120
71	93	Côtes du Rhône	Calendal	2011	FAV n°2	99	90	Châteauneuf-du-Pape rouge	Clos de l'Oratoire des Papes	2011	120
72	93	Cuvée Spéciale	Château d'Epiré	2011	FAV n°2	100	90	Héritage Marc Pagès	La Tour de By	2010	120
73	93	Cuvée Or (Corbières)	Château Ollieux Romanis	2010	80	100	90	Jadis	Château Grand Boise	2010	17

FAV n°2 indique que l'article est publié dans France Art de Vivre n°2 commandable sur le site www.lafontpresse.fr