



David Cobbold et Sébastien Durand-Viel ont sélectionné quelque 200 vins, présentés dans ce guide.

### La méthode (extrait)

« (...) Le concept de ce livre [est] basé sur la volonté de vous aider à trouver votre bonheur pour un prix raisonnable, en tout cas pour un prix abordable pour le plus grand nombre, mais sans tomber nécessairement dans la zone des « premiers prix » qui ne permettent pas au vigneron de vivre décemment, ni de produire un vin de qualité suivie, année après année.

Car voilà un autre critère important de nos choix de vins et de producteurs. La vaste majorité des vins sélectionnés pour ce livre ont fait leur preuves pour nous sur plusieurs années, et parfois sur des décennies. (...).

Les choix des 200 vins de ce livre est donc le résultat d'un double travail de sélection: une présélection de producteurs et de vins ayant fait leurs preuves pour nous, puis une dégustation à l'aveugle de plus de 750 échantillons (...). Dans le choix des producteurs, il n'y a eu aucune idée préconçue: ils peuvent être jeune ou vieux, homme ou femme, petit ou grand, négociant, vigneron ou coopérative, bio ou pas bio. Nous ne sommes nullement sectaires! Seuls la qualité et le prix ont compté pour nous. (...) »

## Crozes Hermitage Grand Vin 2015

Cette jeune maison de négoce rhodanienne, créée en 2004, nous plait depuis ses débuts par ses vins très bien faits, pleins de fruit mais possédant aussi le caractère de leurs origines. Ils sont en plus largement distribués et bien placés en prix, y compris leurs syrahs du nord de la Vallée du Rhône [...]. François Dauvergne et Jean-François Ranvier sont deux amoureux du vin qui ont décidé, après des carrières dans des grandes maisons, de créer leurs propres cuvées. Ces spécialistes de la Vallée du Rhône ont depuis étendu leur activité au Roussillon et récemment au bordelais avec autant de réussite.

### Le vin

Dans la gamme « Grand Vin » vous aurez le choix entre l'excellent Côtes du Rhône Villages 2015, puissant, épicé et structuré, et ce Crozes, lui aussi touffu et généreux. Le nez décline le fruit noir mûr, la violette et le zan. Charnu, avec toutes les rondeurs et la richesse du millésime, c'est un vin conséquent qui offre beaucoup de fruit et de matière et que l'on pourra laisser reposer en cave. Une affaire à ce prix.



## Côtes de Bourg Vin Rare 2016

Ce négociant moderne de la Vallée du Rhône produit aussi une gamme de vins de Bordeaux, dont cet excellent exemple. La raison de cette aventure? Probablement le fait que François Dauvergne est amoureux de sa région de naissance. Le malbec, cépage de Cahors, est implanté depuis longtemps dans le bordelais, mais avait presque disparu. Des parcelles subsistent cependant, surtout dans la région des Côtes de Bourg. Cette cuvée est le résultat de raisins triés, puis égrappés et foulés et d'une cuvaison longue. L'élevage s'est fait en cuve.

### Le vin

De couleur sombre, il a un nez intense de pruneau avec une touche d'épices. D'un profil charpenté, aux saveurs intenses et aux tanins puissants, il est certes encore jeune mais il montre déjà toute la qualité de ce très beau millésime. La matière est dense et mûre et la longueur remarquable pour un vin de ce prix. Un Bordeaux qui allie classicisme et modernité dans un style très homogène.

