**LE GUIDE DES MEILLEURS VINS**

**DE FRANCE 2017**

**Domaine de la Cotelleraie**

**Saint Nicolas de Bourgueil**

Choisir de passer en vendanges manuelles alors que 90% de l’appellation de Saint Nicolas de Bourgueil ramasse toujours à la machine, c’est un défi que Gérald Vallée s’est fixé dès 2004.

Grand bien lui en a pris car ses vins, qui sortaient épisodiquement dans nos dégustations de chaque nouveau millésime, ont depuis gagné leurs galons de grands cabernets francs. Nous aimons le fruité précis des entrées de gamme, la tension calcaire exprimée dans Le Vau Jaumier, un coteau défriché il ya vingt ans, ainsi que le nouvel esprit moelleux de l’Envolée, un Saint Nicolas cossu et profond.

**Les Vins** : Frais et souple, le charnu et tendre Pigeur Fou 2015 est un peu extrait mais se destine à une consommation précoce. Vin souple, vif, mais un peu rustique dans ses saveurs, La Croisée constitue une solide entrée ne gamme. Assez vif, un peu marqué par le boisé prégnant de l’élevage, Les Perruches 2014 se présente mû et plein, mais son fruit manque un peu d’éclat.



Coup(s) de de l’année

* **Saint Nicolas de Bourgueil L’Envolée 2014** 16.5/20

Le fût neuf est mieux intégré que par le passé dans cette cuvée ambitieuse, pourvue d’une belle mâche et d’un allonge assez savoureuse.

* **Saint Nicolas de Bourgueil La Vau Jaumier 2014** 16/20

Un peu alangui, marqué par des arômes de cassis, ce vin ne démérite pas mais nous aimerions plus de tension et de nervosité.

* **Saint Nicolas de Bourgueil Le Pigeur Fou 2015** 14.50/20
* **Saint Nicolas de Bourgueil La Croisée 2015** 15/20
* **Saint Nicolas de Bourgueil Les Perruches 2014** 15/20