

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS

DE FRANCE 2022



Domaine de la Cotelleraie

Saint Nicolas de Bourgueil

Le méticuleux Gérard Vallée ne laisse rien au hasard dans ses vinifications en cuve bois et ses élevages en barrique. Il donne naissance à des cabernets francs amples, séduisants, serts de tanins suaves qui les rendent accessibles dès la jeunesse, mais dotés d'un bon potentiel de garde. Dans un registre civilisé, les derniers millésimes ont considérablement gagné en éclat de fruit, les rapprochant du goût frais de leur terroir.

Les Vins : Toute la franchise fraîche du cabernet franc ligérien s'offre dans la Croisée 2020, de haute maturité mais toutefois goûteux. Bien enveloppée par un boisé à ce stade, L'Envolée 2018 nous charme par sa concentration, pleine et savoureuse. Espérons qu'il conservera son panache jusqu'à la fin de son élevage. Un vin taillé pour la garde, tout comme le Vau Jaumier 2018, haut en richesse, serti de tanins soignés. Un beau rouge destiné à la table dans les quinze prochaines années. Marqué par une note végétale au nez, Postumus 2018 (cabernet franc macéré en grappes entières) se recentre sur une bouche saillante et fraîche. Il faut le servir avec une viande juteuse pour l'assouplir.

- **Saint Nicolas de Bourgueil L'Envolée 2018** 92/100
- **Saint Nicolas de Bourgueil La Vau Jaumier 2018** 91/100
- **Saint Nicolas de Bourgueil La Croisée 2020** 89/100
- **Saint Nicolas de Bourgueil Postumus 2018** 90/100

Rouge : 27 hectares. Cabernet franc 100%

Production moyenne : 100 000 bt/an