

# Le Monde

## Les liquoreux, rois des blancs

Il est temps de réhabiliter le roi des grands blancs, ce liquoreux majestueux qui, plus que nul autre vin, convoque les souvenirs d'enfance. Tel ce petit doigt plongé dans le verre de papa pour goûter comme les grands le précieux breuvage doré dont le sucre émeut les papilles enfantines. Quelques gouttes d'alcool pour braver l'interdit, passer un court instant au statut d'adulte et découvrir des territoires gustatifs jusque-là inconnus.

Les vins liquoreux ont le pouvoir d'émouvoir toutes les générations et de traverser le temps. Ils seraient caloriques et riches en sucre, trop lourds pour les desserts, mais ils jouissent de mille facettes et s'accrochent de tous les plaisirs de la table. S'exprimeront ainsi l'opulence d'un beau sauternes pour l'apéritif ou en accompagnement des huîtres, la tension d'un vin moelleux de Loire pour souligner un foie gras ou les épices d'une vendange tardive d'Alsace sur un roquefort. Sans oublier quelques gouttes pour les enfants à Noël.

### BORDEAUX

#### SAUTERNES

19,5/20

##### **Château d'Yquem 2010**

Le mythique sauternes se montre en 2010 très limpide, d'un doré clair, à l'ouverture, le nez a gardé une expression de fruit très pure, sans aucune trace d'élevage (vingt-quatre mois) et avec une agréable pointe d'acidité. L'ananas et le fruit exotique dominant avec une très agréable liqueur en bouche et une finesse d'acidité.

640 €

19/20

##### **Château Climens 2010**

Installé sur le terroir de Barsac, Climens rivalise avec Yquem dans un registre moins opulent et plus digeste. Ce 2010 présente un magnifique rôti, des notes d'ananas, une bouche ample,

généreuse, d'une liqueur parfaite avec un moelleux, un gras et une rondeur éblouissants.

Le tout porté par une fine acidité en finale.

Un superbe vin!

107 €

18,5/20

##### **Château Sigalas-Rabaud 2011**

Puissant, avec une grande liqueur en attaque de bouche, des saveurs exotiques, longueur et ampleur en finale.

Un très grand sauternes d'une immense finesse de style.

Il rentre dans l'histoire du château!

43 €

18/20

##### **Château Doisy-Daëne 2011**

Le cru classé de l'œnologue Denis Dubourdieu se montre à son meilleur niveau. Liqueur opulente, richesse, expression de fruit bien présente.

Un joli style gras et complet avec de la longueur. Ample, généreux dans les arômes, il est bien différent des Doisy-Daëne habituels!

42 €

17,5/20

##### **Château Coutet 2011**

Très belle propriété de Barsac, ce premier cru classé de Sauternes livre ici un 2011 à la belle expression naturelle du fruit et d'équilibre digeste et fin en finale. Des saveurs fraîches et assez délicates. Très proche de Barsac.

58 €

17/20

##### **Château Doisy-Védrines 2011**

Situé à proximité de Climens, Coutet et des deux autres Doisy issus du partage de la propriété au XIX<sup>e</sup> siècle, Védrines 2011 se distingue comme un très joli sauternes avec une fine acidité, du caractère dans un registre joliment confit et fin. Fraîcheur et équilibre en finale. Du style!

27 €