



JEAN-FRANÇOIS FILLASTRE

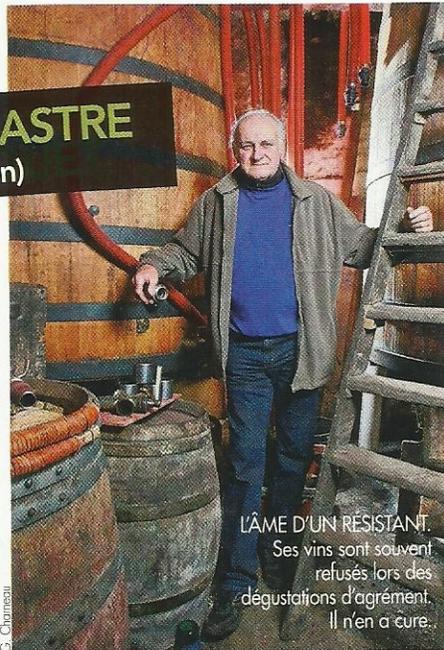
Domaine du Jaugaret (Saint-Julien)

Le dernier Mohican du Médoc

Si vous allez voir Jean-François Fillastre, vous rencontrerez un phénomène du Médoc. Sur 1,3 ha de vignes coincé entre les crus classés, l'homme du Jaugaret refuse cocktails agronomiques et corrections œnologiques pour « faire avec les millésimes tels qu'ils sont ». Résultat : ses vins sont régulièrement refusés aux dégustations d'agrément. Pourtant, il continue à produire son saint-julien, avec l'espoir que son exemple fasse réfléchir un monde obsédé par les standards et le profit.

LE STYLE DU VIN :

Une forte majorité de cabernet-sauvignon imprime un caractère serré et dynamique à ce saint-julien. Un vin de grande garde que le propriétaire apprécie au bout de 30 ans.



L'ÂME D'UN RÉSISTANT.
Ses vins sont souvent refusés lors des dégustations d'agrément. Il n'en a cure.

C. Charmauz

🍷 Saint-Julien 2010

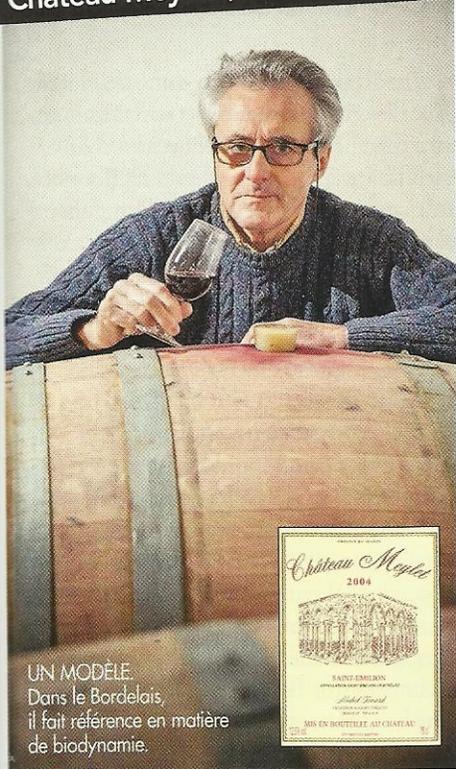
Un très grand millésime. La matière impressionne par sa densité, sa maturité et son fruit presque rôti. **16,5/20 - 25 €**

🍷 Saint-Julien 1996

À l'air, il libère une expression fine, austère, épicée et de fumée. **15/20 - N. C.**

MICHEL FAVARD

Château Meylet (Saint-Émilion)



UN MODÈLE.
Dans le Bordelais, il fait référence en matière de biodynamie.



V. Bengold

Il est le père des "bio" aquitains

Si la propriété est dans la famille depuis quatre générations, Michel Favard est le premier vigneron professionnel. Membre de l'Association des vins naturels, il fait figure de pionnier aux yeux des biodynamistes aquitains. La taille du domaine (2 ha dans le secteur de la Gomerie) permet un travail soigné. Autre singularité, les millésimes sont ici commercialisés après plusieurs années de vieillissement en bouteilles.

LE STYLE DU VIN :

L'encépagement est classique : 75 % de merlot complétés par les deux cabernets. Un saint-émilion serein et riche de nuances.

🍷 Saint-Émilion Grand cru 2004

Fruit encore réservé mais intense, porteur de profondes notes terreuses, d'encre et de résine. **15/20 - 61 €**

🍷 Saint-Émilion Grand cru 1999

Beaucoup de grâce dans ce vin. La bouche fine évoque un grand côte-de-nuits. Un hasard ? Peut-être pas, le vin est pigé et vinifié à la bourguignonne... **16,5/20 - 50 €**

JACQUES BROUSTET

Château Lamery (Entre-deux-Mers)

Il milite pour la libre expression des vins

Informaticien, Jacques Broustet succède à son père en 2000 à la tête de moins de 3 ha à Saint-Pierre-d'Aurillac. Biodynamiste autodidacte, cet écorché vif n'est pas assez orthodoxe pour certains. Trop de bricolage, entend-on ici et là. Par exemple, les barriques ne sont jamais ouvertes lors de l'élevage et donc le vin jamais goûté... Cela ne l'empêche pas de produire des vins d'auteur au style original.

LE STYLE DES VINS :

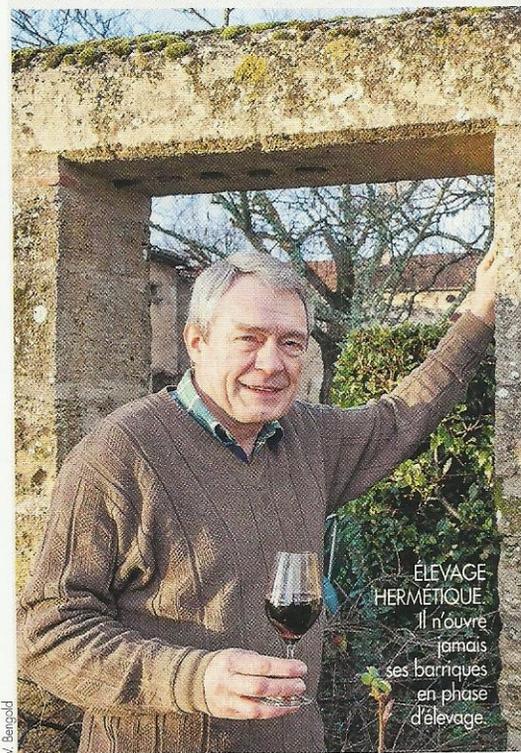
Des vins attachants qui procurent un plaisir presque oublié dans ces terroirs : fruit, subtilité aromatique, digestibilité, finesse...

🍷 Vin de France Autrement Le 2009 de Lamery

La plus belle réussite de Jacques Broustet en rouge. Un vin séducteur et d'un équilibre parfait. **16/20 - 13,50 €**

🍷 Vin de France Le Défi de Lamery 2007

Pur sémillon. Un moelleux peu sucré à la belle saveur de fruits confits et de pâte de coing. Plein de fraîcheur. **14,5/20 - 15 €**



ÉLEVAGE HERMÉTIQUE.
Il n'ouvre jamais ses barriques en phase d'élevage.

V. Bengold