

**Exclusif : le livre que les parents doivent lire !
"On achève bien les écoliers"**

le nouvel **Observateur**

N° 2391 du 2 au 8 septembre 2010

nouvelobs.com



LES RICHES LE POUVOIR ET LA DROITE



BELG 3.70 € / LUX 3.70 € / 6.60 FS / AUT 5.10 € / ESP 3.80 € / ITA 3.70 € / ALLE 4.80 € / PORT(Cont) 3.90 € / ROUMANIE 3 € / GR 3.50 €
/ PAYS-BAS 3.80 € / ANTILLES - RÉUNION 3.70 € / RCI 2800 CFA / SGAL 2800 CFA / ZONE CFA 2800 / MAROC 28 DH / TUNISIE 3 DTU / CAN \$5,95 / USA \$5,95 / TOM 700 XPF

MUSCADET

COUP DE CŒUR



1. Domaine de la Louvetrie Haute Tradition 2007

Avec son compère Guy Bossard, Jo Landron est l'une des figures du muscadet. Tous les deux ont poussé à sa plus parfaite expression la notion de terroir et produisent des vins profonds et minéraux. La cuvée haute tradition 2007 est à point, dense et d'une élégance digeste. Le Fief du Breil 2009 se révèle à la fois cinglant et fruité.

Prix : 15 et 11 €

44690 La Haye-Foussière ;

02-40-54-83-27,

www.domaines-landron.com

CHEVERNY

2. Domaine Philippe Tessier Le Point du Jour 2009

De l'assemblage pinot noir-gamay, les Bourguignons feraient un Grand Ordinaire. Sur son terroir de Cheverny associé à son talent, Philippe Tessier en tire un vin rond, charmeur, plein, fruité en diable, laissant en bouche des arômes de cerise, de framboise, avec un joli soutien tannique fondu. Une bouteille appelle l'autre.

Prix : 8,10 €

41700 Cheverny ; 02-54-44-23-82

ALSACE

3. Riesling Clos Windsbuhl 2007 Zind Humbrecht

Issu d'un clos situé à plus 300 mètres d'altitude, voilà un Riesling qui exprime toute la minéralité de son terroir calcaire. Les arômes évoquent la pierre et un fruité délicat, la bouche est d'une impeccable droiture. Un petit monument à laisser vieillir encore quelques années. Le 2008 s'annonce de la même veine avec encore plus de profondeur.

Prix : 54 €

68230 Turckheim ;

03-89-27-02-05.

4. Pinot gris Rotenberg 2008 Zind Humbrecht

Toute la finesse aromatique du pinot gris s'exprime dans ce 2008 aux accents minéraux et aux notes d'abricot et de mirabelle. Sec et tendu en bouche, il s'achève sur une belle finale fraîche et minérale.

5. Riesling Moenchberg 2008

Domaine Gresser
Issu d'un terroir de calcaire fossilisé, ce cru exprime le nez typique du riesling avec ses arômes de fossiles. La bouche est complète, minérale et nerveuse. Délicate sélection de grains nobles

Prix : 30 €

68230 Turckheim ;

03-89-27-02-05.

Wielsberg 2006 à oublier quelques années en cave avant d'en apprécier toute la complexité aromatique.

Prix : 65 €

67140 Andlau ; 03-88-08-95-88,

www.gresser.fr

6. Pinot gris Furstentum 2008 Vincent Fleth

Superbe pinot gris aux arômes de pralin, de miel et de confiture de mirabelle. La bouche est en équilibre subtil entre le moelleux et la vivacité sur des notes de fruits confits. Un vin doux à servir sur une viande blanche ou un foie gras. Ou tout simplement à l'apéritif.

Prix : 20,70 €

68040 Ingersheim ; 03-89-27-24-19

7. Pinot noir Bollenberg 2008 Valentin Zusslin

Délicieux pinot noir impeccablement vinifié et élevé. A l'aération, il exhale des notes de fruits rouges (cerise, cassis) et d'épices (thym, poivre). La bouche est vive et soyeuse, les tannins fins et serrés. Une gourmandise.

Prix : 11,50 €

68500 Orschwihr ; 03-89-76-82-84,

www.zusslin.com

LIRAC

8. Domaine du Seigneur Le Blanc 2009

Un blanc sudiste au nez très aromatique (aubépine, acacia, poire) et au bel équilibre entre fruit et vivacité qui nous épargne le maquillage « bois-vanille ». Souple, ample et suave, la bouche s'achève sur une pointe minérale.

Prix : 15 €

30126 Saint-Laurent-des-Arbres ;

04-66-50-02-57.

www.domaineduseigneur.com



Bruno Coutelier pour « le Nouvel Observateur » - DR