



Château de
La Chaize

Le Journal du Dimanche

Parution : 22 novembre 2025

Grand Art | NOVEMBRE 2025
22

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE

Nos prestigieux invités

Blancs, rouges, champagnes : le vignoble français est une mosaïque de goûts et saveurs. Le vrai bonheur, c'est de l'explorer

Par Louis-Victor Charvet

ALSACE

Domaine Agathe Bursin, Pinot noir Strangenberg 2022, alsace

Agathe Bursin cultive son domaine avec un enthousiasme communicatif, cherchant toujours à laisser s'exprimer le terroir. Chaque parcelle est suivie avec soin, ce qui se traduit par l'équilibre et la précision de ses vins. Ce vin, à l'attaque ronde et immédiate, séduit par ses fruits noirs gourmands et ses tannins soyeux. La finale, longue et veloutée, déploie une douceur raffinée tout en conservant une élégance naturelle.
28 euros

Domaine Marcel Deiss, alsace grand cru Schlossberg 2022

Sur les terroirs du grand cru Schlossberg, Mathieu Deiss poursuit le travail de son père Jean-Michel en alliant tradition et sensibilité. Ce blanc généreux, issu d'un assemblage de cépages complantés fidèle à l'esprit du domaine, déploie un bouquet floral complexe où se mêlent garrigue, herbes sauvages, fenouil. La bouche, saline et onctueuse, combine fraîcheur et minéralité, offrant un grand vin d'Alsace, harmonieux et d'une belle longueur.
105 euros

Famille Hugel, crémant d'Alsace 2019

Chez les Hugel, plusieurs générations œuvrent de concert dans un esprit de patience et de respect

des savoir-faire. Ce crémant d'Alsace extra brut a longuement mûri en cave, affinant sa bulle élanée et vive, sa fraîcheur tonique et son acidité équilibrée. La bouche, désaltérante et précise, révèle une subtile complexité, faisant de ce vin une référence.
32 euros

Château Ollwiller, Riesling vieilles vignes 2022, alsace grand cru

Au château Ollwiller, dont les origines remontent à 1180, Mathieu Kauffmann insufflé une énergie nouvelle et durable, alliant agriculture biologique, biodynamie et permaculture. Les vieilles vignes de riesling donnent naissance à un blanc puissant et noble, concentré et dense, où se mêlent subtilement notes de réduction grillée, agrumes confits et pierre à fusil. La finale saline et longue souligne le caractère ciselé et parfaitement équilibré de ce grand vin.
20 euros

BEAUJOLAIS

Château de la Chaize, Clos de La Chapelle des Bois 2020, fleurie

Cette superbe propriété a retrouvé son éclat grâce à la famille Gruy qui a restructuré le vignoble et acquis de nouvelles parcelles en appellation fleurie. Elle enrichit sa collection de terroirs avec ce clos qui offre un gamay au nez épanoui de fruits rouges macérés, d'épices, de notes

fumées et de sous-bois. La bouche, ample et généreuse, allie chair et volume, soutenue par des tannins subtils et veloutés.
90 euros

Georges Dubœuf, Les Darroux 2023, chénas

Adrien Dubœuf-Lacombe porte la vision de cette maison internationalement reconnue, cherchant à produire des cuvées identitaires de gamay, fidèles au style charmeur et fruité qui a forgé la réputation des vins Dubœuf. Cette cuvée parcellaire de Chénas séduit par son bouquet mêlant fleurs et sous-bois, sa texture élégante et sa mâche généreuse. La finale, longue et équilibrée, illustre la justesse d'une vinification pensée pour offrir un vin à la fois accessible et profondément représentatif du cru.
14,75 euros

Domaine de la Vieille Église, Le Clos des Poulettes 2023, juliénas

Ce domaine, propriété de la maison Loron, très présente dans les appellations du Beaujolais et du Mâconnais, affirme de nouvelles ambitions. Le millésime 2023 se distingue par sa puissance et sa salinité, tout en conservant fraîcheur et équilibre. La bouche, structurée et caressante, offre une sève généreuse et un fruit éclatant, avec une finale promettant une belle évolution.
23 euros



BORDEAUX

Tutiac, Le Daron 2022, blaye-côtes-de-bordeaux

Tutiac, acteur majeur du secteur coopératif bordelais, combine engagement environnemental et ambitions qualitatives sur une large palette d'appellations. Le Daron, issu de la gamme « Tout », illustre parfaitement l'approche stylistique de la cave : un vin gourmand et expressif, concentré mais accessible, offrant une interprétation moderne des terroirs de Blaye. La bouche, souple et équilibrée, déploie des arômes francs et précis, confirmant la progression constante de la coopérative dans le registre des vins de milieu de gamme.
16 euros

Château Piehon Baron 2022, pauillac

Produit sur un terroir de graves de premier ordre, ce grand cru classé en 1855 incarne la puissance et l'élégance propres à l'appellation Pauillac. Sous la direction de Pierre Montégut, le vin gagne en finesse et en équilibre, révélant une précision qui magnifie l'intensité de son fruit et la subtilité de ses tannins. La robe est profonde et brillante,

le nez floral et noble, tandis que la bouche, veloutée, conjugue richesse, amplitude et élégance. Un cru régulier et affirmé, qui confirme le statut exceptionnel de cette propriété.
200 euros

Château Clerc Milon 2022, pauillac

Sous la direction de Caroline Artaud et grâce aux soins attentifs d'une équipe passionnée, le grand vin de Clerc Milon retrouve toute son élégance. Ce 2022, issu d'un terroir offrant profondeur et équilibre, se distingue par sa concentration, sa matière généreuse et ses arômes de la coopérative dans le registre des vins de milieu de gamme.
16 euros

Château Latour-Martillac 2022, pessac-léognan

Ce modèle de propriété familiale allie tradition et innovation pour proposer des vins rouges comme blancs qui gagnent en densité et finesse tout en restant équilibrés.