

**Balade en Chenin**  
2018  
**17/20**



**Découverte, partage, festin, promenade**

Un arôme de tarte banane-caramel.

Sec, crème caillée, vous pourriez presque le manger à la petite cuillère dans le verre. Vraie densité et succulence.

Noisettes grillées et une tache de lanoline. Long et lourd avec une ligne tranchante de feuilles de citron vert et de fenouil. (TC)

**Les Rouannières**  
2018  
**17/20**

Oooh, du vrai miel et des abricots sur celui-ci. Riche et fabuleux. Se propage dans le palais à la manière d'un splendide coucher de soleil, qui, se reflétant sur une étendue d'eau immobile, y met le feu. Absolument magnifique. Résonne réellement avec des saveurs d'abricot et de pêches intensément dorées, brillantes et gravées avec une acidité de pointe de diamant. La douceur provient de sucres résiduels, et pourtant, telle l'épice, elle semble être davantage tissé dans la texture que dans la saveur du vin. (TC)



**Crustacés, élégant, solennité, retrouvailles**

**Moulin Brûlé**  
2018  
**17.5/20**



**Quintessence, profond, généreux, fête**

Très mielleux au nez.

Sec mais riche, puissant, palpitant.

Toast brioché et confiture d'abricots. Excitant, merveilleux, concentré mais magnifiquement équilibré. Épicé.

Comment diable est-il équilibré à 15%?! Je ne sais pas, mais ça l'est. Fleurs de tilleul nichées dans une crème épaisse au miel. Juste impressionnant. On voudrait pouvoir lécher dans le verre. (TC)

**L'Anjou Noir**  
2018  
**17/20**

NHB. Nez frais mais mûr. Il a l'intensité et la texture fascinante des prunes de Damas, où l'acidité, la douceur et les épices semblent toutes être des versions ultra-précises d'elles-mêmes; Précision HD.

Longue épine de sauge séchée donnant au vin une profonde bouffée de parfum. Mais ces tanins sont puissants, séchant et appellent la nourriture si vous ne pouvez pas leur donner du temps. Un jeu accompli de maturité et de puissance, il est élégant, bien élevé. (TC)



**Réception, audace, typé, caractère**