

Notre palmarès des 10 domaines viticoles à découvrir avant la flambée des prix



Domaine Belargus, au coeur de l'Anjou Noir Estelle Offroy

EXCLUSIF - Quels seront les «grands» domaines du vignoble français de demain? De la Champagne au Roussillon en passant par le Jura, la Bourgogne, Bordeaux, la Vallée du Rhône et celle de la Loire, découvrez notre sélection de dix pépites aux vins encore abordables... Du moins pour l'instant.

Souvent, il est déjà trop tard. À moins de passer le plus clair de son temps dans le vignoble, à écumer les salons ou à soudoyer son caviste pour obtenir quelque information, difficile de savoir sur quel étalon parier en prévision des prochaines années. Et pourtant, à l'ombre des «grands» et autres classements, le vignoble français regorge de domaines dont nous avons suivi le parcours et mesuré l'évolution depuis maintenant plusieurs années. Terroirs exceptionnels, rigueur remarquable, et vins atteignant des sommets d'excellence à des prix défiant toute concurrence - sur un marché dont les prix s'affolent pourtant chaque année. Loin des spéculateurs et autres buveurs d'étiquettes, découvrez ici notre sélection des domaines à suivre en 2022, et au-delà.

1. Domaine Belargus

Anjou Vallée de la Loire

Aux abords de Savennières, creuset des plus beaux chenins ligériens, on trouve désormais le domaine Belargus. Une étoile montante du vignoble angevin, fondée par un certain Ivan Massonnat, ancien ingénieur issu du monde de l'investissement et véritable passionné de vin depuis l'enfance. En 2016, il découvre l'Anjou Noir, et un domaine alors en vente, celui de Jo Pithon, figure emblématique de la région. Il jette son dévolu sur ce coteau au microclimat méditerranéen n'ayant jamais subi les assauts de la chimie, puis sur un clos au pied de la célèbre Roche aux Moines. Aujourd'hui, il ambitionne de produire uniquement des cuvées parceliaires, afin de « *faire des vins de lieu* » et vinifie les quarts-de-chaume en secs.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Si la nouvelle équipe en place poursuit le travail entériné par Jo Pithon, qui



reste encore très impliqué dans la vie de ce domaine conduit en biodynamie, elle parvient d'ores et déjà à faire preuve d'encre plus de rigueur et de précision, tout en restant peu interventionniste. Malgré son jeune âge et sa nouvelle identité, le premier millésime 2018 (sorti en 2021) a déjà beaucoup fait parler de lui, et nous avons été marqués par sa pureté et une capacité de garde qui s'annonce d'ores et déjà exceptionnelle. Les prix ne devraient donc pas tarder à suivre la même ascension...

Notre cuvée favorite : Ronceray 2018, aux arômes de fleur d'acacia, à la bouche fraîche et charnue, issu d'une généreuse parcelle qui servait autrefois à payer le loyer, et qui illustre l'immense potentiel du chenin.

Disponible en ligne au prix de 26,90€ sur [doretdevins](#).

2. Domaine de Bichery

Aube Champagne

Parmi l'une de nos plus récentes révélations, cette discrète maison de Champagne nichée dans l'Aube, dont le nom nous revenait souvent aux oreilles. C'est en 2013 que Raphaël Piconnet reprend 9 ha du domaine familial à Neuville-sur-Seine, aux côtés de sa compagne Hannah. Fort des convictions acquises au gré de ses rencontres avec d'autres vignerons, il fait très tôt le choix d'un passage en bio, et d'une vinification très peu interventionniste. Malgré plusieurs millésimes frappés par le gel, la production annuelle ne cesse d'augmenter, avec des cuvées rayonnantes, dont de magnifiques coteaux-champenois blancs et rouges...

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? L'Aube est indéniablement une région en pleine ascension, dont quelques domaines emblématiques et un foncier (légèrement) moins onéreux ont poussé de jeunes vignerons à s'installer. Le Domaine de Bichery est sans nul doute l'un des plus enthousiasmants d'entre eux à ce jour, avec une approche très libre, et des vins d'une précision remarquable.

Notre cuvée favorite : La Source R18, excellente entrée en matière afin de découvrir le domaine. Un assemblage de pinot noir et de chardonnay dans son plus simple appareil, qui donne un excellent aperçu du réveil de l'Aube...

Disponible en ligne au prix de 46€ sur [mareehaute.vin](#)

3. Domaine Danjou-Banessy

Roussillon

Si leur nom peut faire penser à tort à la douceur angevine, c'est pourtant au cœur du Roussillon que Benoît et Sébastien, les deux frères Danjou, vinifient la plus pure expression des terroirs sudistes. Poétiquement situé entre l'effondrement des Pyrénées et la naissance des Corbières, sur la commune d'Espira de L'Agly, leur domaine abrite plusieurs générations de vignes âgées de 15 à 120 ans, disséminées sur une mosaïque de sols à faire palir les climats bourguignons. Leur ambition : rendre grâce aux cépages autochtones du vignoble catalan en les vinifiant séparément : cinsault, muscat d'Alexandrie, carignan gris, etc. Côté vinification, le domaine prône une approche la plus naturelle possible, pour des vins toujours plus émouvants au fil des ans.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Rouges soyeux et floraux, blancs délicats et tendus, chaque millésime témoigne d'une véritable montée en puissance, avec un engouement de la part des sommeliers, cavistes et humbles buveurs aux quatre coins de l'hexagone.



Notre cuvée favorite : La Truffière 2018, un superbe assemblage de grenache, carignan et mourvèdre sur marne schisteuse dans les terres noires d'Espira de l'Agly.

Disponible en commande boutique au prix de 27€ sur [lacaveduchateau](#)

4. Chateau Fleur de Lisse Saint-Emilion Bordeaux

Acquise en 2016 par Patrick Teycheney, la propriété des [Vignobles](#) de Jade dont [Fleur de Lisse](#) est le fleuron, aux cotés de Chateau d'Etampe semble promise à un avenir des plus florissants. Avec l'inauguration d'un cuvier flambant neuf conçu par l'architecte Thomas Chlebowsky une installation sophistiquée dotée d'un plafond en coque de bateau inversée et de cuves « made in Italy » signées De Franceschi le domaine se prépare à vinifier ses 32 ha de raisins, cultivés en bio, avec l'objectif biodynamique en ligne de mire (certifications Demeter et Biodyvin). Aux commandes, une équipe de choc composée du chef de cave Nicolas Géré, et des consultants Jean-Claude Berrouet autrefois directeur technique chez Chateau Petrus et Margarethe Chapelle, connue pour son application à la vigne de la « cristallisation sensible », une méthode d'analyse permettant de déterminer la santé d'un organisme vivant.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ?

Engagé dans une démarche vertueuse pour l'environnement, produisant d'excellentes cuvées à des prix abordables et disposant en sus de tous les outils nécessaires afin de vinifier au mieux et comme elle l'entend voilà un chateau promis à un bel avenir.

Notre cuvée favorite : [Château Fleur de Lisse](#) 2019, dominée par le cabernet franc, fraîche et fruitée, qui répond parfaitement aux attentes d'une nouvelle génération de buveurs. Cette année, l'une des 14 amphores acquises par le domaine sera dédiée à une cuvée sans soufre, vinifiée en grappes entières.

Disponible au prix de 32€, chez les cavistes, à Paris et en région

5. Hameau du Touche-Boeuf

Bessey - Vallée du Rhone

Avant de devenir vigneron, Simon Gastrein était derrière les fourneaux. Issu d'une famille d'aubergistes, il entreprend des études d'hotellerie, passe quelques temps auprès de grandes figures vigneronnes de Condrieu, avant de réaliser que sa place n'est ailleurs que dans les vignes. En 2017, il s'installe donc à Bessey, non loin du Parc Naturel du Pilat, où il travaille désormais les cépages emblématiques de la Vallée du Rhone, avec un talent hors-normes : marsanne, roussanne, viognier, gamay, syrah, mais aussi quelques variétés oubliées de la région, travaillées et vinifiées le plus simplement du monde.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Encore confidentiel, le domaine est en passe de devenir l'un des « grands » de la Vallée du Rhone, dont la cote remonte en flèche, avec des prix encore loin derrière la Bourgogne et le Bordelais.

Notre cuvée favorite : L'Effrontée 2019, assemblage de viognier, marsanne, roussanne et cugnette, dotée d'un équilibre parfait entre suavité, fraîcheur et élégance. Un délice à boire sans tarder ou à garder en cave en échange d'un modeste billet bleu.

Disponible en ligne au prix de 21,50€ sur



[vinsnature](#)

6. Domaine Labet

Rotalier Jura

Une famille, 13 ha, 45 parcelles, quatre communes et 13 lieux-dits. C'est dans la discrétion du Jura sud que l'on trouve l'une des plus belles reprises générationnelles du vignoble jurassien, celle des Labet, qui produit des cuvées immédiatement trousseées par les fêrus de poulard et trousseau. En cuves, des vins réjouissants, d'une grande finesse, vinifiés jalousement en barriques séparées, avec une approche qui fait volontiers quelques oeillades à la Bourgogne.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Dans une région dont les prix se sont littéralement envolés au cours des dernières années, le Domaine Labet parvient à associer des tarifs presque abordables à une grande exigence, pour des vins dont chaque millésime se révèle plus enthousiasmant que le précédent : des vendanges manuelles, aucune filtration, des élevages doux, et le refus absolu de tout artifice.

Notre cuvée favorite : Métis 2020, fin assemblage de pinot noir et de gamay auxquels on ajoute une pointe de mille et d'enfariné, cépages étrangement oubliés de Franche-Comté. Au nez, une explosion de fruits rouges, beaucoup d'éclat, et une garde pleine de promesses.

Disponible au prix de 40€ environ, chez les cavistes, à Paris et en région

7. Château Lafitte

Jurancon Pyrénées Orientales

C'est à Monein, en Béarn, entre Pau et Oloron-Sainte-Marie, qu'Antoine Arraou conduit ses vignes en hautain, sur ces terres argileuses si typiques de la région. Il y cultive petit et gros manseng, sur des vignes se surélevant parfois jusqu'à plusieurs mètres de hauteur, produisant des grappes généreuses qui seront vinifiées lentement en amphores, puis blotties dans des bouteilles en céramique à la contenance de 50 centilitres, dont l'opacité ajoute au mystère.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Injustement déconsidéré, le vignoble du Jurancon recèle pourtant de véritables bijoux, malgré une image encore ternie par des vins prétendument lourds et sucrés. Produisant encore des quantités confidentielles, Antoine Arraou fait aujourd'hui partie des vigneronns dont les flacons s'arrachent dès leur sortie.

Notre cuvée favorite : Argile 2020, un joli colosse 100% petit manseng, qui traduit parfaitement la philosophie du domaine, avec en bouche une grande pureté, une macération équilibrée, d'une tension digne d'un thriller, et cette minéralité réunie des sols, du contenant et du contenu.

Disponible en ligne au prix de 42€ sur [la-pangee](#)

8. Château Marsau

Francs-Cotes de Bordeaux Bordeaux

Un domaine encore peu connu en appellation Francs-Cotes de Bordeaux, appartenant à la famille Chadronnier, dont le fils Mathieu gère en parallèle l'un des négociants majeurs de la Place de Bordeaux. Mais ce qui a retenu notre attention, c'est justement la façon dont Château Marsau échappait à l'institution bordelaise, apportant une véritable bouffée d'air frais dans un



monde du vin parfois trop étriqué. Peu de moyens, mais de grandes ambitions (fiers d'avoir pu vendanger entièrement manuellement dès 2019), une précision d'orfèvre, et l'expérimentation de « nouveaux » contenants tels que foudres et amphores.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Mathieu et Anne-Laurence qui officie en tant que vigneronne symbolisent le renouveau du vignoble bordelais, jeunes et pleins de fraîcheur, proposant une gamme de trois vins au rapport qualité prix remarquable : un premier vin, Marsau, taillé pour la garde ; un second vin très convaincant ; et enfin une nouvelle cuvée, Prairie 2019, offrant une nouvelle expression de Bordeaux, légère et enjouée.

Notre cuvée favorite : Marsau 2019, au pourcentage le plus important de jus élevé en foudres sur ce millésime, (mais aussi en cuves et en barriques), exprimant encore davantage la fraîcheur et la précision du plateau argileux dont ils sont issus. Sans hésitation la cuvée la plus représentative de la qualité des vins du domaine.

Disponible en ligne au prix de 19,58€ sur [Millésima](#)

9. Château Marjosse

Entre-deux-Mers Bordeaux

Il faut imaginer une chartreuse digne d'un conte de fées nichée dans l'Entre-deux-Mers, propriété de Pierre Lurton, célèbre dirigeant de deux des châteaux les plus prestigieux au monde, Cheval Blanc et d'Yquem. Mais c'est lorsqu'il parle de son plus modeste domaine qu'il semble ressentir encore davantage de fierté. Très occupé par ses fonctions, c'est l'arrivée de sa femme Alexandra Forbes qui donnera au projet tout son élan. Aux cotés du directeur technique Jean-Marc Domme, arrivé début 2018 après avoir officié à Pomerol et Saint-Emilion, elle semble vouloir porter Marjosse vers les plus hautes sphères de l'Entre-deux-Mers.

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? Mention spéciale au rouge, notamment, dans lequel on sent poindre toute l'expérience du dirigeant de Cheval Blanc. L'équipe a aujourd'hui à coeur de développer, en plus de Château Marjosse blanc et rouge, un ensemble de cuvées monocépages une rareté dans le bordelais à des prix tout à fait raisonnables.

Notre cuvée favorite : parmi un florilège de noms d'oiseaux, Anthologie de Château Marjosse, Cuvée Ortolan 2018, un 100% cabernet franc délicatement poivré, aux tannins souples, aussi hédoniste que son nom...

Disponible au prix de 40€ environ, chez les cavistes, à Paris et en région.

10. Domaine Fanny Sabre

Côte-de-Beaune Bourgogne

C'est en 2006 que Fanny Sabre sort son tout premier millésime, prenant la suite de son père à la tête de ce superbe domaine familial situé sur les beaux riches terroirs de la Côte-de-Beaune. Formée chez le légendaire Philippe Pacalet à la biodynamie, elle conduit aujourd'hui le vignoble d'une main de maître. Le tout sur des appellations parmi les plus prestigieuses de la région : Beaune, Savigny-les-Beaune, Meursault, Volnay, Pommard...

Pourquoi faut-il absolument le découvrir ? En choisissant de faire les choses « à l'envers », se concentrant d'abord sur la vinification puis sur la viticulture, Fanny Sabre dispose aujourd'hui d'une maîtrise parfaite des différents terroirs qui composent son domaine. Blancs d'une grande finesse, rouges élégants et pleins d'éclat, le tout à des prix démarrant aux alentours de 17€. Une rareté !



Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**

Audience : **22735056**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

18 Février 2022

Journalistes : **Alicia**

Dorey/Ella Lister

Nombre de mots : **15836**

[Visualiser l'article](#)

Notre cuvée favorite : après avoir trempé ses lèvres dans les pinots noirs et aligotés du domaine, il faudra mettre le grappin sur l'Oranger de Pierre 2020, une étonnante macération de chardonnay aux doux reflets dorés.

Disponible en ligne au prix de 27€ sur [alanquevin](#)

