

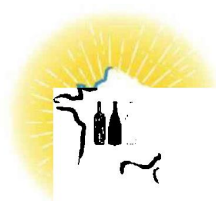


Edition : **Juillet - aout 2026**
Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **200000**



Journaliste : **Alexis Goujard**
Nombre de mots : **6280**

Tour de France // **Les vins à moins de 15 euros**



VALLÉE DE LA LOIRE

1 006 km de belles cuvées, en rouge comme en blanc

Par **Alexis Goujard**



Shutterstock

À Chinon, faites vos emplettes chez Philippe Alliet, Nicolas Grosbois ou au château de Coulaïne.

La région demeure un formidable vivier de vins de qualité à prix accessibles. C'est là aussi que la diversité des styles est la plus remarquable. Cette richesse s'explique par son vaste territoire, qui s'étire le long des 1 006 kilomètres du fleuve, des Fiefs Vendéens à l'ouest jusqu'aux Côtes du Forez, aux portes de Saint-Étienne. On y recense une vingtaine de cépages et l'offre couvre tous les registres : effervescents, blancs secs, demi-secs, moelleux, rouges fruités ou plus structurés. Il y en a pour tous les goûts. Les derniers millésimes affichent des profils contrastés. 2022 se distingue par son homogénéité dans les deux couleurs, avec des vins concentrés, fruités et harmonieux. 2023 est plus hétérogène, même si les cabernets francs tirent leur épingle du jeu avec un bel équilibre. En 2024, des maturités plus faibles ont donné naissance à des vins plus légers, toniques et *al dente*. Les premiers 2025 laissent entrevoir un millésime remarquable, alliant concentration et fraîcheur.

Nos 5 coups de cœur



- Muscadet Sèvre-et-Maine La Louveterie 2023, domaines Landron, 11 € 🌱
- Anjou-brissac 2023, domaine de Haute Perche, 14 € 🌱
- Saumur Fer Aigu 2024, domaine Vadé, 10 €
- Menetou-salon 2025, domaine Van Remoortere, 14 €
- Côtes-du-forez La Volcanique 2024, Cave Verdier Logel, 11 € 🌱

Anjou

90/100

DOMAINE DES ROSERAIES

La Route de la Corniche 2024 🍷
Chenin sculpté tout en finesse et franchise de saveurs. Un équilibre très élané et appétant. Jeune domaine à suivre de près. 15 €

89/100

CHÂTEAU BOIS-BRINÇON

BB Rouge 2023 🍷
Passé la réduction, un fruité très séduisant se révèle. Une chair pulpeuse, des tanins fins. Un rouge très gourmand. 13 €

89/100

DOMAINE PAYEN

Prélud 2025 🍷
Une belle découverte que ce chenin épuré, dynamique, pourvu d'une belle trame caillouteuse. À suivre donc. 15 €

89/100

SAGESSE DES SOLS

Rond de Danse 2025 🍷
Sur le fil de l'oxydation, chenin en chair, ciselé par une acidité saillante. Revigorant. 15 €

88/100

DOMAINE DE BOIS MOZÉ

Les Terres Rouges 2024 🍷
Quel plaisir de déguster un cabernet franc juteux, extrait avec douceur. Une allonge gourmande déjà plaisante. 9 €

88/100

DOMAINE ESCOGRIFFE

Amor Fati 2023 🍷
Un chenin blanc parfaitement sec, à la trame acidulée des coteaux de l'Aubance, digeste et alerte. 9 €

88/100

DOMAINE DE HAUTE PERCHE

2023 🍷
Super juteux, ce cabernet franc s'inscrit parmi les rouges contemporains angevins : gourmand et digeste. 10 €

88/100

DOMAINE DE HAUTE PERCHE

2025 🍷
Exemple du chenin angevin, croquant, juteux et plein de peps. À ouvrir à l'apéritif. 11 €

88/100

LES TERRES BLANCHES

Démon 2024 🍷
Du côté de Thouars, un cabernet franc sans fard, sanguin. Les légères aspérités de la texture lui confèrent de la gourmandise. 15 €

88/100

FREDÉRIC MABILEAU

Chenin des Rouillères 2025 🍷
Plutôt franc et mûr, vraisemblablement peu sulfité, il s'affirme avec gourmandise et fragilité. 15 €

87/100

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

Le P'tit Cab 2025 🍷
Cabernet franc infusé, juteux, fringant, à servir à l'apéritif. 13 €

87/100

DOMAINE DE BABLUT

Le Franc 2025 🍷
Cabernet franc angevin, franc du collier, une rondeur gourmande, sans fioriture. 9,50 €

Anjou Brissac

89/100

DOMAINE DE HAUTE PERCHE

2023 🍷
Duo de cabernet franc et cabernet-sauvignon très ouvert, une chair juteuse séduisante. Les tanins pim-pants le rendent déjà aimable. 10 €

Bourgueil

92/100

DOMAINE DU BEL AIR

Jour de Soif 2025 🍷
Cette cuvée est toujours une référence parmi les cabernets francs bien mûrs, tout en chair. Un dynamisme particulier en bouche rend ce vin très sapide. Quel régal ! 14,50 €

91/100

DOMAINE DES OUCHES

Les Clos Boireaux 2023
Les Clos Boireaux est un vin toujours haut en couleur, d'une concentration assumée, avec la structure tannique présente d'un cabernet franc de Bourgueil. Laissez cette cuvée se poser encore trois ou quatre ans avant de la déguster. 15 €

90/100

FRANÇOIS-XAVIER BARC

Le Moulin Barbin 2025
Délicieuse expression bien fruitée, mûre et tout en chair du cabernet franc. Une suavité hyper gourmande et accessible. 12 €

89/100

CHÂTEAU DE MINIERE

Ceci n'est pas que... Équilibre 2022 🍷
Haute concentration du cabernet franc en 2022. Très bien mené, un cœur franc, une structure tannique affirmée. Pour une table d'hiver. 14,50 €

89/100

DOMAINE YANNICK AMIRAULT

Côte 50 2024 🍷
Un équilibre fin, svelte, floral, typique de cette année dans la Loire. Un cabernet franc très digeste et pimpant. 13,50 €

Châteaumeillant

87/100

DOMAINE DU CHAILLOT

Parenthèse 2023
Sombre, assez corpulent et dense, structure tannique saillante à attendre sur un agneau. Plus un rouge d'automne que de printemps. 13,50 €

Cheverny

90/100

HERVÉ VILLEMADE

2024 🍷
Délicieuse expression fruitée, infusée du fruit, des allures bourguignonnes pour cette dominante de pinot noir (75 %) avec du gamay. Seulement 11,5° d'alcool. 13 €

89/100

CYRILLE SEVIN

La Quadrature du Blanc 2023 🍷
Toujours une approche aromatique libre d'agrumes, de pommes en bouche. Une fraîcheur et une fine amertume ponctuent la fin de bouche. À servir avec un poisson aux agrumes. 13 €

88/100

BENOÎT DARIDAN

L'Intemporel 2024 🍷
Aromatique généreuse de mandarine mûre, de poire pour ce tandem de sauvignon (à 80 %) et de chardonnay. Déjà très plaisant pour l'apéritif. 14,50 €

88/100

DOMAINE DE MONTCY

Cabriole 2023 🍷
Sincérité d'expression, bien fruitée, une touche animale pour ce pinot noir-gamay, bien charnu et juteux. 14 €

🍷 Vin en cours de conversion bio 🍷 Vin biologique 🍷 Vin en cours de conversion à la biodynamie 🍷 Vin biodynamique