

MUSCADET LA PÉRIÈRE • DOMAINES DES CROIX ET LAFARGÉ • MOUTON CADET • TEQUILAS • LIBER PÂ

**LA REVUE DU vin DE FRANCE**  
larvf.com

**PATRIMOIN**  
L'art de transmettre un domaine familial

**SAINT-AMOU**  
Des gammes épatantes

**JUGES À L'AVEUGLE**  
**Vins sans soufre**  
Leurs points forts  
Leurs défauts  
L'avis de nos experts

**Rhône sud**  
**RASTEAU & BEAUMES-DE-VENISE**  
Faites le plein de pépites

**20 ans déjà !**  
La saga des championnats de dégustation RVF

**Entretien FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY**

**Pouilly-Vinzelles Les Quarts**  
**Cuvée Zen du domaine de La Soufrandière**

△ 28 mg/l de SO<sub>2</sub>

**Le 2019.** Les frères Bret sont en biodynamie depuis 2006, ils proposent cette cuvée vinifiée sans soufre mais avec un léger sulfitage à la mise en bouteilles. La robe est éclatante, avec un nez miellé, de caramel au lait ; une bouche riche encore marquée par son élevage, une finale équilibrée. Expressif pour PC, matière et fraîcheur pour VS, vineux et délié pour AG. 36 €

**Note moyenne du vin : 88/100. Écart-type : 4,3**

**Le 2018 n'a pas beaucoup évolué,** avec du gras, un boisé mieux fondu, moins de fraîcheur mais la minéralité ressort. Il se montre simple pour CM, de la finesse et de la netteté pour KV, un style sudiste pour AG. Le taux de soufre exclut ce vin de la notation "sans sulfites ajoutés". 36 €

**Note moyenne du vin : 88,6/100. Écart-type : 4,6**

