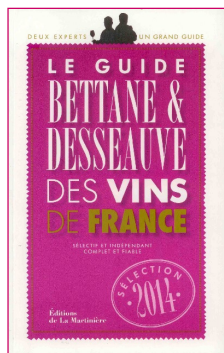


LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014



Complices en Loire, François- Xavier Barc (ex-Joguet) et Gérard Vallée réécrivent les lettres de noblesse du négoce ligérien. Ils se sont associés pour sélectionner des approvisionnements de raisins et de vinifier des crus, guidés par le désir de produire des vins francs et purs proches de leur terroir ligérien d'origine. Le 2011 et 2010 sont de franches réussites.

Chinon La petite Timonerie 2011 14.5/20

Rouge -2013à2016 -8€
Souple avec des tannins bien dessinés, ce chinon offre un coulant savoureux.

Pouilly Fumé Terre de Caillotes 2011 14/20

Blanc-2013à 2015- 12€
Fleurs blanches avec une touche fumée se mêlent au nez, la bouche à l'énergie qu'il faut.

Saumur La Petite Parcelle 2011 13/20

Blanc-2013 à 2016-12€
Tendu et à la fois coulant, ce vin est bien sur des rillettes de lapin.

Saumur-Champigny Les Roches Célestes 2011 13/20

Rouge-2013 à 2015-9€
Souple et sur les fruits rouges, ce vin offre le coulant et le glissant du millésime.

LE GUIDE 2014 La Revue du Vin de FRANCE des meilleurs vins à moins de 20 € GERBELLE & MAURANGE



COMPLICES DE LOIRE

Montlouis-sur-Loire Clair de Lune 2012

14.5/20

De la réduction, une matière citronnée, des senteurs de pamplemousse et d'agrumes : le profil de ce vin s'avère assez svelte, précis, adroitement construit. Ce petit négoce qualitatif propose depuis trois ans des vins d'une grande fiabilité.

Touraine Sauvignon Pointe d'Agrumes 2012

14.5/20

Un sauvignon de belle facture, bien droit et précis, qui sera apte à apaiser les soifs. Ce négoce s'applique à proposer des vins francs faits avec sincérité.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE Février 2014



COMPLICES DE LOIRE

François-Xavier et Gérard Vallée débutent leur négoce ligérien en 2009 avec un Saumur Champigny et se lancent vers la Touraine, Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil puis Montlouis-sur-Loire et Pouilly-Fumé. Ils produisent 160 000 bouteilles de vins techniquement bien élaborés avec plus de fond sur les parcelles.

Bourgueil Les Collis 2011 15/20

Rouge. Petite parcelle d'argilo-calcaire (1,40 ha) où le cabernet franc, élevé 18 mois, prend des notes libres rappelant le zan et des fruits rouges frais, tout en ayant en bouche une texture polissée, le rendant immédiatement accessible sur ce millésime charmeur.

Touraine Pointe d'agrumes 2012 14/20

Blanc. La cuvée phare du négoce. Un sauvignon polissé empli de saveurs d'agrumes. Tout en rondeur, ce qui le rend facile dès l'apéritif sur la fraîcheur qu'il exprimera cette année.

Nov. 2013
L'Esprit Gourmand



Vins & mets par Sébastien Gravé et Amine Laroussi

Touraine

L'ACCORD PARFAIT D'AMINE LARO USSI

Crabe tourteau sur crémeux d'avocat, gaspacho et ravioli de betterave au galanga

Cuisine et Vins de France
Sept. 2013



NOS TROUVAILLES du moment

Complices de Loire 2012

« Pas de bras, pas de chocolat ! »...pas de vigne, mais du vin ! François-Xavier Barc a trouvé la parade.

Il s'entoure des meilleurs vignerons de Loire et avec son complice Gérald Vallée, de l'excellent Domaine de la Cotellerie à Saint Nicolas de Bourgueil, s'en va quérir les raisins qu'il lui faut pour produire des vins autrement.

Il achète sur pied une récolte qu'il vinifie ensuite suivant sa propre recette.

Ainsi la Cuardé nous fait voyager aux confins du raisin. Ce 100 % sauvignon vient d'une parcelle cultivée par un vigneron d'Oisly, dans le Loir-et-Cher, et est issu d'une sélection massale (vignes non greffées). Vinifié en tonneaux de 300 litres et élevé sur ses lies fines, le vin raconte sa terre mieux que son raisin. Superbement citronné, floral et tendre, sa finesse et sa fraîcheur en font un sauvignon unique.

Comment le boire ?

Ce vin qui fait l'unanimité sur sa personnalité se marie parfaitement aux crustacés.

REVUE DE PRESSE



Complices de Loire



&

Complices de Loire, Touraine, Pointe d'agrumes 2012, blanc

Avec ses notes de pamplemousse et de citron, sa légère acidité et son côté fruité en fin de bouche, ce touraine réveillera à coup sûr le dormeur (autre nom utilisé pour le tourteau).



SAS GV&FXB

4, rue de la Cotellerie
37140 Saint Nicolas de Bourgueil

☎ : 06.84.35.22.07

✉ : fxbarc@complicesdeloire.com