



DAVID REYNAUD
Depuis 2005, ses
vins profitent de la
conversion de son
vignoble à la
biodynamie.

LE VIGNERON DU MILLÉSIME

David Reynaud

Domaine Les Bruyères, Crozes-Hermitage

On adore toutes ses cuvées

David Reynaud a remarquablement réussi son millésime 2014 : ses vins offrent un fruit précis et une matière juteuse. Notons que le domaine s'est d'ailleurs beaucoup amélioré dans les derniers millésimes, tant dans les extractions des tanins que dans la sapidité des vins. Le passage à une viticulture en biodynamie, effectué en 2005 y est certainement pour beaucoup. Pour s'en persuader, il suffit de déguster les cuvées Georges Reynaud et Les Croix en rouge ou encore Aux Bêtises en blanc. Ces vins démontrent tout le savoir-faire de vinificateur et d'éleveur de ce vigneron talentueux privilégiant un caractère mûr et charnu qui saura séduire le plus grand nombre. **O. Pou**

14-15 Domaine Les Bruyères David Reynaud

Les Croix. Un beau fruit sur la violette et l'épice douce. Ce vin rouge est friand. La texture de bouche est voluptueuse, et tapisse le palais avec un joli grain de tanins. 25 €

15-16 Domaine Les Bruyères David Reynaud

Aux Bêtises. Belle maturité de raisin, volume appréciable et de la race. Ce blanc possède une certaine richesse et il n'oublie pas d'être tonique. 19 €

15-16 Domaine Les Bruyères David Reynaud

Georges Reynaud. Superbe maturité avec un fruit juste, sur la violette et l'épice douce. Grande qualité de la matière qui se montre concentrée, tout en restant veloutée, avec un agréable grain de tanin. Un beau travail. 15 €

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU **Vin** DE FRANCE

www.larvf.com

Drones, smartphones, robots...
LE NUMÉRIQUE RÉVOLUTIONNE LE VIN

Enquête
**Ils ont changé
de vie pour
devenir
caviste**

**AMÉLIE
MAURESMO**
**Une sportive
qui aime
le vin**

**Nouvelle
cuvée chez
Moët et
Chandon**

**SALON DE
LA RVF À PARIS**
**Un festival de
dégustations**

Millésime 2014

LES 1500 MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE

NOS VALEURS SÛRES, NOS COUPS DE CŒUR, NOS DÉCOUVERTES

NUMÉRO SPÉCIAL



M 08279 - 592S - F: 7,90 € - RD

