

# Gault & Millau

58 SEPTEMBRE - OCTOBRE 2014

L'expert gourmand



## Foires aux vins

DES 200 BOUTEILLES  
OBLIGATOIRES



70 CUVÉES  
**BIO**  
du vignoble  
français

**FAIT-MAISON**  
le booster  
inattendu

 | 70 vins bio 

L 12679 - 68 - F: 8,90 € - RD



**ÉTIENNE SIMONIS**  
**GEWURZTRAMINER GRAND CRU**  
**KAEFFERKOPF**  
**CUVÉE ARMAND BLANC 2012**

**17/20** La maturité de cette cuvée rappelle l'Orient et les épices, auxquels se mêlent des tons de coings cuits, de marmelade d'orange et de fleurs d'oranger, la maturité est bien là. Au palais, le vin se fait

charmeur, avec un léger début d'évolution qui lui convient parfaitement et un aspect solaire se terminant par une finale de gingembre frais. **14,50 €**

## Les mystères du naturel

Un Français sur trois consomme du vin bio régulièrement ou de temps en temps. Mais il a du mal à s'y retrouver entre les bio, les biodynamiques et les naturels.

TEXTE FRÉDÉRIQUE HERMINE

DÉGUSTATION L'ÉQUIPE DES DÉGUSTATEURS