

# SE CONSTITUER UNE CAVE EN 3 CLICS

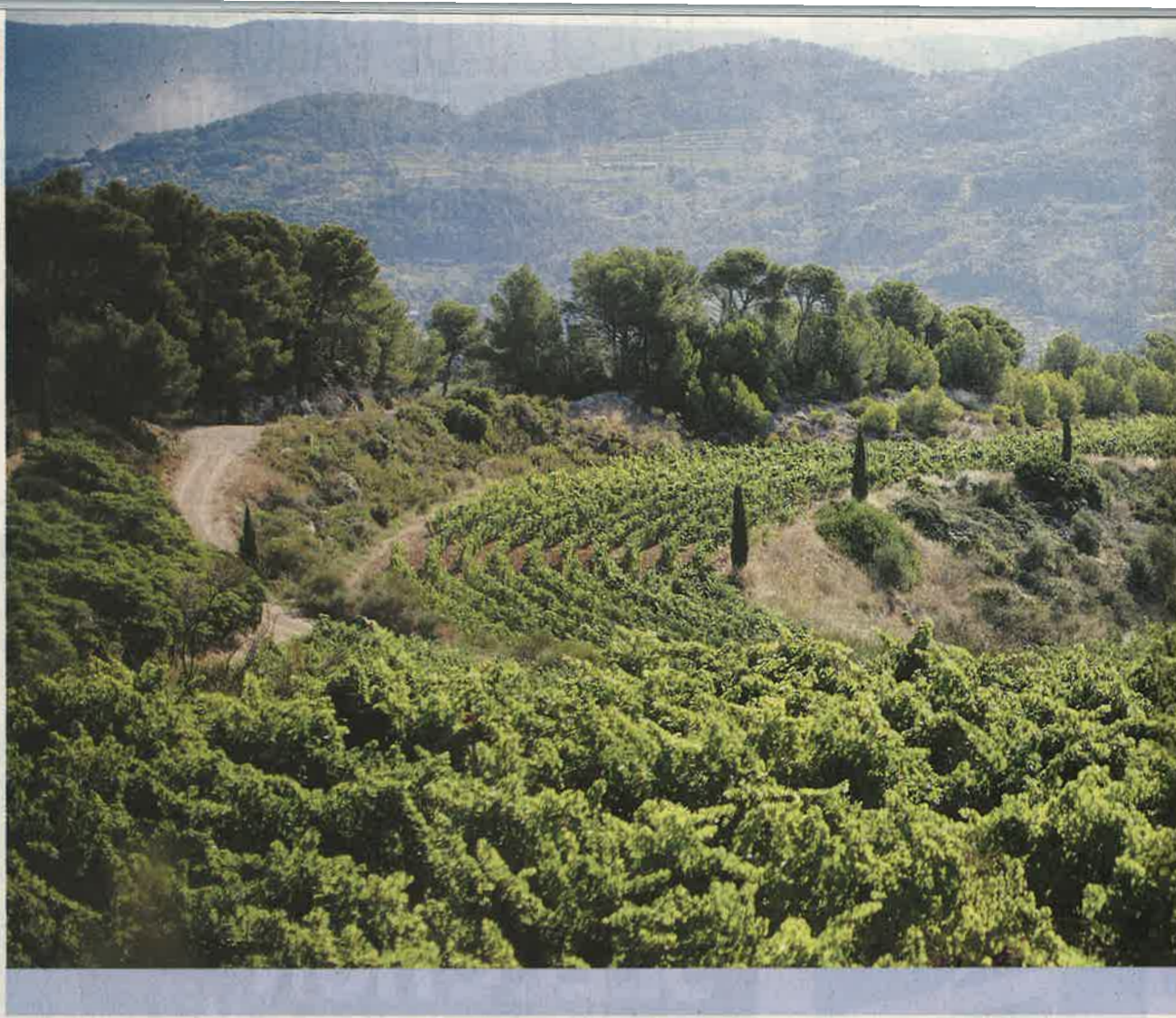
STÉPHANE REYNAUD [sreynaud@lefigaro.fr](mailto:sreynaud@lefigaro.fr)

Du confinement peuvent naître de grandes idées. Et si, au lieu de courir in extremis chez le caviste avant chaque déjeuner ou dîner, nous disposions d'une vraie cave à domicile? Ce ne serait pas forcément un temple bacchique. Disons quelques dizaines de bouteilles bien choisies, ce qui est suffisant pour satisfaire aux besoins d'un ménage, à condition de renouveler régulièrement le stock. Une fois l'armoire ad hoc ou la pièce dédiée trouvée - de préférence avec une température constante et basse (entre 9 et 14°C), sans lumière ni vibration - la constitution d'une cave est un exercice très intéressant.

C'est l'occasion de s'interroger sur ses propres goûts et ceux de son entourage, sa famille comme ses proches. Le vin est avant tout une affaire de partage. Il faut du rouge (50% de la cave), du blanc, quelques rosés, des champagnes. Il s'agit de disposer de flacons représentatifs des grands vignobles français (Bordeaux, la Bourgogne, l'Alsace, la Provence...), mais aussi de crus étrangers, italiens, espagnols... Il est recommandé d'avoir sous la main des cuvées prêtes à boire et d'autres destinées au vieillissement.

À partir de ces grands principes, chacun compose sa liste en fonction de ses péchés mignons et du budget dont il dispose. Notre sélection propose une grande

ET SI NOUS PROFITONS DU CONFINEMENT POUR CRÉER NOTRE CAVE, OU LA COMPLÉTER, EN FAISANT APPEL À DES E-MARCHANDS FIABLES ET PERFORMANTS. LE FIGARO A SÉLECTIONNÉ LES MEILLEURES BOUTEILLES DISPONIBLES SUR LE WEB ET LIVRABLES À DOMICILE EN UN TEMPS RECORD.



amplitude de tarifs, qui permet de se constituer un joli livre de cave à partir de 700 euros. Il ne reste plus qu'à commander. En ce moment, le plus simple est de se tourner vers les experts du commerce

en ligne, des marchands de vin rodés à la livraison, disposant d'un large catalogue. Ils s'appellent Chateaunet, Millesima, Wine and Co, Petit Ballon, Vinatis, Twil, iDealwine, 1Jour1Vin, mais aussi Cdis-

count, Veepee... Des sites français et étrangers qui ont fait la preuve de leur fiabilité, tout un monde en perpétuelle évolution, sans leader, qui représente moins de 2% des ventes totales de vin et reste en

## 60 CUVÉES AU MEILLEUR RAPPORT PRIX/PLAISIR À ACHETER EN LIGNE

PAR VALÉRIE FAUST

### BORDEAUX • CUVÉES PRÊTES À BOIRE

► **DOURTHE N°1 2018**  
Bordeaux blanc. Agréable sensation de fraîcheur, de vivacité en bouche. 8,88 € ([moncopaincaviste.com](http://moncopaincaviste.com))

► **CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN 2012**  
Listrac, rouge. Un joli vin réussi, tendre, précis, mûr et velouté. 19 € ([wineandco.com](http://wineandco.com))

► **CHÂTEAU CASTERA 2015**  
Médoc cru bourgeois, rouge. Sédusant, ample, souple et fruité. À boire ou garder. 14 € ([idealwine.com](http://idealwine.com))

### • À GARDER EN CAVE

► **CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2015**  
Haut-médoc grand cru classé, rouge. Ample, puissant, élégant, porté par des tanins fermes. Le laisser mûrir 20 ans. 29,99 € ([cdiscout.com](http://cdiscout.com))

► **CHÂTEAU MEYNEY 2016**  
Saint-estèphe, rouge. Puissant, racé, précis, tannique, il vieillira au moins 20 ans. 32 € ([drinksco.fr](http://drinksco.fr))

► **DOMAINE DE L'A 2014**  
Castillon-côtes-de-bordeaux, rouge. Franc, minéral, belle allonge. Peut être oublié 20 ans. 33 € ([domainedela.com](http://domainedela.com))

► **LA PARDE HAUT-BAILLY 2015**  
Pessac-léognan, rouge. Second vin de Haut-Bailly, souple, tannique. S'appréciera encore dans 15 ans. 42 € ([cdiscout.com](http://cdiscout.com))

► **CHÂTEAU MONBOUSQUET 2015**  
Saint-émilion grand cru, rouge. Riche en fruits, croquant, généreux. Garder une quinzaine d'années. 62 € ([wineandco.com](http://wineandco.com))

### • LES INDISPENSABLES

► **CHÂTEAU JEAN LAMAT 2014**  
Sainte-croix-du-mont, blanc. Petit prix pour grand liquoreux onctueux, fruité, digeste. 10 € ([michel.devathaire@gmail.com](mailto:michel.devathaire@gmail.com))

► **HAUTS DE SMITH 2015**  
Pessac-léognan, rouge. Second vin de Smith Haut Lafitte, suave, séduisant,

► **CHÂTEAU SIRAN 2016**  
Margaux, rouge. Superbe, rond, gourmand, intense, juteux, charmeur, harmonieux. 34 € ([vins-fins.com](http://vins-fins.com))

► **CLOS LA GAFFELIÈRE 2016**  
Saint-émilion grand cru, rouge. Fruité, dynamique, structuré dans sa jeunesse. 45,57 € ([drinksco.fr](http://drinksco.fr))

► **CHÂTEAU TALBOT 2010**  
Saint-julien grand cru classé, rouge. Grandiose, fin, puissant, frais, dense. Se conservera à vie. 89,17 € ([millesima.fr](http://millesima.fr))

► **CHÂTEAU LA LAGUNE 2016**  
Haut-médoc cru classé, rouge. Bouche fraîche, élégante, longue, tanins serrés. Garde: 15 ans. 54,90 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

### BOURGOGNE • CUVÉES PRÊTES À BOIRE

► **LOUIS JADOT**  
Couvent des Jacobins 2017, rouge. Délicatesse, légèreté et saveurs fruitées du pinot noir. 14,50 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

► **DOMAINE TRUCHETET**  
Côte-de-nuits-villages 2017, rouge. Tanins ronds enveloppés dans une belle acidité fruitée. 3,90 € ([1jour1vin.com](http://1jour1vin.com))

### • À GARDER EN CAVE

► **DOMAINE CHANSON**  
Pernand-vergelesses premier cru Les Vergelesses 2015, rouge. Concentré, structure tannique fine mais solide. Garde: 10 ans ou plus. 49,58 € ([millesima.fr](http://millesima.fr))

► **BOUCHARD PÈRE & FILS**  
Beaune-grèves premier cru Vigne de l'Enfant Jésus 2015, rouge. Distinction et finesse aromatique exceptionnelles. Garde: 15 ans. 92 € ([comptoirdesmillesimes.com](http://comptoirdesmillesimes.com))

### • LES INDISPENSABLES

► **JOSEPH DROUHIN**  
Saint-véran 2018, blanc. Floral, fruité, joyeux, rond, de grande fraîcheur. 13,90 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

► **SAMUEL BILLAUD**  
Chablis 2017, blanc. Un vin tout en tension et en minéralité.

► **LOUIS LATOUR**  
Chassagne-montrachet premier cru La Grande Montagne 2017, rouge. D'une grande finesse, ample, croquant. 57,90 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

### CHAMPAGNES • CUVÉES PRÊTES À BOIRE

► **NICOLAS FEUILLATTE**  
Grande Réserve Brut, blanc. Intense, minéral, fruité mûr, rond. 21,99 € ([cdiscout.com](http://cdiscout.com))

► **CAZALS**  
Carte d'Or Grand Cru, blanc. Tout en délicatesse, tendu, dynamique. 28,95 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com))

► **AR LENOBLE**  
Brut Intense Mag 15, blanc. Magnifique cuvée, ample, ronde, fraîche, acidulée. 29,60 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com))

► **TAITTINGER**  
Prestige Rosé. Gourmandise, fraîcheur, générosité, abondance de fruits rouges. À garder en cave. 43,75 € ([drinksco.fr](http://drinksco.fr))

► **PHILIPPONNAT**  
Royale Réserve, blanc. Largeur et puissance pour cette cuvée qui mûrira volontiers en cave. 27,50 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

► **GOSSET**  
Grand Millésime 2012, blanc. Fraîcheur, richesse et complexité à l'unisson pour ce champagne de garde. 48,90 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

► **POL ROGER**  
Brut Vintage 2012, blanc. Intensité, souplesse, équilibre et complexité pour ce millésime à l'excellent potentiel de garde. 62,95 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com))

### • LES INDISPENSABLES

► **DRAPPIER**  
Brut Nature sans soufre, blanc. Un grand 100% pinot noir pur, fin, mûr, délicat. 33 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

► **CHARLES HEIDSIECK**  
Brut Réserve, blanc. Belle richesse aromatique pour ce vin ample et précis. 34,65 € ([drinksco.fr](http://drinksco.fr))

► **DEUTZ**  
Brut Classic, blanc. Élégant, frais, dense, vif, long et structuré. 29,90 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

► **BOLLINGER**  
Spécial Cuvée, blanc. Racé, puissant, intense, de grande profondeur. 40,50 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

► **BILLECART-SALMON**  
Rosé Brut. Suave, aérien, vif, élégant, fruité (fraises des bois, framboises...). 64 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

► **RUINART**  
Blanc de Blancs. Très rond, sur des notes d'agrumes, minérales, une finale rafraîchissante. 65 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

### VINS DU MONDE • CUVÉES PRÊTES À BOIRE

► **FAMILLE ZONIN**  
Soave 2018, classico blanc. Léger, frais, fruité, élégance à l'italienne. 5,74 € ([drinksco.fr](http://drinksco.fr))

► **FELINE, ACCADEMIA DEI RACEMI**  
Anarkos Rosso 2017, puglia rouge. Vin issu des Pouilles, juteux, rond, généreux. 5,95 € ([superiore.de](http://superiore.de))

► **VINA ZORZAL**  
Garnacha 2017, navarre rouge. Séduction, gourmandise, fruité pour ce vin espagnol. 8,90 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

► **TWO HANDS WINES**  
The Lucky Country 2015, barossa valley rouge. Syrah d'Australie facile à boire, exprime les baies noires, épices. 11,90 € ([ventealapropriete.com](http://ventealapropriete.com))

► **RIMAPERÈ**  
Sauvignon blanc 2018, marlborough. Vivacité, fraîcheur et gourmandise dans ce cru néo-zélandais. 14,40 € ([epicerie.edmondderothschild-heritage.com](http://epicerie.edmondderothschild-heritage.com))

### • À GARDER EN CAVE

► **QUINTA DA CORTE**  
Princesa 2017, douro, rouge. Puissant, chaleureux, vin portugais au boisé léger. Garde: 10 ans. 20,70 € ([vignobles-austruy.com](http://vignobles-austruy.com))

► **GIUSEPPE CAMPAGNOLA**  
Amarone della Valpolicella Classico 2016, veneto rouge. Générosité, puissance, arômes concentrés se fondent dans ce vin véronais. Garde: 20 ans. 22,90 € ([superiore.de](http://superiore.de))

► **ROSEROCK**  
Pinot Noir Fola-Amity Hills 2015

oregon rouge. Bouche suave, épicée, fruitée (cerise, framboise), soyeuse. Garde: 10 ans. 28 € ([drouhin.com](http://drouhin.com))

► **NICOLAS JAY**  
Pinot Noir 2015, Willamotte Valley, oregon rouge. Fruité, léger, une belle acidité... Laissez ce cru américain s'aérer plusieurs heures ou attendez quelques années. 77,50 € ([millesima.fr](http://millesima.fr))

► **NEWTON VINEYARDS**  
Chardonnay 2016, napa valley blanc. Un 100% chardonnay américain suave, tendu, épicé (pimenté). Garde: 10 ans. 63,33 € ([millesima.fr](http://millesima.fr))

### • LES INDISPENSABLES

► **CHEVAL DES ANDES 2016**  
Mendoza rouge. Superbe vin argentin d'une grande finesse, de longue garde. Tanins élégants, précis. 95 € ([chateaunet.com](http://chateaunet.com))

► **VEGA SICILIA**  
Valbuena 5° 2015, ribeira del duero rouge. Ce très grand vin élaboré par une maison espagnole mythique, peut attendre 2050. 116,30 € ([drinksco.fr](http://drinksco.fr))

► **ALDO CONTERNO**  
Barolo Bussia, Vigna Colonello 2015, piémont rouge. Densité, profondeur, cette cuvée italienne très élégante, complexe, peut patienter 30 ans. 119 € ([superiore.de](http://superiore.de))

► **ALMAVIVA 2016**  
Puento alto rouge. Complexité, charme, élégance, personnalité dans ce vin chilien qui se conservera 20 ans. 142 € ([vins-fins.com](http://vins-fins.com))

► **PENFOLDS**  
RWT Shiraz 2015, barossa valley rouge. Opulente, dense, une syrah australienne riche, puissante. Beaux tanins mûrs. 158,33 € ([millesima.fr](http://millesima.fr))

### PROVENCE-LANUEDOC • CUVÉES PRÊTES À BOIRE

► **DOMAINES PAUL MAS**  
Côté Mas 2018, IGP Pays d'Oc, blanc. Facile, bourré de charme, très aromatique. 7,50 € ([vinatis.com](http://vinatis.com))

► **GÉRARD BERTRAND**  
Gris blanc 2019, IGP Pays d'Oc, rosé. Sans chichi, frais, fruité. 8,40 € ([boutique.gerardbertrand.com](http://boutique.gerardbertrand.com))



# DES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT DE CHEFS À RÉALISER EN FAMILLE

À L'OCCASION DU WEEK-END PASCAL, CINQ CHOCOLATIERS DE RENOM CONFIENT LEURS RECETTES SIMPLES ET RÉCONFORTANTES À SERVIR EN DESSERT ET AUX GÔUTERS.

ALICE BOSIO @alicebosio

C'est l'heure du chocolat qui tombe à point pour soigner le vague à l'âme et réveiller nos papilles, parfois un peu endormies par l'usure du confinement. En prévision des fêtes pascales, nous avons demandé à cinq grands chocolatiers et pâtisseries de vous offrir des recettes cacaotées faciles à préparer en famille, pour marquer le coup et célébrer le grand rituel qui accompagne le printemps. L'art de celles-ci réside dans la qualité des ingrédients et le respect des dosages. L'autodidacte parisien Jacques Genin, ancien chef cuisinier, qui a décidé d'offrir sa production de Pâques aux soignants des hôpitaux parisiens, propose ainsi ses madeleines. L'atypique Patrick Roger, meilleur ouvrier de France et sculpteur à ses heures, ses cookies. Autre meilleur ouvrier de France, Jean-Paul Hévin a, lui, choisi le gâteau de son enfance, au biscuit mendiant et pâte à tartiner. Quant au réputé Pierre Hermé, c'est son diabolique gâteau au chocolat que vous allez découvrir. Enfin, le plus français des chocolatiers belges, Pierre Marcolini, présente ses crêpes au chocolat. Pâtissez bien et n'oubliez pas de faire un peu d'exercice entre les dégustations !

## LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE MON ENFANCE DE JEAN-PAUL HÉVIN

**Ingrédients, pour 4 personnes:** 100 g de chocolat noir, 125 g de beurre, 3 œufs frais, 125 g de sucre, 100 g de farine, 40 g de pistaches, 40 g d'amandes entières, nature, pâte à tartiner noisette.  
**Procédé.** Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le beurre et les trois jaunes. Montez les trois blancs avec le sucre. Incorporez les blancs au mélange chocolat. Ajoutez la farine et le sucre glace tamisés. Mélangez. Versez la préparation dans le moule puis parsemez avec les amandes hachées et les pistaches. Cuisez 35 minutes à 170 °C. 10 minutes après avoir sorti le gâteau du four, étalez la pâte à tartiner crème de noisette (Jean-Paul Hévin de préférence !) sur le dessus à l'aide d'une petite spatule - ne léchez pas la cuillère si vous plaît, coronavirus oblige !

## LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

**Ingrédients, pour 6-8 personnes:** 250 g de chocolat noir (60 %), 250 g de beurre, 180 g de sucre en poudre, 200 g d'œufs (env. 4 œufs), 70 g de farine.  
**Procédé.** Préchauffez le four à chaleur tournante à 180 °C. Badigeonnez de beurre un moule à manqué de 22 cm de diamètre (ou un autre moule à bord haut) et farinez-le. Retirez l'excédent. Faites fondre le chocolat haché au couteau-scie (à lame dentelée) dans une casserole au bain-marie. Fouettez le beurre (à température ambiante) avec le sucre et ajoutez les œufs un par un. Ajoutez le chocolat fondu, mélangez, puis incorporez la farine préalablement tamisée. Versez la préparation dans le moule. Glissez le moule dans le four et laissez cuire de 25 à 30 minutes en maintenant la porteu du four entrouverte avec une cuillère. À la sortie du four, démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie. Laissez refroidir avant de déguster. Vous pouvez accompagner le gâteau d'orange confites.

## LES CRÊPES AU CHOCOLAT DE PIERRE MARCOLINI

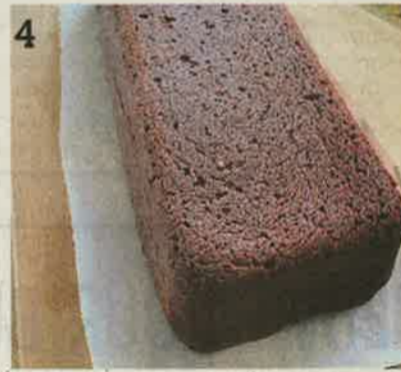
**Ingrédients, pour 4 personnes:** 300 g de beurre, 160 g de farine, 1 cuill. à soupe de cacao en poudre (15 g), 1 cuill. à café d'huile anichide (3,5 g), 175 g de sucre en poudre, 5 œufs, 18 cl de lait entier.  
**Procédé.** Faites fondre doucement le beurre dans la casserole afin d'obtenir un beurre noisette. Mélangez dans un grand saladier la farine, le cacao et le sucre en poudre. Rajoutez un à un les œufs en battant bien à chaque étape avec un fouet. Terminez en ajoutant le beurre noisette et le lait entier. Mélangez bien. Laissez reposer 1 heure à température ambiante en couvrant le saladier avec un torchon humide. Au moment de faire les crêpes, servez-vous d'une louche pour bien doser la quantité de pâte que vous verserez dans la poêle. Tournez votre poêle huilée (pas trop chaude) de bas en haut pour bien la napper de pâte à crêpe. Une fois bien répartie, laissez la cuire 1 minute de chaque côté et c'est prêt ! Les crêpes peuvent aussi se préparer à l'avance : pensez à saupoudrer chaque crêpe de sucre glace, ou mieux de cacao en poudre, pour qu'elles se détachent plus facilement du tas.

## LES MADELEINES AU CHOCOLAT DE JACQUES GENIN

**Ingrédients, pour 20 pièces:** 70 g de farine, 100 g de beurre, 80 g de sucre en poudre, 120 g de chocolat noir, 1 cuill. à soupe de miel de châtaigner, 2 œufs, 5 g de levure chimique, 20 g de cacao en poudre.  
**Procédé.** Sur une planche à découper, hachez le chocolat en fins éclats. Faites fondre le beurre au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le chocolat et remuez jusqu'à la fonte complète. Réservez à température ambiante. Dans un bol, mélangez les œufs, le sucre et le miel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur de façon à blanchir le mélange. Ajoutez-y la farine, la levure et le cacao eux aussi préalablement mélangés. Incorporez-les au fouet. Versez le chocolat fondu dans le beurre au mélange œufs-farine et mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide et lisse. Filmez et réservez au réfrigérateur au moins 3 heures, et mieux encore toute une nuit. Préchauffez le four à 180 °C. Graissez les moules à madeleines avec du beurre et chemisez de farine tamisée. Remplissez-les, idéalement à l'aide d'une poche à douille. Cuisez les madeleines 6 à 8 minutes. Démoulez après cuisson et laissez refroidir sur une grille.

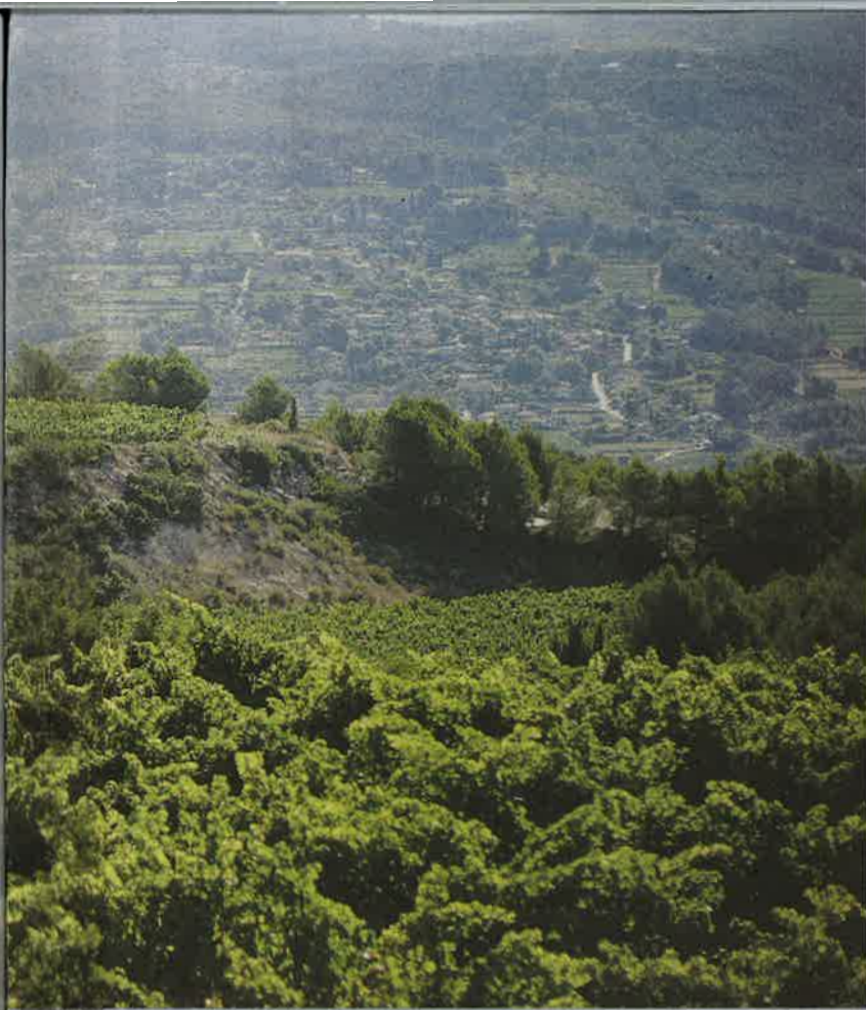
## LES COOKIES DE PATRICK ROGER

**Ingrédients, pour 40 pièces:** 250 g de beurre, 65 g de sucre semoule, 125 g de sucre brun, 1 œuf entier et 2 jaunes, 200 g de chocolat noir (70 %), 450 g de farine, 12 g de levure chimique.  
**Procédé.** Préparez un sablage : mélangez le sucre semoule, le sucre brun, la farine et la levure, puis incorporez-y le beurre mou. Ajoutez ensuite l'œuf entier et les jaunes. Incorporez enfin le chocolat haché ou en pépites. Laissez reposer 30 minutes. Préchauffez le four à 200 °C. Faites de petites boules de la taille d'une noix et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez et laissez cuire 6 minutes.



1. Les madeleines au chocolat de Jacques Genin. 2. Les crêpes au chocolat de Pierre Marcolini. 3. Le gâteau au chocolat de mon enfance de Jean-Paul Hévin. 4. Le gâteau au chocolat de Pierre Hermé.

VIVAN MAI, PIERRE MARCOLINI, PIERRE HERMÉ, JEAN-PAUL HÉVIN



Les vins du château de Pibarnon, à La Cadière-d'Azur, en appellation bandol, sont accessibles sur le site de la propriété. CHÂTEAU DE PIBARNON

grande partie réservé aux cuvées de qualité. Au-delà de ces e-adresses, des vignerons indépendants livrent directement au domicile de l'amateur. Tous les types de vins sont sur le web. ■

## Combien vaut votre cave ?

Plusieurs sites permettent d'évaluer, de vendre ou d'échanger ses bouteilles : avis-vins.lefigaro.fr, iDealwine, Wine Lister ou Wine-Searcher.

## Des applis pour bien ranger ses vins

- CellarTracker
- Ploc
- SmartCave
- VinoCell
- Vivino
- WineAdvisor

### DOMAINES OTT

By Ott 2019, côtes-de-provence, rosé. Frais, élégant, tendu, de soif et de java. 15,30 € (vinatis.com)

### CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

Lampe de Méduse 2019, côtes-de-provence, rosé. Rond, vif, frais et fruité. 17,90 € (boutique-sainteroseline.com)

### MIRAVAL 2019

Côtes de provence, rosé. Un vin fruité, léger, rafraîchissant. 17,25 € (vinatis.com)

### À GARDER EN CAVE

### DOMAINE DE LA BÉGUDE 2016

Souplesse, volume et générosité. Garde : 10 ans. 27,90 € (vinatis.com)

### CHÂTEAU DE PIBARNON 2017

Bandol, rouge. Puissant, soyeux, minéral, tanins élégants, racés. Garde : 10 ans. 32 € (lacaveduchateau.com)

### CHÂTEAU LA VERRERIE

Grand Deffand bio 2017, luberon, rouge. Généreux, ensoleillé, opulent, tanins marqués. Garde : 15 ans et plus. 34 € (chateau-la-verrierie.com)

### CHÂTEAU AU SIMONE 2015

Palette, rouge. Un très grand vin de Provence, complexe, structuré. Garde : 10 ans. 36 € (drinksco.fr)

### DOMAINE DE TREVALLON 2017

IGP Alpilles, rouge. Élegance absolue, densité, tanins très fins intégrés. Splendide. Garde : 15 ans et plus. 66 € (vinatis.com)

### LES INDISPENSABLES

### DOMAINE SAINT-ANDRIEU 2019

Côtes-de-provence, rosé. Un très joli rosé gourmand, fin, équilibré, persistant. 10,80 € (millesimes.com)

### MINUTY

Prestige 2019, côtes-de-provence rosé. Nouveau flacon élancé à l'instar du vin. Suave, croquant, il laisse la bouche bien fraîche. 15,90 € (drinksco.fr)

### MAS AMIEL

Maury 20 ans d'âge, roussillon rouge. Très belle fraîcheur malgré ses 98,7 g/l de sucres résiduels. 27,90 € (ljourlvin.com) ■

À Bordeaux la campagne de primeurs 2020 aura-t-elle lieu ? Propriétaires de châteaux et experts abordent la question  
» Tous les coups de cœur de la rédaction  
avis-vin.lefigaro.fr