



## Dossier Foire aux vins sélection

# Lavinia

(1<sup>er</sup> au 29 septembre)

# 25 % DE BIO



PHOTOS © DR

**L**es vins de terroir se trouvent chez Lavinia, sans conteste. 25% des 250 références sont en bio, dont une sélection magistrale de vins nature (sans aucun produit mis en vinification). Mais l'ensemble de l'offre, également sur la Toile, est signée par des vigneron artisans dont 48 % seront au prix propriété. C'est certainement l'enseigne qui se démarque le plus en offrant une approche différente du vin. Quand on demande à Virginie Morvan, l'une des acheteuses, ses coups de cœur, c'est une pluie de bouteilles qui s'abat sur vous. « *En champagne, j'aime Vincent Laval avec ses cumières généreux ; et le chablis de Oudin, l'auxey-duresses, mon rhum arrangé...* » ■

## ALSACE

### ♥ DOMAINE SYLVIE SPIELMANN N'ALSACE

Une incroyable longueur (comme d'habitude), avec un brin d'oxydation ménagée apportant des notes évoluées sur ce fruit diablement souple et tendre. Ça terroite... **13 €**

## BEAUJOLAIS

### ♥ NICOLAS TESTARD LE LAPIN 2013

Un super délice sur une bouche vibrante en hommage aux fleurs (iris et pivoine) et au fruité pur comme la cerise. Un vin nature très digeste et réjouissant. **9,90 €**

## BORDEAUX

### ♥ CHÂTEAU LE PUY CUVÉE ÉMILIEN FRANCIS CÔTES DE BORDEAUX 2011

L'un des précurseurs des vins à tendance nature avant même que la mode existe. La matière est géniale, qui exprime le fruit, le terroir sans artifice aucun. C'est pur, épuré même, et très délicat malgré la matière pleine en milieu de bouche. **17,80 €**

### ♥ CHÂTEAU MEYLET ESPRIT DE MEYLET SAINT-ÉMILION 2011

Ce vin est tout simplement divin. Un vin de velours, de fruits nourrissants et goûteux. C'est vivifiant, énergisant, croquant, tendre, épicé, gorgé de fruits et de structure fine... **39 €**





## ♥ CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS LE CHARME

### BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX 2011

Loin des modes, ce château fait toujours des vins vrais, denses, nourrissants et surtout joyeux et tendres. Concentration et fraîcheur comme d'habitude. **9,80 €**

## CHÂTEAU VIEUX POIRIER

### BORDEAUX 2011

Cette région est à redécouvrir avec des vins d'un très haut niveau à prix mesuré, comme ici ce bordeaux souple, élégant, digeste et désaltérant par sa finale fraîche. **6,80 €**

## ♥ DOMAINE LÉANDRE CHEVALIER

### 8<sup>ème</sup> MERVEILLE

#### PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE 2008

Certes, le prix n'est pas donné, mais quelle bouteille extraordinaire de pureté, de précision des arômes, de finesse ! Une expérience à vivre et à partager. **26,30 €**

## BOURGOGNE

## DOMAINE GEANTET-PANSIOT

### COTEAUX BOURGUIGNONS 2012

Quand une grande signature s'amuse à faire un « petit » vin, cela donne toujours quelque chose de très sympa, comme cette cuvée ample sur des notes de cassis, de réglisse et de cerise goûteuse qui s'étire sur le coquelicot. **12 €**

## DOMAINE OUDIN LES CAILLOTES

### CHABLIS 2012

Magique, cette version d'un chablis lumineux, séveux et un rien miellé. La minéralité fait l'équilibre. **15 €**

## LOUIS LATOUR CLOS DU ROI

### BEAUNE PREMIER CRU 2010

Du grand Latour, ample, dense, profond mais pas lourd. Le boisé est maîtrisé venant taquiner les fruits noirs. **39,20 €**

## ROBLET-MONNOT LE VAL

### AUXEY-DURESSSES PREMIER CRU 2011

Incredible finesse loin de l'école outre-Atlantique du toujours plus. Il faut aimer les demi-teintes, les pastels, les ombres délicates et les lumières tamisées. **27,50 €**

## CHAMPAGNE

## ♥ CHAMPAGNE FLEURY PÈRE ET FILS EMPREINTE BRUT NATURE

Les bruts natures équilibrés sont rares, il faut de la vinosité et de la densité pour compenser le non-dosage. C'est le cas ici, le vin est cinglant en bouche, droit, mais avec du volume et de l'onctuosité. Un travail de virtuose. **33,20 €**

## ♥ CHAMPAGNE GEORGES LAVAL

### LES CUMIÈRES

#### GRAND CRU BRUT NATURE

Ce n'est plus un champagne, c'est une expérience, un voyage d'une richesse aromatique incroyable. Un jus de raisin dense, parsemé d'une pluie de bulles fines et crépitanes qui enchantent le palais. **46 €**

## CHAMPAGNE VOUETTE ET SORBÉE FIDÈLE

### EXTRA BRUT

Une cuvée rare, goûteuse et vineuse par son pinot noir et sous tension par son terroir calcaire. Un grand vin où l'élevage apporte de la longueur et de la profondeur. **38 €**

## LANGUEDOC- ROUSSILLON

## ♥ MYLÈNE BRU 123 SOLEIL

### COTEAUX DU LANGUEDOC 2013

Extraordinaire par son ampleur, son aromatique goûteuse qui raconte la peau du raisin se dorant au soleil. C'est généreux mais précis, élancé, sur la longueur et non la largeur. **17 €**

## LOIRE

## ♥ NICOLAS RÉAU LE PETIT CLOS

### ANJOU 2012

Attention addiction en vue. Il donne envie de passer son temps avec des copains pour un déj' décontracté quand il fait beau sur la terrasse. Ces notes fleuries sont plus vraies que nature. **13,20 €**

## RHÔNE

## ♥ MARCEL RICHAUD

### CÔTES DU RHÔNE RASTEAU 2012

Quelle belle densité sur ce vin ample et solaire mais qui a une sacrée tenue et une trame gourmande ! Du grand Richaud. **15 €**

## MATTHIEU DUMARCHER GUSTAVE

### CÔTES DU RHÔNE 2013

Il trace son chemin et affirme son style aujourd'hui. Nature sans le revendiquer, il présente un vin frais, floral et élégant. **15,20 €**

## SUD-OUEST

## ♥ CHÂTEAU LASSOLLE

### AD NATURAM

#### CÔTES DU MARMANDAIS 2010

Nature, sans artifice, c'est un « vrai » vin qui ne compose pas. Il est sauvage, noir, sombre, animal avec des tanins gras et imposants. **18,80 €**

## SPIRITUEUX

## ♥ LES RHUMS DE CED ANANAS

### BRETAGNE

Ananas mais pas seulement, car on y trouve également des notes acidulées, de pithiviers, de vanille, de miel aussi. C'est un pur plaisir, un rien sucré mais si bon... **28,80 €**

## ♥ RHUM DON PAPA

### SMALL BATCH AGED IN OAK

#### ILE DE NEGROS PHILIPPINES

C'est un rhum de gourmandise, pâtissier, de vanille, de caramel, d'abricot aussi. Il explose en bouche suave, doux, chaleureux. **34,60 €**

## ♥ WHISKY BRUICHLADDICH

### SCOTTISH BARLEY

#### ISLAY UNPEATED SINGLE MALT

Dans les premiers prix pour accéder à ce temple de la distillerie, en Écosse. Qui présente ici un whisky certes floral et délicat mais également chaleureux, enveloppant, avec une finale tonique de gingembre. **47,70 €**