



Une invitation au voyage

Quelques régions viticoles à parcourir.

vidéo : <http://www.lactualite.com/art-de-vivre/une-invitation-au-voyage/>

Vallée du Rhône

Située juste au sud de Lyon, la vallée du Rhône est l'une des régions viticoles de France les plus dynamiques en matière d'œnotourisme. Le site de l'interprofession locale présente des circuits de découverte dans les vignobles. Chacun des 13 circuits comporte des caves ouvertes aux visiteurs, des restaurants, des activités et des options d'hébergement ; tout pour faciliter l'organisation du voyage. Les plus sportifs voudront peut-être profiter d'un séjour dans la région pour gravir à vélo les pentes du mont Ventoux (1 900 m d'altitude), une étape classique du Tour de France.



Vignerons d'Estézargues

La Montagnette 2015, Côtes du Rhône Villages Signargues (11095949 ; 17,65 \$)

Fidèle à ses habitudes, cette petite cave rhodanienne élabore un vin rouge expressif, qui illustre à merveille les charmes de l'excellent millésime 2015. Porté par des tanins bien mûrs, généreux, il est pourtant empreint de fraîcheur. Tout indiqué pour accompagner la tourtière et les plats de viande braisée.

2

Bordeaux

La maison d'édition Lonely Planet a choisi Bordeaux comme « la » destination urbaine à visiter en 2017. Une nomination qui tombe à point pour cette ville du sud-ouest de la France qui vient tout juste d'inaugurer la Cité du Vin, un musée interactif consacré aux vins du monde entier. Le site de l'Office de tourisme de Bordeaux propose une foule de circuits guidés dans les vignobles du Médoc, des Graves, de Pomerol et de Saint-Émilion, tous situés en périphérie de la ville. En prime, avec l'entrée en service de la nouvelle ligne de trains à grande vitesse à compter de l'été 2017, le trajet Paris-Bordeaux s'effectuera en deux heures.



Château Le Puy

Frans, Côte de Bordeaux 2011, Émilien (709469 ; 29,05 \$)

Vinifié avec les levures naturelles seulement, sans chaptalisation ni filtration, et avec un minimum de soufre par la famille Amoreau, ce 2011 est aussi invitant au nez que vibrant en bouche, avec beaucoup de relief et de caractère. Le vin parfait pour offrir ou pour accompagner un gigot d'agneau.

3

Péninsule

du Niagara

La qualité des vins ontariens a progressé de façon exponentielle depuis une dizaine d'années, et rien ne vaut une visite dans la péninsule du Niagara pour saisir l'immense potentiel de la plus importante région viticole du Canada. La petite ville de Niagara-on-the-Lake est nettement plus sobre que sa célèbre voisine, Niagara Falls, et séduit par la beauté de son architecture loyaliste. La plupart des domaines sont ouverts au public de mai à décembre, et quelques tables champêtres permettent aussi de casser la croûte directement sur place. On trouvera plusieurs circuits sur le site de Tourisme Ontario.

www.lactualite.com

Pays : Canada

Dynamisme : 31



[Visualiser l'article](#)



Bachelder

Chardonnay 2012, Minéralité, Péninsule du Niagara (12610025 ; 23,30 \$)

Un vin franc et droit, plein de vitalité et porté par une texture compacte. Un usage mesuré du bois de chêne permet par ailleurs d'apprécier ses subtilités aromatiques et sa... minéralité. On peut en profiter dès maintenant avec des pétoncles, de la truite fumée ou la traditionnelle dinde, mais il pourra se bonifier jusqu'en 2019.

4

Vallée

du Douro

Déclarée patrimoine mondial de l'Unesco en 2001, la vallée du Douro est exceptionnelle en raison de son paysage hérissé de collines abruptes, plantées de vignes et d'oliviers, de ses sites archéologiques datant du paléolithique et des petits villages pittoresques qui jalonnent le fleuve Douro tout au long de son parcours sinueux.

www.lactualite.com

Pays : Canada

Dynamisme : 31



[Visualiser l'article](#)



Dow

Vale do Bomfim 2014, Douro (10838982; 15,45 \$)

Cette ancienne maison fondée en 1798 et menée depuis plus d'un siècle par la famille Symington a bâti sa réputation sur des portos vintage sublimes. Les raisins de la Quinta do Bomfim donnent aussi un vin rouge affriolant, avec ses senteurs de cerise noire, étoffé et doté de cette fraîcheur tannique qui est la marque des bons douros classiques. Beaucoup de caractère et de matière pour le prix.