



LE REPÈRE DE BACCHUS

DU 7 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

PETIT PRIX

CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Guibeau, 2015, 9,50 €.

Labellisé bio, ce vin bordelais déroule la rondeur charmeuse du cépage merlot associé à 20 % de cabernet-franc avec un juste sens de l'équilibre. Il confirme que le vignoble de Castillon est un bon terrain de chasse pour des bordeaux ayant de la personnalité et un prix raisonnable.

CÔTES-DU-RHÔNE

Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2015, 9,80 €.

Ce vigneron brille dans le vignoble du nord du Rhône où les prix ont tendance à s'envoler. Dans cette bouteille accessible, issue de 80 % de grenache et de 20 % de syrah, il y a le style très aromatique, ciselé et longiligne (par opposition à massif) si plaisant. Une très bonne affaire.

DÉCOUVERTES

VIN D'ALLEMAGNE

Oliver Zeter, Tapps, 2015, 9,20 €.

Les copains débarquent à l'apéro et il faut les étonner. Défi relevé avec ce blanc allemand du Palatinat, aromatique, acidulé et désaltérant. Son nom est facile à prononcer. Pour la liste de ses cépages, il faut un peu plus d'entraînement : müller-thurgau, muskateller, gewurztraminer et sauvignon.

IGP CÉVENNES

Domaine Le Sollier, Originel, 2016, 9,60 €.

Un vin gorgé de fruit avec de la mâche et de la buvabilité, mot un peu barbare mais exprimant de façon synthétique que le vin se laisse boire sans saturer les papilles, en étant à la fois présent et désaltérant. Il est nature, c'est-à-dire sans soufre ajouté.

RÉGNIÉ

Château de la Terrière, Vin sauvage à poil, 2015, 11 €.

Avec son nom marrant, pas besoin d'être Sherlock Holmes pour deviner qu'il s'agit d'un vin nature, vinifié sans soufre ajouté. Il ne sent ni la bête ni le cuir. C'est du pur jus de fruit (mais avec quelques degrés) avec un côté très croquant et une finale poivrée qui ouvrent l'appétit.

RIAS BAIXAS ALBARIÑO (ESPAGNE)

Veiga da Princesa, 2015, 11,70 €

De nos voisins espagnols, on connaît surtout les rouges corsés et concentrés. Cette bouteille montre que l'on gagne à connaître des blancs comme celui-ci fruité, vif et cristallin. Sur des moules, des poissons grillés.

GRANDES OCCASIONS

VOUVRAY

Vignoble Alain Robert, Ammonite, 2014, 14,90 €.

La subtilité et l'expression minérale du cépage chenin sont aux commandes dans ce vin ayant capté dans le sol caillouteux des vignes de la tonicité et de la complexité. Il ne faut pas hésiter à le carafier.

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Roc desANGES, Segna de Cor, 2015, 15,20 €.

C'est un vin taillé dans le terroir, d'une densité aromatique étonnante avec des notes florales, épicées, réglissées. Sa riche personnalité tient aussi à sa dimension minérale. Il est puissant et harmonieux.

JURANÇON SEC

Camin Larredya, La Part d'Avant, 2015, 16,90 €.

À Cuisine et Vins de France, on est fans de ce domaine d'excellence. Il révèle combien les jurançons secs sont des grands vins blancs gastronomiques. Complexité aromatique, puissance, matière, capacité de garde... celui-ci dévoile tout ça avec panache.

NICOLAS

DU 13 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE

PETIT PRIX

VIN DE FRANCE

Domaine Jean Loron, Jean gamay noir, 2016, 4,65 €.

Le joli vin rouge pour tous les jours, produit à partir du gamay du Beaujolais sur du granit donnant un ensemble simple et détendu, sur une bouche veloutée et de tout petit tanins rafraîchissants.

ALSACE-RIESLING

Kuehn, Collection privée, 2014, 6,70 €.

Un blanc tout en minéralité et fruit parfait pour les poissons, les crustacés, les huîtres, c'est la bouteille qu'il faut avoir en cave.

DÉCOUVERTES

MARCILLAC

Les Crestes, 2016, 6,95 €.

Produit à partir du fer-servadou, le rouge réunit les amis autour de son fruit légèrement poivré et de son ambiance de sous-bois. La fraîcheur est son meilleur atout. On le sert sur des viandes rouges et des fromages.

GRANDES OCCASIONS

LANGUEDOC-TERRASSES-DU-LARZAC

Château du Crès Ricards, Stéclia, 2016, 9,30 €.

Le fruit confituré domine la mâche particulière de ce vin qui sait conserver toute la fraîcheur de son terroir. La bouche ourlée de velours présente le trio gagnant du Sud : syrah, grenache, carignan.

CAVISTES

BORDEAUX

Clarendelle, 2012, 13,60 €.

Sagement élevé cinq ans, un bel âge pour ce vin de marque dans la famille Clarence Dillon, du château Haut-Brion. Équilibré et parfaitement fruité, très bordeaux dans la trame de ses tanins, le vin est sous influence du millésime 2012, un peu strict et plutôt facile. Pour un dîner autour d'une côte de veau forestière.

LAVINIA

DU 5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

PETIT PRIX

IGP CÔTES-CATALANES

Domaine Majas, 2016, 9,50 €.

Le nez un peu sauvage avec des notes de garrigues nous transporte dans la nature belle, mais extrême, de ce vignoble un peu sauvage. Finesse de fruit, complexité et acidité ciselée propulsent ce vin dans la catégorie des vins « glouglou », dont le plaisir tient autant à leur saveur expressive qu'à leur côté désaltérant.

DÉCOUVERTES

CÔTE-DE-BROUILLY

Domaine Léonis, Mont Brulius, 2016, 15,40 €.

Un vin d'une grande pureté, élancé, salivant avec des tannins fins et une sensation de fruit juteux et gourmand. Un mélange d'intensité, de sincérité et de finesse remarquable. À boire et à garder. En bio.





GRANDES OCCASIONS


TOURAINÉ

 *La Grange Tiphaine, Cousine Marthe, 2016, 14,50 €.*

Il a de la matière, de la complexité, de la maturité et beaucoup de fraîcheur minérale.

Il dévoile ses atouts en s'étirant longtemps en bouche. Sur un plat épicé, une viande blanche ou un plat végétarien. En bio.

HAUT-MÉDOC

 *Clos du Jaugueyron, 2014, 22 €.*

Il dévoile de très beaux tanins, très fins et fondus, révélateurs de raisins chouchoutés à la vigne et au chai. Ils construisent un vin sur la puissance et l'élégance. À boire et à garder. En bio

FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX

 *Château le Puy, Emilien, 2009, 24,90 €.*

Le domaine est un pionnier de l'expérimentation de vinifications naturelles, bannissant les produits œnologiques et donnant au vin le temps de grandir.


Ce vin issu d'un millésime solaire conjugue sensation de puissance et de fruit mûr juste infusé. Rien de massif. La matière est intense et veloutée, structurée par une fine acidité. Quelle harmonie.

INTER-CAVES

DU 26 AOÛT AU 14 OCTOBRE

DÉCOUVERTES

VIN DE FRANCE

 *Domaine Maurel, Le Paria, 8,90 €.*

Situé sur l'appellation cabardès en Languedoc, le domaine Maurel a voulu vinifier le cépage grenache différemment, pas sur la concentration. En solo dans cette cuvée, il exprime son côté floral, fruité et poivré dans un style frais et gouleyant, générateur de convivialité.

GRANDES OCCASIONS

CHAMPAGNE BRUT

 *A.R. Lenoble, blanc de blancs, 29,60 €.*

Comme les petites robes noires dans les garde-robes, les grands classiques sont précieux en matière de champagne. On en tient un avec ce superbe vin au nez floral et brioché. Entre fraîcheur, notes beurrées, citronnées et persistance, sa finesse est indiscutable.

CORBIÈRES

 *Château de Caraquilhes, 2014, 10,80 €.*

Ce domaine a été l'un des pionniers du bio dans son secteur. Il est situé sur le terroir très qualitatif de Boutenac. Ce vin allie avec harmonie, puissance fruitée et douceur tannique. Sous la matière suave, une fine acidité veille à dynamiser les papilles.