

Les vins biologiques et biodynamiques



Travail au cheval dans les vignes du château Pontet-Canet

L'agriculture biologique s'impose peu à peu dans l'entièreté du vignoble mondial. Après avoir longtemps subi un bashing et un désamour de la plupart des consommateurs, elle devient désormais pour beaucoup un critère d'achat.

Combien de fois avons-nous pu entendre de la bouche de consommateurs peu avertis : « je n'aime pas les vins bios » ou encore « les vins bios donnent mal à la tête » ? Une époque qui semble presque révolue avec des amateurs plus éduqués et sensibilisés, qui comprennent désormais l'intérêt et la nécessité de se passer dans la mesure du possible de la chimie et de l'abandonner progressivement. La biodynamie, elle, souffre encore parfois de préjugés et de méfiance. Cependant elle apparaît aujourd'hui comme un bon sens paysan, et est définie par Demeter principal label certifiant comme une agriculture holistique, régénérative et sensible. Nous vous avons concocté au sein de cette vente une sélection de vins éclectiques ayant pour point d'orgue d'être certifiés soit en agriculture biologique soit en biodynamie.

Les vins à moins de 30 euros :

Qui a dit que la Bourgogne était chère ? Nous commençons notre sélection avec un superbe viré-cessé du domaine de la Bongran (20€) : un grand blanc à la minéralité et l'élégance qui n'a rien à envier à ses voisins de la Côte de Beaune.

Nous vous recommandons également le bourgogne rouge de Fanny Sabre, un vin fin et précis, à l'aromatique florale. Une vraie réussite pour cette « simple » appellation régionale !

En champagne aussi il est encore possible de trouver de jolis vins à moins de 30 euros. La cuvée Marcelle de Virginie Bergeronneau en est la preuve, un brut frais et fruité, délicat et aérien.



Dans la vallée du Rhône, vous avez rendez-vous au domaine de Maxime-François Laurent (Gramenon) avec la très belle cuvée Champsaurél 2019, assemblage de 75% de grenache et 25% de syrah, frais et gourmand, à l'aromatique qui tire vers la garrigue.

Le domaine de Sancerre qui monte, j'ai nommé Vincent Delaporte ! Des blancs traçants, à l'acidité très pure. Une précision dans la vinification du sauvignon blanc digne des plus grands. Découvrez la cuvée Silex !

Les grands vins :

A Bordeaux, l'emblématique Château Pontet-Canet, à la pointe de la biodynamie, propose son millésime 2019 dans un registre pur et profond, un vin à l'énergie saisissante élevé partiellement en amphore.

Dans la même fibre mais de l'autre côté de la rive, le nouveau millésime (2020) de la cuvée Barthélémy du **château Le Puy** vous est proposé. Assemblage de 85% de merlot et 15% de cabernet sauvignon, ce vin est un véritable bijou, accessible dès maintenant il pourra se bonifier dans une bonne cave jusqu'à 30 ans.

A Chablis, le Clos Béré brille avec son millésime 2018, un vin aux arômes mûrs qui tranche avec son acidité vivifiante. Elevé 18 mois sur lies, la complexité de ses arômes est remarquable.

Le château Lafitte en AOP Jurançon nous a séduit avec le millésime 2020 et sa cuvée Argile, un grand vin à la tension et à la pureté qui monte encore d'un cran par rapport à 2019. Un vrai coup de coeur de l'équipe.

Dernier détour par la Champagne avant de vous laisser explorer le reste du catalogue par vous-même avec la cuvée Harmonie 2011 de Franck Pascal. Un vin qui porte admirablement bien son nom, doté d'un équilibre très juste et d'une finale capiteuse. Un grand champagne prêt à boire.

Voir tous les vins de la vente