



Plateau de cépages.

Des prix abordables, des saveurs de fruits d'été, des rouges qui pétillent, des blancs croustillants et des mousseux étonnants... De jolies surprises classées par ordre de prix. Par Laure Gasparotto et Ophélie Neiman



LES ROUGES

Marcel Richaud,

À la source, 2017

Issu des jeunes vignes du domaine (mourvèdre, grenache, carignan, cinsault), ce vin est un écrasé de framboises, de cerises et de griottes fraîches. Il se boit comme un jus de fruit, bien qu'il titre 14,5° d'alcool. Mais son équilibre est tel qu'il se présente harmonieusement en bouche, avec simplicité et franchise.

6,50 €. Tél. : 04-90-30-85-25.

J. Mourat,

Rouquin de jardin, 2016

Avec sa robe rubis, ce pur pinot noir, en bio, est un coup de cœur. Dans la Loire, il n'est pas courant, mais voilà une proposition honnête qui se déroule harmonieusement, dans un beau délié. Un joli vin, bien réalisé, qui s'achève lentement dans une finale cristalline.

7,15 €. Tél. : 02-51-97-20-10.

Jonc blanc, Antigal - 16 °C

Sur la rive droite de la Dordogne, Franck Pascal cultive ses vignes en biodynamie depuis plus de dix ans. Il produit des vins naturels, avec des saveurs minérales et cristallines. Même quand il s'agit d'un rouge comme ici, on sent une certaine verticalité s'exprimer. Le tout tenu par des notes fruitées précises et longues. Un vin à apprécier avec un bout de saucisson, le plus simplement du monde.

7,80 €. Tél. : 05-53-74-18-97.

Lionel Osmin & Cie,

La Réserve, 2016

Le malbec, cépage roi à Cahors, se montre ici sous un aspect des plus aimables. Il est rond à souhait, sans aspérité, fait pour être agréable et gourmand. Il accomplit sa mission à merveille : avec ses notes de fruits des bois et d'épices, il vient titiller les narines et émousser le palais. Il laisse une bouche franche et nette. À découvrir avec un cassoulet.

8 €. Tél. : 05-59-05-14-66.

Finot Frères,

Tracteur rouge, 2016

Aucune autre prétention dans ce rouge que d'apaiser le gosier ! Pourtant, il offre bien plus, grâce à ses jolies notes de petits fruits rouges, bien déliées et gourmandes. Un vrai vin de France dans la mesure où il associe des cépages que l'on trouve traditionnellement sur des terroirs très différents : gamay, pinot noir et merlot. Finale nette et franche.

8 €. Tél. : 04-76-13-45-57.

Mas de Liblan,

Vin de pétanque, 2017

Un vin en biodynamie à côté duquel il ne faut surtout pas passer. À boire sans se poser de questions et sans restriction sur les moments ou les accords.

Il est sain, frais, passe-partout, magnifiquement réalisé. Essentiellement issu de grenache, il comprend également plusieurs cépages locaux, comme la syrah, le mourvèdre, la counoise ou la vaccarèse. Finale croquante.

8,20 €. Tél. : 06-61-41-43-32.

Pierre-Olivier Bonhomme,

Le Telquel

Pour ceux qui aiment le rustique, le vrai, avec des tanins prononcés, bien dessinés. Ils seront réconfortés par la construction de ce rouge nature qui claqué au palais. Réalisé par un vigneron qui a du caractère, ce vin a une forte personnalité, on n'est pas étonné. En gros, ça passe ou ça casse. À ce prix, l'expérience vaut le coup d'être tentée.

8,50 €. Tél. : 02-54-44-05-06.

Philippe et Agnès Badés,

La Foulée des zinzins, 2016

Passé le côté timide, ce vin sans soufre ajouté se dévoile généreusement sur le palais, avec des notes bien mûres de fruits rouges gourmands et de poivre. Issu de grenache bien planté dans la Drôme, il se déploie sans fin, avec autant de personnalité que de profondeur. Bien fait, il convoque une planche de cochonnailles pour l'accompagner.

9 €. Tél. : 04-75-91-25-32.

Hecht & Bannier,

Nouvelle Vague

Il est bio, il est simple, il est sain. On aime ses notes gourmandes de griottes. Certes, elles s'achèvent rapidement, mais l'ensemble reste franc et net. Un bon vin de table à servir avec un plat de pâtes à la bolognaise.

9 €. Tél. : 04-42-69-19-71.

Clos Fantine, La Lanterne rouge

Un vin nature qui ne ment pas. Au nez, il montre spontanément ses notes fruitées gouluyantes. Parce que la frontière est mince entre le nez et la bouche pour ce genre de gourmandise. On est bien sur un vin de soif, plus que de terroir. Il est à boire avec un plat de fête comme une paella.

10 €. Tél. : 04-67-90-20-89.

Victor Beau et Hervé Guillard,

Naïa

Il y a quelque chose d'un autre temps dans ce vin réalisé par deux néovignerons qui voient la vie comme des poètes. Leur cuvée est nature, très nature même (zéro soufre). Du coup, ses arômes paraissent éternels, rappelant les parfums d'une ferme. Ce voyage dans le temps n'est cependant pas du tout désagréable. Il possède un côté régressif plutôt sympathique et qu'on a très envie de partager, pour savoir si l'expérience est reproductible.

11 €. Tél. : 06-85-63-90-07.

Grange de Louiset,

Parole d'homme

Situé sur les terrasses du mont Ventoux, ce domaine en bio,

qui n'ajoute pas de sulfites dans ses vins, dévoile ici sa cuvée phare, à base d'une majorité de syrah et d'un peu de grenache. Un rouge nature d'une fraîcheur exceptionnelle qui exprime un bouquet fruité sur une trame délicieusement veloutée. Une belle découverte à un prix honnête.

11,90 €. Tél. : 06-82-30-69-65.

Uvib, XX270 Aléria, 2015

Si vous voulez bien faire, prononcez « 20270 », comme le code postal d'Aléria, berceau de cette pure syrah. L'Union des vignerons de l'île de Beauté (UVIB) réalise une cuvée fort réussie, née d'une parcelle plantée en coteaux entre la mer Méditerranée et l'étang de Diane, sur la côte orientale Corse. Ce vin élevé en cuve est d'un abord très serré, sombre et concentré, mais jamais austère, grâce à son parfum de cassis et de poivre. S'il manque un peu de longueur (il aurait fallu le carafier une heure pour réviser notre avis), il ne manque certainement pas de puissance : la grillade ou la côte de bœuf sont recommandés au menu !

12 €. Tél. : 04-95-57-02-48.

La Calmette, Serpent à plumes

Un tout premier vin d'un nouveau domaine créé par Maya Sallée et Nicolas Fernandez, et déjà un message clair : miam ! Cet assemblage de malbec et de merlot se révèle délicieusement épice, plutôt poivré, avec ce que cela sous-entend de fraîcheur et de tension. Prometteur pour la suite des événements, on a envie d'encourager cette démarche éditoriale aux bases bien posées.

12 €. Tél. : 06-49-40-52-41.

Andréa Calek, Babiole

Voilà qui se boit sans soif, plus vite que son ombre. C'est que ce vin est malin, vous surprend à plus d'un titre. Il vous a eu, bien avant que vous ne vous en rendiez compte. Il râpe un peu, mais c'est précisément cette texture qui le rappelle à nous. Produit agricole, produit culturel, ce vin est un manuel de sociologie à lui seul. Un enseignement sur nous, sur le rural. Oui, il y a tout cela dans ce vin naturel, sans sulfites ajoutés, donc, aux notes bien mûres de pruneaux. Une belle affaire pour les rockeurs du vin.

13,20 €. Tél. : 06-79-71-25-72.

Winerie parisienne,

Héritage, 2016

Le chai de Montreuil, à quelques encablures de Paris, soigne autant son image que ses vins. Résultat, ce vin rouge est très expressif, gorgé d'arômes de fruits rouges. En bouche, il a la souplesse d'un gymnaste, avec une touche de gourmande sucrosité et une rétro-olfaction très mûre et un peu grillée. Franchement, ce vin nous semble très technique, au sens où l'on

sent le travail œnologique derrière, dans le dessein de créer un vin qui plaira au plus grand nombre. Mais ce n'est en rien un défaut, d'autant que le défi est réussi : produire à Paris un vin honnête et bien fait.

14 €. Tél. : 09-86-60-50-10.

Sébastien Fleuret,

Rouge against the machine

Un vin très original qui titre un degré d'alcool raisonnable (12,5°), ce qui participe à sa digestibilité et à sa fluidité. Avec sa robe rubis légère, il fait plus penser à une grenache qu'à du vin. Cette faible extraction n'est pas sans rappeler le pouluard du Jura, alors qu'il s'agit ici de grolleau de Loire. Ce jus de raisin sainement fermenté se veut donc un pied de nez aux idées reçues.

14 €. Tél. : 06-31-04-35-63.

Alexandre Sirech,

Les Deux Terroirs, 2017

Un très joli assemblage qui reprend le cours d'une histoire oubliée, celle où les bordeaux étaient hermitages. Au XIX^e siècle, en effet, ces vins étaient souvent «renforcés» par des vins issus de syrah de la vallée du Rhône, et plus précisément de la colline de l'Hermitage. Avec la création de l'INAO, cette méthode a été abandonnée. Ce vin de France, donc, reprend à son compte cette «recette» en assemblant du merlot de la région bordelaise (60 %) et une syrah ensoleillée à la lumière du Minervois. Structure, soie, équilibre : tout est là dans ce vin fin et complexe.

14 €. Tél. : 05-56-88-32-92.

Frédéric Sigonneau, SO2, 2017

Ce vigneron de Loire, ex-prof d'histoire, à la tête du Domaine de L'R, à Chinon, produit ici un joli vin de France. Mais il est interdit dans cette dénomination d'écrire le terme «domaine». D'où une étiquette spécifique pour cette cuvée avant-gardiste. Ce rouge, au titre provocateur parce qu'il contient un petit peu de soufre, est néanmoins produit en biologie, comme le reste des cuvées de la maison. Un vin bien sympathique.

14,90 €. Tél. : 02-47-98-03-57.

Jacques Broustet,

Autrement, 2015

Situé dans l'Entre-Deux-Mers, le château Lamery, tenu par la famille Broustet depuis le début du XIX^e siècle, cultive ses 5 hectares de vignes en biodynamie. Jacques Broustet produit désormais cette cuvée Autrement en vin de France, et il en est fier. Il s'agit d'un assemblage original de merlot, malbec, cabernet franc et cabernet sauvignon, sans sulfites ajoutés. Un vin structuré à souhait qui contient un beau jus, à marier avec une lamproie à la bordelaise ou une simple côte de bœuf.

15,50 €. Tél. : 05-56-63-31-69.

Christophe Ferrandis,

Inizia, 2017

Ce vigneron du Clos Signadore, en Corse, produit cette cuvée qui se révèle un vrai coup de cœur. Au nez, les arômes explosent en puissance et en profondeur. En bouche, la structure est pleine de reliefs, de surprises, de conversation. On ne sera pas étonnés, quand on constatera que ce vin est bio et issu de plusieurs cépages oubliés autochtones. La longueur de ce jus splendide est époustouflante.

17 €. Tél. : 06-15-18-29-81.

Domaine Amistat, Amistat

Coup de cœur pour ce vin à l'étiquette moderne, recouverte de mots comme autant de promesses («pureté, liberté, culture, naturel, latin, lumière...») ou d'éléments sur sa naissance («grenache, schistes, Catalogne, Canigou»). Le millésime d'origine (2016) n'est en revanche pas mentionné ; rappelons que ce n'est pas obligatoire. Ce pur grenache catalan, donc, dévoile un vin plein de profondeur et de puissance. Des arômes de figues et de fruits noirs, une texture dense, gourmande, une sensation de plénitude, c'est tout simplement et purement délicieux. Voilà un vin qu'on a vraiment très envie de boire. À conserver au-dessous de 15 °C, précise le vigneron de ce minuscule domaine de 5 hectares.

22 €. Tél. : 06-16-82-22-04.

Abbotts Delaunay,

Aïto stratus, 2014

Le carignan peut avoir un côté sale gosse. Le voici débarbouillé et bien paigné, craquant. Très sombre, il dégage un nez de plaine rocaillieuse qui se clôt en saveurs gourmandes de cerises cuites aux épices. Dans la bouche, l'Aïto stratus porte une matière fine, de jolis tanins, une belle longueur. C'est vraiment un beau travail.

23 €. Tél. : 04-68-79-00-00.

Domaine Santamaría,

Montre tes yeux, 2017

En le versant dans le verre, on sait qu'on s'apprête à goûter un vin nature : il y a du gaz qui remonte à la surface, le liquide est trouble, avec une frange vieux rose sur le bord. Il faut le secouer, sinon, la pulpe reste en bas. Aéré, il se polisse sans confirmer l'image d'un jus pur et fringant. Très léger, mûr, avec un parfum de noyau de cerise, c'est le vin idéal pour se désaltérer entre amis. Attention à ne pas finir la bouteille trop rapidement, ce cinsault labellisé bio (qui doit son nom à un poème de Peter Handke) se boit si facilement... À noter, une étiquette fort jolue, en référence aux geais et aux amandiers de la parcelle.

24 €. Tél. : 06-13-97-56-63.

François Saint-Lô, Les Palennes

«L'herbe, c'est comme le poil, ça fait mal quand on l'épèle.»



cette phrase du vigneron sur l'étiquette, traduit son intention d'une viticulture naturelle. Son vin l'est aussi, très naturel, sans artifice, légèrement perlant. À décanter, donc, ou attendre un peu après ouverture, pour apprécier davantage les pures notes de fruits de cabernet franc, sans soufre ajouté.
24,50 €. Tél. : 05-49-22-44-45.

Vignoble Landry, L'Inattendu, 2015
Si le nez est très boisé, la bouche est étonnamment fraîche, et dominée par des notes fumées plutôt séductrices. Planté en 1965, ce carignan donne ici un vin structuré qui a besoin d'être contrebalancé par un plat juteux, comme un magret de canard.
30 €. Tél. : 04-95-65-04-25.

LES BLANCS

Louis et Chantal Julian
Cette bouteille d'un litre renoue avec ce qu'est à l'origine le vin de France, c'est-à-dire un vin de table, avec tout ce que cela comprend : le quotidien, la générosité, l'accessibilité. Ce vin-aliment, nature, simple et évident, est d'une digestibilité époustouflante. Ici, le vin est un produit de la ferme, où l'on s'approvisionne directement, en même temps que l'on achète son panier de légumes et ses œufs.
2,70 €. Tél. : 04-66-83-06-54.

Famille Brocard, chardonnay, 2017
Connu pour ses délicieux chablis, ce domaine signé ici une cuvée placée sous le signe du cépage bourguignon, plus que sous son nom de terroir. On reconnaît la belle patte qui a façonné ce vin très bien fait. Ce chardonnay est croustillant et harmonieux, long en bouche.

Une belle bouteille qui propose une sacrée affaire.
5,19 €. Tél. : 03-86-41-49-00.

Antoine de la Farge, Les Comètes, sauvignon, 2017
Un vin très marqué par la personnalité de son cépage. Cependant, il est magnifiquement travaillé, maîtrisé, et on échappe à tous les pièges courants qu'on peut rencontrer avec lui. C'est sa fraîcheur et sa légèreté qui ressortent avec cette cuvée bien équilibrée. Ensemble plutôt court, mais il met en appétit.
6 €. Tél. : 02-48-26-87-46.

Château Croix de Labrie, Camille de Labrie, 2017
Ce petit château (2,5 hectares classés en saint-émilion grand cru) a suivi une idée folle : y produire du chardonnay ! Vin de France évidemment, il porte le nom de la fille des propriétaires, Axelle et Pierre Courdurat. D'ailleurs, cela semble logique tant le vin offre un caractère juvénile. On a failli passer à côté, gêné par l'odeur de cendre à l'ouverture, qui se dissipe après quelques minutes. Apparaît alors un chardonnay entouré d'arômes confits, comme le coing. C'est un vin très rond, un peu pataud comme un veau qui fait ses premiers pas, mais qui ne manque pas de charme.
9 €. Tél. : 07-60-03-15-40.

Les Vignerons d'Aghione, Casanova, blanc de noirs, 2017
C'est à base de nielluccio, un cépage corse à peau rouge mais à jus blanc, qu'est élaboré ce vin blanc sec. Original, donc, dans sa conception, mais aussi dans son résultat. Une certaine gourmandise se déploie avec ce vin incroyablement frais en bouche. On l'apprécie d'autant plus quand il est accompagné de viandes blanches, veau ou poulet grillé.
10 €. Tél. : 04-95-56-60-20.

Aymeric Beaufort, chardonnay, 2016
Une sacrée surprise. Impossible de passer à côté de ce blanc du Gard, qui s'impose comme une flèche. C'est dire que la culture de la vigne doit être bien menée, car seules des vignes respectées peuvent fournir une matière première qui dévient ensuite une telle fraîcheur et verticalité. En bio, donc, et plutôt nature, ce qui est une prouesse vu la précision du breuvage, on est face à une rareté. Généreuse, en sus, vu le prix.
10 €. Tél. : 06-17-79-64-28.

Clos du Tue-Bœuf, Le Ptit Blanc du Tue-Bœuf
Voici un sauvignon réalisé par deux pionniers du vin nature, Jean-Marie et Thierry Puzelat. Autant dire qu'il y a de la maîtrise dans ce vin né dans la Loire. Notes de fruits exotiques, certes, mais rien de sucraillon ou de déviant. La bouche est aussi précise que le nez : ça file droit. Le tout s'achève tranquillement, finement, tout en croustillance.
13 €. Tél. : 02-54-44-05-16.

Domaine des Grandes Espérances, Le Génie orange, 2016
Première surprise, ce vin orange n'est pas orange ! Il est plutôt blond vénitien. Mais le procédé de production, lui, est bien fidèle à ce type de vin, avec du chenin blanc de Touraine macéré plusieurs semaines. Le résultat offre un nez extraordinaire de jasmin, de mirabelle et de poire amère. La bouche offre beaucoup de matière, mariant habilement, sècheresse et gourmandise, comme une peau de poire un peu sèche. On adore !
15,50 €. Tél. : 02-54-70-24-72.

Lestignac, Comète, sauvignon, 2016
Ce château, tenu par Camille et Mathias Marquet et situé à Bergerac, produit ici un vin blanc sec naturel des plus profonds.

Il fait parler son cépage, certes, avec des notes croustillantes mais avec une texture tendre délicieuse. Tout cela, sans qu'on se pose de questions. Ce n'est qu'une fois le verre fini qu'on se rend compte de ce qui vient de se passer, avec tant de naturel. Finale précise et complexe.
21,20 €. Tél. : 06-71-46-61-88.

Michaël Georget, Le Temps retrouvé, macabeu, 2015
En biodynamie et en traction animale, vinification naturelle, sans intrant : voici toutes les promesses affichées par le vigneron. Et le vin est à la hauteur du discours, avec des nuances et de la profondeur. Les mots et le jus traduisent donc une philosophie cohérente que l'on retrouve dans le défilé de ce vin qui a l'élégance de montrer une légère amertume. Une sincérité louable jusque dans les angles du produit. Bravo !
24 €. Tél. : 09-83-33-27-32.

Ferme de la Sansonnière, La Lune, 2016
Ce blanc sec est la cuvée phare de Mark Angeli, le vigneron qui a créé ce domaine il y a bientôt trente ans. En Anjou, il ne produit que du vin de France pour exprimer son désaccord avec la promesse non tenue des AOC. Cultivé en biodynamie, le chenin, qui est à la base de ce vin délicieux, propose un grand moment de dégustation, avec une vibration toute particulière. Un vin si intense, si harmonieux, qu'on s'en souvient longtemps.
26 €. Tél. : 02-41-54-08-08.

Jérôme Galaup, Lou Gabel, 2014
À base de muscadelle, ce blanc sec est un coup de cœur. À chaque gorgée, il se révèle d'une profondeur remarquable parce qu'il ne se répète pas. Voilà qui raconte une vraie histoire que les papilles écoutent avec attention. Idéal avec un saumon fumé lors d'un brunch, ou simplement au coin de la table, à l'heure où passent des amis à l'improviste. Voilà un vin sans façon, pas du genre à s'éterniser, mais avec une belle personnalité.
28 €. Tél. : 05-63-34-44-61.

Jérôme Guichard, Chevrot, VSN
Avec son nez de foin, il y a un côté romantique qui se dégage de ce vin original et attachant. À la mode jurassienne, par ses notes légèrement oxydées, il réussit tout de même à filer droit et à se révéler délicieusement salivant. Une prouesse, donc, car l'ensemble se révèle extraordinairement équilibré. Un vin très sain, sans sulfites ajoutés, issu de vignes cultivées sans désherbants chimiques.
30 €. Tél. : 07-86-96-00-37.

Annette Leccia, Muscat à petits grains, 2017
On connaissait ce vin dans sa version « vin doux naturel »,

c'est-à-dire avec 16° d'alcool. Le voici vinifié classiquement, avec 13,5° seulement. Et comme cela lui va bien ! Ce liquoreux de Corse sent tout simplement le raisin frais, auquel se mêle une touche de tabac blond et on adore. D'autant que son sucre est contrebalancé par une belle vivacité en finale, beaucoup de longueur. Un vin pour tous les nostalgiques du jus de raisin à la récré qui sont devenus des adultes, mais qui n'ont pas oublié les bonbons.
30 € les 50 cl. Tél. : 04-95-37-11-35.

Clos Canarelli, Tarra di sognu
Un coup de cœur, immédiat, indubitable et immense, pour ce vin corse issu de cépages rares autour du vermentino, riminese, biancu gentile, carcaighiolu biancu, genovese. En biodynamie, il dévoile rapidement ses qualités de naissance en affichant une pureté et une élégance rarement atteintes. Les notes aromatiques sont fleuries, finement mentholées et sur les herbes sèches. La fin de bouche est tapissée de légers amers qui lui confèrent un caractère savoureux. Et, surtout, il y a quelque chose de formidablement aérien, comme un avion de papier qui traverse un parc pour atteindre une âme sœur. On est émus en reposant le verre.
40 €. Tél. : 04-95-71-07-55.

LES MOUSSEUX

Domaine des Bodines, Red Bulles
À 9,5°, ce mousseux aux bulles rouges qui pétillent bien se révèle aussi désaltérant qu'une bonne bière, mais en version fruitée, aux notes de fraise et, étrangement, d'abricot. Créé en 2010 par Emilie et Alexis Porteret, ce petit domaine jurassien d'à peine 4 hectares crée ses cuvées en bio, et sans ajout de sulfites. Celle-ci, à base de pinot noir, propose un moment de pose pour mieux repartir. Ça clique sous la langue, et ça repart.
22 €. Tél. : 03-84-66-05-23.

Thierry Hesnault, pétillant naturel, 54-55
Plus rouge que rosé, ce « pet nat » est sans ajout de sulfites et issu d'une viticulture propre, sans traitement chimique, donc, notamment grâce aux cépages hybrides qui le composent. C'est un peu cher pour ce vin de comptoir, mais l'expérience vaut le détour. On est aficionado si on aime les boissons un peu sucrées, car la finale ici l'est légèrement. À boire à l'heure du goûter !
25 €. Tél. : 02-44-52-56-51.