



Vins: notre sélection

PAR RAOUL FERNANDEZ



Un vin immortel

AMARANTHE - AOP CHINON 2016

L'aventure du duo formé par Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour démarre en 2003. Cette alliance les pousse dans une activité de négoce très qualitative, qui se ressent dans les vins de leurs propriétés (château de la Grille, domaine du Roncée...). Le dernier-né, Amarante, tendre et gouleyant, offre une robe rouge grenat, un nez gourmand de fruits rouges avec une pointe de réglisse.

Prix TTC départ cave : 8,50 €.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

**Domaine Baudry-Dutour,
37220 Panzoult. Tél. : 02 47 58 53 01.**



Un vin hors du temps

AOP SAINT-MONT 2015

Cette cuvée Vignes préphyloxériques provient d'une parcelle de vigne plantée en 1871 ayant résisté au phylloxéra. Seules 1500 bouteilles, numérotées, de ce millésime 2015 ont été produites. Le flacon, élégant, sublime une belle robe violine. Le nez présente des notes boisées, de pivoine et de mûre. L'attaque est riche et charnue sur des arômes de petits fruits noirs acidulés et de figue fraîche. Finale très longue.

Prix TTC départ cave : 65 €.

Potentiel de garde : 20 ans env.

**Plaimont Producteurs, 32400 Saint-Mont.
Tél. : 05 62 69 62 87.**



Un vin amical

AMISTAT 2015 ROUGE

L'Amistat (l'amitié, en catalan), c'est le résultat de celle qui unit Julien Ditté, ancien maître de chais à Saint-Émilion, et Olivier Cazenave, propriétaire du château de Bel, autour d'une passion commune pour le grenache. Une association donnant ce rouge aux arômes de fruits rouges qui explosent en bouche, avec des notes épicées et une attaque franche et riche.

Prix TTC départ cave : 20 €.

Potentiel de garde : entre 5 et 10 ans.

Amistat, 66300 Llupia. Tél. : 06 16 82 22 04.



Un vin de liberté

TOURIGA 2015 ROUGE

Jean-Pierre Bedel, président du groupe Fabemi, acquiert, en 2011, le château les Amoureuses.

À côté des côtes-du-rhône et coteaux-de-l'ardèche, il lance Terres des Amoureuses, des vins de créateurs, dont ce cépage portugais touriga. Cette première récolte 2015 offre une robe pourpre, des notes de fruits noirs, de rose et de cuir, une bouche ample, florale et fruitée.

Prix TTC départ cave : 19,90 €.

Potentiel de garde : entre 5 et 10 ans.

Château les Amoureuses, 07700 Bourg-Saint-Andéol. Tél. : 04 75 54 51 85.