



VINS sur vingt

DIVERS ROUGES

L'impertinent, le notaire et le moulin

BEAUJOLAIS, BOURGOGNE, BORDELAIS, LANGUEDOC, PETITE CAMARGUE, VOICI SEPT VINS DIFFÉRENTS. DE 7 À 55 EUROS, QUI ONT CHACUN LEUR TERROIR. LEUR HISTOIRE. LEUR PROFIL GUSTATIF. MARIEZ-LES À DES PLATS QUI RÉVÉLERONT LEURS SPÉCIFICITÉS.

Par Éric Vincent et Agnès Lascève. Photos DR



NUITS-SAINT-GEORGES MÉO-CAMUZET 2014

Vignes de plus de 60 ans situées à la limite de Vosne-Romanée, petits raisins, cette cuvée est complétée par un apport des vignerons de Nuits-Saint-Georges. Malgré un été cahotique, ce millésime 2014 s'en sort intact. Pour l'heure, le nez, dominé par les fruits rouges (cerise, framboise), se pare de notes vanillées et la bouche, grasse à l'attaque, devient caressante et très prometteuse. De caractère souple, ce vin se révélera grand avec le temps. Laissez-le se bonifier précieusement dans votre cave.

55 €, bons cavistes



MOULIN-À-VENT ALBERT BICHOT 2014

Propriété de la maison Albert Bichot depuis 2014, le Domaine de Rochegrès, aux vignes de gamay bien exposées sud-est sur un sol de granit rose, propose ce moulin-à-vent – ténor du Beaujolais – élevé en cuves et fûts de chêne. Sur fond de minéralité affirmée, il est fidèle à son appellation : panier fleuri et fruité, notes de roses et de baies noires, il s'étire en bouche sur le fruit avec langueur et gourmandise. À associer à une terrine artisanale, une viande rouge ou un moelleux saint-félicien.

17 € env., cavistes



MAS DU NOTAIRE MON ACTE 2011

Petite Camargue : les vignes poussent au milieu des galets roulés qui protègent le jour de la brûlure du soleil et restituent la nuit la chaleur accumulée. Ajoutez un tout petit rendement, une sélection parcelle stricte et voilà un AOP Costières de Nîmes d'une belle densité, composé de 70 % de Syrah, 20 % de Grenache et 10 % de Mourvèdre. Il revendique des saveurs poivrées, des notes de fruits compotés et de pruneau soutenues par des tanins arrondis. Un vin puissant qui a su conserver son élégance.

25 € cavistes ou masdunotaire.com

Morgon Joseph Drouhin 2014

Né sur une vigne de 2,2 hectares au Château Gaillard, au nord de Villié-Morgon, ce gamay, pour partie éraflé "à la bourguignonne" et l'autre vinifiée en grappes, puis élevé en pièces de bois de 500 l, est un Hospices de Belleville revu par Joseph Drouhin. Il revendique, sous son pourpre violacé, une olfaction de fruits rouges très mûrs, d'épices et de réglisse. La bouche, tannique et charnue, s'avère équilibrée et fruitée. Il fera merveille sur un coq au vin ou un magret de canard. Conseil : le laisser vieillir cinq à sept ans en cave.

15,50 € env., cavistes



Domaine de Montine Émotion 2013

Issu de vieilles vignes et de raisins totalement égrappés, ce AOC grignan-les-adhémar est une cuvée classique élaborée à parts égales avec les deux cépages phares de la région, syrah et grenache. Il dévoile des arômes de baies rouges et noires et d'épices ainsi que des tanins fondus, une structure équilibrée, de la rondeur et de la finesse en fin de bouche à condition de le carafier. Idéal avec une viande rouge.

12 €, cavistes ou domaine-de-montine.com



Faugères L'impertinent 2014

La gamme L'impertinent est la lignée gourmande du Château des Estanilles, où c'est d'abord le respect des sols et du ré-enherbement qui préside à la bonne santé des vignes et des baies. Vinification et élevage tout aussi naturels, ce faugères 2014 se distingue par un nez tendre de fruits rouges épicés. Minéralité franche, tanins élégants, équilibre et fraîcheur en bouche, c'est un vin qui accompagnera aussi bien des tians de légumes que des grillades au barbecue.

10 € départ cave, 04 67 90 29 25
ou cavistes



C de Courteillac 2014

Même le bordeaux supérieur Domaine de Courteillac a concocté, à la demande de ses distributeurs, un second vin "facile à boire". D'où la naissance du C de Courteillac (90% merlot, 10% cabernet-sauvignon), signalétique moderne et prix serré, qui commence à connaître le succès, notamment à l'étranger. Bordelais sans blason, mais juvénile, souple, fruité et épicé, ce millésime 2014 peut se boire sans chichis en toutes circonstances, et son prix permet d'en avoir toujours quelques bouteilles à disposition...

7 €, cavistes ou 05 57 83 18 18

