



LA GRANDE DÉGUSTATION • LES ROUGES LÉGERS



**COMME UNE ENVIE
DE LÉGÈRETÉ**



Giscard d'Estaing aimait à rap-
 peler que « *la gauche n'a pas le
 monopole du cœur* », nous nous
 contenterons de souligner que
 vins blancs et rosés n'ont ni le
 monopole de la belle saison ni ceux du fruit,
 de la fraîcheur et de la souplesse. Aujourd'hui,
 les rouges légers, qui sont d'une certaine
 façon les héritiers du clairnet, ont le vent en
 poupe, alors que depuis le XVIII^e siècle les
 consommateurs ne juraient plus que par les
 vins tanniques, dont la forte structure était
 la garantie d'une longue et belle garde. Les
 rouges légers ne doivent pas être servis aussi
 frais que les rosés, mais pas non plus à tem-
 pérature ambiante comme les rouges clas-
 siques. Ils sont parfaits pour le printemps,
 quand il ne fait pas encore trop chaud et
 qu'on a envie de fraîcheur et de fruit cro-
 quant tout en gardant un peu de corps. On
 n'a plus besoin de la richesse des rouges
 d'hiver nécessaires pour tenir tête aux plats
 copieux des fêtes de fin d'année, mais on
 n'est pas contre un soupçon de matière et
 de complexité.

Spontanément, on aurait tendance à aller les
 chercher dans les terroirs un peu plus septen-
 trionaux, dans la Loire, en Alsace, ou dans les
 vignobles de montagne. Pourtant, si le soleil
 donne de la puissance au vin, cette légèreté
 n'est pas seulement une affaire de climat, mais
 davantage de mode de vinification. Elle réside
 surtout dans un travail pour limiter l'extrac-
 tion lors des macérations et mieux conserver
 le fruit. Vous trouverez donc dans cette large
 sélection des vins de tout l'Hexagone. Il faut
 noter qu'un rouge léger n'est pas nécessaire-
 ment un rouge léger en alcool, même si dans
 l'inconscient du consommateur il existe bien
 une connexion erronée entre la puissance al-
 coolique et le caractère tannique. Les études
 montrent en effet que plus le vin a des tanins
 marqués, plus le consommateur a le sentiment
 de boire un vin fort en alcool parce que la pré-
 sence du vin en bouche est plus évidente. Ainsi,
 indirectement, le « low alcohol » est aussi l'une
 des origines de cette nouvelle mode pour les
 vins à faible extraction. ●

YVES TESSON

NOS DÉGUSTATEURS



Sylvie Tonnaire
 Directrice de la rédaction



Mathieu Doumenge
 Rédacteur en chef
 et grand reporter



Lucie de Azcarate
 Journaliste



Jean-Michel Brouard
 Journaliste



Marie-Pierre Delpeuch
 Journaliste



Pauline Gonnet
 Journaliste



Frédérique Hermine
 Journaliste

MÉTHODOLOGIE

Pour opérer leur scrupuleuse sélection, nos dégus-
 tateurs ont profité des différentes présentations du
 millésime, ont arpenté les allées des salons et se sont
 déplacés chez de nombreux producteurs.

Pour nous contacter, écrivez-nous à
redaction@terredevins.com

BORDEAUX

BORDEAUX

Stéphane Derenoncourt & Christophe Québec Bdx Le Jus 2023

91/100

AB 11€

Imaginé par le consultant Stéphane Derenoncourt et le vigneron Christophe Québec, ce 50 % merlot et 50 % cabernet franc, issu de jolis terroirs, est une version résolument accessible et franche du bordeaux tel qu'il devrait être : frais, tonique, percutant, désaltérant. Des tanins qui ont du grip, mais qui apportent de la relance, du caractère.

► Avec des cœurs de canard.

Château Malescasse

90/100

Simone de Malescasse 2023

12€

Malescasse, Cru Bourgeois Exceptionnel, a ficelé un joli bordeaux de soif, 95 % merlot, 5 % petit verdot, 100 % cuve. La matière tapissante et fraîche, aux tanins roulants, se presse en bouche, désaltérante et énergique. C'est de la belle ouvrage, en équilibre entre le classicisme bordelais et la buvabilité décomplexée.

► Gratin de blettes au jambon de pays.

Château Mazeris Bellevue

91/100

Mazz & co 2022

AB 15€

Un 100 % merlot en macération semi-carbonique, produit par la famille Collart Duthilleul, dans le Fronsadais. Nez fruité à souhait, sexy, bouche très crémeuse, tapissante, une explosion de fruit en bouche. Un merlot généreux mais qui ne déborde pas et appelle le verre suivant sans vergogne.

► Avec un burger maison.

Château Saint-Ferdinand

89/100

« Thank You Charles » 2024

AB 16€

Voici la cuvée de la vigneronne Noémie Tanneau, qui a séduit le roi Charles III lors de son passage à Bordeaux. Un « claret » mais pas que pour les Anglais, 100 % merlot avec une partie de grappes entières, couleur grenadine, aromatique espiègle et acidulée, à la finale « pimpée » par de jolis amers d'agrumes.

► Tajine poulet, olives et citron confit.

Terre de Vignerons

90/100

La Mauvaise Réputation Petit Verdot 2020

7€

Ne vous arrêtez pas au millésime, vous serez surpris par ce jus fin et frais aux saveurs de violette et de petits fruits noirs. Les vignerons ont su le garder jusqu'à sa parfaite présentation. 100 % petit verdot pour 100 % de satisfaction par son équilibre, sa netteté, sa fluidité, son caractère franc, désaltérant à souhait.

► Spaghettis bolognaise, chipolatas au grill, tacos de bœuf.

BORDEAUX CLAIRET

Château de Cérons

91/100

La Quille 2024

12,70€

Caroline et Xavier Perromat ne font pas seulement des merveilles en liquoreux dans leur château de Cérons. Ils ont lancé il y a quelques années une gamme de vins de plaisir, « La Quille », dont voici la nouvelle itération, en claret. Couleur de cerise espiègle, fruité bondissant, ressort acidulé qui fait saliver et relance la mèche, le tout à 11,5% d'alcool. On en redemande !

► Tarte épinards, ricotta et pancetta.

SAINTE-FOY-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Hostens-Picant

91/100

La Vie en rouge 2023

AB 12,50€

100 % cabernet franc. Un nez percutant, sur une typicité assumée du cépage, entre fruit pulpeux et végétal noble. La ronce affleure sous la mûre sauvage. Une jolie fraîcheur qui se retrouve en bouche, c'est un rouge de plaisir dont les tanins intégrés apportent du répondant, de la longueur. Savoureux !

► Avec des boulettes d'agneau.

VIN DE FRANCE

Domaine des 4 Vents

90/100

Hegoa 2023

AB 14€

100 % merlot « en infusion », 6 mois en amphore. Bâton de réglisse, coulis de cerise, marasquin, écorce d'orange. En bouche, un fruité tonique, un profil zesté et sanguin, très digeste. La finale se montre légèrement déliée mais c'est réellement un rouge de plaisir et qui se prête à différents moments de consommation.

► Avec une andouillette AAAAA.



Château de Malleret

92/100

Red de Malleret 2024

8,80€

Bouteille transparente, jolie couleur rubis clair. Le château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel en Haut-Médoc, signe ici son premier millésime sur cette cuvée. Un mariage 50% merlot, 50% cabernet sauvignon, issu d'une saignée précoce assemblée avec une touche de rouge classique. Nez précis et pimpant, touche de violette, éclat de burlat, framboise, c'est un vin très avenant et joyeux. La bouche est croquante, bien affûtée, on trouve de la justesse dès l'attaque, du dynamisme, du tonus, un profil zesté, des amers d'orange sanguine en finale. Un vrai bon rouge de soif bien calibré et pensé !

► Poulet tikka massala.



Domaine Baudon

91/100

Red is hot 2023

AB 16 €

Le Domaine Baudon, situé à Montagne, produit en négoce ce 100 % merlot sans soufre. Un authentique « vin de copains » au jus explosif de cerise et de mûre, pimpant, doté d'une belle mâche, parfait pour les premiers barbecues. Marine et Clément, le couple de vignerons, sont sur l'étiquette : des talents à suivre !

► Brochettes à la braise.

Château Castéra Cap Castéra

91/100

AB 13 €

Anthoinette Petit Verdot 2023

Ce 100 % petit verdot joue avec les limites de la rusticité du cépage, trop souvent cantonné au rôle de « sparring partner » des variétés stars de Bordeaux. De l'accroche, une palette aromatique qui convoque la prune, le grain de poivre écrasé. C'est du style bordelais 2.0, jouant sur des facettes salivantes, et une buvabilité à toute épreuve.

► Une bavette aux échalotes.

Château Pudris

90/100

Petite Série 2023

AB 12 €

Un 100 % cabernet franc vinifié en semi-carbo et en cuve ovoïde, pulpeux, floral, finement sanguin, doté d'une jolie mâche séveuse : la bouche ciselée, construite sur un fruit affûté, mûr à point, ajusté, se révèle verticale, bien équilibrée entre la jutosité et des tanins qui ont juste ce qu'il faut de grip.

► Porc au basilic thaï.



Château Puygueraud Rouge vif 2024

91/100

10 €



Château Puygueraud, propriété historique de la famille Thienpont en Francs-Côtes-de-Bordeaux, crée la surprise avec cette cuvée ultra-désaltérante. 66 % merlot, 22 % cabernet franc et 12 % sauvignon. Pour partie en fermentation carbonique, pour partie en infusion, avec une touche de blanc. Un nez finement acidulé, très panier de fruits frais, droit et saillant. Il déploie une énergie poivrée dès l'attaque, une danse ciselée entre tanins crissants et acidité traçante. Le jus fuse en bouche, droit, digeste, finement acidulé, salivant en finale.

► Avec un pâté croûte.

LOIRE

BOURGUEIL



Château Minière Rouge de Minière **91/100**
 AB 13 €

L'entrée de gamme du château Minière parvient à conjuguer gourmandise et subtilité. De ce cabernet-franc paré d'une robe profonde, aux reflets violes qui s'estomperont bientôt, montent des senteurs de violette dissipés par la chaleur de la crème de cassis et les arômes pâtisseries du crumble aux fraises. L'attaque veloutée enrobe le palais sur des arômes de fraises à la chantilly avant de laisser place à une finale plus nerveuse, légèrement mentholée qui signe l'équilibre de ce vin. C'est un bel exemple de cabernet franc mûr à point !

► **Steak tartare.**

CHATEAUMEILLANT

Domaine Nairaud-Suberville Les Valettes 2022 **89/100**
 8,90 €

2022 est un millésime généreux sur lequel le domaine s'appuie, avec 2023, pour combler l'absence de 2024 pour cause de gel. À l'apogée, ce gamay fleure la cerise à l'eau-de-vie. Le velouté des tanins amplifie cette douceur fruitée qui se prolonge, en finale, sur des accents légèrement réglissés.

► **Filet mignon de veau.**

CHINON



Domaine Olga Raffault La Fraich' 2023 **90/100**
 AB 9,50 €

Avec un joli nom sous forme de promesse, cette cuvée sort des sentiers traditionnels sans déchoir de l'AOC Chinon. Pour conserver la générosité et la fraîcheur du fruit qui plaisent tant aux palais novices, le cabernet franc est vinifié à basse température et termine sa fermentation sous gaz carbonique. Une robe grenat intense habille un vin au parfum de coulis de fruits rouges avec une pointe de crème de cassis. Sur les papilles, les tanins souples libèrent des fragrances de soupe de fraises, légèrement mentholée en finale. La fraîcheur est bien au rendez-vous !

► **Burger de bœuf au cantal.**

SAINT-POURÇAIN

Union des Vignerons de Saint-Pourçain Réserve spéciale 2022 **89/100**
 AB 6,90 €

Sur la capsule, les deux clochers de Saint-Pourçain annoncent cette alliance duale du gamay et du pinot noir. Pour ce 2022, à l'élevage prolongé, la couleur s'auréole d'orangé et les arômes persistent sur la confiture de fraises à la cannelle. Ample et velouté, la générosité de la fraise enrobe les papilles.

► **Bavette aux échalotes.**

SAUMUR CHAMPIGNY

Clos Cristal Les Épistolaires 2020 **94/100**
 AB 28 €

Au Clos Cristal, bien connu pour ses ceps qui passent à travers le mur d'enceinte, des vignes de cabernet franc en bas de pente sur un sol d'argile et de tuffeau composent cette cuvée à l'équilibre magistral, à la palette florale et aux arômes de violette. 12,5°, jutosité gourmande, dynamique de dégustation, c'est un régal.

► **Gratin de blettes à la moelle et au parmesan.**

IGP VAL-DE-LOIRE

Domaine de Bablut Topette à lundi 2023 **88/100**
 BIODYNAMIE 8,20 €

La quille translucide renferme dix petits degrés et demi et des arômes primaires préservés par la macération carbonique de ce grolleau, paré pour la consommation quotidienne. Hormis les sulfites ajoutés, tout y est : le nez lait-fraise, l'attaque gouleyante du jus fruité et la finale acidulée.

► **Planche de charcuteries.**

Baudry & Dutour Pineau d'Aunis 2023 **90/100**
 10,50 €

Dans la version de Baudry & Dutour, le gouleyant pineau d'aunis mérite d'être partagé. Très légèrement teinté, ce « chenin noir » se livre dans une version fruitée avec un nez de coulis de framboise et de poivre de Sichuan. Souple et légère, la bouche est relevée par des fragrances de cerise à l'eau-de-vie et d'épices.

► **Filet de lieu sauce au poivre.**

VIN DE FRANCE

Vignobles Edonis Sans complexe **87/100**
 7,50 €

Suivez la recommandation qui figure sur l'étiquette, ce vin rouge passe au frigo ! Il s'apprécie à 8-10°C, avec sa teinte de sirop grenadine, son nez sur le fruit rouge acidulé, sa bouche aux tanins évanescents et sa finale fraîche sur la framboise. Il fallait oser, les Vignobles Edonis l'ont bien fait.

► **Salade auvergnate.**

BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

Vincent Royet

89/100

Phœnix 2022

27 €

Sur une appellation Côtes-du-Couchois à la notoriété en devenir, Vincent Royet donne naissance à des vins de très belle facture. Ce Phœnix, issu de jeunes vignes, n'en est pas moins déjà éclatant avec un nez séduisant de cerise fraîche, quelques élans floraux et une matière structurée mais très digeste.

► Du fromage (morbier ou saint-nectaire).

BOURGOGNE-HAUTES CÔTES-DE-NUITS

Domaine Hoffmann-Jayer 2021

89/100

24 €

Derrière une jolie robe translucide, on découvre un nez d'une belle intensité, articulée autour de fruits rouges et noirs mêlés, ponctuée d'un élan floral fugace. Issu de vignes de pinot noir de 50 ans, ce vin présente une matière énergétique et suspendue en milieu de bouche. Longue persistance fruitée.

► Des paupiettes de veau aux champignons.



Domaine Les Astrelles 2022

90/100

AB 22 €



Ce domaine créé récemment (2019) affiche la volonté de produire des cuvées reflétant les climats qui les ont vues naître. D'où pas moins de 39 cuvées parcelles guidées par un même souci de délicatesse. Ce vin n'y fait pas exception. Discret de prime abord, il se complexifie à l'aération et livre des notes séduisantes de fruits rouges (cerise, fraise fraîche) puis évolue vers un registre finement épicé. Très digeste, le vin n'en présente pas moins des tanins veloutés conférant une jolie mâche. Belle acidité en filigrane qui conserve de la fraîcheur à ce vin juteux et bien défini.

► Un pot-au-feu.

BEAUJOLAIS

BROUILLY

Georges Dubœuf

93/100

Pisse Vieille 2022

15,95 €

Situé à 250 mètres d'altitude et exposé plein sud, ce lieu-dit de Brouilly s'exprime sur une framboise juteuse, relevée par une pointe d'épices, une note minérale et fumée ainsi qu'une brassée de fleurs roses. Tension et fraîcheur portent des tanins sur la finale qui donne juste le relief qu'il fallait.

► Filet mignon de porc en cocotte et épinards frais.

CHIROUBLES

Steeve Charvet

94/100

2023

12 €

Cru le plus pentu du Beaujolais, Chiroubles mélange caractère et fraîcheur. Celui de Steeve, issu de sols de granits roses et de sables, se fait juteux et avec de la mâche, salivant et tout en souplesse, aux notes de cerise et groseille gourmandes. Belle longueur sur des tanins joliment fins.

► Sauté de veau et petits légumes de printemps.

CÔTE-DE-BROUILLY



Château de Poncié Le Pavé 2021

95/100

18 €



Le château de Poncié livre ici une belle expression de Côte-de-Brouilly avec ce parcellaire, exposé à mi-coteaux sur ce sol typique de pierres bleues, et issu de vignes de 92 ans, converties en bio en 2021. Vinifiée en grappes entières, selon la méthode traditionnelle beaujolaise de la semi-carbonique, à froid et en levures indigènes, associée à un travail du sol précis et engageant, cette cuvée exprime une version délicate et fine de ce cru, où l'on retrouve fruits noirs, fleurs et violette, sur une texture précise et élégante et des tanins sur la finesse.

► Lotte sautée au safran.

MÂCON-SERRIÈRES

Château de la Greffière 2023

88/100

11,60 €

Dans cette appellation régionale de seulement 24 hectares aux portes du Beaujolais, il n'est pas surprenant de retrouver un 100 % gamay. Celui-ci s'avère d'une grande souplesse, avec un jus très infusé et friand, ode aux fruits rouges. Un compagnon parfait pour accompagner l'apéritif.

► Une planche de charcuteries.

RÉGNIE

Château de la Terrière Domaine Loron

93/100

17 €

La Tour Bourdon 2022

Pour un beaujolais, ce rouge pourrait diviser et certains le diraient costaud. C'est parce que tout est relatif : la trame tendue tient une bouche charnue sur la cerise juteuse, autour de laquelle s'enroulent des notes épicées et une structure tannique fine mais présente, lui donnant relief et caractère.

► Poêlée fèves petits pois au beurre et échalote.

RHÔNE

IGP COLLINES RHODANIENNES

Famille De Boel-France

94/100

Les Voraces 2023

AB 23 €

Arnaud de Boel et Nelly France se sont installés dans les collines au-dessus de Tournon pour créer un petit négoce rhodanien. Cette cuvée issue notamment des quelques vignes plantées autour de leur maison est un hommage aux canuts de Lyon. Une syrah épicée et équilibrée, sur une trame souple et florale.

► Des œufs en meurette.

Domaine Monier Péréal

95/100

Syrah-Viognier 2024

BIODYNAMIE 16 €

Les Péréal et les Monier sont toujours en quête d'essais et de nouvelles pratiques. Voici un assemblage inédit à 80 % syrah et 20 % viognier, pour donner du peps à cette cuvée vinifiée en cuve et levures indigènes. Un bouquet de fruits rouges, d'épices et de ronces, sur une trame graphite, profond et racé.

► Côte de bœuf et pommes sautées.

CROZES-HERMITAGE

Matthieu Barret

94/100

Et la bannière 2023

AB 22 €

Une joyeuse gourmandise de petits fruits rouges craquants et croquants. L'attaque acidulée du jus aiguise la bouche sans agressivité. Loin d'être évanescent, ce 100 % cinsault, récolté sur le secteur sud des Costières, s'autorise une belle longueur et une petite chaleur finale. On en redemande.

► Un jambon persillé.

VIN DE FRANCE



**Maison Damiano
 Red-Ish! 2024**

96/100

AB 11 €

Romain Damiano, jeune œnologue qui fut dernièrement directeur du château d'Aigueville, à Uchaux, a créé sa maison de négoce. Il a composé avec enthousiasme une sélection de côtes-du-rhône, avec également deux crus méridionaux et un septentrional, ainsi que ce VDF dénommé Red-Ish, « presque rouge ». Léger par sa couleur et son degré (13°), c'est une petite bombe de plaisir. Cinsault et caladoc vibrent de baies rouges, entre framboise et cerise, soutenus d'un petit trait amylique. Ses tanins sont si tendres qu'ils en deviennent aériens. La finale subtilement poivrée souligne la gourmandise.

► Une bouillabaisse.

Château Beaubois

95/100

Cinso Bistro 2024

BIODYNAMIE 9 €

Suivez la recommandation qui figure sur l'étiquette, ce vin rouge passe au frigo ! Il s'apprécie à 8-10°C, avec sa teinte de sirop grenadine, son nez sur le fruit rouge acidulé, sa bouche aux tanins évanescents et sa finale fraîche sur la framboise. Il fallait oser, les Vignobles Edonis l'ont bien fait.

► Lapin rôti aux échalotes.

Domaine Purviti

95/100

Assis sur l'herbe 2023

BIODYNAMIE 12 €

C'est une option de dégustation qui sied à ce vin, qui n'a pour prétention que le plaisir pur. Du fruit, encore du fruit, un peu de romarin et de Zan pour identifier les marqueurs méridionaux du grenache et de la syrah. La finale salivante donne le signal de se resservir. Ingrid Nueil nous assoit.

► Toasts à la tapenade.

Domaine Pierre Teissonnière

95/100

Petit Teisso 2023

AB 9,50 €

Romain, petit-fils de Pierre, a concocté avec des grenaches issus de vieilles vignes de 50 ans, passés par une macération courte à températures assez basses, ce concentré de plaisir. Bien ouvert, il respire la framboise et la garrigue. Soyeux, dans sa belle structure, il titille la langue en finale.

► Rigatoni all'amatriciana.



Domaine des Pothiers

95/100

Immortels 2024

BIODYNAMIE 12,50 €

Romain, la dernière génération des Paire, a modernisé le domaine depuis vingt ans, l'a converti en bio et biodynamie (Biodyvin) mais surtout fait connaître la petite appellation méconnue des Côtes-Roannaises, au sud de la Loire, sur les contreforts du massif central. Sa dernière cuvée hors appellation est bien sûr en gamay Saint-Romain, cépage local rouge dont il se plaît à varier le terroir et la vinification, ici en partie en grappes entières, macération courte et cuve béton. Juteux et gouleyant sur des arômes de fraise mûre et petite cerise. Une vraie friandise.

► Un pâté de pommes de terre.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP COLLINES-DE-LA-MOURE

Clos des Nines

94/100

Cinso Loco 2023

14 €

L'enthousiasme d'Isabelle Mangeart se retrouve dans cette cuvée pimpante où l'expression du floral cinsault est d'une grande pureté. La texture est aérienne, le bouquet explosif sur les petits fruits tendres, la framboise, le cassis et le sureau, et vous serez surpris par sa longueur en bouche. Une incroyable sapidité et un caractère réjouissant.

► Tendrons de veau au grill.

IGP COTEAUX-D'ENSÉRUNE

Ensedune

90/100

Petit Verdot 2022

8,40 €

Voici la preuve qu'on peut avoir beaucoup de caractère mais aussi un équilibre frais. Ce cépage tardif sait garder du peps et le démontre avec son attaque croquante, ses saveurs entre baies de genièvre et iris, sa texture enrobante et sa finale de réglisse bâton. Il supporte facilement d'être rafraîchi.

► Lapin au vin rouge.

IGP CÔTES-CATALANES



Domaine Vaquer

95/100

L'Expression 2023

AB 13,50 €

Ce carignan sur argile s'exprime différemment et c'est ce qui lui vaut son nom. Sur ce terroir des Aspres, la richesse en argile tempère les ardeurs solaires et ces vieilles vignes ont tout le temps d'amener les baies à maturité, un cycle long qui dessine des tanins fins, une structure étirée, salivante, une palette évoquant un cassis juteux et acidulé, des notes balsamiques et une finale presque racine. Les origines bourguignonnes de Frédérique Vaquer, son expertise à la vigne comme à la cave, accompagnent ces raisins vers une expression identitaire et pure de carignan catalan.

► Spaghetti cacio e pepe.



VIN DE FRANCE

La Jasse Castel

94/100

Zinnia 2024

AB 12 €

Vendanges de nuit, juste avant le pic de maturité, trois jours de macération pour que le trio syrah, cinsault, grenache compose cette version franche mais délicate. La robe légère, le bouquet floral puis sapide dès l'attaque, n'attendent que l'été. Élégant jusque dans son étiquette.

► Tian de légumes à l'origan.

IGP PAYS-D'HÉRAULT



Domaine de Roquemale

95/100

Méli-mélo 2023

AB 9,50 €



Il faut saluer le travail de Valérie Tabariech et de son époux, en particulier sur les cépages dits anciens. D'abord un incroyable alicante – pour rappel un des rares cépages au monde à jus rouge –, qui défie ici sa réputation de simple teinturier pour offrir une gorgée gourmande de petits fruits roses et noirs. C'est très bon, le plaisir de la découverte en plus. Une fois n'est pas coutume, comment passer sous silence Comme Avant, un duo aramon-carignan en Vin de France, au palais revigorant, juteux en diable, que l'on peut apprécier déjà sur le millésime 2024. C'est donc félicitations et tableau d'honneur !

► Pigeon cocotte et ail en chemise.

IGP PAYS-D'OC

Anne de Joyeuse

92/100

Le Mignon 2024

8,90 €

Pinot noir à 80 %, très à l'aise sur les terroirs frais de Limoux, et 20 % de gewurztraminer pour un duo sexy aux senteurs florales et au croquant assumé. Saveurs de noyau et de prune noire, tanins étirés, étiquette conçue par l'artiste canadienne Catherine Potvin : il est fait pour danser tout l'été !

► Salade thaï au bœuf mariné.

Vignobles Gérard Bertrand

92/100

Rouge clair 2024

AB 10,90 €

Avec sa capsule à vis habillée d'une marinière rouge et blanche, puis sa robe lumineuse et limpide, il met le cap sur l'été. Pur grenache, il apporte en bouche sa rondeur, ses saveurs tendre de noyau de cerise, figue blanche, groseille et une finale de menthe sauvage. À peine plus de 12° pour ce profil alerte et sudiste.

► Seiches à la plancha.

IGP PONT-DU-GARD

Domaine de Poulvarel

93/100

Rouge 2023

AB 7,50 €

Il a tout ce qu'il faut. Un très bel équilibre, une bonne petite structure, une pincée de salinité, un profil à la fois rocailleux et élancé. Elisabeth Gas compose par petites touches de syrah, grenache, marselan, cabernet sauvignon et merlot une palette suave de fraise des bois bien mûre et de petits fruits noirs.

► Aubergines à la parmigiane.

SUD-OUEST

BUZET

Nous Les Vignerons de Buzet Nuage 2024 92/100

5,80 €

La gamme, qui comprenait déjà un blanc et un rosé, s'est étoffée avec un rouge 100 % merlot. Un vin à tout petits degrés (10,5°), léger... comme son nom l'indique. Croquant sur des petits fruits rouges et une rondeur en douceur. Il a l'avantage de pouvoir se boire de l'apéritif au dessert.

► Une terrine forestière.

CAHORS



Fabien Jouvès Haute Côt(e) de Fruit 2023 92/100

AB 11,50 €



Fabien Jouvès, talentueux vigneron du Mas del Perrié, est l'un des meilleurs ambassadeurs du renouveau des vins de Cahors. Il aime jouer sur les mots pour ses noms de cuvées, ici avec le cépage malbec (appelé « cô(t) » en vallée de la Loire) qui règne ici en maître. Fabien, qui travaille en biodynamie, a sélectionné des parcelles de 25 ans plantées en altitude (à 350 mètres), vendangées à la main, pour ce vin vinifié et élevé en cuve béton avec quasiment pas de soufre ajouté. Ni collé ni filtré, juteux et vibrant sur des fruits rouges et noirs, cerise et airelle portées par un bel acidulé rafraîchissant.

► Des cotelettes d'agneau aux herbes.

Château Ponzac Maintenant ou jamais 2023 94/100

AB 8,50 €

Une étiquette façon BD pour ce vin de copains 100 % malbec issu d'un terroir calcaire à plus de 300 mètres d'altitude. Poivré et velouté, rond et floral sur des arômes de cerise et une note de violette. Ce vin signé Mathieu Molinié sautille sur les papilles. Une nouvelle génération de cahors.

► Une tourte au poulet et champignons.

FRONTON

Château de Coutinel Le Temps des fleurs 2024 93/100

AB 10,80 €

Anne Arbeau, qui travaille avec son frère Géraud, nous offre, derrière cette jolie étiquette fleurie, un cabernet sauvignon-négrette avec un peu de syrah, très aromatique et juteux, plongeant dans un panier de pivoines, violettes et baies sauvages saupoudrées d'épices et d'une note de réglisse.

► Un rôti de porc aux rattes du Touquet.

ALSACE

ALSACE PINOT NOIR

Famille Hauller Les Prémices 2023 91/100

AB 11 €

Pas une ombre ne fait obstacle à la lumière dans ce vin aux reflets rubis. Si sa teinte est légère, ses arômes sont bien affirmés, sur la douceur acidulée de la fraise gariguette. En bouche, la structure souple des tanins soutient des fragrances de groseille ainsi qu'une finale légèrement torréfiée.

► Veau Marengo.

Cave de Ribeauvillé Collection 2023 90/100

11,30 €

Des vendanges à la main et une macération d'une semaine permettent de conserver tout le fruit de ce pinot noir. Avec un grenat brillant, des fragrances de cerise à l'eau-de-vie et une structure fine qui dépose sur les papilles un soupçon d'amertume pour prolonger la finale, le pari est réussi.

► Terrine de lapin.



Cave de Turckheim Tradition 2023 92/100

8,15 €



La cave de Turckheim, qui veille jalousement sur la qualité des grands crus de ses adhérents en imposant des conditions de production sévères, ne néglige pas sa gamme Tradition. Preuve en est avec ce pinot noir 2023 qui commence tout juste à virer vers le grenat sans pour autant perdre sa vivacité. Les arômes de fraise des bois et de coulis de fruits rouges en attestent. L'attaque souple et veloutée rend ce vin sapide avec des fragrances de soupe de fruits, myrtille et fraise, et une finale d'eucalyptus vivifiante qui appelle une nouvelle gorgée. La fraîcheur trouve aussi son niveau d'exigence.

► Curry de poisson.

Cave du Vieil Armand Origine 2023 90/100

7,50 €

Ce pinot noir très peu teinté renoue avec une tradition alsacienne de légèreté qui tombe pourtant en désuétude avec le réchauffement climatique. Ce profil classique se décèle sur des notes acidulées de fraise Tagada qui se prolongent avec une attaque fraîche et une finale sapide sur l'agastache.

► Aiguillettes de poulet, panure parmesan.