

LES PÉPITES DE LA RÉDACTION



PAR SYLVIE TONNAIRE
Rédacteur en chef de « Terre de vins »

Janvier, c'est le mois des salons à Montpellier : l'incontournable Millésime Bio fêtait ses 20 ans avec presque 700 exposants, 4 800 visiteurs professionnels et une volée de manifestations satellites, promesses de découvertes. C'est aussi le mois des concours, dont le rodé Challenge Millésime Bio et le tout premier Grenaches du monde, organisé à Perpignan (7 pays participants, 80 dégustateurs). Cette sélection est issue de ces différents événements



DOMAINE PAUL BARRE
LEELOO 2011
VIN DE FRANCE 8 €

Pioché au salon Biotop, ce vin-là, catégorie vin de copains, est une belle découverte. Sur un vignoble cultivé depuis plus de dix ans selon les principes de la biodynamie, à Fonsac, la famille Barre plaide qu'une bonne bouteille c'est une bouteille vide. « *Ce cabernet-là était très bon, mais on ne pouvait pas taper dedans, il fallait que ça reste léger.* » Un commentaire à moduler, car avec une moitié de joli merlot, « *ça goûte bon* », dicit l'aréopage de dégustateurs. Oui, ça fleure bon le cassis, l'iris, et en bouche la texture fluide et fraîche appelle au revenir. Surtout, il laisse une sensation de vin équilibré, fruité, sain et nerveux, souvenir d'un raisin croquant.

À table : Nous ne sommes pas dans la catégorie des grands vins à vénérer en cave, il y a ça aussi au domaine, mais cette cuvée-là se partage sans façon autour de belles charcuteries.

Où l'acheter : au domaine, 33126 Fonsac
05 57 51 31 11, www.vignoblespaulbarre.com



DOMAINE D'ESTOUBLON
VIN DE PAYS DES ALPILLES 2009
25 €

Il a décroché une médaille d'or avec mention spéciale au Challenge Millésime Bio. Une première pour cette cuvée dont c'est quand même le dixième millésime. Roussanne, marsanne et grenache blanc, vendangés à juste maturité au petit jour, sont pressés et transférés pour deux tiers en barriques d'un et deux vins, le solde en amphores de béton ovoïdes. Un élevage d'une dizaine de mois sur lies, puis une année en bouteilles avant commercialisation. Quand Rémy Reboul parle de son vin, on sent toute la vigilance qu'il déploie. Ce passionné de meursault dit aimer « *les vins confortables, soyeux, avec de grandes longueurs* ». À la dégustation, ce vin fait l'unanimité : gras, opulent, il déroule des arômes de brioche, de poire, de fleurs séchées, avec une allonge finement épicée.

À table : Sa tension invite à accompagner ce vin expressif et sapide d'un plat riche et raffiné : saint-jacques au beurre clarifié, poularde en demi-deuil. La grande classe.

Où l'acheter : Au domaine, 13990 Fontvieille
04 90 54 87 34



AMPELIDAE
LE S 2007
17 €

C'est d'abord le vin d'une réussite. Frédéric Brochet, à partir du demi-hectare familial au cœur du Poitou, a bâti un domaine exploitant aujourd'hui plus de 50 hectares, en propre et en fermage, produisant des vins contemporains et ambitieux. Ce sauvignon-là est carrément gonflé : vinifié en barrique d'un, deux et trois vins, il est construit pour la garde et la gastronomie. De fait, le 2007 offre un bouquet riche, brioché, légèrement silex, s'épanouissant autour des agrumes bien mûrs avec une pointe truffe blanche en finale. Matière dense et généreuse, seule la sensation tonique fait le lien avec la typicité cépage commune. Il est conçu pour être grand et différent, jusque dans sa présentation, puisqu'il existe aussi avec capsule à vis, ce qui ravit la gent féminine.

À table : Évidemment les poissons de rivière, cuisinés crévés ou légèrement truffés, sont faits pour lui.

Où l'acheter : Réseau de cavistes sur
www.ampelidae.com ou au domaine,
86380 Marigny-Brizay, 05 49 88 18 18