



## FAV de Printemps : sélection vin-malin.fr

Ecrit par : Yohan Castaing • Publié le : 9 mars 2021

Cette année n'est pas coutume, les **Foires aux Vins de printemps** connaissent un engouement moindre que leurs pendants automnaux. Très peu d'enseignes réalisent ces FAV comme le prouve le calendrier publié ci-dessous même si ce dernier n'est pas exhaustif :

Auchan : Du 9 mars au 23 mars 2021  
Cora : du 23 mars au 4 avril 2021  
La Grande Cave : du 20 mars au 16 avril 2021  
Le Petit Ballon : du 24 mars au 13 avril 2021  
Lidl : à partir du 3 mars 2021  
Netto : du 18 mai au 30 mai 2021  
Nicolas : du 3 mars au 30 mars 2021  
Plus de bulles : du 16 mars au 30 mars 2021  
vin-malin.fr : du 2 mars au 23 mars 2021  
Vins & Millésimes : du 1er mars au 15 mars 2021

Il faut dire que le secteur connaît un désamour particulier de la part de nombreux consommateurs. Les FAV d'automne ont été très mitigées. La faiblesse de certains catalogues et les confinements successifs n'ont pas encouragé les consommateurs à se déplacer les incitant à découvrir les offres, souvent très importantes, des sites Internet spécialisés.

Pour sa FAV de printemps, **vin-malin**, un spécialiste de la vente par Internet accolé à un négociant renommé en Bourgogne (Caveau de la Tour), a souhaité mettre en avant les vins issus de culture biologique ou biodynamique. Quelque 150 vins ont été sélectionnés dont voici quelques coups de coeur. Tous ne sont pas labellisés en culture biologique ou biodynamique, mais les techniques viticoles s'approchent des meilleures pratiques en la matière.

### **Les Héritiers du Comte Lafon – Viré-Clessé – 2016**

*On connaît le Domaine des Comtes Lafon à Meursault. Ici, ce sont des vignes travaillées avec la même attention, mais sur le Mâconnais, terre propice à ravir l'amateur curieux.*

Des notes de fruits blancs encore jeunes avec une trame aromatique épicée plus mature pour un bouquet somptueux et alerte. Tendru, frais, énergique avec une texture ciselée et une densité moyenne. Un très beau vin plaisir. **90/100**

### **Domaine Ostertag – Alsace – Pinot noir Fronholz – 2017**

*Vignes plantées en 1969 sur une superficie de 30 ares. Macération de 12 jours et 25 % de grappes entières.*

Très beau bouquet, à la fois fin et délicat, très floral avec une trame légèrement fruits noirs. Beaucoup de finesse aromatique. En bouche, c'est juteux à souhait, frais, gourmand, salivant et frais. Aérien en finale. Un très beau pinot noir ! – **91/100**

## **Marcel Lapierre – Cuvée MMXVIII – Morgon – 2018**

*Produite uniquement dans les grands millésimes, cette cuvée, issue de vignes centenaires, est l'essence de ce domaine devenu icône. Pas de filtration et un léger sulfitage lors de la mise en bouteille.*

Très floral avec une pointe graphite et poivre, le bouquet est dense, complexe, très bien exécuté. La bouche est généreuse, les tanins structurants sans être massifs et la texture délicatement charnue. Un vin qu'il convient d'attendre. C'est un bébé. – **93/100**

## **David Lefort – Bourgogne – 2016**

*Installé depuis 2010 en côte Chalonnaise, David Lefort entre très vite dans une démarche biodynamique. Ses vins sont tendus, précis et abordables.*

Magnifique nez vif et énergique, presque iodé avec des notes florales et légèrement agrumes. Le toucher de bouche est traçant, la texture nette avec une belle acidité. Du pur plaisir à prix tendre. – **88/100**

## **Clos Canarelli – Corse Figari blanc – 2019**

*Situé à Tarrabucetta, à côté de Figari, le domaine Canarelli est devenu en quelques années l'une des références exigeantes de la Corse Sud.*

Ce 100 % vermentinu, cuvée emblématique du domaine, impressionne par son appétence, son côté séducteur et gourmand avec des notes de fleurs de printemps, d'agrumes et d'épices/miel. En bouche, la sapidité et la texture charnue rivalisent avec de beaux amers et une salinité aérienne en finale. Remarquable. Attention, rendements très faibles à cause de la sécheresse. – **93/100**

## Champagne Vouette & Sorbée – Fidèle – Brut Nature

*Récolte 2017 – Dégorgement : 30 octobre 2019.*

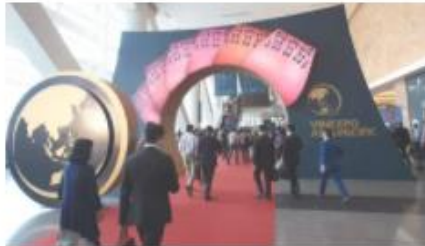
Cette cuvée, 100 % pinot noir, est issue d'une parcelle située sur un sol calcaire du kimméridgien ressemblant fortement aux sols de Chablis. Frais et puissant au nez, le bouquet offre des notes de fruits blancs, d'épices et de fleurs. Très menthol à l'aération. En bouche, la vigueur d'un zéro dosage est compensée par un élevage élégant, une texture vineuse et pleine. Très bel équilibre d'ensemble. **93/100**

### ARTICLES SIMILAIRES



On ne trinquera pas à ProWein 2021, le salon est reporté

3 décembre 2020  
Dans "Actualités"



Vinexpo reporte son salon à Hong Kong et revoit son offre commerciale

29 avril 2020  
Dans "Actualités"



En route pour 2021...

4 janvier 2021  
Dans "Actualités"