



## LAVINIA

DU 6 SEPTEMBRE  
AU 3 OCTOBRE

### Clos Siguier, cahors, 2016, rouge

Il ne faut pas s'arrêter à l'étiquette, qui manque de modernité, car la personnalité de ce vin est envoûtante. Autour de tanins bien calibrés, fermes sans être asséchants, des arômes mentholés, d'orties et d'épices s'enroulent dans une bouche fraîche et juteuse. Un régal. 7,90 €

### Guillaume de Clusel, coteaux-du-lyonnais, « P'tits Bouchons », 2019, rouge

Son nom est un clin d'œil aux bouchons lyonnais, où il aurait tout à fait sa place. Avec une robe claire, un pimpant nez de cerise et de poivre, il coule en bouche, gouléant par excellence. A boire avec des charcuteries et sans penser à rien. 12,50 €

### Vignoble Deleu, vin de France, « Virgule », 2019, blanc

Issu de Condrieu, ce 100 % roussane est charnu au nez mais très vif en bouche. On a particulièrement aimé ses arômes d'amande fraîche et de fruits jaunes cueillis de l'arbre. Loin

des roussanes variétales qui lassent au bout d'un verre, celle-ci est, au contraire, franchement vivifiante. 16 €

### Domaine Boris Champy, hautes-côtes-de-beaune, « Elévation 382 », 2019, blanc

Ancien directeur technique de la maison Louis Latour, Boris Champy cultive désormais 12 hectares, notamment en hautes-côtes-de-beaune. Cette cuvée provient d'une petite parcelle nommée « Montagne de Cras ». Florale (avec des arômes de tilleul et de fleurs blanches), raffinée, saline en finale, elle est absolument divine. Et en plus, elle est certifiée bio et biodynamie. 19,90 €

## IDEAL WINE

DU 7 AU 30 SEPTEMBRE

### Domaine Bott-Geyl, alsace- riesling, « Les Eléments », 2018, blanc

Ce vin bio sans concession exprime une intensité époustouflante. Ses arômes, ses saveurs, sa structure : il n'y a rien qui ne soit dans la richesse extrême, la longueur inouïe, l'élégance quasi extravagante. Fleuri et épicé à souhait, voilà un riesling qui sera beau à tout âge. 14 €

### Château de Fargues, sauternes, 1996, blanc

Quelle chance d'avoir accès à un sauternes aussi extraordinaire que celui-ci dans un millésime à point ! Avec ses arômes puissants, riches, époustouffants, appétissants, il est une invitation à un monde féérique. Aux lèvres, son toucher est tendre et caressant. En bouche, il est parfaitement équilibré entre le sucre et l'acidité. Et voilà qu'apparaissent des notes de coing, de miel, de fruits mûrs, comme un verger en fin d'été. 85 €

## LE PETIT BALLON

JUSQU'AU 22 SEPTEMBRE

### Domaine la Prade Mari, minervois, « Secret de Fontenille », 2019, rouge

Assemblage de grenache (40 %), carignan (40 %) et syrah (20 %), ce beau minervois, dans le Languedoc, présente un nez de thym et de romarin plutôt délicat. C'est tenu en bouche, avec une structure tannique ferme juste comme il faut. A carfer avant pour l'assouplir. Certifié bio. 5,50 €

### Musita, DOC sicilia, « Organicum », 2019, rouge

Quels jolis arômes de syrah mûre s'échappent du verre !

Avec ses notes de poivre et de fruits noirs (mûre et myrtille), une bouche à l'unisson aux tanins élégants, bien traités, voilà un vin idéal avec une bavette de bœuf. Bio. 7,50 €

### Stéphane Usseglio, vin de France, « Les Amandiers », non millésimé, rouge

On apprécie le domaine Usseglio à Châteauneuf-du-Pape et cette petite cuvée, très épicée au nez, est une réussite supplémentaire. L'équilibre en bouche est respecté, entre la gourmandise fruitée et une jolie longueur. Certifié bio et biodynamie. 7,90 €

## VIN MALIN

JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE

### Cave d'Irouleguy, irouleguy, « Kattalin », 2020, blanc

On a adoré cette cuvée, aux arômes de fruits charnus, de poires aux épices et de pamplemousse, produite par une excellente (et également très petite) cave coopérative. Délicieusement fruité, ce vin roule sur la langue avec vivacité et franchise, avec une finale juteuse, saline et longue. Certifié bio. 11,61 €



**Domaine Sérol, côte roannaise, « Oudan », 2019, rouge**

Un gamay sur granit au nez très engageant de fraise mûre, une bouche à l'unisson. Ce vin sans artifice, « nu » et beau, offre beaucoup de plaisir. Certifié bio et Biodyvin. 13,05 €

**Domaine de Montille, « Monthélie », 2018, rouge**

Grande référence bourguignonne, ce domaine nous a habitués à une qualité sans faille et cette cuvée ne fait pas exception. Sans intrant, avec une dose minimale de soufre, il est super-juteux, super-appétissant. Il peut se savourer dès maintenant mais aussi vieillir une dizaine d'années. Superbe. 31,50 €

**VINATIS**

JUSQU'AU 10 OCTOBRE

**Tuscanate, governo all'uso toscano, Toscane, 2020, rouge**

Deux choses étonnent dans ce rouge italien. Son élaboration d'abord, inspirée d'une méthode de Vénétie qui assemble deux vendanges, l'une classique et l'autre tardive, où le raisin a séché sur la vigne. Sa qualité ensuite, pour un si petit prix. D'un fruité éclatant, avec une touche vanillée, ses tanins sont légers et sa texture veloutée. Aussi agréable que polyvalent. 8,50 €

**La Grange des Combes, saint-chinian roquebrun, 2019, rouge**

Syrah, grenache et mourvèdre s'associent pour donner naissance, grâce à la cave de Roquebrun, à ce nectar aux arômes de cassis, de mûre, franc, rond, efficace. Un languedoc de tous les moments. 8,50 €

**Domaine de l'Idylle, roussette-de-savoie altesse, « Anne de Chypre », 2019, blanc**

Très rond, abricoté au nez avec des notes de cire, d'acacia, sa finale reste fraîche. En prime, du chic, de la longueur aussi

bien aromatique que gustative. De quoi (re)découvrir en beauté le vignoble de la Savoie. 8,60 €

## SITES INTERNET GÉNÉRALISTES

**VEEPEE**

JUSQU'AU 23 SEPTEMBRE

**Domaine Antoine et François Jamet, saint-nicolas-de-bourgueil, « La Terre », 2019, rouge**

Avec son équilibre parfait et sa profondeur respectable, ce vin nous fait de l'œil. A ne pas manquer donc. Il faudra le décanter afin d'en adoucir la puissance tant qu'il sera encore trop jeune. Mais ses notes épicées sont déjà irrésistibles. 6,50 €

**Domaine Arnaud Aucœur, saint-amour, « Les Amants », 2020, rouge**

Tous ces mots romantiques qui l'accompagnent... On se demande si c'est une blague. Et, pourtant, le vin est bien là, dans toute sa sincérité, plein de nuances fleuries, de rose et de violette. Un bel ensemble harmonieux, avec en même temps du caractère. Aucune mièvrerie, mais une pure générosité. 7,15 €

**CDISCOUNT**

DU 8 AU 21 SEPTEMBRE

**Frédéric Magnien, bourgogne pinot noir, « L'élégant » 2019, rouge**

Si vous trouvez cette bouteille, n'hésitez pas ! C'est la trouvaille intelligente, unique et à propos du moment. De n'importe quel moment d'ailleurs. D'abord, son vigneron fait partie des plus doués de sa génération. Et ce vin d'entrée de gamme en est la preuve. Enfin, son prix est juste. Bref, voilà un bourgogne historique, sécuritaire, universel, tendre et sain. 9,99 €