Challenges

Date : Du 03 au 09 septembre 2020
Page de l'article : p.22-23

CHALLENGES
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 229211

Dossier *foires aux vins*

Pour un brunch avec

Barbara Pompili

Ministre de l'Écologie.

Des vins respectueux de l'environnement, issus de vignes cultivées en bio et biodynamie, nature ou peu soufrés.

CROZES-HERMITAGE

Cave de Tain, Mouvement Perpétuel, 2019

Cuvée sans sulfites ajoutés de l'excellente Cave de Tain. Robe rubis intense, arômes gourmands de fruits mûrs (cassis, mûre, cerise burlat) qui se confirment en bouche. La chair est dense mais savoureuse et croquante, appuyée sur des tanins fins et une finale fraîche, avec la touche poivrée de la syrah. **Lidl. 9,99 euros.**

BERGERAC BLANC

Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti, 2018 bio

Onctueux et gourmand, cet assemblage de sémillon, sauvignon et muscadelle vendangés très mûrs offre une riche palette aromatique (notes de pêche blanche, d'acacia, d'oranger) tout en alliant rondeur et vivacité. Un vin comme un rayon de soleil. **Chateaunet. 9,50 euros.**

ALSACE

Josmeyer, Grand Cru Hengst, gewurztraminer, 2018 biodynamie

Quitte à tremper ses lèvres dans un verre d'alsace, autant commencer par l'un des meilleurs. Avec son aromatique étincelante (litchi, rose, bergamote, gingembre confit, basilic, thym, menthe…), son fruit juteux en bouche et son moelleux appuyé sur une trame minérale qui lui donne toute son énergie, il emballe les papilles. **Casino. 29,90 euros.**

MORGON

Domaine Jean Foillard, Cuvée Corcelette, 2018 bio

Provenant de vieilles vignes de 80 ans enracinées sur un sol de grès, ce corcelette est une « tuerie ». La pureté du fruit, la chair soyeuse et sapide garantissent un plaisir en bouche format XXL. Ancien mécano, Jean Foillard a repris le domaine familial en 1981. S'inscrivant dans la filiation de Jules Chavet et de Marcel Lapierre, il en a fait l'une des références du beaujolais. **Vin-malin.fr. 20,70 euros.**

LUDOVIC MARIN - AFP

MUSCADET

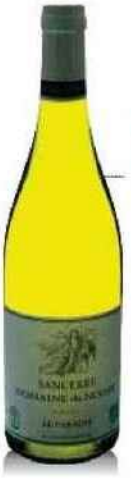
Jo Landron, Amphibolite, 2018 bio

Toute la fougue d'un jeune muscadet dans cette cuvée de Jo Landron. Le vin claque sous la langue comme un foc sous la brise lors d'un virement de bord. C'est frais, pimpant, citronné et salin. Les bigorneaux sautent de joie sur la tartine de beurre salée et les huîtres se pâment d'un pareil compagnonnage. **Grande Epicerie du Bon Marché. 11,50 euros.**

CHOREY-LÈS-BEAUNE

Domaine Decelle & fils, Les Poiriers, 2017 bio

Toute la gourmandise d'un pinot noir impeccablement vinifié, offrant des arômes de fruits rouges frais. La bouche souple et ronde est d'une exquise harmonie, les tanins fins et la texture comme une étole de soie délicatement parfumée. Un exquis péché de gourmandise. **Magasins U. 21,50 euros.**



SANCERRE

Domaine du Nozay, Le Paradis, 2019 biodynamie

Est-ce déjà le Paradis ? Ici, le sauvignon exprime toute la fraîcheur et la vivacité de son terroir, ces terres blanches riches en fossiles coquilliers. Franc et rond, d'une élégance toute minérale, il déroule ses notes d'agrumes et de fruits exotiques qui appellent un plateau d'huîtres spéciales de Marennes et un crottin de Chavignol. **Casino. 15,75 euros.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

SAINTE-FOY-BORDEAUX

Château du Champ des Treilles, Le Petit Champ, 2015 biodynamie

Un modèle de bordeaux cultivé par le couple Corinne et Jean-Michel Comme (Jean-Michel fut pendant trente ans le régisseur de Pontet-Canet, qu'il a converti à la biodynamie). Assemblage de vieilles vignes (merlot à 63%), il offre des tanins croquants et une buvabilité tonique aux arômes de fruits noirs (mûre et cassis).
La Cave Galeries Lafayette. 7,90 euros.

ROUSSETTE DE SAVOIE

Château de Lucey, l'Originel, 2017 bio

Une altesse (nom de ce cépage savoyard) pleine d'allant et d'énergie, précise et douce, offrant une riche palette aromatique (fruité frais, agrumes confits, touches fleuries et épicées) et légère en alcool (à peine 12%). Finale sur la fraîcheur et la minéralité. Pour accompagner un omble chevalier… ou une sole meunière. **Biocoop. 11,95 euros.**

CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Rochers Bellevue, 2016 biodynamie

Dénicher un vin cultivé en biodynamie à moins de 5 euros ne se trouve pas sous les sabots d'un cheval ! Avec ses arômes gourmands de clafoutis aux cerises et de cassis, sa touche de poivre blanc et ses tanins ronds et souples, il régale de son fruit très mûr. La démonstration que la biodynamie n'est pas réservée aux domaines vendant leur vin plus de 50 euros la bouteille !
Carrefour hyper. 4,95 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur