

LA FOIRE AUX VINS 2022

À PARTIR
DU 4 OCTOBRE

6€
,80

AOP⁽¹⁾ LANGUEDOC BIODYNAMIE⁽²⁾

CHATEAU DE LUNES

2021

75 cl

Le L : 9,07 €



REJOIGNEZ
LA COMMUNAUTÉ
WINEADVISOR ET VENEZ
DONNER VOTRE AVIS SUR
LES CUVÉES.



gique

SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
RS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

MYCAVISTE.COM
(du 27 septembre au 8 octobre)

Château d'Ornaisons, corbières, 2018, rouge
Un vin bio de caractère à ce prix, on n'hésite pas une seconde. Riche des arômes nuancés de son paysage, garrigue, menthe et autres herbes aromatiques, ce corbières résulte d'un magnifique savoir-faire. Sa finale longue et appétissante est éloquente. 5,50 €

Domaine Aurélie Berthod, pernand-vergelesses 1^{er} cru, «Les Fichots», 2018, rouge
Une très belle bouteille rendant accessible cette Bourgogne qui s'éloigne toujours plus du commun des mortels. Celle-ci est faite de dentelles, d'un toucher délicat, de notes profondes. 25,46 €

Christophe Pichon, condrieu, 2020, blanc
On dit oui pour sa pureté et sa cristallinité, assez remarquables pour être soulignées. Et quand une offre s'en mêle, alors on ne la laisse pas passer. Même si le vin est trop jeune, avec sa délicatesse et ses notes fleuries, il est déjà très classe. 27,50 €

TWIL.FR (du 10 septembre au 15 octobre)

Dumnaucus, crémant-de-loire, brut, 2018, rosé
Nez amusant de glace à la fraise, moins pour l'aspect sucré que pour le côté crémeux et fruité mûr. Des bulles appétissantes, qui se révèlent équilibrées et vives, et s'achèvent sur des notes nettes et pures. 12,50 €

Les Périères, corrèze-coteaux-de-la-vézère, «La Cabane bleue», 2019, rouge
Un cabernet franc original et harmonieux qui promet une découverte sympathique. Ce vin sincère et cohérent fonctionne bien autour d'un saucisson pris sur le pouce. 14,80 €

El Grifo, lanzarote, malvasia volcanica, 2019, blanc
Un vin provenant de l'île volcanique de Lanzarote, tellement surprenant et original qu'il vaut le coup d'être testé. Un vent frais, énergique, mais aussi équilibré, traversera votre dîner. 19,80 €

VEEPEE (depuis le 1^{er} septembre)

Cécile Lebrun, reuilly, 2020, blanc
Pour un reuilly, une appellation qui produit généralement des sauvignons très frais et toniques, cette cuvée est étonnamment ronde et structurée. Presque solaire. Voilà qui est étonnant mais traduit une volonté de produire un vin capable de s'adapter à de nombreux plats et occasions. Et, surtout, c'est bon et peu cher. 8,90 €

Domaine du Joncier, lirac, «Ici», 2019, rouge
Une dominante de grenache, complétée par de la syrah et du cinsault ; des arômes nets et précis, cassis et praliné en tête, une bouche impeccablement structurée, avec des tanins mûrs mais de la tenue. Il n'y a pas à chipoter, c'est un bon plan. Bio et biodynamie. 10 €

Domaine Vincent & François Jouard, chassagne-montrachet, 2020, rouge
On connaît moins les chassagne-montrachet en rouge, et c'est bien dommage, car le terroir s'y prête parfaitement. La preuve ici, avec un pinot noir au fruité délicat et à l'acidité ciselée, qui offre un retour juteux et une finale très élégante. Le vin évoluera facilement cinq à dix ans. Pour une belle occasion où on a envie de précision, de sens du détail, de finesse. 28,90 €

Rémi Mabileau, le saint-nicolas-de-bourgueil en héritage

Depuis deux ans, Rémi Mabileau dirige le domaine créé en 1991 par ses parents, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire). Associé à sa maman depuis la mort accidentelle de son père, en 2020, ils cultivent en biodynamie leurs 25 hectares de vignes, majoritairement classées en appellation saint-nicolas-de-bourgueil, aidés de sept salariés. En 2018, Rémi avait lancé la cuvée «Fruit défendu», destinée à la grande distribution (Système U). Il est fier de mettre en avant la typicité des notes de framboise et de réglisse qu'il aime. Son enthousiasme se retrouve dans ses vins joyeux, gourmands et rigoureux. Ses pétillants naturels sont bien maîtrisés. Cette année, les vendanges commencent avec les cépages locaux pineau d'Aunis et groseille, récoltés sur la fraîcheur pour conserver les notes fruitées et une bonne tenue de ses cuvées à bulles. Le vigneron a également lancé un restaurant de 25 couverts, «Chez Odette» (le prénom de sa grand-mère), ouvert le midi, au cœur du domaine, un projet pensé avec son père. ■ L.G.

Domaine Frédéric Mabileau, saint-nicolas-de-bourgueil, «Fruit défendu», 2019, rouge

En biodynamie, ce vin vif, plein d'élan, magnifiquement élaboré est un cadeau pour les papilles. Ses notes généreuses de fruits rouges sont longues, juteuses et bien définies. 9,50 € sur Mycavist.com

VINATIS (du 2 septembre au 9 octobre)

Castelmaure, corbières, «La Pompadour», 2020, rouge
Gros coup de cœur pour ce vin, surtout au vu du prix ! On n'est pas si surpris, car la cave de Castelmaure (Aude) produit de fort belles cuvées. Celle-ci offre des parfums de mandarine, d'orange confite, de cassis, de cerise noire et de réglisse. On adore sa structure, dense et polie, comme du muscle sous une robe de soie, avec une super mâche et une belle longueur. 8,90 €

Benoît Chauveau, pouilly-fumé, «La Charmette», 2021, blanc
Ce sauvignon sur sol calcaire exhale de charmants arômes, où le citron se mêle d'herbe fraîche, de fleurs délicates, de tilleul. Un vin vif, épuré et authentique, qui nous touche. 11,70 €

Paul Jaboulet aîné, crozes-hermitage, «Les Jalets», 2019, rouge
Il y a de la structure, de la tenue, du sérieux dans ce crozes-hermitage souligné par un certain croquant, de l'allant. La syrah poivrée se pare ici de pointes de chocolat noir, de café, de myrtille. Un bel ensemble, harmonieux. 12,50 €

Alejandro Bulgheroni, chianti classico, «Dievole», 2019, rouge
Vinatis est réputé pour son offre remarquable de vins étrangers, et cette bouteille se montre au niveau. Loin des chantis plats et trafiqués souvent servis dans des restaurants italiens, celui-ci dévoile, derrière une robe pâle et fluide, des arômes de fruits croquants de griotte et brugnon, et une acidité vive qui lui donne une belle énergie. Bio. 12,90 €

Louis Latour, bourgogne, 2017, blanc
Les bourgognes de cette prestigieuse maison sont toujours marqués par des notes d'élevage. C'est le cas avec ce chardonnay puissant, très beurré, toasté, à l'expression aromatique affirmée. Pour qui aime cette personnalité traditionnelle de la Bourgogne, c'est super bien fait et, vu le prix, c'est une bonne affaire. 14,90 €

VIN-MALIN.FR (jusqu'au 30 septembre)

Domaine de la Luolle, givry, «Les plants sont fleuris», 2019, blanc
Un peu jeune, mais ce chardonnay bio du sud de la Bourgogne mérite le détour, et d'attendre un peu en cave pour révéler davantage sa complexité. Mais on apprécie déjà ses notes de noisette et sa touche minérale. 19,50 €

Domaine du Clos des Fées, IGP côtes-catalanes, pinot noir, «Aimer, rêver, prier, se taire...», 2020, rouge
Il faut lire l'étiquette pour y croire : oui, c'est bien un vin du

Languedoc qui nous donne accès à toute la fraîcheur dont cette région est capable, surtout côté Roussillon. Un pinot noir absolument délicieux, d'un équilibre époustouflant. Un grand vin, plein de promesses. 30 €

Domaine Alain Graillot, crozes-hermitage, 2019, rouge
D'une générosité incomparable, ce vin est le porte-drapeau de son appellation, et ce millésime le confirme encore. La classe est toujours au rendez-vous avec cette bouteille qu'il ne vaut mieux pas laisser s'échapper. C'est l'harmonie parfaite. 30 €

Chêne bleu, IGP vacluse, «Aliot», 2017, blanc
Certes son prix interloqué, surtout pendant une foire aux vins. Cependant, cet assemblage de quatre cépages, cultivés en bio, en vaut la peine. Il est d'une complexité rare, tilleul, anis, amande, tout en étant désaltérant et minéral. A tester ! 35,50 €

WINEANDCO.COM (jusqu'au 4 octobre)
Mas de la Séranne, languedoc, «A l'ombre du figuier», 2021, rouge

Ce vin bio est encore une preuve, s'il en fallait, que le Languedoc produit des vins élégants et juteux. Celui-là porte bien son nom, comme une invitation à trouver de la fraîcheur. Sans compter son côté sanguin, qui appelle une côte de boeuf sur le gril. Une cuvée franche pleine de suggestions. 7,90 €

Château de Respide, graves, «Classic», 2018, rouge
En bordure de l'appellation sauternes, ces terroirs de graves offrent des vins souvent digestes et immédiats. C'est le cas ici. Un nez appétissant de rose donne une certaine classe à cette cuvée, issue de merlot et de cabernet-sauvignon, qui se veut simple et facile. 9,90 €

Domaine Santa Duc, côtes-du-rhône, «Les Quatre Terres», 2019, rouge
Un magnifique assemblage de grenache et de syrah provenant de très beaux terroirs de calcaire confère de la fraîcheur à ce vin certifié bio. Des tanins précis, des fruits mûrs et une matière riche et soyeuse définissent un ensemble d'une grande classe. Un côtes-du-rhône haute couture ! 13,90 €

Domaine Marcel Lapierre, morgan, 2021, rouge
Ce mythique gamay pionnier du vin «nature», sans soufre donc, prouve encore une fois sa grandeur dans ce millésime magnifiquement réussi. Une élégance folle, des tanins de velours, un jus gourmand et profond qui réjouit par sa sensualité et son équilibre. 22,50 €