

DES VINS



Les promesses du bio

Les vignerons Thomas Duroux, Claire Naudin, Ludovic David, Patrick Guiraud, lors d'un déjeuner-débat, à Paris, le lundi 13 janvier. EDUARD CAUFEL POUR « LE MONDE »

La consommation de vin en France diminue, celle des vins bio augmente. Cette hausse est à la fois modeste et spectaculaire : 4,5% du marché du vin en 2018, ce sera 8% en 2023, sans doute beaucoup plus les années suivantes, selon une étude récente. Passer en bio est évident pour certains, moins pour d'autres. La conversion implique de multiples contraintes et questions. Nous avons réuni quatre responsables de propriétés pour qu'ils échangent sur leur vision du bio.

Nos débatteurs sont Ludovic David, de Château Marquis de Terme, Thomas Duroux, de Château Palmer, Patrick Guiraud, du Domaine de Valescure, Claire Naudin, du Domaine Naudin-Ferrand. Deux sont certifiés bio, deux ne le sont pas. L'un travaille en biodynamie. Un autre est à la tête de Millésime Bio,

le plus grand salon spécialisé du monde, qui aura lieu à Montpellier du 27 au 29 janvier. Deux produisent sur la même appellation de margaux, la troisième est en Bourgogne et le dernier en Languedoc. Ils ont un point commun : lucides face à une inquiétude croissante dans la société, d'autant que l'utilisation des pesticides a augmenté en France depuis dix ans, ils disent vouloir respecter la nature et la santé des consommateurs. Chacun dans sa réalité, ils partagent leurs vérités.

La fiabilité du label

Il faut au vigneron trois années de conversion pour obtenir la précieuse certification bio. S'il utilise un seul traitement de synthèse, pendant son parcours du combattant ou après, dans l'espoir de sauver sa récolte à cause d'un aléa climatique, par exemple,

il retourne à la case départ. Le règlement est rude, mais garantit la fiabilité du label. Certains acceptent les contraintes, d'autres disent ne pas avoir les reins assez solides. D'autres encore estiment que la certification bio ne va pas assez loin.

Et qu'en est-il de la qualité gustative du vin bio? Tout dépend du vigneron! En tout cas, elle est dans notre dossier. L'offre est telle en France que nous avons limité notre dégustation à des bouteilles produites à plus de 15 000 unités et vendues à moins de 25 euros. Soit des vins « trouvables » et pas chers. Sur les 350 échantillons dégustés, le choix fut rude. Nous avons retenu 75 flacons, qui sont séduisants et attractifs. A vous de juger! ■

MICHEL GUERRIN
ET OPHÉLIE NEIMAN

NOTRE SÉLECTION

75 FLACONS
BONS ET BIO
À MOINS
DE 25 EUROS

PAGES 4-5

DEUX VIGNERONS BOURGUIGNONS ENGAGÉS

Le domaine d'Albéric Bichot, à Beaune, a déjà obtenu 47 certifications bio. Celui d'Aubert Lefas, à Pommard, est encore en conversion. Portraits

PAGE 6



ENTRETIEN MARIO VARGAS LLOSA

L'écrivain, Prix Nobel de littérature 2010, nous parle de sa relation au vin. La culture n'est jamais loin...

PAGE 7



Millésime **BIO**

MONDIAL
DU VIN BIOLOGIQUE
ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO



27.28.29
JANVIER 2020

Notre sélection de vins bio

ALSACE

BLANCS

Domaine Mittnacht Frères, « Les Fossiles », riesling, 2018
Un coup de cœur pour ce riesling aux notes d'épices douces et d'une grande tendresse. Un équilibre incroyable. Biodynamie. 10,50 €. Tél. : 03-89-73-62-01.

Domaine Rieflé-Landmann, riesling, 2018
Un vin envoûtant, subtil et élégant, aux notes de pâte d'amande. L'ensemble offre une grande délicatesse. 11 €. Tél. : 03-59-78-52-21.

Domaine Josmeyer, « Le Kottabe », riesling, 2018
Élevé dans de vieux foudres de bois, ce vin est aussi épicé qu'élancé. Il émoussille habilement les papilles, ne les ennuie jamais, tant il fait saliver sans cesse. Un très grand vin. Biodynamie. 17,30 €. Tél. : 03-89-27-91-90.

BORDEAUX

ROUGES

Château Couronneau, bordeaux supérieur, 2018
Issu uniquement de merlot, auquel il doit sa rondeur et sa grande souplesse, ce vin habile est un peu caméléon et s'adapte à toutes les situations. Belle production de 100 000 bouteilles. Biodynamie. 6,60 €. Tél. : 05-57-41-26-35.

Château de Cranne, Vincent Lacoste, « Dompter la bête ! », bordeaux, 2017
Un bordeaux franc, gourmand et convivial qui révolutionne l'idée qu'on peut avoir de l'appellation. Il est fruité, profond, sain. Un régal issu d'un assemblage classique de merlot et cabernet sauvignon. 8 €. Tél. : 06-86-17-56-61.

Château Grenet, bordeaux, 2018
Une superbe découverte à un prix attractif : ce vin est si enthousiasmant, si vivant, qu'il peut accompagner votre quotidien. 9 €. Tél. : 05-56-71-04-93.

Château des Annereaux, Ilande-de-pomerol, 2015
Un vin honnête formé par un assemblage classique de merlot (en majorité), cabernet franc et cabernet sauvignon. Sélectionné pour la cave de l'Élysée, il sait faire le job de la gourmandise et du confort. 18,50 €. Tél. : 05-57-51-03-01.

Château Fougas, « Forces de vie », côtes-de-bourg, 2016
Un classique à la forte identité, aussi bon que réconfortant. Représentatif de son appellation dont il porte haut les couleurs. Biodynamie. 19 €. Tél. : 05-57-68-42-15.

Clos Puy Arnaud, « Les Ormeaux », castillon-côtes-de-bordeaux, 2016
D'une régularité rare et d'une profondeur authentique, ce vin frappe par sa personnalité sensible. Fondé sur une texture

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont retenu 75 cuvées sur les 350 bouteilles goûtées. Toutes à moins de 25 euros et issues d'une production supérieure à 15 000 bouteilles. Un choix difficile tant la qualité générale est belle

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

BLANCS

Isabelle et Denis Pommier, « Hauterivien », petit-chablis, 2018
Un joli vin qui file droit, sans excès. On aime ses notes gourmandes d'abricot. Une référence à conserver sous le coude. 12 €. Tél. : 03-86-42-83-04.

Jean-Hugues et Guilhem Golsot, « Exogyra virgula », saint-bris, 2018
Splendide et dénotant. Le sauvignon (saint-bris est la seule appellation bourguignonne qui vitifie ce cépage) est ici effacé, au profit du terroir. Le vin exhale des arômes de rose et de fleurs séchées. En bouche, il étonne par son ampleur, sa puissance tenue qui emporte tout, sa fraîcheur mentholée. Une beauté rare à apprivoiser. Biodynamie. 12,50 €. Tél. : 03-86-53-35-45.

Julien Brocard, Les 7 Lieux, « La Boissonneuse », chablis, 2018
Un chardonnay, bien né, qui vibre spontanément au nez comme en bouche. Une ligne parfaite, magnifique et longue. Biodynamie. 17,50 €. Tél. : 03-86-41-49-00.

Vignoble du Clos des Rocs, « Monopole », pouilly-foché, 2017
Un très beau vin, d'une richesse et d'une complexité folle. Sa belle longueur trahit son grand terroir. Élevage pendant un an. 22 €. Tél. : 03-85-32-97-52.

ROUGES

Château de Sassangy, mercurey, 2018
Avec un domaine en bio depuis sa création, en 1979, la famille Musso sait y faire. Son mercurey, à la belle robe rubis, est charnu, croquant, plein de fruits. Un vin simple mais de (très) bon goût. 12 €. Tél. : 03-58-09-73-66.

Domaine de la Bonne-Tonne, « Grand Cras », morgon, 2018
Dès l'ouverture, le nez est séduisant. En bouche, le vin est rond, soyeux, et les arômes fruités et fleuris prolongent l'enchantement. Encore jeune, ce morgon s'affirmera avec le temps. 16 €. Tél. : 04-74-69-12-22.

LANGUEDOC

ROUGES

Domaine Bassac, « Je t'aime », côtes-de-thongue, 2017
Derrière la déclaration d'amour de l'étiquette, un vin qui nous a convaincus grâce à son nez de grosseille et sa bouche légère. Assemblé avec syrah et grenache, le cabernet franc apporte une aimable fraîcheur et le rend très digeste. Pour les occasions simples. 7,50 €. Tél. : 04-67-36-05-72.

bouche, on valide ce vin exubérant de fruits noirs (mûre et myrtille particulièrement), léger, joyeux, facile à déboucher. Prix épatant. Biodynamie. 7,50 €. Tél. : 04-67-88-45-75.

Mas de Lunès, grès-de-montpellier, 2016
Un vin sans prétention qui a l'avantage d'être franc, très fruité et terriblement facile à boire. Ce qui témoigne d'un travail sans défaut. Une bonne affaire, bien construite et enjouée. 9 €. Tél. : 04-67-88-45-75.

Mas des Capitelles, « Vieilles vignes », faugères, 2018
Avec de tout petits rendements (moins de 25 hl/ha), pas de filtration et un minimum de soufre, ce vin au caractère avenant est une réussite. Il embaume les fruits (cassis, tarte aux myrtilles) et possède une charmante structure en pleins et en déliés (mourvèdre, carignan, syrah). 10,20 €. Tél. : 04-67-23-10-20.

Mas du Silène, grès-de-montpellier, 2018
Un vin presque noir, aux arômes de garrigue, de Zan et de cerise confite, qui s'exprime avec précision. Très dense. On sent l'élevage en barriques de chêne bien réalisé. 10,30 €. Tél. : 04-67-90-36-30.

Château des Estanilles, « L'Impertinent », faugères, 2016
Comment résister ? Après une franche aération, ce faugères, que nous avions apprécié déjà sur ses millésimes précédents, parsème des volées épicées sur un jus tonique, plein, avec une sensation de mâche fine et dense. Un régal musqué. 12 €. Tél. : 04-67-90-29-25.

Malson Cazes, « Alter », côtes-du-roussillon-villages, 2017
Roué depuis longtemps à la culture en biodynamie, ce domaine est régulièrement retenu dans les dégustations. Ce n'est pas un hasard. Ce vin, issu de syrah, mourvèdre et grenache, est très bien fait. Il présente de belles nuances fruitées et épicées qui en font un plaisir à boire. Biodynamie. 14 €. Tél. : 04-68-64-08-26.

Mas Amiel, « Initial », maury sec, 2018
On ne pense pas souvent à cette appellation, et pourtant, en goûtant ce vin, on se dit spontanément qu'on a tort. L'assemblage de grenache, carignan et syrah a un certain nerf, tout en équilibre. Ses notes chocolatées ne négligent en rien la fraîcheur et la digestibilité. Biodynamie. 14,90 €. Tél. : 04-68-29-01-02.

Domaine Alain Chabanon, « Campredon », languedoc, 2018
Elle frappe juste. Cette bouteille dévoile des arômes de cuir, réglisse et thym, une bouche aux tanins soyeux, qui prennent de l'aisance au fil de la dégustation.

Château de Cazeneuve, « Les Calcaires », pic-saint-loup, 2018
Un vin étonnant, qui nous a enthousiasmés. En fait, il porte bien son nom car le calcaire s'exprime ici avec beaucoup de minéralité, jusqu'à surpasser les notes fruitées. Un vrai vin de terroir, avec de la finesse et de l'élegance. 16 €. Tél. : 04-67-59-07-49.

Château Pech Redon, « L'Épervier », coteaux-du-languedoc - la clape, 2017
Cela démarre par un parfum très élégant de mûre, de violette et de fleurs des champs, de la vivacité sur la langue, une sensation saline très chic. Mais, au fil du palais, ce vin gagne en gourmandise, en complexité, tout en gardant une belle tension. Très appétissant. 16 €. Tél. : 04-68-90-41-22.

Borie La Vitarée, « Les Schistes », saint-chinlan, 2017
Il séduira particulièrement les amateurs de vins généreux. Ce syrah grenache possède un parfum très chocolaté, avec de la cerise et des tanins solides, il enrobe néanmoins toute la bouche sans agressivité aucune. Assurément opulent, idéal avec un genre de daube. 16,30 €. Tél. : 04-67-89-50-43.

Mas de la Seranne, « Les Clos des Immortelles », terrasses-du-larzac, 2017
Le charme agit à peine le verre agité. Des notes de violette, cacao et café s'envolent, suivies d'arômes de paprika et de cumin une fois en bouche. Elles sont portées par une structure très tenue, ample et fraîche à la fois. Mourvèdre, syrah, grenache, counoise et mourastel concourent à cette réussite. 16,40 €. Tél. : 04-67-57-37-99.

Château Tour Boisée, « Marie-Claude », minervois, 2017
Avec des arômes de café au lait et thym, on pense d'abord tomber sur un vin rond. En fait, il est plutôt délicat, élégant, et dénote un travail particulièrement soigné. 18 €. Tél. : 04-68-78-10-04.

Domaine de la Métairie d'Alon, pays-d'oc, pinot noir, 2017
De jolies notes de pivoine et de rose soutiennent la fraîcheur de ce vin, né justement à 400 mètres d'altitude. Un pinot noir délié, loin d'être dilué, qui présente une texture soyeuse. 19,90 €. Tél. : 04-68-79-00-00.

La Réserve d'O, terrasses-du-larzac, 2017
Cerise noire, tabac et poivre chatouillent votre nez, tandis que votre palais accueille un vin solide en bouche, aux tanins étonnamment soyeux. A carafes au moins deux heures, afin qu'il se détende un peu, ou l'attendre quelques années. Biodynamie. 20 €. Tél. : 06-76-04-03-88.

Château de Lascaux.

tants, aussi, de tabac séché, d'olive et de menthe. 21 €. Tél. : 04-67-59-00-08.

Mas Bécha, « Excellence », côtes-du-roussillon-villages les aspres, 2017
Bon, le vin titre 15,5°, ce qui n'est plus rare dans les environs. Cependant, l'équilibre est remarquable. Un assemblage de syrah, mourvèdre et grenache qui vaut donc le détour tant il a une belle personnalité. 24,90 €. Tél. : 04-68-95-42-04.

LOIRE

BLANCS

Domaine Haute Févrie, « Clos de la Févrie », muscadet-sèvre-et-maine sur lie, 2018
Un vin accouché de la roche, tant il est minéral, salin, presque asséchant. Une rafale de vent dans la bouche qui dure et qu'on aime. 8,75 €. Tél. : 02-40-36-94-08.

Domaine de la Fessardière, « La mer qu'on voit danser », muscadet-sèvre-et-maine sur lie, 2018
Un nom charmant, une jolie étiquette mais, surtout, des arômes de citron confit, léchés par une bouche saline. Un ravissant va-et-vient entre soleil et mer. 9,95 €. Tél. : 02-40-36-20-88.

Château de la Gravelle, muscadet-sèvre-et-maine sur lie, 2018
Il a tout ce qu'on attend d'un très bon muscadet du terroir de Gorges : citronné en attaque, vif, salin, il gagne en ampleur au fil du palais et fait durer le plaisir. 10 €. Tél. : 02-40-54-85-24.

Domaine de la Paleine, « Opus 49 », saumur, 2017
Ce chenin nous a totalement séduits. Pour ses arômes floraux, de poire, de mirabelle, pour son ampleur, pour une élégante amertume qui fait durer les adieux. Passionnant. 11,50 €. Tél. : 02-41-52-21-24.

Denis Jamain, « Les Fossiles », reuilly, 2018
Un sauvignon franc et honnête. Ses arômes variétaux d'agrumes, fleurs, ananas, accompagnent une bouche impeccable. L'ensemble est harmonieux, avec un sympathique caractère printanier. Biodynamie. 13 €. Tél. : 09-61-41-86-43.

Jo Landron, « Le Fief du Breil », muscadet-sèvre-et-maine, 2015
Coup de cœur presque sans surprise pour cette cuvée qu'on adore, élaborée par un grand talent de la région. L'évolution du millésime permet de capter des notes de fruits à coque, l'amande sèche est rejointe en bouche par la pistache. Le vin est ample, il enrobe la bouche et laisse les lèvres salées, comme un baiser à la mer. Très haut de gamme. 18 €. Tél. : 02-40-54-83-27.

Château de Lascaux.

une superbe bouteille, en 28 000 exemplaires. En conversion vers la biodynamie. 20 €. Tél. : 02-48-79-38-22.

Domaine Arnaud Lambert, « Coulée de St-Cyr », saumur, 2016
Autre coup de cœur, énorme, et grande découverte avec ce chenin parcelaire. On ne sait ce qu'on préfère. Ses arômes envoûtants, légèrement fumés, de jasmin, pomme, bergamote. Ou la texture en bouche, opulente, belle sous toutes les coutures, qui porte à merveille ses parfums. 22 €. Tél. : 02-41-51-62-01.

ROUGES

Domaine des Pothiers, « N°6 », côte-rouennaise, 2018
Située à la naissance du vignoble de la Loire, l'appellation peut compter sur ce domaine qui en est un excellent ambassadeur. Le vin est une indéniable réussite : ce 100 % gamay saint-romain frais et complexe coule dans un jus qui met en appétit, appelle le jambon cru et les cochonailles. Biodynamie. 12,50 €. Tél. : 04-77-63-15-84.

Château de Villeneuve, saumur-champigny, 2018
Juteux et immédiatement bon, ce cabernet franc frappe par ses arômes de framboises au piment, sa bouche plutôt ronde et sa finale tanique-tonique. Ça pulse ! 13 €. Tél. : 02-41-51-14-04.

Béatrice et Pascal Lambert, « Les Terrasses », chinon, 2018
Ce chinon est épicé et vibrant, relevé comme on dirait d'une sauce. Sur la langue, il est juteux, velouté, d'une pureté indéniable. A carafes pour ôter le gaz. Biodynamie. 13 €. Tél. : 02-47-93-13-79.

Domaine Richou, anjou-brissac, 2017
Coup de cœur pour cet assemblage de cabernet franc et sauvignon. Le vin est croquant, limite gourmand, avec des notes de grosseilles et cassis, et termine sur une pointe plus minérale, écho aux schistes sur lesquels ses raisins ont poussé. Cette trace du terroir fait toute la différence. 13,20 €. Tél. : 02-41-78-72-13.

PROVENCE-CORSE

BLANCS

Domaine du Bagnol, cassis, 2018
Cet assemblage typiquement provençal de maersanne, clairette et ugni blanc relève d'un beau terroir. Il oscille entre amertume et salinité avec une légèreté gourmande. 15,50 €. Tél. : 04-42-01-78-05.

ROUGES

Domaine de la Navicelle, « La Navicelle », 2015
En bouche, les arômes explosent avec de beaux fruits, des notes épicées, dans un bel équilibre apporté par un assemblage délicat, de grenache, de syrah et de mourvèdre. En route vers la certification biodynamie. 13,50 €. Tél. : 06-80-36-46-72.

sauvignon, ce vin possède une souplesse peu ordinaire. Sa texture juteuse et peu tannique en fait le bon compagnon d'une épaule d'agneau. 13,80 €. Tél. : 04-94-48-67-15.

Domaine d'Eole, coteaux-d'aix-en-provence, 2018

Syrah, grenache et carignan assemblés dans une formule qui fonctionne à merveille : ce vin a un peps fou, de l'élan à revendre tant il est énergique. Complexe et épique, sa profondeur n'a d'égale que sa gourmandise. 14,50 €. Tél. : 04-90-95-93-70.

Domaine des Terres blanches, les-baux-de-provence, 2016

Un vin qui doit son esthétique à sa minéralité particulière. Joli et profond, il présente une longueur en bouche qui est comme une promesse. 14,50 €. Tél. : 04-90-95-91-66.

Château de Roquefort, « Les Mûres », côtes-de-provence, 2017

Grenache, syrah, cinsault et carignan, cultivés en altitude, donnent ce vin ample et tempérément énergique. Harmonieux et juteux, il se montre très long. Une sacrée surprise, issue d'un élevage de dix-huit mois en foudre. 15 €. Tél. : 04-42-73-20-84.

Domaine Les Béates, « Les Béates », coteaux-d'aix-en-provence, 2017

Élevé pendant neuf mois, juste le temps qu'il faut pour être fulgurant, ce vin fondé sur une belle matière fait vraiment du bien. Parce qu'il est juteux, et simplement bon. 17 €. Tél. : 04-42-57-07-58.

Château Romanin, « La Chapelle », les-baux-de-provence, 2018

Civilisé, suave et arrosé : tels sont les termes qui traduisent ce vin bourré de charme et tendre, aux notes complexes de cerise et de poivre. 18 €. Tél. : 04-90-92-45-87.

Clos de l'Ours, « Le Chemin », côtes-de-provence, 2017

Cet assemblage de grenache, mourvèdre et syrah, élevé en foudre pendant un an, prouve l'habileté de son producteur. Un résultat très élégant, à laisser certes vieillir dans la mesure du possible, mais qui fournit déjà un plaisir harmonieux. 23 €. Tél. : 04-04-04-77-69.

Domaine Yves Leccia, « E Croce », patrimoine, 2017

Une majorité de nielluci et un peu de grenache assemblés offrent ce délicieux vin à la garde prometteuse. Notes de fruits frais magnifiquement structurés par de jolis tanins. On a l'impression de croquer dans une tarte aux griottes. 24 €. Tél. : 04-95-30-72-33.

Château Henri Bonnaud, « La Palette », 2015

Cet assemblage purement provençal de mourvèdre, grenache et vieux carignan, élevé en barrique pendant dix-huit mois, présente une réelle beauté. Et en voilà une qui est prête à vieillir ! 24 €. Tél. : 04-42-66-86-28.

RHÔNE

ROUGES

Corinne Depeyre, cuvée « Style », côtes-du-rhône, 2018

Déjà, l'étiquette est très sympa avec la photo de la vigneronne, façon Renoir. Mais l'important dans la bouteille : un vin

Domaine des Pasquiers, « Plan de Dieu », côtes-du-rhône-villages, 2018

Le nez séduisant et la promesse est tenue en bouche. Le vin est bien équilibré, entre des arômes de prunes et des épices qui se prolongent longtemps. Jeune mais déjà agréable à déguster. 10 €. Tél. : 04-90-46-83-97.

Domaine de Dionysos, « La Cigalotte », Cairanne, 2016

Cette bouteille peut être gardée sans souci. On peut aussi se faire plaisir dès maintenant avec ses arômes de fruits rouges et de violette. Profond, complexe et équilibré, que demander de plus ? 10 €. Tél. : 04-90-40-60-33.

Château Beaubois, « Élégance », costières-de-nîmes, 2018

Cette cuvée est représentative du travail opéré par le domaine. On y trouve de beaux fruits rouges et noirs, de la violette et aussi des épices. Le tout, relevé par des notes de sous-bois, est bien équilibré, élégant et savoureux. 10 €. Tél. : 04-66-73-30-59.

Domaine Mas de Jallon, côtes-du-rhône, 2018

Adeptes de la biodynamie depuis trois ans (en bio depuis dix ans), le père et le fils Boudinaud servent la nature dans leurs vins. La matière en bouche est somptueuse, avec des fruits noirs bien mûrs soutenus par les épices. Jolie réalisation. Biodynamie. 10 €. Tél. : 06-45-42-05-37.

Château Pesquié, « Terrasses », ventoux, 2018

Profitant du beau site du Ventoux qui offre ensoleillement et fraîcheur, les deux frères Chaudière nous proposent de bien jolis vins. Parmi lesquels ces « Terrasses », un vin subtil et complexe, avec de beaux fruits rouges et des épices. Tout-terrain, il accompagnera de nombreux mets, avec un joli potentiel de garde. 10,50 €. Tél. : 04-90-61-94-08.

Domaine La Cabotte, « Garance », côtes-du-rhône-villages-massif-d'uchaux, 2018

Quel vin expressif ! Il nous raconte bien des choses, des histoires de fruits et de fleurs. Marie-Pierre et Eric Plumet ont pris le meilleur de la nature pour composer une bouteille séduisante et complexe. Biodynamie. 12 €. Tél. : 04-90-40-60-39.

Domaine Caroline Bonnefoy, beaumes-de-venise, 2018

On aime beaucoup ce vin pulpeux, capiteux. Puissant, mais pas agressif, qui délivre ses notes de cerise, de cassis, de petites baies... et la longueur en bouche est une merveille. Bravo ! 14 €. Tél. : 06-87-14-21-48.

Domaine des Maravilhas, « Canto-Bruno », Irac, 2015

A base de syrah et de mourvèdre, ce Irac est de bonne facture. Épicé, avec des notes de cerise, le vin est explosif, franc, souple aussi. Du très bel ouvrage que l'on peut déguster dès maintenant. Biodynamie. 14,90 €. Tél. : 04-66-79-98-11.

Domaine La Ligère, « Fumitarde », vacqueyras, 2017

Le plaisir est souvent au rendez-vous avec les vacqueyras, rouges du sud de la vallée du Rhône. Cette cuvée puissante porte le nom d'un lieu-dit fait de marnes grises. Beaux arômes de cerise, de torréfaction, dans un bel équilibre et une jolie longueur. Saura vous attendre aussi. 15 €. Tél. : 04-90-62-98-00.

Mas de Libian, « Khayyam », côtes-du-rhône, 2016

La cuvée de ce domaine de Saint-

croquants en bouche. Puissant et complexe, il peut être carafé. Biodynamie. 16 €. Tél. : 06-61-41-45-32.

Domaine de la Mordorée, « La Reine des Bois », Irac, 2017

On évoque souvent la grande qualité du travail du domaine de la famille Delorme, pour ses magnifiques tavel. Côté rouge, le plaisir est toujours aussi intense, avec ce Irac notamment. Un vin puissant et délicat, avec ses notes de fruits rouges et noirs, légèrement cuits. Un coup de cœur qui peut attendre dans la cave. 16,60 €. Tél. : 04-66-50-00-75.

Château de la Selve, « Berty », coteaux-de-fardèche, 2016

Quelle séduction derrière cette belle robe grenat ! Cet ardaçois, élevé en partie en amphore, vaut le détour. Une attaque franche et en douceur, puis les arômes vous emportent : fruits bien mûrs, épices et sous-bois. On a aussi beaucoup aimé la cuvée « Beaulieu » (14 €). Biodynamie. 18,40 €. Tél. : 04-75-99-02-55.

Etienne Pochon, crozes-hermitage, 2018

Joli prix pour ce crozes-hermitage et, surtout, pour un vin structuré, équilibré, avec une longueur soutenue qui laisse mourir les arômes (de fruits noirs, entre autres) en douceur. Il est encore jeune mais tellement prometteur qu'il serait bête de passer à côté. 19 €. Tél. : 04-75-07-34-60.

SUD-OUEST

ROUGES

Château de la Jaubertie, « Cuvée Tradition », bergerac, 2016

Merlot et malbec, vinifiés sans sulfites, offrent ici un vin fluide et sincère. On l'aime simplement parce qu'il va de soi, dans une grande précision. Et quel prix doux ! 7 €. Tél. : 05-53-58-32-11.

Château Tour des Gendres, « La Vigne d'Albert », bergerac, 2018

Avec tous les cépages qui le composent (merlot, malbec, cabernet, fer, périgord, abouziou), ce vin ne manque pas de caractère. D'une réelle profondeur, il nourrit aussi bien le corps que l'âme. 10 €. Tél. : 05-53-57-12-43.

Domaine de Beyssac, « Initial », côtes-du-marmandais, 2017

On aime toujours autant les vins de la famille Broutet, à Marmande (Lot-et-Garonne). Ils sont généreux, puissants et délicats tout à la fois. L'« Initial », avec ses arômes de fruits et d'épices qui envahissent le palais, ne dépare pas la collection. Un régali ! 10 €. Tél. : 06-81-26-46-52.

Château du Cèdre, « Extra-Libre », cahors, 2018

Élevé pendant un an, ce vin aux notes chocolatées présente une gourmandise bien maîtrisée. Un peu jeune, il promet une garde intéressante d'au moins sept à dix ans. En attendant, il offre assez d'élégance pour se présenter sous de beaux atours. 18,80 €. Tél. : 05-65-36-53-87.

VIN DE FRANCE

ROUGES

Domaine Arbeau, « Arbio »

Une surprise provenant d'un terroir méconnu du Sud-Ouest (dans le Tarn-et-Garonne) avec

SUD-OUEST FRANCE

AOC Saint Mont

AOC Madiran

AOC Pacherenc du Vic-Bilh

IGP Côtes de Gascogne

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

WWW.PLAIMONT.COM

MAISON FONDÉE EN 1858

**Château de Roquefort,
« Les Mûres »,
côtes-de-provence, 2017**
Grenache, syrah, cinsault
et carignan, cultivés en altitude,
donnent ce vin ample au tempé-
rément énergique. Harmonieux
et juteux, il se montre très long.
Une sacrée surprise, issue
d'un élevage de dix-huit mois en
foudre. 15 €. Tél.: 04-42-73-20-84.