

## Le Point



# SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

**122** Vifs, tranchants, légers... **124** Provence **126** Languedoc-Roussillon **128** Vallée du Rhône **130** Vallée de la Loire **132** Sud-Ouest **134** Les effervescents **134** Beaujolais **135** Alsace **135** Bordeaux rosés

JOHNER/PLAINPICTURE

Dossier réalisé par **Olivier Bompas et Jacques Dupont**

TOUTES LES DÉGUSTATIONS  
DE JACQUES DUPONT SUR **Le Point.fr**





## Diversité. A côté des rosés, champions des vins d'été, blancs et rouges ont toute leur place à table – sous certaines conditions.

PAR OLIVIER BOMPAS ET JACQUES DUPONT

Quand l'été est vraiment chaud et que le soleil oblige à chercher l'ombre, on rêve rarement de cassoulet et de rouges corsés. Tomates de toutes variétés, aubergines, grillades, barbecue, plancha, salades et fruits... Voilà la liste des courses et des envies. On peut y ajouter la buée sur les verres et les glaçons dans le seau pour toujours boire frais.

On ne mange pas à l'identique selon les saisons, on ne boit pas non plus les mêmes vins. Les cuvées puissantes et chaleureuses se reposent en attendant l'automne et le retour des feux de cheminée, des champignons et des plats mijotés. Le goût n'est plus aux tanins épais et moelleux, au capiteux, ni à l'alcool calorifère. Les vins vifs, les tranchants, les légers, les rafraîchissants et les fruités occupent désormais les tables et les nappes de pique-nique. Mais qu'est-ce

qu'un bon vin d'été? Un vin qui désaltère, qui réjouit sans que la mécanique complexe du cerveau soit en mode analyses et commentaires de dégustation, ou du moins pas trop... Un rouge un peu accrocheur, dont les tanins nerveux et le «croquant» du fruit réveillent les papilles, un blanc avec suffisamment d'acidité pour apaiser la soif et titiller l'appétit, un rosé aromatique doté d'une légère électricité pour le frisson plaisir. En d'autres termes, un authentique vin de soif, compagnon idéal de l'apéritif sous la tonnelle et capable de se tenir à table.

Président de l'Union des sommeliers de France et restaurateur à Nîmes, Michel Hermet est à ce double titre témoin du phénomène: «Oui, il y a un changement selon les saisons, et je dois adapter ma carte des vins au verre. L'été, désormais c'est devenu la folie des rosés. Même si on recommande des rouges légers à boire légèrement frais, les gens préfèrent en définitive commander un rosé. Quelques amateurs de vins se tournent vers des rouges légers, mais ça ne représente pas la majorité; c'est dommage, parce qu'il y a du choix...»

La «folie rosé» semble avoir pris son envol avec la canicule de 2003. Mais le verre était dans le fruit des consommateurs sans doute bien avant. Conjonction d'une technique mieux maîtrisée – le rosé nécessite un bon équipement dans les chais, notamment pour refroidir les cuves et préserver ainsi les

arômes – et d'une envie décomplexée chez les nouveaux consommateurs... N'empêche, il ne faudrait pas que cette nouvelle vague rose fasse oublier qu'il existe des centaines de vins rouges ou blancs qui s'adaptent parfois mieux aux mets d'été. Michel Hermet semble un peu désolé que cette mode s'éloigne légèrement du principe fondateur du repas à la française, qui associe vin et cuisine: «Il faudrait peut-être des rosés moins adaptés au goût international, avec plus de personnalité. Pour moi, boire, c'est déguster...»

**Régalade.** Les vins de l'été se déterminent davantage grâce à leur «potentiel fraîcheur» qu'à leur couleur. Rouge, blanc, à bulles ou rosé de caractère, on en trouve dans toutes les régions, de l'Alsace au Roussillon, y compris dans les vignobles réputés pour produire essentiellement des vins puissants. Effet de gamme et évolution des goûts aidant, rares sont les vigneron qui n'en proposent pas, et à des prix généralement très abordables, car destinés à la regalade et à être bus avant le millésime suivant. Notre sélection porte cette année sur tous les types de vins et sur toutes les couleurs, même si les rosés restent largement en tête du peloton ■

CAPILLE MOIRENCH/HEMIS



## Provence

Avec 6% des volumes mondiaux et 40% des volumes nationaux, la Provence est de très loin le premier vignoble producteur de vin rosé. L'essentiel des volumes est assuré par la vaste appellation côtes-de-provence, les coteaux-d'aix-en-provence, situés au nord-ouest d'Aix-en-Provence, ainsi que les coteaux-varois-en-provence, situés au nord de Toulon. Il représente près de neuf bouteilles sur dix produites dans la région, changeant en quelques années son statut de vin de soif en une image de véritable vin de gastronomie, accompagné à toutes les sauces. Si les rosés légers, au fruité délicat, sont parfaits pour l'apéritif, de nombreux rosés riches et vineux accompagnent très bien les cuisines asiatiques, indiennes ou orientales. La production de rosés est complétée par un petit volume de vins rouges typés et savoureux, et de trop rares blancs. D'excellents compagnons de table qui placent la Provence en deuxième position après Bordeaux sur les cartes de vins des restaurants français ■

ATTENTION : sauf mention contraire, il s'agit ici du millésime 2012. De même, les prix indiqués s'entendent TTC départ propriété.

Jacqueline Guichot



### Domaine de Saint-Ser (côtes-de-provence)

« J'étais pharmacienne à Paris, et puis un jour j'ai ressenti le besoin de changer d'horizon. Mes grands-parents étaient agriculteurs en Bretagne ; la terre, c'est mon enfance, on peut dire que j'ai fait un retour aux sources. J'ai racheté le domaine il y a sept ans, c'est le vignoble le plus haut sur la montagne Sainte-Victoire. La première impression a été assez rude... L'entrée du domaine n'était pas accueillante, les vignes étaient arrachées, c'était un peu la désolation... Et puis le charme a opéré petit à petit. La montagne dégage quelque chose de fantastique. J'ai foncé, j'ai entrepris les travaux, j'ai fait renaître le domaine. C'était un endroit austère, je l'ai ouvert sur l'extérieur. Mon œnologue m'a dit : "C'est un métier qui s'apprend sur le tas !" Lors des premières vendanges, il manquait quelqu'un au chai, je l'ai remplacé, j'ai relevé les manches, c'était parti. Je vis tout ça à fond et de plus la relève s'annonce. Mon petit-fils de 10 ans a demandé récemment à sa mère : "Que faut-il faire pour continuer l'aventure ?" »

### Sélection vins d'été

PROVENCE

### ROSÉS Côtes- de-provence

**16,5 - Château Sainte-Marguerite** (cru classé)  
04.94.00.44.44.

Symphonie. Couleur assez pâle tirant sur la pêche, nez citronné, floral, bouche vive et onctueuse à la fois, gourmand, plein, assez classe et capable de tenir un repas. 15,50 €.

**16 - Domaine Gavoty**  
04.94.69.72.39.

Clarendon. Rose pâle, nez framboise, poivre blanc, grenadine, agrumes, bouche délicate, bien fruitée, long, fin. 13,90 €.

**16 - Château Minuty**  
04.94.56.12.09.

Rose et or. Très pâle, nez fraise

des bois, thym en fleurs, bouche vive, fine, élégante, bien parfumée ; un vin d'une belle délicatesse. 20 €.

**16 - Château Roubine**  
(cru classé)  
04.94.85.94.94.

Terre de croix. Robe claire, nez garrigues, grillé, cerise cuite, vin de caractère, des saveurs marquées de fruits confits et d'épices, équilibré, fin, long. 16,80 €.

**15 - Château La Tour de l'Evêque**  
04.94.28.20.17.

Pétale de rose. Régine Sumeire fut l'inventeur avec cette cuvée des rosés pâles et délicats qui sont aujourd'hui à la mode dans cette région. Une mini-révolution de finesse orchestrée dès la fin des années 80... Nez subtil, légèrement épicé, pomelo, pêche jeune, bouche vive, très savoureuse, fruit rehaussé par des notes grillées, bonne longueur. 13,50 €.

**14,5/15 - Château Barbeyrolles**  
04.94.56.33.58.

Cette propriété appartient également à Régine Sumeire (voir ci-dessus).  
Pétale de rose. Rose melon, pomelo, bouche épicée,

tendue, structurée et fraîche, note caramel blond qui se mêle au fruit en finale ; vin de repas. 15 €.

**14,5 - Château Léoube**  
04.94.64.80.03.

Rosé de Léoube. Un rosé délicat au nez de fruits exotiques et d'épices douces, fin et de grande fraîcheur en bouche. 13,80 €.

**14,5 - Domaines Ott**  
04.94.01.53.50.

Clos Mireille « Cœur de grain ». Rosé pâle, nez floral, bouche vive, tendue, bien fruitée, des notes épicées en finale, bien frais. 22,48 €.

**14,5 - Château de Pampelonne**  
Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez  
04.94.56.32.04.

Rose tirant sur le melon, nez frais, agrumes, pomelo, bouche aux notes de grillé, noisette, équilibré, plaisant. 11,40 €.

**14 - Château de l'Aumérade**  
(cru classé)  
04.94.28.20.31.

Marie-Christine. Couleur melon, joli nez de mandarine, floral, bouche ronde, souple, pas très vif, savoureux avec une finale sur une note de garrigue. 8,90 €.

**14 - Château Coussin**  
04.42.61.20.07.

César (côtes-de-provence-sainte-victoire). Rose clair, nez framboise, pomme verte, bouche vive, fraîche, assez fin, élégant. 26 €.

**13,5 - Château La Gordonne**  
04.94.28.20.35.

La Chapelle Gordonne. Framboise, crème à la vanille, fruits rouges, bouche vive, tendue, rafraîchissant. 16,60 €.

### Coteaux- d'aix-en-provence

**15,5 - Château de Calavon**  
04.42.57.15.37.

Nez expressif, notes d'agrumes, petits fruits rouges, vif et savoureux, rosé harmonieux et dense, parfait pour tout un repas. 10,50 €.

**15 - Château Gassier**  
04.42.66.38.74.

Loubiero. Nez expressif de petits fruits rouges, séduisant, frais, harmonieux, un rosé tendre et délicat. 9 €.

### Bandol

**15,5 - Château de Pibaron**  
04.94.90.12.73.

Robe assez claire, nez floral, bouche douce, équilibrée, des notes amande assez prononcées, élégant et bien persistant. 21 €.

**14,5 - Domaine de l'Olivette**  
04.94.98.58.85.

L'Hippocampe. Nez fin et délicat de petits fruits rouges, de fleurs et d'épices douces, rond, tendre, persistant. 13 €.

### Et aussi

**16,5/17 - Domaine de La Bégude**  
04.42.08.92.34.

L'Irréductible. Cette cuvée certifiée bio n'est (toujours) pas en appellation bandol, mais simplement vin de France. Rosé soutenu, fraise écrasée, joli nez complexe, mandarine, griotte, confiture de cerise bague, bouche dans la continuité, savoureuse, riche sans être lourde, des notes épicées et garrigue en finale. Un rosé qui peut se garder. 20 €.

### BLANCS Côtes-de-provence

**15,5 - Domaine Gavoty**  
04.94.69.72.39.

Clarendon. Un blanc de gas-

tronomie frais et savoureux, que l'on apprécie sur ses notes de fruits blancs, de miel et de fleur. 15,50 €.

**15 - Château Léoube**  
04.94.64.80.03.

Blanc de Léoube. Nez expressif de fruits blancs, note d'agrumes, lilas blanc, minéral en bouche, long et savoureux. 15 €.

**15 - Domaine de Saint-Ser**  
(voir portrait de Jacqueline Guichot)

Tradition 2011. Nez expressif de pêche jaune et de fruits exotiques, rond, savoureux, très persistant, du volume. 8,80 €.

### Et aussi

**13,5 - Commanderie de La Bargemone**  
04.42.57.22.44.

Marina (coteaux-d'aix-en-provence). Nez citronné, framboise, traduisant une vinification basse température, bouche avec une pointe de pétillant, plaisant. 10,90 €.



## Languedoc-Roussillon

**A** côté des appellations d'origine contrôlée, qui constituent la trame du vignoble de la région, le Languedoc-Roussillon produit une majorité de vins de pays (IGP), en tête desquels la vaste dénomination régionale IGP pays-d'oc. On y trouve blancs, rosés et rouges élaborés à partir de l'ensemble des cépages autochtones traditionnels, auxquels s'ajoutent les grands cépages extrarégionaux, comme le cabernet-sauvignon, le merlot, le chardonnay ou le sauvignon. Si quelques vigneron ont bâti leur réputation sur une production de vins de pays, essentiellement pour contourner les contraintes de l'AOC, l'essentiel de la production repose sur des vins de fruit, souples et gourmands. C'est parmi ces nombreuses cuvées que nous avons opéré une sélection, simple aperçu de ce que les vignerons de la région sont en mesure de proposer ■

### Sélection vins d'été

LANGUEDOC-ROUSSILLON

### BLANCS IGP pays-d'oc

- 15 - Domaine Laroche Mas La Chevalière**  
04.67.49.88.45.  
Sauvignon de La Chevalière. Agrumes, fruit de la passion, très frais, onctueux, note amère agréable, harmonieux, gourmand. 9 €.
- 15 - Vignoble Michel Hermet**  
04.66.76.19.59.  
Les Capelans 2011. Nez expressif et frais, floral, anisé, arômes d'abricot et de pêche, onctueux, opulent, amertume savoureuse, finale sur la fraîcheur. 6,25 €.
- 14,5 - Vignobles Guilhem**  
04.68.31.14.41.  
Le Sauvignon. Nez généreux, riche, arômes de fleurs blanches, de miel et de fruits exotiques, rond, équilibré, vif en finale. 7 €.
- 14 - Mas de Madame**  
06.07.38.77.89.  
Muscat sec. Nez fin, léger, muscaté, note florale, un

peu exotique, beaucoup de fraîcheur, blanc aérien et délicat. 6 €.

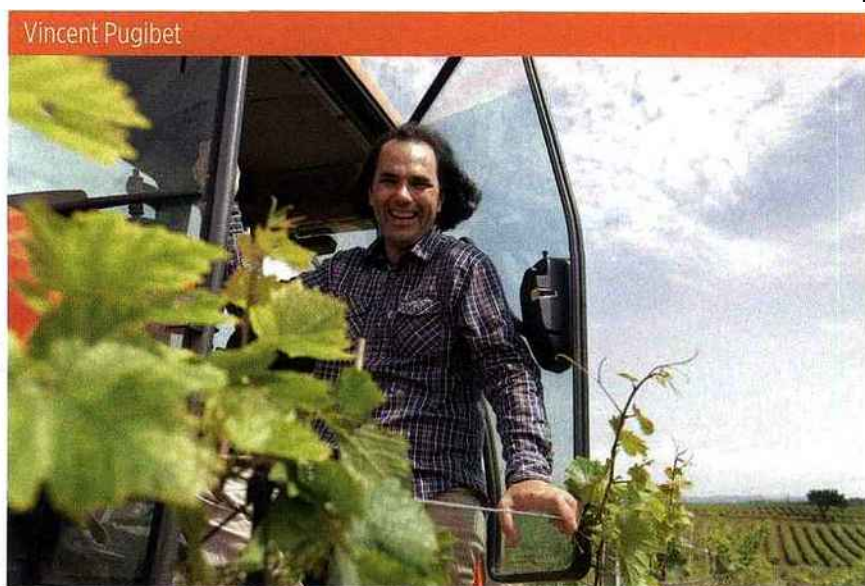
**14 - Domaine de Castelnaud**  
04.67.98.16.19.  
Chardonnay. Nez riche de fruits mûrs comme la pêche ou l'ananas, note d'agrumes, rond, gras, finale tendue, vin de repas. 4,40 €.

### Et aussi

**14,5 - Domaine de la Colombette**  
(voir portrait de Vincent Pugibet)  
04.67.31.05.53.  
Cuvée Plume Chardonnay (IGP coteaux-du-libron). Dans la gamme des vins désalcoolisés du domaine, un blanc original au nez de fruits blancs et de fleurs, tendre et léger. 5,50 €. Voir également, ci-après, leur cuvée Plume en rouge.

### ROSÉS IGP pays-d'oc

- 15 - Domaine de Valensac**  
04.67.77.41.16.  
Nez expressif, fraises au vin, cerise, onctueux en bouche, riche, caractère vineux, frais et persistant en finale. 4,20 €.
- 15 - Maison des Terroirs-Vivants**  
04.67.5.05.60.  
La Marouette. Rosé de grenache typé, nez agréable de



Vincent Pugibet

### Domaine de la Colombette (IGP coteaux-du-libron)

« L'idée de notre gamme Plume, des vins au faible degré d'alcool, nous est venue quand on a constaté que même nous, viticulteurs, buvions de moins en moins. On a alors imaginé qu'il fallait produire des vins plus digestes, en favorisant le plaisir, la notion de vin de soif. Ça passe par un niveau d'alcool raisonnable, c'est, en quelque sorte, revenir aux vins des grands-pères qui titraient entre 8 et 9°. Cela fait bientôt dix ans que l'on fait ce vin, on a une clientèle fidèle. On a d'abord intéressé les buveurs du quotidien, pas nécessairement de grands amateurs, mais des gens qui boivent régulièrement du vin au cours des repas. Ensuite, on a eu une clientèle féminine, puis de plus en plus de gens curieux. Le plus gênant, c'est sans doute au départ la perception assez faible de l'alcool; pour un dégustateur, ça modifie la notion d'équilibre. C'est une question d'accoutumance, comme pour le café avec ou sans sucre : au début, ça choque, puis on modifie son seuil de perception et, bien sûr, de satisfaction. »

fraise, framboise et groseille, très frais et séveux en bouche. 4,80 €.

**14,5 - Domaine Paul Mas**  
04.67.90.16.10.  
Côté Mas. Un rosé riche et complexe au nez de bigarreau et de framboise, rond et onctueux en bouche, savoureux. 4,50 €.

**14,5 - Les Vignerons de Puimisson**  
04.67.36.09.74.  
Le Chant des grillons. Nez riche marqué par la syrah, complexe, framboise, mûre, note florale, dense et vif en bouche, persistant. 4,95 €.

**14,5 - L'Ostal Cazes**  
04.68.91.47.79.  
Très bel habillage de bouteille. Rose très pâle, nez discret, un peu anisé, grillé, bouche vive, note de garrigues, gourmand. 7 €.

**14 - Gérard Bertrand**  
www.gerard-bertrand.com.  
Naturae Syrah. Vin sans soufre. Nez ciste, griotte, bouche délicate, note pétrolée, rond, frais, gourmand, à boire dans

sa jeunesse. La gamme Naturae est uniquement disponible en grande distribution (GMS), au prix de 6,50 €.

**14 - Cave Anne de Joyeuse**  
04.68.74.79.40.  
Camas. Nez riche et intense de petits fruits rouges, cerise, framboise, rond, onctueux, beaucoup de fraîcheur, gourmand. 4,95 €.

**13,5 - Domaine de la Baume**  
04.67.39.29.49.  
Les Vignes d'Héloïse. Un rosé à base de pinot noir, très frais au nez, notes de pêche, de melon et d'agrumes, rond et gourmand. 5 €.

**13,5 - Les Collines du Bourdic**  
04.66.81.20.82.  
Grenandise. Rosé léger et frais, au fruité expressif rappelant les petits fruits rouges, note de confiserie, rond et gourmand. 3,40 €.

### IGP sable-de-carnague

**15 - Listel**  
Commandeur de Jarras. Vigne historique franche de pied

(issue de vignes non greffées), Nez groseille, rose, floral, bouche tendre, élégante, bien parfumée, équilibrée, finement épicée, finale griotte. 20 € (prix indicatif).

**14 - Pink Flamingo.** Un rosé gris de gris aux arômes de petits fruits rouges, rond et souple, que prolonge une finale très fraîche; un vrai vin d'été. 5,50 € (prix indicatif).

**14,5 - Domaine Le Pive**  
04.67.88.80.00.  
Gris de Grande Carnague. Note de fraise, de framboise et d'orange sanguine, fin, délicat, finale très fraîche. 6,70 €.

### Et aussi

**15 - Cazes**  
04.68.64.08.26.  
Le Canon du Maréchal (côtes-catalanes). Un classique de la maison Cazes, sur des notes de cerise, de fraise très mûre et de framboise, gras et opulent en bouche. 7 €.

**14 - Domaine de Pierre-Belle**  
04.67.49.17.96.  
Syrah-grenache (coteaux-du-

libron). Un rosé léger, fin et élégant, notes florales, agrumes, framboise, frais, fringant, idéal pour l'apéritif. 5,75 €.

### ROUGES IGP pays-d'oc

**15 - Pierrick Harang Wine**  
06.60.85.29.30.  
Le Petit Balthazar. Nez intense de fruits noirs, de bois de réglisse et de garrigue, rond et gras en bouche, persistant et épicé. 4,90 €.

**15 - Domaine Les Terrasses de Gabrielle**  
06.07.30.41.93.  
Pour une poignée de raisins. Un rouge original à base de nielluccio (cépage corse), qui offre un fruité délicat et une bouche fraîche tout en rond, délicieux. 5 €.

**14,5 - Cave des Vignerons de Sérignan**  
04.67.32.23.26.  
Cabernet-syrah. Nez original de violette et de petits fruits rouges, charnu, ample, note de Zan, persistant et gourmand. 4,10 €.





Benoît Salel et Elise Renaud

## Domaine Salel et Renaud (IGP coteaux-de-l'ardèche)

« Nous sommes tous les deux ardéchois. On a repris des vignes et on a également replanté sur une partie des terres familiales. On devait bien ça à nos grands-parents, c'est la génération qui a quitté la région ; à l'époque, on leur avait dit qu'il n'y avait plus de travail pour eux... D'une certaine façon, nous sommes la génération du retour ! Nous nous sommes installés en 2008 avec 3 hectares de vignes. Aujourd'hui, nous cultivons 10 hectares sur des coteaux très abrupts, situés entre 400 et 450 mètres d'altitude. À côté de notre cuvée sur le fruit, on produit un vin à base de merlot, syrah et grenache, la cuvée Tréfol – qui signifie trèfle en occitan –, par référence aux trois cépages. C'est un vin plus dense et plus complexe ; la chance que l'on a, c'est de pouvoir proposer des vins assez différents, avec comme point commun la vivacité. Avoir de la fraîcheur tout en produisant des vins méridionaux, c'est aujourd'hui un atout considérable. »

## Vallée du Rhône

Surtout connu pour ses rouges chaleureux et profonds, le vignoble de la vallée du Rhône produit tout de même un petit volume de blancs fins et harmonieux et des rosés de grande qualité. Les premiers sont issus d'une large palette de cépages, tels le grenache blanc, le bourboulenc, la clairette, l'ugni blanc, le rolle, le macabeu et le muscat à petits grains, et se caractérisent par beaucoup de rondeur et des arômes de fruits mûrs. Les rosés et les rouges sont à base de grenache, qui apporte fruité, générosité et rondeur ; de syrah et de mourvèdre, à l'origine d'élégants arômes d'épices, de la couleur et de la structure ; de cinsault enfin, cépage traditionnel des rosés, auxquels il confère finesse et fraîcheur. Appellation gardoise bien connue, tavel se consacre à la seule production de rosés riches et expressifs, réputés pour leur capacité de garde ■

### Sélection vins d'été

#### VALLÉE DU RHÔNE

note d'épices douces, garrigue, dense, charnu, persistant, juteux. 7,20 €.

**15,5 - Vignobles Mayard**  
04.90.83.70.16.

**La Vie en rose.** Nez de fruits rouges, framboise, fraise très mûre, savoureux, très harmonieux, puissant et élégant à la fois. 7,80 €.

**15 - Domaine Bressy-Masson**  
04.90.46.10.45.

**Rencontres.** Nez très expressif, ouvert, fruité éclatant, note mentholée, fenouil, framboise, onctueux et séveux, long et séduisant. 6,20 €.

**14,5 - Ogier**  
04.90.39.32.32.

**Héritages.** Nez riche, expressif, notes florales, cerise et fraise, pamplemousse rose, rond, savoureux, finale longue sur une agréable fraîcheur. 5,90 €.

#### Costières-de-nîmes

**15,5 - Château Mas-Neuf**  
04.66.73.33.23.

**Rhône Paradox.** Un rosé à la fois complexe et de grande fraîcheur, arômes de petits fruits rouges, garrigue, délicat, savoureux, harmonieux. 6,50 €.

### ROSÉS Côtes-du-rhône

**15,5 - Domaine Clavel**  
04.66.82.78.90.

**Syrius** (côtes-du-rhône-villages-saint-gervais). Nez intense de fruits rouges, framboise,

## Accords mets et vins

Les plats et les moments	On mange...	On boit...
L'apéritif	Feuilletés au fromage, toasts au saumon, toasts au foie gras, mini-brochettes de volaille à la japonaise, verrine de mousse de légumes, petites gougeres et tout ce qui constitue les grignotages de l'apéritif...	Tous les blancs secs de Loire ou d'Alsace et, bien sûr, les rosés légers sur le fruit constituent d'excellents vins d'apéritif. Les champagnes rosés et les crémantés seront également parfaits, soulignant de leurs bulles et de leur fraîcheur la délicatesse des amuse-bouches.
Plateau de fruits de mer	Assortiment parmi les huîtres, palourdes, moules, bulots, crevettes grises, gambas, tourteau, homard et plus selon la région.	Le caractère primaire et frais du plateau de coquillages demande des vins blancs secs, jeunes, vifs, éventuellement marqués par une note de minéralité, comme ceux de Loire ou d'Alsace, sans oublier les effervescents.
Salades composées	La fraîcheur un peu végétale de la salade et des crudités, associée à une garniture de poissons fumés, de coquillages et crustacés, de viandes froides, ou de gésiers et de foie gras confit.	Le caractère un peu végétal de la salade s'efface derrière le goût de la garniture, et c'est donc en fonction de cette dernière que l'on choisira, blancs, rosés et rouges légers servis légèrement frais, sans distinction de régions.
Charcuteries	Le casse-croûte par excellence qui offre une diversité d'accords selon que l'on déguste des terrines, des rillettes, du saucisson ou du jambon sec.	Avec les charcuteries un peu grasses, il est préférable de favoriser les vins dotés d'une bonne vivacité pour un accord tonique, blancs en tête. Le caractère affirmé d'un grand jambon de dégustation appelle un rouge tendre ou un blanc savoureux du Sud-Ouest ou de la vallée du Rhône.
Poisson grillé et en friture	Un filet d'huile d'olive et un peu de gros sel sublimeront le fondant de la chair des poissons grillés, tandis que les petites fritures se dégustent très chaudes à l'heure de l'apéritif.	Les poissons à la plancha sont parfaits avec les rosés et les blancs ensoleillés du Languedoc-Roussillon, de Provence ou de la vallée du Rhône, tandis que les petites fritures seront en harmonie avec les blancs secs de Loire, d'Alsace ou du Beaujolais.
Assortiment de grillades	Côtes d'agneau, saucisse de Toulouse, grillade de porc ou brochette d'abats, les grillades sont parfaites avec des pommes allumettes, une tomate à la provençale et une petite salade de crudités.	Tous les rouges tendres et savoureux accompagneront agréablement un assortiment de grillades, sans préférence régionale. Pensez également aux rosés de Bordeaux, riches et aromatiques.
Fromages de chèvre	Les fromages de chèvre ont en commun leur goût caprin, et se caractérisent par une texture fondante et une note acidulée, ainsi que plus ou moins de piquant selon qu'ils sont affinés, crémeux ou secs.	Stars des plateaux de l'été, les fromages de chèvre sont les rois des accords régionaux. Pour en souligner le goût singulier, favorisez la fraîcheur des blancs, et jouez sur leur texture plus ou moins onctueuse.
Desserts à base de fruits frais	Salades de fruits, tartes, charlottes, clafoutis et desserts glacés constituent l'essentiel des desserts de l'été et mettent en valeur les fruits de saison aussi bien cuits que crus.	Les fruits de l'été appellent des vins au fruité délicat et de bonne fraîcheur comme les effervescents, champagnes rosés en tête, les moelleux du Sud-Ouest et les rosés tendres de Loire.



**14 - Château Saint-Louis-la-Perdrix**  
04.66.01.13.58.  
Prestige. Rose clair, nez grenadine, bouche très bonbon, fraise Tagada, gourmand, vin d'apéritif très parfumé, anisé en finale. 5,55 €.

## Tavel

**16 - Domaine Maby**  
04.66.50.03.40.  
La Forcadrière. Rosé soutenu, arômes de cerise, clémentine, bouche riche puissante, structurée, presque tannique, de belles saveurs de cerise confite en finale, un vrai tavel pour l'apéritif et tout un repas. 8,70 €.

**15 - Domaine des Carabiniers**  
04.66.82.62.94.

Un tavel typé, nez de petits fruits rouges, agrumes, riche, dense, beaucoup de fraîcheur en bouche, très harmonieux, parfait pour l'apéritif et tout un repas. 9,50 €.

## Autres appellations

**15 - Domaine du Gour-de-Chaulé**  
04.90.65.85.62.  
Gigondas. Nez riche, intense, notes de cerise, framboise, onctueux en bouche, épices douces, pointe d'amertume agréable, long et savoureux. 10,50 €.

**15 - Cave de Tain-l'Hermitage**  
04.75.08.20.87.  
IGP des collines-rhodaniennes. Yrisé. Nez délicat, note florale, salade de petits fruits rouges,

très frais, séveux, harmonieux, persistant. 4,90 €.

**14,5 - Domaine de la Camarette**  
04.90.61.60.78.  
Ventoux. Armonia. Nez frais, notes florales, petits fruits rouges, vif en bouche, confiserie, réglisse, beaucoup de rondeur et de gourmandise. 5,60 €.

**14,5 - Château Le Devoy-Martine**  
Vignobles Lombardo  
04.66.50.01.23.  
Lirac. Via Secreta. Robe soutenue et profonde, riche au nez, bigarreau, framboise, abricot, rond et gras en bouche, persistant et vineux. 7,20 €.

## BLANCS

**16 - Domaine Salel et Renaud**  
(voir portrait de Benoit Salel et Elise Renaud)  
04.75.39.48.19.

IGP coteaux-de-l'ardèche. Galinette. Nez de fleurs blanches, fruits jaunes à noyau, complexe, fin, onctueux en bouche, long, gourmand. 6,90 €.

**15,5 - Domaine Jeanne Gaillard**  
06.79.77.81.64.  
IGP des collines-rhodaniennes. Roussanne. Nez séduisant d'abricot, de miel, d'épices douces, beaucoup de richesse en bouche, onctueux, finale persistante et fraîche. 9,50 €.

**15 - Domaine Clavel**  
04.66.82.78.90.  
IGP du Gard. Muscat sec cuvée Vega. Nez très net, typé, fin et élégant, arômes de fleur d'orange et de rose, séveux, long et gourmand. 4,40 €.

**14,5 - Laudun & Chusclan, Vignerons**  
04.66.90.11.03.

Côtes-du-rhône-villages-laudun. Excellence. Un blanc à la fois riche et frais, doté d'un nez de fruits blancs bien mûrs, rond et savoureux, persistant sur une agréable minéralité. 8,90 €.

**14 - Vignerons de caractère**  
04.90.65.84.54.  
Vacqueyras. Seigneur de Fontimple. Nez au fruité expressif, pêche blanche, poire, frais, onctueux, savoureux, petite pointe d'amertume agréable, gourmand. 14 €.

## ROUGES

**16 - Domaine Salel et Renaud**  
04.75.39.48.19.  
IGP Coteaux-de-l'ardèche. Mescladis 2011. Assemblage de gamay et de grenache, un délicieux rouge d'été au nez de

cerise et de fraise bien mûre, souple, juteux, gourmand, long sur les épices douces. 8 €.

**15,5 - Vignoble Alain Jaume & Fils**  
04.90.34.68.70.  
Côtes-du-rhône. Réserve Grand Veneur 2011. Nez délicat, expressif, fruits noirs, épices douces, balsamique, très savoureux, tanins veloutés, finale fraîche et nette. 7,50 €.

**15 - Laudun & Chusclan, Vignerons**  
04.66.90.11.03.  
Côtes-du-rhône-villages-chusclan. Excellence. Nez de fruits noirs rappelant la cerise et la mûre, souple, rond, tanins veloutés, gourmand et long sur des notes d'épices et de garrigue. 11,60 €.

# Vallée de la Loire

La très vaste région du Val de Loire produit sur une grande diversité de terroirs, à partir d'une large palette de cépages, tous les types de vins. Rouges, rosés et blancs se déclinent en vins secs, moelleux ou effervescents et sont la plupart du temps adaptés à une consommation estivale. Avec 41 % de blancs et 13 % d'effervescents, le Val de Loire est le premier vignoble français producteur de vins blancs d'appella-

tion. La région se positionne également au deuxième rang des vignobles producteurs de rosés. Ils représentent aujourd'hui une bonne moitié de la production d'Anjou-Saumur, qui est de fait la deuxième région de France pour la production de ce type de vins. En tête, on trouve l'appellation cabernet-d'anjou, mais le rosé-d'anjou et le cabernet-de-saumur fournissent également des volumes non négligeables ■

**Sélection vins d'été**  
VALLÉE DE LA LOIRE

## ROUGES Anjou

**16 - Domaine de la Motte**  
Gilles Sorin  
02.41.78.72.96.  
Très joli nez au fruit d'une belle pureté, cerise, feuillage, bouche tendre, élégante, bien fruitée, droite, rafraîchissant et gourmand. 4,50 €.

**14,5 - Domaine de Haute-Perche**  
Christian Papin  
02.41.57.75.65.

Anjou gamay. Nez cerise et sous-bois, s'ouvre sur les fruits rouges à l'aération (un passage en carafe ne nuit pas), bouche ronde, savoureuse, tanins doux, bonne longueur, finale cerise noire. 5,10 €.

**14 - Château du Fresne**  
Vignobles Robin-Breault  
02.41.54.30.88.  
Nez fruité, cerise, fraise des bois, bouche douce, ronde en attaque, plus serrée en finale, bon fruit, tanins assez accrocheurs. 4,05 €.

## Chinon

**15,5 - Domaine Charles Pain**  
02.47.93.06.14 - 06.07.13.85.22.  
Prestige. Gelée de mûre, casis, cerise, note épices douces, bouche ample, souple, tanins fins, bonne longueur. 6,30 €.

**15 - Domaine Wilfrid Rousse**  
02.47.58.84.02 - 06.07.79.69.59.  
Les Bois de Beaumont 2010. Nez cerise cuite, sous-bois, bouche fraîche, douce, bonne matière, tanins éveillés en finale qui font saliver... 9,40 €.

## Fiefs-vendéens

**15 - Domaine de la Borderie**  
Laure Paupion  
06.08.48.06.93.  
Gabriel 2011. Nez marqué cabernet, bouche vive, tendue, bien fruitée, très cabernet. De la matière, joli fruit. 9 €.

## Saint-nicolas-de-bourgueil

**15 - Domaine Amirault**  
Thierry, Xavier et Agnès Amirault  
02.47.97.75.25.  
Les Quarterons 2011. Fruits rouges, cerise, florale, bouche délicate, tendre, fraîche, élégante, équilibrée et longue. 7,50 €.

**14,5 - Frédéric Mabileau**  
02.47.97.79.58 - 06.99.02.31.27.  
Les Rouillères. Fruits noirs, note épicée, cerise burlat, bouche vive, tendue, tanins vifs en finale mais sans dureté. 8,50 €.

**14/14,5 - Taluau et Foltzenlogel**  
02.47.97.78.79 - 06.07.32.00.83.  
Le Vaujaumier 2011. Nez sous-bois, poivron, bouche épicée, fraîche, tanins présents, de la matière, bon équilibre. 7 €.

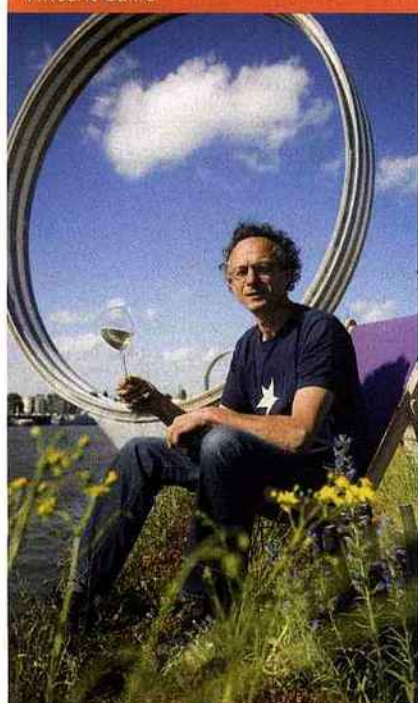
## Saumur-champigny

**14,5 - Domaine de Nerleux**  
Amélie Néau  
02.41.51.61.04.  
Les Nerleux. Fruits noirs, pâte brisée cuite, bouche ronde, souple, fraîche, élégante, bien fruitée. 7,20 €.

## Touraine

**16 - Domaine de la Charmoise**  
Henry et Jean-Sébastien Marionnet  
02.54.98.70.73.  
Gamay. Cerise burlat, tarte à la myrtille, pur et flatteur, bouche

Vincent Caillé



## Domaine Le Fay d'Homme (muscadet-de-sèvre-et-maine)

« Je me suis installé sur le domaine familial en 1986, et je représente la cinquième génération. Bien sûr, j'ai toujours entendu dire que le muscadet est un vin facile, à boire rapidement. En réalité, on produit des vins délicieux pour accompagner les coquillages, mais également des cuvées de très bonne capacité de garde et d'évolution. On fait un travail de fond sur les parcelles et on a trois grandes entités de terroir, avec des nuances très nettes qui se retrouvent dans les vins. Cela nous permet de jouer sur les notions de maturité, mais aussi de fraîcheur, jusqu'à produire des vins très nettement marqués par la minéralité. A partir de là, on a une gamme assez large, avec des vins à boire jeunes pour leur caractère fruité et des vins qui subissent des élevages plus longs, en présence des lies fines qui apportent complexité et volume. Actuellement, on vend des 2010 et même des 2009. »



tendre en attaque, droite, fraîche, petits tanins croquants en finale. 5,75 €.

**14 - Domaine François Cartier**  
02.54.71.51.54 - 06.43.00.89.14.  
Gamay. Nez cerise et des notes sous-bois, bouche vive, onctueuse, tanins doux, vivacité en finale, bonne tension. 4,15 €.

## ROSÉS Chinon

**13,5 - Domaine Baudry-Dutour**  
02.47.58.53.01.

Château de la Grille. Nez pétrole, tomate, bouche vive, ronde, fruitée, légère, plaisant. 9,50 €.

**13,5 - Pierre & Bertrand Couly**  
02.47.93.64.19.  
Rosé clair, vif, nez floral avec

des touches Zan, goudron chaud, bouche structurée, épicée et fruitée, vin de repas. 7 €.

## Cabernet-d'anjou

**16,5 - Domaine Les Grandes Vignes**  
02.41.54.05.06-06.80.53.17.64.

La Noue. Rosé demi-sec. Coloré, brillant, nez cerise confite, mandarine, bouche bien fruitée, variation sur la cerise et des notes de confiture de fraise, délicate. 8 €.

**14 - Domaine des Deux Arcs**  
02.41.59.47.37.

Fraise et cerise en salade, bouche à peine sucrée, délicate, bien parfumée, longue, gourmande, idéal à l'apéritif. 4 €.

## Rosé-d'anjou

**14,5 - Les Caves de la Loire**  
02.41.91.22.71.

Les Caprices d'Inès. Rose fluo, pétillant, nez pomme verte, bouche gourmande, fraîche, vive, un pétillant très agréable à l'apéritif avec des notes muscatées. 3,80 €.

## Rosé-de-loire

**15 - Domaine des Noël**  
02.41.54.18.01-06.81.62.07.18.

Rose pêche, nez agrumes, bouche structurée vive mais avec du gras, pointe épicée apportée par le pineau d'Aunis (assemblé au groleau), long, convient au repas. 4,30 €.

**13,5 - Domaine des Troitières René Lamotte**  
02.41.54.14.10-06.50.44.88.50.

Champ d'oiseaux. Rose clair, gelée de groseille, framboise, bouche tendre, parfumée, assez vive. 4,30 €.

## Touraine

**14,5/15 - Domaine François Cartier**  
02.54.71.51.54-06.43.00.89.14.

Rosé élaboré à partir du cépage pineau d'Aunis, un cépage assez rare qui confère au vin des notes poivrées et épicées. Un vin original, structuré, intense en saveurs. 4,25 €.

**14 - Rémi Cosson**  
02.47.65.70.63-06.80.93.53.73.  
Touraine-Noble-Joué. Rose

pâle, nez fruité, framboise, pomme verte, bouche vive et pleine, bien fruité, vif, très frais. 4,70 €.

## Et aussi

**15 - Domaine de la Roche Bleue Sébastien Cornille**  
02.43.46.26.02.

Rosé pineau d'Aunis. Floral et noisette, bouche fraîche, élégante, désaltérante, le vin ne litre que 10,5°, digeste et séduisant. 9,60 € ou 20 € les 3 bouteilles.

## BLANCS Muscadet-de-sèvre-et-maine:

**15 - Domaine Le Fay d'Homme**

(voir portrait de Vincent Caille)  
02.40.54.62.06 - 06.73.49.11.27.

La Part du colibri. Mirabelle, parfumé, une maturité plus marquée que la cuvée domaine. Bouche très fruitée, un vin séduisant, flatteur, prêt à boire, riche en saveurs. 5,40 €.

## Touraine

**15,5 - Domaine de la Charmoise Henry et Jean-Sébastien Marionnet**  
02.54.98.70.73.

Sauvignon. Floral, pomme verte, bouche fraîche, élégante, pêche blanche, des expressions de pouilly, droit, long. 5,95 €.

# Sud-Ouest

Si madiran ou cahors font penser aux repas d'hiver, le vignoble du Sud-Ouest n'en reste pas moins un important producteur de vins fruités et frais. On y trouve, aussi bien en rouge qu'en blanc et rosé, tous les types de vins issus d'une diversité de cépages qui fait de la région le plus grand conservatoire ampélographique de France. L'appellation fronton, premier metteur en marché de rosés du Sud-Ouest, produit des vins fins et aromatiques à base du cépage négrette, qui donne des vins naturellement peu alcoolisés, tandis que l'appellation saint-mont, dans les trois couleurs, propose des vins souples au fruité éclatant, produits en quasi-totalité par le groupement de producteurs Plaimont. Enfin, le Bergeracois, situé dans le prolongement de la région de Saint-Emilion, d'abord réputé pour ses liquoreux et ses rouges de garde, propose de plus en plus de vins tendres et fruités ■

**Sélection vins d'été**  
SUD-OUEST

## ROUGES Bergerac

**15 - Château Montplaisir**  
05.53.24.68.17.

Le Fruit 2011. Nez de petits fruits rouges, framboise, mûre, tanins fins et souples, frais et gourmand pour un repas d'été à base de grillades. 5,50 €

**14,5 - Château Briand**  
(voir portraits de Cédric et Amélie Bougues)  
06.83.33.48.83.

Gourmandise de Briand. Nez expressif de fruits rouges, petites notes d'épices douces, bouche veloutée, tanins souples, croquant du fruit, frais et charmeur. 4,50 €.

## Gaillac

**15 - Domaine du Moulin**  
05.63.57.20.52.

Réserve 2011. Duras 60 %, syrah 40 %. Nez de baies roses, bouche vive, petits tanins croquants, frais, gourmand. 5,60 €.

**14,5 - Lionel Osmin et Cie**  
05.59.05.14.66.

Vente par l'intermédiaire d'un réseau de cavistes ou directement auprès du négociant (voir également en appellation jurançon). Gaillac 2011. Fruits noirs, cerise, bouche ronde, souple, gourmand, plaisant, bien fait, joli travail d'assemblage. Vin de fruit et d'été, très agréable. 8,90 €.

## BLANCS

**15,5 - Château du Bloy**  
05.53.22.47.87.

Montravel sec 2011. Nez délicat de fruits jaunes, notes d'agrumes, tilleul, amertume agréable, onctueux, suave, rond, finale séduisante. 5,70 €.

**15,5 - Lionel Osmin et Cie**  
05.59.05.14.66.

Camé Salié 2010. Un jurançon sec, au nez riche et complexe

de fruits jaunes compotés, pamplemousse, un peu exotique, gras, harmonieux, finale tonique. 12 €.

**15 - Château Laurier**  
05.53.82.48.31.

Montravel sec. Bien dans le profil de l'appellation, un blanc sec au nez floral et marqué par les fruits blancs, notes minérales très nettes qui prolongent la bouche. 4,90 €.

**14,5 - Château Jeanbrun**  
05.53.27.36.72.

Bergerac sec. Le sauvignon domine largement cette cuvée, associé au sémillon, arômes frais d'agrumes, fruits blancs, note miellée, gras et harmonieux, finale très fraîche. 4,80 €.

**14 - Domaine de Pellehaut**  
05.62.29.48.79.

IGP côtes-de-gascogne. L'Été gascon. Un vin légèrement moelleux au fruité immédiat, juste équilibre entre doux et vivacité. 6,25 €.

## ROSÉS

**15 - Château de la Jaubertie**  
05.53.58.32.11.

Bergerac. Un élevage sur lies

## Cédric et Amélie Bougues



## Château Briand (bergerac)

« Nous nous sommes installés en 2008, nous avons 25 ans tous les deux. En cinq ans, on ne fait pas la révolution, mais on a beaucoup replanté et investi dans le chai, il fallait commencer tôt. On en est arrivés à produire deux gammes, l'une avec des vins de fruit et l'autre des vins plus complexes. La cuvée Gourmandise de Briand est un vin de plaisir, un vin facile à boire. C'est certes un vin simple, mais ça ne doit surtout pas être un petit vin sans intérêt. On l'élabore comme un blanc sec. Il faut être très précis, il a fallu trois ans pour arriver à ce résultat. C'est un vin un peu atypique, mais le but est justement de sortir de l'image caricaturale des vins costauds du Sud-Ouest. En réalité, on produit tous les styles de vins, on a la chance d'avoir une grande variété de cépages, mon but est d'en planter d'autres, il faut expérimenter... Pour que les gens viennent nous voir sur nos coteaux éloignés, il faut faire des vins originaux, avec une vraie personnalité. »

fines apporte à ce vin au nez de fraise et framboise rond et onctueux, persistant et savoureux, finale sur une note d'épices douces. 6,75 €.

**15 - Château Bouissel**  
05.63.30.10.49.

Fronton. Nez riche et complexe de fruits jaunes rappelant la pêche mûre, notes d'épices douces, bouche onctueuse, tendre, finale fraîche. 5,50 €.

**14,5 - Plaimont Producteurs**

05.62.69.62.82.

Saint-mont. Les Vignes retrouvées. Un rosé typé aux arômes floraux très nets, notes de cerise et de fraise, onctueux et d'une très agréable fraîcheur. 6,95 €.

A noter également, la cuvée Tannéa (13,5), un rosé gourmand et frais, idéal à l'heure de l'apéritif. 3,50 €.

**14,5 - Cave de Fronton**  
05.62.79.97.79.

Fronton. Comte de Négret. Nez

intense de fruits rouges, notes florales et exotiques, à la fois onctueux et acidulé, long et très gourmand. 4 €.

**14 - Maison Rigal**  
05.65.30.70.10.

IGP côtes-du-lot. L'Instant safran. Un rosé à base de cépage malbec, nez de petits fruits rouges très mûrs, notes d'épices douces, savoureux et gourmand. 3,70 €.



## Les effervescents

Trop souvent réservé aux événements festifs, le champagne peut être un excellent vin de soif. Dans son livre « L'accord parfait des vins et des mets », le sommelier Philippe Bourguignon avoue avoir déjà « poussé le vice » jusqu'à se désaltérer d'un verre de champagne agrémenté d'un glaçon, quitte à subir les foudres des Champenois ! Si vous n'imaginez pas en arriver à pareille extrémité, privilégiez toutefois l'acidité naturelle relevée du piquant de la bulle des champagnes comme des crémants, à l'heure de l'apéritif comme à table. Il ne faut pas oublier que les effervescents sont des vins à part entière ! ■

### Sélection vins d'été

#### LES EFFERVESCENTS

### CHAMPAGNES ROSÉS

17,5 - Henri Goutorbe  
03.26.55.21.70.

Floral, gelée de groseille, bouche vive, bien parfumée, élégant, délicat, très crémeux, long, une pointe de tanin en finale ravive les envies... Un très joli rosé. 17,95 €.

17 - Morel Père & Fils  
03.25.29.10.88.

Rosé de cuvaison. Cerise, fraise, grenadine, note fumée, bouche épicée, longue, gourmande, structurée et crémeuse, finale avec une pointe tannique qui lui donne du ressort et de la longueur. 16,95 €.

16,5 - Champagne Henriot  
Rosé clair tirant sur le melon, nez bien parfumé, fraise, citron vert, pêche de vigne, fraise, bouche crémeuse, fine, élégante, bonne longueur, des notes brichées en finale. 40 €.

16,5 - Morize Père & Fils  
03.25.29.30.02.  
Grenadine, épices, assez vineux, griotte, gras, plein. Vin

de repas, bien dans le style des rosés des Riceys, long, presque tannique. 15,70 €.

Chez Morize, nous aimons aussi beaucoup le rosé des Riceys, un vin sans bulles mais délicieux. Le 2009, riche en saveurs et gourmand, est encore en vente (14,50 €) mais sera bientôt épuisé : le 2010 prendra la relève.

15,5 - Piper-Heidsieck  
Rosé sauvage. Très coloré, nez un peu bourguignon, griotte, fraise, orange, bouche mandarine, orange sanguine, pointe d'amertume du zeste d'orange, cuisine asiatique à prévoir. Plein, intense, long. 36 €.

### CRÉMANTS Crémant de Bourgogne

16 - Les Caves Bailly Lapiere  
03.86.53.77.77.  
Brut La Ravizotte. Un crémant fringant et très brut, note de fruits blancs, finesse et pureté en bouche, alliant puissance et élégance, finale minérale. 9,60 €.

15 - Brut rosé. Assemblage de pinot noir et de gamay, un rosé brut sévère et de grande fraîcheur, aux arômes de petits fruits rouges et à la mousse onctueuse. 8,60 €.

14,5 - Château de l'Heustrange  
04.74.67.50.29.  
Elzéar 2011. Un brut pur chardonnay au nez délicat de fleurs et de fruits blancs, fin et agréablement minéral en bouche. 9 €.

### Crémant de Limoux

16,5 - Sieur d'Arques  
04.68.74.63.00.  
Tonques & clochers. Le haut de gamme de la cave, au nez très fin d'agrumes, de fruits blancs et d'amande, rond et suave en bouche, tout en élégance. 15 €.

### Crémant d'Alsace

15,5 - Domaine Bott Frères  
03.89.73.22.50.  
Nez ouvert sur des arômes de fraise, framboise, bien sec en

bouche, mousse veloutée, rond et frais. 10,50 €.

### Crémant de Die

14,5 - Cave de Die Jaillance  
04.75.22.30.15.  
Brut bio. Assemblage de clairette, muscat et aligoté, notes de fenouil, de fleurs et de fruits blancs, bouche savoureuse, finale minérale. 9,70 € (prix indicatif).

### Crémant de Bordeaux

15 - Vins Maurin Delmas  
05.57.84.38.52.  
Brut rosé. Un crémant au fruité immédiat, expressif et délicat, bulles veloutées et fraîcheur très présente en bouche, finale sur les petits fruits rouges. 10 €.

### Crémant du Jura

15 - Domaine Rolet Père & Fils  
03.84.66.00.05.  
Brut rosé 2010. Nez expressif et floral, notes de fruits exotiques et de petits fruits rouges, bouche suave, ronde et dotée d'une agréable fraîcheur. 9,50 €.

### EFFERVESCENTS DE LOIRE

14 - Maison Ackerman  
02.41.53.03.21.  
Saurmur Grande Réserve Royal. Doré, nez brioche, mirabelle, bouche aux saveurs de crème

anglaise, un vin mûr, assez savoureux, avec des notes fruits confits et nêlle. 7,89 €.

14 - Langlois-Château  
02.41.40.21.40.  
Crémant-de-loire brut rosé. Robe claire, nez pomme et framboise, légèrement citronné, champignon blanc, noisette fraîche en bouche, bien fruité, frais. 10,65 €.

14 - Domaine de Vodanis  
02.47.29.10.74.  
Les Fines Bulles de Vodanis. Vouvray Brut. Méthode traditionnelle. Un pur chenin au nez de poire, floral, fougère, bouche vive, tendue, saveur de coing et de pomme, rafraichissant, long. 6,30 €.

### AUTRES

14,5 - Domaine Vayssette  
05.63.57.31.95.  
Gaillac Méthode ancestrale brut. Nez de pomme golden, bouche vive, pur mauzac, frais, gourmand. Vin frais d'apéritif. « On en a toujours fait, on s'est groupés pour le relancer. Il y a huit ans, on en a fait 2 000 bouteilles et cette année on en a fait 12 000... On n'ira pas jusqu'à Noël ! Ça fait 10°, c'est un vin très fruité, dans l'air du temps. Les jeunes aiment. » 8 €.

## Beaujolais

Eclipsée par le beaujolais nouveau, la production de la région souffre d'un vrai manque de reconnaissance, une situation à la fois injuste et regrettable. Le gamay, cépage unique du Beaujolais, donne des vins au fruité éclatant, frais et profonds, capables de dérouter parfois les plus avisés des dégustateurs. En effet, de très vieux morgons, cru réputé pour ses vins de bonne capacité de garde, sont souvent confondus avec de vieux bourgognes. A noter, une petite production de blancs à base de chardonnay qui constituent de très agréables vins d'apéritif ■

### Sélection vins d'été

#### BEAUJOLAIS

### ROUGES

16 - Jean-Paul Brun  
Domaine des Terres-Dorées  
04.78.47.93.45.  
Beaujolais. Cuvée première. Nez expressif de cerise noire,

fruité pur, vin profond en bouche, fruits noirs, trame dense, harmonieux, note de poivre, très persistant. 6 €.

15,5 - Jacky Gauthier  
Domaine de Colette  
04.74.69.25.73-06.08.89.07.91.  
Régnié. Coteaux de Vaillière 2011. Nez exprimant un fruité très pur, fruits noirs bien mûrs, bouche sévère, tanins fins, veloutés, harmonieux et long. 8 €.

15,5 - Pierre-Marie Chermette  
Domaine du Vissoux  
04.74.71.79.42.

Beaujolais. Les Griottes. Un beaujolais typé, riche, arômes nets de framboise, frais, bigarreau, savoureux en bouche, beaucoup de chair, harmonieux et gourmand. 7 € chez les cavistes.

15 - Loron et Fils  
03.85.36.81.20.  
Fleurie. Les Sapolites 2011. Le plus féminin des crus du Beaujolais offre ici un nez très floral qui rappelle la violette et la rose, très joli fruit en bouche, délicat et séduisant. 11,54 €.

15 - Domaine David-Beaupère

09.75.92.61.19-06.20.37.51.19.  
Juliéna. La Croix de la Bottière. Un nez typé de gamay, cerise, note de violette, fruité expressif, bouche assez puissante, harmonieuse, persistante. 10 €.

14,5 - Domaine Rochette  
04.74.04.35.78.  
Beaujolais-villages. Nez intense, élégant, notes de fruits noirs bien mûrs, épices douces en bouche, tanins fins, veloutés, harmonieux, juteux, long. 4,75 €.

14,5 - Cave du Château de Chénas  
04.74.04.48.19.  
Chénas. Cœur de granit 2011. Un nez riche qui se livre à l'aération, fruits noirs, cerise, notes d'épices douces, tanins denses, veloutés, finale sévère. 6,60 €.

### BLANCS

14,5 - Vignerons des Pierres-Dorées  
04.74.71.62.81.  
Beaujolais. Terra Iconia 2011. Nez de fruits blancs bien mûrs, pointe d'amertume très agréable, dense, riche, notes d'épices douces, très généreux. Bien tôt disponible (actuellement, c'est

le 2010 qui est à la vente), prévoit 5,20 €.

14,5 - Domaine de Thulon  
Famille Jambon  
04.74.04.80.29.  
Beaujolais-villages. Nez expressif, arômes floraux, fruits blancs, note miellée, gras en bouche autour d'une agréable vivacité, très gourmand. 7,60 €.

14,5 - Château du Chatelard  
04.74.04.12.99.  
Beaujolais. Secret de Chardonnay. Nez complexe de fruits blancs mûrs, note de pamplemousse, ananas, onctueux, vivacité agréable, finale fringante. 8,30 €.

14 - P. Ferraud & Fils  
04.74.06.47.60.  
Beaujolais 2011. Nez généreux, arômes de fleurs blanches, fruits jaunes bien mûrs, notes d'agrumes, vif en bouche, onctueux, harmonieux, gourmand. 10,85 €.

14 - Domaine des Maisons-Neuves  
04.74.66.81.24.  
Vin de France. Pinot gris. Fruits blancs, agrumes, pamplemousse, minéralité assez marquée, acidulé, amande amère en bouche, rond, finale nette. 4,50 €.

### ROSÉS

15 - Domaine Romy  
Terroirs & Talents  
04.74.66.77.86.  
Beaujolais 2011. Un rosé de gamay au nez riche et gourmand de petits fruits rouges, un peu agrumes, bouche souple, beaucoup de fraîcheur, savoureux. 5,50 €.

14,5 - Domaine des Nuges  
04.74.04.14.00.  
Beaujolais-villages. Nez délicat et expressif, floral, fraise des bois, framboise, rond et souple en bouche, frais en finale, beaucoup de gourmandise. 6,50 €.

14 - Julien Merle  
04.74.71.60.74-06.78.15.41.53.  
Beaujolais. Rosé séduisant à base de gamay noir, fruité expressif, cerise, framboise, beaucoup de fraîcheur, savoureux, idéal pour l'apéritif et les salades composées. 4,30 €.

14 - Domaine de la Bèche  
04.74.69.15.89.  
Beaujolais. Caroline. Rosé frais et fringant offrant de séduisants arômes de petits fruits rouges, rond et harmonieux en bouche, idéal pour l'apéritif. 4 €.



## Alsace

Si le vignoble alsacien est réputé pour ses blancs de grande garde, racés et complexes, principalement à base des cépages riesling et gewurztraminer, on y trouve de très nombreux vins fruités et charmeurs adaptés à une consommation estivale. Pinot blanc et muscat donnent des vins gourmands, appréciés pour leur fraîcheur et l'originalité de leurs parfums, tandis que le pinot noir donne des vins rouges tendres et soyeux, à déguster à la température de la cave ■

### Sélection vins d'été

ALSACE

#### BLANCS

**15 - Domaine Paul Blanck & Fils**  
03.89.78.23.56.

**Chasselas.** Nez très expressif, floral, agrumes, fruits exotiques, bien sec et minéral en bouche, harmonieux, persistant. 8,50 €.

**15 - Domaines Schlumberger**  
03.89.74.27.00.

**Pinot blanc Les Princes Abbés 2011.** Nez fin et délicat, floral, notes de viennoiserie et de fruits jaunes, bouche ample, ronde, finale très fraîche et harmonieuse. 7,55 €.

**15 - Wolfberger**  
03.89.22.20.20.

Nez délicat de fruits jaunes, poire, note muscatée, typé, savoureux, équilibre très

agréable en douceur et vivacité, gourmand, persistant. 7,40 €.

**14,5 - Albert Mann**  
03.89.80.62.00.

**Muscat.** Nez typé, note muscatée, rose, un peu exotique, délicat, bouche tendre, harmonieuse, croquant du fruit, fraîcheur en finale. 11,50 €.

**14,5 - Domaine Aimé Stentz**  
03.89.80.63.77.

**Pinot blanc Rosenberg.** Nez délicat de poire, pomme, fleurs blanches, tendre et séveux en bouche, finale séduisante et fraîche. 6,45 €.

**14 - Domaine Bott Frères**  
03.89.73.22.50.

**Muscat 2011.** Nez typé, arômes floraux très nets, fruits blancs, agrumes, un peu d'épices en bouche, note amère agréable, rond, beaucoup de fraîcheur. 9,20 €.

#### ROUGES (pinot noir)

**15,5 - Domaines Schlumberger**  
03.89.74.27.00.

**Les Princes Abbés 2011.** Nez de fruits noirs bien mûrs, note

d'épices, savoureux en bouche, tanins soyeux, frais, savoureux, fringant. 12,10 €.

**15 - Albert Mann**  
03.89.80.62.00.

**Clos de la Faille 2011.** Un rouge riche et expressif, note de framboise, myrtille, fraises au vin, tanins veloutés, dense, tout en finesse. 30 €.

**15 - Vincent Stoeffler**  
03.88.08.52.50.

**Tradition.** Nez de cerise, framboise, fraise bien mûre, bouche complexe, note de réglisse, tanins veloutés, long et frais, caractère minéral. 8 €.

**14,5 - Caves Jean Becker**  
03.89.47.90.16.

**Bio.** Nez ouvert sur les fruits rouges mûrs, épices douces, rond en bouche, tanins moelleux, harmonieux, finale fraîche sur le poivre. 7,85 €.

**14,5 - Bestheim & Châteaux**  
03.89.49.09.29.

**Réserve 2011.** Nez de fraise bien mûre, cerise, frais, bouche tendre, tanins souples, fruité éclatant, long et gourmand. 7,50 €.

## Bordeaux rosés

Surtout réputé pour ses rouges, le vignoble bordelais s'en est longtemps tenu, en matière de rosé, au bordeaux claret, vin foncé et puissant, digne héritier du claret, très prisé des Anglais au XVIII<sup>e</sup> siècle. Difficile à commercialiser en dehors du marché local, le claret est un peu passé de mode. On trouve dorénavant de nombreux rosés plus classiques, plus clairs aussi, qui sacrifient à la tendance de vins légers et aromatiques ■

### Sélection vins d'été

BORDEAUX ROSÉS

**14,5 - Lafon-Roset**

C'est le rosé du château Lafon-Roset, cru classé en saint-estèphe. 100 % cabernet-sauvignon. Rose melon, nez bien fruité,

abricot, pêche de vigne, bouche épicée, gourmande, assez structurée. En vente chez les cavistes à partir de 8 €.

**14 - Domaines Meneret-Audy**  
05.57.55.11.80.

**Rosé de Courteillac.** Nez de petits fruits rouges, note de pamplemousse rose, matière dense, savoureux, fraîcheur agréable. 5,60 €.

**13,5 - Château Brown**  
05.56.87.08.10.

**Rosé de Brown,** plus connu pour

ses blancs et rouges en pessac-léognan. 60 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot et 5 % petit-verdot. Nez légèrement boisé, vanillé, bouche aux saveurs de nougat, le boisé est assez marqué mais sans être envahissant. Frais et gourmand. 17 €.

**13,5 - Maison Bouey**  
05.56.77.50.71.

**Vague d'ouest.** Nez de petits fruits rouges, notes exotiques, rond, gourmand, acidulé et harmonieux. 3,50 €.