



COUPS DE CŒUR IVV

Saumur Blanc Soli Terre, Thierry Germain 2013

Le nez légèrement surmûri (miel d'acacia, coing, melon) laisse plutôt présager un liquoreux en bouche. Et bien non, ce vin est sec, et même bien sec. Tranchant, pas mordant, non, mais «crisp» comme disent les Anglais, qui ont bien eu des rois angevins – la dynastie des Plantagenêt. Sans doute appréciaient-ils le chenin. Car il s'agit de ce cépage.

Ce qui nous a frappé, dans ce vin, c'est le gras sous la vivacité, et la longueur aussi. Deux vertus que nous n'avions pas toujours perçues, au fil des millésimes, dans cette cuvée de blanc de Thierry Germain, par ailleurs irréprochable en matière de rouge de Loire. Pas mal, pour un Bordelais !

12.65€

Côtes du Rhône Domaine Saint Amant Les Clapas 2010

Les « Clapas », ce sont des tas de cailloux, en Provençal. Et il n'en manque pas, dans les 6 hectares de coteaux de marnes calcaires que Nathalie et Jacques Wallut exploitent à Suzette, au cœur des Dentelles de Montmirail. Y sont plantés du grenache et de la syrah (moyenne d'âge: trente ans), pour moitié chacun. Tout ceci confère à ce vin un joli fruit rouge bien concentré au nez, de la fluidité et du soyeux en bouche, sans oublier une bonne dose d'épices de la garrigue.

Que voulez-vous de plus ?

10.55€

Les Travers 2013 - Cairanne - Cairanne Domaine Brusset

Laurent Brusset, le récidiviste... Il doit compter le plus grand nombre de sélections tant avec ses Gigondas qu'avec ses Cairanne ou encore ses Côtes du Rhône. Plutôt que décrire ce Cairanne blanc d'une agréable fraîcheur et construit autour du minéral, ce qui lui apporte tension et élégance, parlons de l'assemblage millimétré. Les Travers se compose de 30% de Clairette et de Grenache, de 20% de Roussanne et 10% de Marsanne et Viognier. Voilà le challenge de chaque année, parvenir à la combinaison juste, celle qui reflète le mieux à la fois le terroir et le millésime. De plus, la cuvée passe en partie en bois neuf, bâtonnage à la clé. Quant aux raisins, ils viennent de deux endroits différents, le calcaire des coteaux et le sable des piémonts. Laurent arrive pourtant à réécrire chaque année sa partition aux notes florales et fruitées et nous enchanter dès la première gorgée.

10.00€

Cave de Rasteau, Ortas, Rasteau Tradition 2012

En 2012, le sous-sol d'argile et de marne a préservé Rasteau du danger de stress hydrique. Cette cuvée assemble 70% de grenache à 20% syrah et 10% de mourvèdre de vieilles vignes ; macération lente, extraction douce, puis élevage en cuves béton.

Régilisse au nez, mêlé de fruit noir bien frais. La bouche enchaîne avec un fruit juteux (mûre) ;

arrivent ensuite des herbes de Provence et une touche poivrée en finale.

Ce vin est riche, ses tannins mûrs et souples. Malgré ses 14,5° d'alcool, il présente un bel équilibre, et même de l'élégance et de la fraîcheur ? Le Rasteau de caractère comme on l'aime.

10.00€

Bandol La Bastide Blanche 2010

Prenez une vingtaine de beaux hectares de Mourvèdre, de Grenache et de Cinsault sur cailloutis calcaires, que vous faites mijoter sous le soleil varois, et sans pesticides. Le tout, sous le regard de Michel Bronzo (ancien président de l'Appellation Bandol), qui surveille amoureuxment la «cuisson», pardon, la maturation et la vinification.

Vous obtenez un vin structuré, au boisé grillé-fumé, mais qui a gardé beaucoup de fruit (mûre, cerise noire, cassis, plus un soupçon de cannelle). Sans oublier un petit côté rustique, et beaucoup de présence en bouche.

15.00€*

Bourgogne «Pinot Noir» 2012 Domaine Jean Fournier Marsannay la Côte

Laurent Fournier a repris le domaine familial (16 ha), un des plus anciens de Marsannay-la-Côte. Il le cultive en agriculture biologique depuis 2004, en lorgnant de plus en plus vers la biodynamie. Son capital de vieilles vignes l'amène tout naturellement à produire des



rendements bien modérés. Les élevages sont menés en demi-muids (600 l) ce qui permet de conserver d'avantage le fruité originel tout en évitant le piège de la réduction. Robe de densité normale et bien jeune par ses reflets. Un vrai nez de Pinot noir nous accueille, il est tel qu'on l'espère: «pétant» de cerises mûres et juteuses, enjoué à souhait; on pressent déjà la vélocité avec laquelle le flacon sera sifflé. Par ici les copains (et les chopines), il y a du bon jus pour vous. La bouche apporte son assentiment de «gouleyance», le fruité mène la danse sans être «simplet» pour autant, que du contraire, les tannins sont là pour nous rappeler qu'une petite cochonnaille serait la bienvenue. Tout cela dans une modeste appellation Bourgogne «générique», c'est complètement bluffant. En conclusion, voilà un vin au rapport qualité/plaisir/prix comme on aimerait en rencontrer plus souvent.

15.30€

Irancy 2012 - David Renaud

Situé à Irancy, dans l'Auxerrois sur des marnes du Kimméridgien, ce domaine est dans la famille depuis maintenant 4 générations et il est cultivé en bio. Le vin que nous goutons est à 100% Pinot noir, car le peu de César produit au domaine est réservé à la cuvée haut de gamme. La robe présente une concentration modérée et une petite évolution de teinte dans son pourtour. Le nez fait valoir des arguments assez émouvants, la cerise noire plaide sa cause avec une belle éloquence. La bouche pourrait être qualifiée de «rustique» mais dans le sens le plus noble du terme; ses tannins accrochent légèrement et c'est probablement par leur action «titillante» que nous sommes émoustillés dans le sens du poil. Irancy est sans doute l'une des appellations les moins connues de Bourgogne; ce vin de frère allure est une bien agréable initiation.

14.50€

Duo de Montagny du Château de Chamilly

Entre les villages Buxy, Montagny, Saint-Valle-rin et Jully, une lumière particulière nimbe le vignoble au levé comme au couchant, collines et amphithéâtres naturels tapissés de vignes semblent alors poudroyer de soleil. Ça donne envie et on n'a pas tort !

Les Reculons 2011 Montagny entament la sélection

La robe d'un vert discret se teinte d'une nuance délicate de jaune. Les agrumes pointe d'emblée au nez, suivent quelques notes florales et la nuance douce des pâtes de fruits secs. Le minéral de la bouche accroche et cisaille la langue de sa pointe cristalline, la fraîcheur rend l'incision plus profonde, heureusement le confit du citron et la pâte d'amande dorlotent rondement la tendre meurtrissure. La longueur croquante nous fait oublier la suture. Il n'en a pas l'air ainsi, mais ce vin est un vrai coup à boire entre ami.

14.95€

Les Burnins Montagny 1er Cru 2011

Pâle, la robe se colore de vert et accroche une jolie note de verveine au premier nez. Le floral ne s'arrête pas là et ce sont successions de rose et de violette qui préparent l'entrée des agrumes teintés de gingembre. La bouche nous accueille vivement et nous chamboule par l'austérité de son comportement. On recule, mais déjà il nous envoûte, sachant jouer avec grâce de son caractère affirmé. Le fruit, il le dispense avec sobriété, mais sans discontinuer. Enfin, les papilles salivent au goût du sel qui prodigue en final.

19.95€

Les Burnins tire son nom de la bure des moines qui travaillaient le lieu-dit.

Le domaine de 16 ha est situé à Chamilly, au nord de la région de Mercurey.

Double de Chénas pour Paul Henri

PHT, traduisez Paul Henri Thillardon, originaire du sud du Beaujolais, a toujours rêvé de posséder quelques arpents de Chénas. Ce fût chose faite, il y a une poignée d'années. Et en si peu de temps, à peine six ans, le voilà devenu incontournable...

Les Carrières 2012 Chénas Paul Henri Thillardon

La robe se déploie comme un velours rubis violacé. Le nez ressemble à ces anciennes gourmandises, mélange de parfums floraux et d'épices, de cacao et de bonbon à la violette, avec une note de poivre bien distincte. Très fruits noirs à la réglisse en bouche qui se tisse de tanins fins déliés. La fraîcheur des agrumes rappelle l'écorce de citron, certes confit pour donner autant d'onctuosité à la texture ample et fruitée. Il croque comme une friandise et nous fait craquer.

Les Gamay dépassent les 40 ans et poussent dans une ancienne carrière au sol d'alluvions aux argiles siliceuses déposées sur des schistes et exposés plein sud. Éraflés à 100%, ils macèrent 22 jours. Élevage en cuve béton.

14.50€

Chassignol 2012 Chénas Paul Henri Thillardon

Chassignol rime avec très peu de sol et pauvreté du garde-manger pour ces 3 ha repris en 2011. Les sables granitiques génèrent toutefois rapidement de l'élégance et lancent dans cette atmosphère aérienne un chapelet de notes fruitées et poivrées. Les tanins offrent un grain très fin, ce qui renforce encore le charme de cette récente cuvée. Le potentiel y est et déjà se fait remarquer par la franchise de ses fruits.

16.65€



Domaine Désiré Petit

Entre les villages Buxy, Montagny, Saint-Vallerin et Jully, une lumière. Nous avons sélectionné deux vins de ce producteur de Pupillin, une subdivision d'Arbois. Damien et sa sœur Anne-Laure Petit représentent la 3ème génération au domaine et nous proposent avec ces deux vins ce que les œnophiles adorent des vins plaisants et de caractère, pour un petit budget.

L'Essen'ciel 2012, Arbois-Pupillin

Robe dorée, légère. Des notes de pistache et d'ananas au nez. A l'agitation apparaissent des fleurs blanches et des odeurs fraîches de verdure. Le bois est présent, mais pas trop. Bref, un nez complexe qui fleure bon une soirée d'été. En bouche, très vite, apparaissent des agrumes, de la groseille et de la mangue. La finale est longue, minérale, avec un zeste de citron confit. Ce savagnin a passé 18 mois en futs de 600 l régulièrement ouillés. C'est un avant goût de paradis.

15.95€

Trousseau. Les Grandes Gardes 2009, Arbois

Sa robe a des reflets rosés, mais au nez, c'est bien le fruit et la corpulence d'un rouge – des notes de groseilles à maquereau, notamment. A l'agitation, ce sont des cerises du Nord qui déboulent, et même du lambic à la krik, accompagnés de prune et de poivre noir. En bouche, retour des cerises – au genièvre, cette fois. Belle acidité, finale longue, juteuse et pleine de sève, avec un petit côté corsé.

10.95€

Côtes du Roussillon Domaine Réveille Cuvée Petit Diable 2012

Avec ce vin, France Crispeels a réalisé la quadrature du cercle: un fruit monstrueux, de la matière, un zeste de rusticité, et pourtant, de la délicatesse. J'ai pensé à l'ancien maire d'Estagel, digne érudit roussillonnais

qui discourait sur Voltaire avec des cailloux dans la gorge...

L'étiquette est assez étrange (tout y est, mais un peu en vrac). Par contre, dans la bouteille, tout est bien en ordre ; l'injection de carignan (20%) dans la base de grenache (80%) fonctionne très bien, l'alcool ne domine pas, les tannins sont soyeux, le vin se tient admirablement.

Elevage : 9 mois en cuve béton

PS : Je l'ai regoûté le lendemain ; c'était encore mieux.

11.50€

Mas Amiel

Mas Amiel nous a séduit avec deux cuvées de sa série Terres Rares – des parcelles d'exception et des vignes d'exception. Pour le premier, il ne s'agit pas de VDN mais de Maury Sec. Pour le second, il s'agit d'un Vin de Pays.

Les deux vins sortent des sentiers battus. Merci Stéphane Derenoncourt?

Vers le Nord 2012, Maury sec

Grenache noir et syrah, parcelle de 2ha (La Devèze), sur schistes, calcaires et argiles ferrugineuses.

Robe sombre, avec au nez une corbeille de fruits noirs bien mûrs – cassis, framboise, accompagnés de quelques notes florales (lys). Retour de ce fuit explosif dans la bouche, très fraîche et très ouverte. Belle minéralité. La finale est juteuse et pleine de sève, avec des tannins élégants.

Vol de Nuit 2012, Vin de Pays des Côtes Catalanes

Un 100% Carignan (donc hors appellation), issu de vignes de plus de 100 ans, situées à 330 mètres et orientées au Sud – la parcelle dite de Sainte-Eugénie .

Au nez, de la framboise, du cuir et des touches grillées et épicées. En bouche, la souplesse des tannins nous étonne, de même que nous séduit le fruit très juteux et la petite touche de salinité. Un digne hommage pour le livre de Saint Exupéry.

€* : prix ttc à la propriété



Liste des importateurs

- **Bastide Blanche** - Leroy-Prévoit - www.bastide-blanche.fr
- **Brusset** - Colruyt(Colishop)/Vion/Cave de Justine - www.domainebrusset.fr
- **Cave de Rasteau** - Cinoco* - www.cavederasteau.com
- **Château de Chamilly** - Vitis Vin - www.chateaudechamilly.com
- **David Renaud** - Leuvin* - www.davidrenaud-irancy.com
- **Désiré Petit** - Vitis Vin - www.desirepetit.com
- **Germain** - Delhaize - www.rochesneuves.com
- **Jean Fournier** - Leuvin - www.dvp-vins-domaines.com
- **Mas Amiel** - Kint - www.masamiel.fr
- **Réveille** - Vin'Arte* - www.vignoble-reveille.fr
- **Saint Amant** - Vin'Arte* - www.domainesaintamant.com
- **Thillardon** - Anthocyan* / Vin'Arte* - <http://paul-henrithillardon.blogspot.be/>