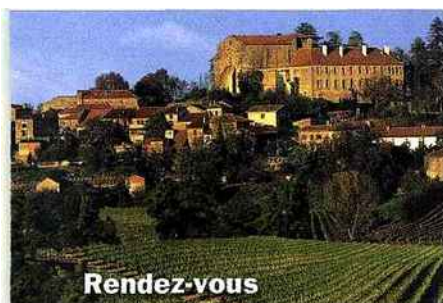


Vins bio

Voici quelques vins élaborés à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, selon des procédés respectueux de la nature.



Rendez-vous

Tous les producteurs de la coopérative de Plaimont à Saint-Mont, dans le Gers, vous donnent rendez-vous du 26 au 28 mars pour la 13^e édition de « Saint-Mont en fête ». Plus de deux cents vigneronnes ouvrent leurs chais. Un itinéraire gourmand est proposé de village en village, ponctué de dégustations, de textes lus par Jean-Pierre Coffe, de visites de châteaux, de spectacles costumés, etc. Le programme complet est disponible sur www.plaimont.com

Notes fleuries

GOÛTEZ CE N° 6, domaine des Pothiers, composé à 100 % de gamay saint-romain. C'est un vin aux parfums floraux et fruités, avec un accent mis sur la framboise. Il révèle en bouche une très belle minéralité associée à une structure tannique souple. Le N° 6 est très à l'aise sur des viandes grillées, des volailles rôties et des fromages fermiers. 6,80 € départ cave.



C'est ma terre

SELON Philippe Faure-Brac, qui produit ce magnifique *Mayran* au sein du domaine Duseigneur, « la vocation de Minha Terra 2009 AOC Côtes-du-Rhône est d'être consommé dans sa prime jeunesse, où s'expriment pleinement ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Minha Terra accompagne les plats de la cuisine provençale ou de tempérament méditerranéen. Il doit être servi de préférence à 15 ou 16 degrés. » A table ! 9 € chez les cavistes.



Très fruité

D'UNE couleur jaune légèrement dorée, *Les Javelles Naturelles* 100 % chardonnay sont un vin de pays d'Oc, présentant un aspect limpide et brillant. Les notes fruitées (abricot, poire, banane) se fondent parfaitement avec les arômes de fleurs blanches et de noisettes légèrement grillées. La bouche est ronde et témoigne d'un bel équilibre. A servir frais (10-12 degrés) avec un poisson crémé, un gratin de coquilles Saint-Jacques ou du fromage de chèvre. Environ 7,50 € chez les cavistes.



Saveur italienne

LE chianti *Tenuta La Novella* 2006 a un nez complexe, mêlant arômes de fruits rouges, de fumée et de poivre frais. Concentrée, témoignant d'une belle fraîcheur, la bouche s'exprime sur des arômes de fruits noirs et de zestes d'agrumes, avec une belle persistance aromatique et des tanins fins. La *dolce vita* ! 24 € départ cave ou vente en ligne sur le site Internet www.tenutalanovella.com



Tout en rondeur

MÉDAILLE d'or au concours des Corbières 2009, la cuvée « Réserve » 2005 *Château Coulon Veredus* révèle un nez de pruneau, de réglisse et un côté lacté de caramel. L'assemblage de la syrah, du carignan et du grenache lui confère une bouche ample, avec des tanins bien enrobés. Ce vin exprime toute la typicité des Corbières, surtout en accompagnement d'un gigot en croûte ou d'un gibier. 14,25 € départ cave.



Sacré caractère

IL est d'un grenat intense, avec des reflets roses et violets, ce « Carmin Brillant » 2007, *Le Clos de Caveau*, AOC Vacqueyras. Le nez est teinté de notes cacao-tées, laissant place à des nuances fruitées. La bouche monte crescendo en intensité, les arômes de fruits noirs gorgés de soleil se libèrent peu à peu, d'où la nécessité de le carafer. La structure, certes volumineuse, reste soyeuse. Belle longueur en fin de bouche. Un vin dont on se souvient ! 14 € chez les cavistes.



Tendances DEGUSTATION

Rose bonbon

À L'ŒIL, ce *Montirius* 2009 « Perle de rosée », appellation Vacqueyras contrôlée, révèle qu'il est méditerranéen et composé de grenache noir et de syrah. En bouche, ce vin est rond, suave et tout en finesse. Servi frais, il s'avère idéal avec des beignets de gambas. On peut aussi le conserver quatre ou cinq ans. Mais pourquoi attendre ? 9,95 € chez les cavistes (excellent rapport qualité/prix).



Couleur paille

VIN limpide aux reflets jaune paille, ce limoux blanc 2007 *Château de Gaure* a un nez très intense, aux arômes de fruits blancs, de noisettes et d'agrumes, avec des notes minérales et un boisé fondu. L'attaque en bouche est fraîche, suivie d'une belle rondeur et d'une bonne persistance, soutenues par une acidité qui renforce l'équilibre. Naturellement savoureux. 12,50 € départ cave.



Plein sud !

ELLES sont vieilles d'au moins vingt-cinq ans et situées sur des coteaux orientés plein sud, les vignes qui ont donné ce *Crozes-Hermitage* rouge « Les Meysonniers » 2007 de *Chapoutier*. Il présente une robe rouge violine très intense. Le nez est aussi concentré : fruits rouges, cassis et framboises, puis violette, typique de la syrah qui le compose. La bouche : ample et ronde. Et une finale vanillée de fruits cuits. 11 € départ cave.



Vraiment pas sage

QUAND on s'appelle « Aux bêtises d'Eloïse et de Léa » (les filles du producteur ?), on se doit être vif, un peu mutin et un tantinet déluré. C'est tout à fait le cas de ce *Crozes-Hermitage* blanc *Le Domaine Les Bruyères* de Daniel Reynaud. Un heureux assemblage de marsanne et de roussanne lui donne un nez relevé, une bouche joyeuse et du caractère. A servir très frais. On commettrait vite la bêtise de le boire sans modération. 12,50 € départ cave.

