



FLACONS DE STYLE

TEXTE · BENOIST SIMMAT
PHOTO · ERIC DEGRANGE

Quant l'étiquette décalque le caractère du vin et de son vigneron, le résultat est souvent étonnant.



1 LE PRINCE SARMENT, DE FRANÇOIS DES LIGNERIS (vin de table, pas de millésime)

Qui ? Un « vigneron aubergiste », ancien proprio de Soutard, aujourd'hui fou officiel de Saint-Emilion. De ses origines aristo, il a tiré un vin de table authentique qui fait la nique aux parvenus du cru.

Quoi ? Ce n'est pas seulement le plus joliment nommé du secteur (réalisé en proche Entre-deux-Mers). C'est aussi un vin racé, soigneusement élevé, dévoilant des arômes nobles (cèdre, fruits noirs, minéraux).

L'étiquette ? Les pros du marketing peuvent se rhabiller. L'artiste Marc Couturier a créé une étiquette crypto-symbolique illustrant le combat anti-Parker, les fleurs comme l'offrande de la terre aux vigneron.

www.magazinvin.com (11,80 €).

Egalement toute la gamme de Ligneris.

Ne pas manquer : L'Envers du décor, l'auberge des Ligneris, la meilleure de Saint-Emilion.

2 INSPIRE, DE CHÂTEAU ROUBINE (Côtes de Provence rouge, 2008)

Qui ? Valérie Riboud et son escrimeur de mari (oui, oui, Philippe le champion olympique) se sont mis en tête de redonner à ce domaine une vraie réputation dans une zone de « crus classés ». Mission accomplie.

Quoi ? Inspire est la cuvée vedette de Roubine. Mariage contemporain de la syrah et du cabernet-sauvignon, sa vinification s'inspire de la fraîcheur des assemblages bordelais : veloutée, charnue, fruitée.

L'étiquette ? Sobre, élégante, signifiante. Elle correspond particulièrement bien au caractère de la cuvée. Un cep ancestral en forme de personnage d'inspiration contemporaine (Giacometti) réussi par l'artiste locale Corinne Vue.

Château Roubine, à Lorgues, 29,50 €, tél. : 04 94 85 94 94.

3 POUR MON PÈRE, DU CHÂTEAU DE GAURE (Vin de table, millésimé 2008)

Qui ? Pierre Fabre s'est fait une spécialité de cultiver des cépages locaux, souvent oubliés, comme le macabeu ou le carignan blanc. La Fabre family a trouvé en Roussillon sa nouvelle frontière.

Quoi ? Pour mon père vise (et atteint) une certaine complexité aromatique (fruits noirs, café, toasté) et surtout une énorme matière veloutée. Les quatre cépages vedettes : carignan, mourvèdre, grenache, syrah, ont été savamment utilisés.

L'étiquette ? Ce vigneron-artiste peint lui-même (sur huile) de nouvelles étiquettes à chaque millésime. Sa liberté totale de vinificateur illustre très justement les styles révolutionnaire de ces néo-roussillonnais.

Château de Gaure à Rouffiac, environ 12,5 €, tél. : 04 68 51 10 89, www.chateaugaure.com