



DU VIN AU DIVIN

Ce titre est celui d'un ouvrage de Monsieur Jean Robert Pitte, écrivain intarissable de la gastronomie et du vin (Le vin et le divin, aux Editions Bayard). Nous l'avons reçu récemment en conférence et vous renvoyons à ses lectures pleines de bon sens et de goût. Voici une sélection goûteuse et éclectique.

Champagne

Maison Cattier : Brut Icône : un des plus beau rapport qualité/prix de la Champagne. **Brut 1^{er} cru rosé** : marqué par des notes de fraises écrasées. Un Champagne rosé élégant et savoureux.

Maison Pol Roger : Cuvée Winston Churchill 1999 : Pol Roger se fait discret par rapport à d'autres grandes Maisons de Champagne. Cependant, les cuvées touchent à l'excellence et le Winston Churchill 1999 surclasse à notre sens toutes les grandes cuvées du marché. Sensationnel !

Maison Ruinart : Ruinart brut 2005 en Magnum : le meilleur coup de la marque, bien supérieur à R et beaucoup moins cher que la cuvée Dom Ruinart. Qui plus est, en 2005 et en Magnum ! N'hésitez pas !

L'Alsace : une bulle, un blanc et un rouge

Domaine Barmès Buecher : Crémant Extra brut 2010 : le Domaine renoue avec un millésime sec et droit. Le Crémant est pur, onctueux et crémeux. Une belle réussite !

Pinot Gris Rosenberg 2006 du Domaine Barmès Buecher : un vin de caractère, sec et marqué par des arômes de truffes blanches. La bouche est dense, elle accompagnera vos volailles crémees aux morilles, votre colombo de lotte....

Pinot Noir Vieilles Vignes "Nature" 2010 du Domaine Riestch. Comme son nom l'indique, c'est Nature. Un pur jus de fruit éclatant de fraîcheur pour amateur de vins "vivants".

Le Jura de Jean François Ganevat

Les vins de "Fanfan" deviennent des pépites sur lesquelles les avertis se ruent. Nous vous proposons deux cuvées de Chardonnay Ouillé (méthode bourguignonne), les **Chamois du Paradis 2010** et **Grusse en Billat 2010**. L'acquisition de ces vins tient de l'investissement ...Il faut entrer Ganevat en cave !

Le Jura de Nicole Dériaux, Domaine Montbourgeau

L'Etoile 2008 en Savagnin ouillé est une réussite, dense, marqué par son goût de "jaune" et ses notes de safran. Pour les volailles aux morilles...elles arrivent...et vos pâtes pressées comtoises.

La Bourgogne

Côtes d'Auxerre blanc 2010 du **Domaine Goisot** : si Jean Hugues Goisot se trouvait à Chablis, il serait aussi intouchable que Raveneau ou Vincent Dauvissat. Les vins sont purs, élégants, minéraux en diable, si vous avez la patience d'attendre 3 petites années.

Domaine Lecheneaut à Nuits Saint Georges : nous avons sélectionné deux vins du millésime 2010. **Le Hautes Côtes de Nuits rouge** qui est toujours un exemple, supérieur à bien des Nuits Saint Georges de domaines peu ambitieux. Le **Gevrey Chambertin Village**, au plus juste de l'appellation, vinifié à la perfection.

Domaine Jean Tardy à Vosne Romanée : **Hautes Côtes de Nuits Cuvée Maelie 2010**. Les vins du domaine se caractérisent par la gourmandise. Un brin de féminin sans perdre de puissance et de concentration.

Domaine Prunier à Auxey Duresses : il suffit parfois de lever la tête... De Meursault, vous découvrez plus haut Auxey Duresses. Optez pour un joli millésime solaire de Chardonnay, un bon vigneron et le tour est joué. 10 € de moins au bas mot... A saisir **L'Auxey Duresses blanc 2009** de Michel Prunier.

Le Beaujolais

Le Morgon, c'est bon, chez **Thévenet**, c'est parfait ! Voici plusieurs années que nous le martelons...redécouvrez les belles cuvées de cette admirable région. Pas de belle cave sans Beaujolais. Voici un délicieux Morgon pour des accords de plats infinis.

Le Rhône au Nord

Chez Stephane Ogier : nous avons choisi ses belles cuvées de Rosine. En Syrah, une "petite" **Côte Rôtie**; en Viognier, un "petit" **Condrieu**. Nous minimisons le terme de "petit" car ce sont deux grands vins...simplement en vin de Pays des collines rhodaniennes.

Chez Stephane Montez : une excellente **Côte Rôtie Fortis 2010**, juteuse, dense et pleine de sève, comme doit l'être la Côte Rôtie...sanguine et minérale.

Le Rhône au Sud

Costières de Nîmes " Elégance" blanc 2011 du **Château Beaubois**. Un vin ample et de bel équilibre, marqué par les fruits jaunes et la tension des agrumes.

Côtes du Rhône Sierra du Sud 2010 du **Domaine Gramenon**. La classe d'un grand vin du sud rhodanien. Une expression parfaite de Grenache. Riche, mais frais.

Côtes du Rhône Village Saint Maurice " Renaissance " 2009 du **Domaine Viret**. Chantre de la cosmoculture, Philippe Viret a un jour donné la vie à Renaissance 2009. Un vin vivant, charnu et minéral. Un Rhône "Nature" par excellence.

Vacqueyras "Azalais" rouge 2009 du **Domaine du Sang des Cailloux**. Ce vin porte bien son nom. Un vin, sang de la terre et du travail des hommes....mais n'y-a-t-il pas un Copyright....Tellement bon qu'il pourrait nous donner l'illusion de toucher au Divin.

Châteauneuf du Pape rouge 2009 Bois de Boursan. LE vin du sud méridional, la première AOC de France se porte bien et les galets roulés donnent cette fougue aux vins. Bois de Boursan est un magnifique exemple qui reste encore très raisonnable en tarif.

Le Languedoc

VDP de l'Hérault " Les Heures Blanches " 2011 du Domaine du Mas des Armes. Les blancs du Sud manquent souvent d'éclat et de fraîcheur. Il n'en est rien pour ce vin tonique, frais et fruité à souhait.

Saint Chinian "L'Engoulevent" rouge 2009 du Domaine Yannick Pelletier. On dit de certaines personnes qu'elles sont bénies des Dieux...Yannick pourrait l'être, tant le talent de ce jeune homme est manifeste. Laissez-vous porter, voire doucement enivrer, par ce splendide Saint Chinian.

Le Roussillon

Cette région concentre les talents. Trois vigneron jardiniers que nous vous avons déjà présentés.

Fleur de Cailloux blanc 2011 de Jean Philippe Padié. Grenache blanc et gris sur un sol d'argile et de calcaire, un coup de baguette de l'artiste " Jeanphi" et la magie opère.

Côtes du Roussillon " La Compagnie des Papillons" 2008 du Clot de l'Oum. Le vin est juteux, doucement extrait, la finale est minérale, portée par une fine acidité qui rafraîchit la finale.

Côtes catalanes rouge 2011 Clos du Rouge Gorge de Cyril Fahl. Ce jeune homme discret fait figure de druide auprès des vigneron de la région et au-delà. L'avenir de nos grands vins de France passe actuellement dans les mains de personnes comme Cyril Fahl. Ne vous laissez plus avoir par la supercherie des étiquettes et optez pour des vins d'esthètes.

Le Sud Ouest

Madiran Vieilles Vignes 2009 du Château Capmartin. Un très beau rapport qualité/prix sur l'appellation.

Cahors "La Roque" 2010 du Mas del Perié. Fabien Jouvès signe avec La Roque 2010 une cuvée de Cahors de haut vol, ample, soyeuse, fruitée à souhait. A découvrir !

Le Bordelais

Sainte Foy de Bordeaux Blanc 2011 du Château Martet. Ce blanc de Sauvignon, Semillion nous offre un joli recadrage. Bien des Pessac tombent aux oubliettes !

Côte de Bordeaux rouge "Ceps d'antan" 2010 du Château Bouillerot. Ce vin de caractère redore le blason des cépages oubliés du Bordelais (Malbec, Carmenère, Petit Verdot). Une leçon d'histoire et de goût.

Blaye-Côtes de Bordeaux rouge 2009 du Château La Haie. Un vrai coup de cœur pour cet excellent vin qui se pare des plus belles distinctions, Label Ecocert et Demeter. Un engagement fort et une réussite incontestable !

Castillon-Côtes de Bordeaux rouge 2011 Cuvée Pervenche du Château Clos Puy Arnaud. Un bien joli vin, structuré, admirablement vinifié. Un vin issu de raisins mûrs et bien nés.

Montagne Saint Emilion rouge "Les Cimes" 2006 Domaine du Clos Daviaud. Les satellites de Saint Emilion nous réservent souvent de très belles surprises. C'est le cas de ce vin qui traduit la race d'un grand terroir.

Haut Médoc rouge 2009 du Château Peyrabon. Concentré et puissant, Peyrabon plante le décor et affirme son caractère médocain solaire.

La Loire

Saumur Champigny "Porte Saint Jean" 2011 de Sylvain Dittièrè. Sylvain sort de l'école des Frères Foucault du Clos Rougeard. Non pas diplômé en poche, mais lucidité éclairée. Retenez bien son nom et surtout, ne vous gênez pas si vous aimez les Saumur Champigny comme les plus grands rouge de Cabernet Franc.

En Europe : une belle sélection italo/espagnole

Espagne :

Crianza rouge 2008 Ribera del Duero Pago de Los Capellanes. Né à 1000m sur un plateau de calcaire, ce vin de Tinto Fino libère des senteurs de mûres et de griottes. Nous l'imaginons à merveille accompagnant une épaule d'agneau braisée.

Anima Negra rouge 2010 Mallorca : AN Viticultor. Les vignes de Callet et Mantonegro sont logées en clairières, complantées d'abricotiers. Elles se laissent caresser par le vent et les brises marines. Un paradis des sens pour ce grand rouge d'Espagne, aujourd'hui au sommet. C'est plus que les vacances !

Italie :

En blanc : **Trebbiano d'Abbruzzo 2010 de Nicola Santoleri.** Dense, riche, gourmand, marqué par des arômes de poires et des senteurs de verveine et de tilleul. Délicieux !

En rouge : **Chianti Classico Lamole 2009 de Fattoria I Fabbri.** Situé au plus haut de l'appellation, Lamole est un havre de paix où la nature a conservé tous ses droits. Susanna met son cœur et son âme dans son vin. Un bonheur !

IGT Rosso dei Muni 2009 de Daniel Piccinin en Venetie. Daniel est un élève d'Angelino Maule, le Pape des vins "naturels" en Italie. Ce vin est digeste, élégant et racé. Pour les amateurs de vins libres sans SO2.

Agramente rouge 2010 des Pouilles de Paolo Petrilli. Un régal, un fruité de cerises bien mûres, de fraîcheur framboisée. Issu d'une agriculture biologique et vinifié en cuve, ce vin est simplement très bon.

IGT Toscana "Santa 10" rouge 2008 de Santa Régina. Ce grand vin pourrait être un grand Chianti Classico Riserva. Le vigneron ne l'a pas souhaité. Il a voulu garder toute la liberté de l'encépagement et du caractère de son vin. Les rendements sont minimalistes et le vin est produit à 3000 bouteilles. Résultat : un vin unique, un OVNI au milieu de grands Chianti !

N'hésitez-pas à nous demander conseil pour vos achats, vos accords mets et vins et pour la constitution de votre cave.