

EST OF V PARTNERS MMER 2010

Voici la sélection d'été des vins de nos partenaires, opérée avec la rigueur qui s'impose par notre jury de dégustateurs. Une sélection qui témoigne d'un bel éclectisme. Mais surtout, de la passion des importateurs, souvent plus explorateurs, plus défricheurs qu'on veut bien le dire. Le monde du vin s'est ouvert. Il est passé le temps où il suffisait de proposer quelques belles étiquettes de Saint-Emilion, un Muscadet d'entrée de gamme, un vague Chianti et un improbable VP pour trouver son public. Les bons importateurs se piquent aujourd'hui de variété et nous dénichent quelques belles inconnues au parfum venu d'ailleurs, de celles qui font frissonner de plaisir anticipé...

09 GRUNER VELTLINER - SENFTENBERGER PIRI - KREMSTAL

âles reflets jaunes, le nez quelques tafs de fumées qui voient général qui semble tranchant. La bouche confirme, cristallin, vivacité, encouragé par le perlant carbonique, ce Kremstal papilles comme le font les vins de l'appellation. Peut-être is d'austérité et de poigne, mais avec l'enthousiasme de la. Quelques fruits blancs, pomme et poire juteuse apportent donne un semblant d'onctuosité à ce cristal presque brut. e gamme d'un domaine phare qui offre une excellente clé der à la fois la saveur du cépage et le minéral particulier du

dum - 15,49€

009 - REUILLY - CLAUDE LAFOND

au Centre pour ce Reuilly qui ne dément pas un instant e. Le Sauvignon trône comme un grand de l'entrée de squ'au lointain gosier. Bourgeon de cassis, poivre blanc, if agrume, tige de rhubarbe, groseille blanche, tous s'y séquentiels et en ritournelle, plaisir frais, plaisir aisé, joie nple, voilà de quoi égayer les palais avides de nervosité e.

ignon bien entendu, Reuilly n'y déroge pas.

:k - 10,58€

CHÂTEAU RIOTOR ROSÉ 2009 - CÔTES DE PROVENCE

Saumon aux reflets rose tendre, le nez peu expressif du départ ne demande que quelques minutes pour révéler son caractère provençal, arrive alors quelques accents de garrigue mêlés de fruits rouges, groseille et framboise accompagné de melon. En bouche, la fraîcheur le désigne pour accompagner quelques poissons goûteux relevés de tapenade, il leur apportera fruits et épices pour encore les rendre plus savoureux.

Grenache, Cinsault et Syrah poussent au pied du Massif des Maures, grès et schistes leur donne une assise minérale structurelle.

Cinoco - 8,93€

ROSÉ 2009 DU CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ DES CÔTES DE PROVENCE

Pâle comme un pétale de rose aux contours soulignés de carmin. Nez délicat de fruits blancs et rouges saupoudrés de poivre et de quinquina. Une bouche élégante qui tresse sur sa structure minérale fruits et épices, quelques fleurs aussi. Puis s'en va marcher quelques instants dans la garrigue fraîche de rosée matinale. Composée de Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon et d'un faible pourcentage de Carignan, Tibouren, Syrah, Mourvèdre, cette cuvée d'entrée convient comme un gant à tous plats composés d'artichauts.

Cinoco - 11,25€



CUL-SEC 2009 - DOMAINE DE LA RÉALTIÈRE - COTEAUX D'AIX

À peine sombre, ce Carignan à 80% offre un nez tellement friand qu'il tarde à la bouche d'y goûter. Voilà, c'est fait, c'est palpé, dégusté, emballé, une texture fraîche au goût de mûre, de cassis, de myrtille avec du quinquina, de la réglisse, du poivre, de la figue, c'est joyeux, c'est à boire cul-sec les mecs ! Si en plus on veut manger avec... grillades, tapenades, charcuteries, thon plancha, et puis tout ce qu'on veut entre potes. C'est fait à Rians sur des coteaux pentus, pour notre plaisir, par Pierre Michelland.

Melchior - 8,00€

L'INFANTE 2007 - CÔTES DU LUBERON - DOMAINE RUFFINATTO

Grenat cramoisi, sombre comme les fraises du nez, bien accompagnées d'arboise et de figue, relevées de poivre et de thym, adoucies d'amande et de soleil. Le grain tannique fait merveille sur les papilles qui adorent cette soie sauvage et fraîche, elles la tâtent, l'auscultent et y trouvent l'onctuosité du caramel, le jus des fruits, la vivacité des agrumes.

Assemblage : Grenache moins de Carignan, encore mois de Cunoise tous trois âgés de 50 ans, élevés durant 18 mois en 500 litres.

Pasqualino - 17,50€

MONTE NERO 2007 – RÉGIS BOUCABEILLE

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Régis Boucabeille a replanté 21ha d'un coteau abandonné depuis un siècle, à Corneilla la Rivière. 11 terrasses sur schistes qu'il cultive en bio. Il vinifie séparément certaines parcelles, comme pour cette cuvée, issue des pentes de la Força Real.

Le nez nous offre fruits noirs et cacao, plutôt dense. La bouche, elle, est pleine d'épices ; le cacao nous revient, mêlé de moka et de fenouil. Le tout, superbement enrobé dans des tannins soyeux. Et un peu de cerise de Bâle pour conclure.

70% de Grenache, 15% de Syrah et 15% de Mourvèdre. Un an d'élevage en fûts de chêne de 300 litres. 14°

Bleuzé - 11,63€

KIRIOS DE ADRADA 2006 – ADRADA ECOLOGICA

RIBERA DEL DUERO

Vous prenez de vieilles vignes de tempranillo (entre 40 et 80 ans), une bonne caillasse calcaire et un cadre bucolique (La Ermita, ça ne s'invente pas); vous cultivez le tout en bio et dans des conditions à

inscrire au Guinness Book (glacière l'hiver, fournaise l'été). Vous vinifiez en cave souterraine du 17ÈME siècle, moitié en barrique française, moitié en barrique américaine. Réservez quelques années, comme on dit en cuisine, et vous obtenez un vin fruité mais charpenté, puissant, dense mais minéral. Bref, un vin « multidimensionnel », un vin « qui en a » et « qui n'en n'a pas », au choix ; un vin pour tous les goûts, surtout le bon, je veux dire, le nôtre...

Biotiek - 15,85€

VALDIFALCO – LOACKER - MORELLINO DI SCANSANO 2006

Morellino di Scansano fait partie de ces appellations qui ont fleuri dans la Maremma, sur la côte de Toscane dans les années 70. Depuis, elle a même obtenu la DOCG, ce qui, comme on le sait ne veut pas dire grand chose. Et comme le Brunello, elle doit son nom au Sangiovese, (Morellino désigne le cépage dans la province de Grosseto). D'ailleurs, le vin qui nous occupe en est issu à 87%, complété de l'inévitable cabernet sauvignon (nous ne sommes pas si loin de Bolgheri), et d'un peu de syrah.

Pourtant, rien de supertoscan dans ce superbe Toscan. Une belle acidité très italienne, mais pas trop d'extraction, beaucoup des finesse, tant au plan du fruité que de la texture, un boisé très discret (12 mois de fût, dont 50% de bois neuf, pourtant). Ce Val du Faucon vole haut et droit.

Biotiek - 13€

SAUMUR CHAMPIGNY - CUVÉE PAUL FILLIATREAU 2009

DOMAINE FILLIATREAU

Domaine de 40 hectares, le domaine Filliatreau produit de nombreuses cuvées de Saumur Champigny. La Cuvée Paul Filliatreau est issue des plus jeunes vignes (entre 5 et 15 ans) de cabernet franc situées sur les communes de Chaintres et de Dampierre sur Loire. Une vinification et un élevage en cuves Inox nous offrent un vin facile d'accès à la robe grenat brillante et au nez qui explose de petits fruits rouges et noirs (groseille, framboise et fraise des bois et cerise) sur un fond floral (oeillet et pivoine) et une pointe de pivoine. La bouche à l'attaque tout en fruit et en souplesse, avec une assise tannique épicée et une finale gourmande sur les fruits noirs en font un vin de fruit et plaisir comme on aimerait en rencontrer plus souvent sur les comptoirs de nos bistrotts. Il accompagnera également à merveille les barbecues de l'été, où vous pouvez même le servir un peu frais entre (12 et 16 °C).

De Coninck* - 9,60€



CHINON LES PENSÉES DE PALLUS - 2007 - DOMAINE DE PALLUS

Ce domaine de 18 ha appartient à la famille Sourdais depuis 1895. Les Pensées de Pallus est une cuvée de Cabernet franc issu de vignes de 35 ans sur un terroir comprenant des coteaux argilo-calcaires, des sables et des graviers d'alluvion. Elle est vinifiée par Bertrand Sourdais, qui, après avoir obtenu son diplôme d'œnologie à Bordeaux, a travaillé dans le Priorat chez Alvaro Palacios et qui participe également à l'élaboration d'un Ribera del Duero, Dominio de Atauta. Le vin qui nous intéresse aujourd'hui a été récolté avec un rendement de 28 hl/ha, et élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français de 2 ans. Il se livre avec une robe rubis dense, un nez superbe de cabernet bien mûr, sur des notes de poivron rouge, de patate douce, de groseilles rouges, sur une note florale et une note minérale très marquée. La bouche est tout aussi réussie, concentrée, aux tannins racés qui supportent un superbe fruit et une fine trame acidulée, l'ensemble est harmonieux, long et équilibré. Un très beau Chinon, d'une grande pureté de fruit.

Melchior - 11,40€

COSTIÈRES DE NÎMES LA BOLIDA 2007

DOMAINE D'OR ET DE GUEULES

Le Château d'Or et de Gueules est un domaine de 50 hectares qui a été créé en 1998 par Diane de Puymorin. C'est le blason familial qui a donné ce nom original reflétant par ses couleurs la personnalité des vins qui y sont élaborés ; L'or pour l'ampleur, la richesse et la chaleur du Sud et le Rouge (Gueules en vieux français) pour le caractère, la puissance et le gouleyant. La Bolida qui signifie petite cuvée de vendange en occitan est une cuvée issue des plus vieilles vignes du domaine. Elle résulte d'un assemblage de 90 % de Mourvèdre et de 10 % de Grenache. D'un rendement d'environ 10 hl/ha, elle bénéficie d'une cuvaison longue avec pigeages réguliers et un élevage en barriques pendant 18 mois. La concentration est au rendez-vous tant au niveau de la robe pourpre presque noire, qu'au niveau du nez puissant où l'on retrouve de la figue, du pruneau, de l'écorce d'orange et de mandarine, une touche hydrocarbonnée et fumée. Une bouche à l'attaque suave, ample, un fruit charnu, gourmand, des tannins concentrés mais superbement enrobés, une matière impressionnante de puissance et de race et une longue finale chaleureuse mais sans sécheresse en font un vin impressionnant qui demande quelques années pour se fondre.

Melchior* - 26,00€

Marc Vanhellemont/Hervé Lalau/Youri Sokolov

