

VINS sur vingt



La chartreuse de Fourcas Hosten.

ROUGES

Potées et fricassées

OCTOBRE ET NOVEMBRE S'ÉTIRENT ENTRE ÉTÉ INDIEN, VÉGÉTATION MORDORÉE, WEEK-ENDS FAMILIAUX, VOLAILLES DODUES ET CHAMPIGNONS BOISÉS. IL EST TEMPS DE RETROUVER DES VINS ROUGES UN PEU GRAS ET CAPITEUX, À DISPOSER SUR LA GRANDE TABLE MAIS QUI POURRONT, POUR CERTAINS, VIEILLIR EN CAVE AVEC PANACHE.

Par Éric Vincent et Serge Argenson. Photos DR

TRÉSOR DU GRAND MOINE, FLACON PRÉCIEUX



Ce lalande-de-pomerol de la maison Delbeck crée la surprise. Nez de petits fruits rouges au boisé discret, il développe en bouche jeunesse, puissance et tanins emblématiques de son terroir, et dispose des atouts pour une longue garde. Mais il propose un plus, clin d'œil au "trésor" de son nom : dans les bouchons de quatre bouteilles de ce millésime 2009, ont été cachés (sous contrôle d'huissier) quatre authentiques gemmes précieuses – diamant, rubis, saphir, émeraude – d'une valeur de 1 000 euros chacune. Les heureux gagnants pourront... étoffer leur cave !

21 €, cavistes ou www.delbeckboutique.com

LES VARONNIERS 2010 PAR CHAPOUTIER

Ce crozes-hermitage issu de parcelles sélectionnées dont les vignes ont plus de 60 ans, est élevé en biodynamie par le méticuleux Michel Chapoutier. Sa robe est d'un grenat très foncé. Au nez, on est sensible à des parfums de cassis, de mûre et de framboise très mûres, avec un soupçon de réglisse. La bouche est ample et dégage des tanins puissants avec une finale confiturée et vanillée. Idéal avec un lièvre à la royale, il pourra se conserver en cave des décennies.

48 €, cavistes ou domaine : 04 75 08 92 61.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA CÉLESTIÈRE

Le domaine, qui appartient à la famille Joyce (château Dalmeran, en Provence) est désormais travaillé en culture biologique. Issu à 65 % de vieilles vignes de grenache, ce millésime 2010 est complété par du cinsault, du mourvèdre et de la syrah à parité. Vendanges manuelles, extractions douces, élevage cuve béton et foudres, il délivre un joli nez de framboise, de mûre et de chocolat avec une note de poivre rose. Soyeux en bouche, puis charnu avant une longue finale fruitée, il se mariera à merveille avec de délicieuses fricassées de champignons de saison.

23 €, cavistes ou domaine : 04 90 25 28 92.

Château Moulinet 2010, pomerol soyeux

Secondée par la dream team Didier Peytour-Stéphane Derenoncourt, Nathalie Moueix donne les meilleurs atouts à son domaine du château Moulinet. Ce millésime 2010 (90 % merlot, 10 % cabernet-franc), particulièrement bien vinifié, se distingue, sous sa robe grenat à reflets rubis, par un nez opulent de fruits noirs aux accents boisés, sans excès. Souple et soyeux en bouche, il convient particulièrement bien aux plats d'automne – par exemple un pigeon aux cèpes – et aux fromages à pâte persillée.

30 €, bons cavistes.



Château Fourcas Hosten, listrac de charme

Vignoble de 47 hectares et chartreuse du XVIII^e siècle au cœur de Listrac-Médoc, le château Fourcas Hosten, propriété d'un actionnaire familial d'Hermès, s'est livré à d'importantes rénovations de son chai pour une vinification optimisée. Ce millésime 2010 en est le premier résultat, sous la houlette de Caroline Artaud, directrice technique, et de l'œnologue Éric Boissenot. Le fruit est bien présent, les tanins subtils, la bouche souple et friande, une garde sera bénéfique à ce listrac au charme prometteur.

17,50 € (départ cave), cavistes.



Château Grand Mayne, saint-émilion 2008

Propriété historique à l'ouest de Saint-Émilion, le château Grand Mayne est aux mains de la famille Nony pour la troisième génération. L'exploitation couvre 17 hectares de vignes. Son millésime 2008, majoritaire en merlot, sauvé par un automne exceptionnel, est d'un rouge profond, marqué par un nez floral et des arômes de fruits frais. Équilibré, finement tannique, capiteux en bouche, il s'étire en longueur et laisse présager un vieillissement longue durée.

40 €, cavistes.



Château de Fieuzal, graves de Pessac-Léognan

Planté en merlot, cabernet-sauvignon et cabernet franc, le château de Fieuzal, plutôt réputé pour ses blancs, propose en rouge ce millésime 2009 qui se révèle très intéressant. Vendanges manuelles double tri, élevage en barriques et macération en petites cuves, il a bénéficié des nouveaux chais inaugurés en 2010. Sa robe, d'un noir profond aux reflets pourpres, précède des arômes frais et fruités de cassis, de groseilles et de mûres aux notes poivrées. Bouche veloutée et vanillée, il associe structure et belle longueur.

32 €, cavistes.



Cave de Tain Bio 2012

Issu du cépage syrah et du plus grand vignoble de la vallée du Rhône septentrionale, ce crozes-hermitage millésime 2012 provenant d'un élevage bio présente une robe pourpre très marquée. Au nez, on perçoit des arômes de cassis, de mûre et d'épices typiques de son cépage, le seul qui soit féminin avec la négrette. Gratifié en juin d'un "coup de cœur" par *La Revue du vin de France*, il est d'un très bon rapport qualité-prix et accompagnera parfaitement un gigot de sept heures.

10 €, départ cave, cavistes
ou domaine : 04 75 08 20 87.



Domaine Les Bruyères Les Croix 2011

L'appellation Crozes-Hermitage compte désormais 150 hectares de vignes certifiées bio. Ce cru Les Croix 2011, provenant d'une culture en biodynamie selon la méthode Steiner, en fournit un bon exemple. Il offre une robe rubis sombre aux reflets violets. Au nez se dégagent des parfums de griotte, de cacao et de fruits rouges. La bouche s'avère raffinée et onctueuse. Pourquoi ne pas le tester de façon originale, par exemple avec un plateau de cinq fromages d'Auvergne AOC ?

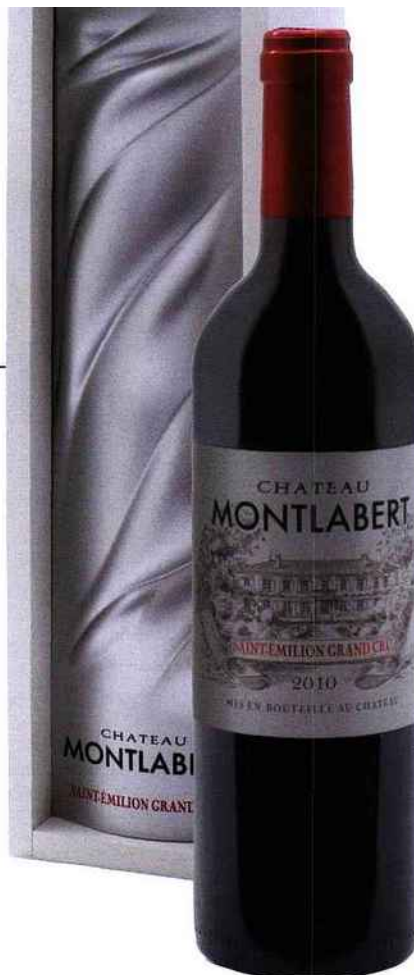
20 €, cavistes ou domaine : 04 75 84 74 14.



CHÂTEAU MONTLABERT ET SON COFFRET DESIGN

Dans le giron du groupe Castel (qui compte dix-neuf domaines), le Château de Montlabert, saint-émilion Grand cru, se veut tourné vers l'avenir. Le designer Patrick Jouin, créateur entre autres du Vélib' et des restaurants d'Alain Ducasse, en a dessiné le coffret de fin d'année, alliant bois blanc et résine gris métal dans une optique de fluidité. Le vin, millésime 2010, revendique un nez opulent de fruits noirs et de praline. Bouche veloutée, tanins serrés, il fera merveille sur une entrecôte bordelaise, un carré d'agneau ou des fromages affinés. Conservation de six à dix ans en cave.

55 € env., Nicolas, cavistes.



Château de Gaure, roussillon "Pour mon père"

Le terroir Latour de France du Château de Gaure, classé comme tel en Côtes-du-Roussillon Villages, est situé dans la vallée de l'Agly, aux portes des Corbières. Cette cuvée "Pour mon père" millésime 2011 marie carignan, grenache, syrah et mourvèdre vendangés main avant élevage en barriques. L'assemblage apporte une conjugaison de saveurs où dominant, sans agression, des arômes de fruits noirs macérés avec une touche de réglisse. À servir avec un bourguignon ou un bœuf en daube.

16 €, cavistes ou domaine : 04 68 10 63 89.



Cumulo Nimbus, minervois en ascension

La maison Abbotts & Delaunay ne cesse d'optimiser ses productions. Les cuvées de Marsellette, affranchies d'une certaine lourdeur, revendiquent un style plus fin, soucieux d'élégance, tel ce minervois Cumulo Nimbus 2011. Carignan et syrah, vendangés main et vinifiés pour partie à la bordelaise et l'autre à la bourguignonne, offrent un vin racé qui fleurit la cerise noire, la prune et la groseille, sur une trame soyeuse en finale réglissée.

18 €, cavistes ou
www.lesvinsdecarole.com



La Villa Romaine, Terrasses du Larzac

C'est dans leur mas des Quernes, sur le sol minéral, graveleux et caillouteux du Larzac, que deux irréductibles, le négociant Peter Riegel et l'œnologue Jean Natoli, ont décidé d'élaborer un vin exprimant la nature de ces terrasses à la beauté sauvage. Vignes taillées en cordon de royat, culture biologique, élevage par cépages séparés, cette cuvée "La Villa Romaine", charmue et tannique, libère des saveurs de cerise confite, de tapenade et de cacao avec des notes poivrées. À noter que la vidéo du domaine sur le Net est aussi une pépite.

24,50 €, cavistes ou
www.mas-des-quernes.com



Saint-Émilion Les Parcelles, de Maison Bouey

Cette collection "Les Parcelles", signée Stéphane Deroncourt, regroupe un puzzle de micro-terroirs spécifiquement travaillés en fonction de leur origine et de leur millésime. L'idée étant de produire des vins de qualité à des prix accessibles. À tester au top de la collection - outre un margaux : ce saint-émilion Grand cru 2011, fruité et concentré, qui plaira aux amateurs de vins puissants.

20 €, cavistes
ou Maison Bouey : 05 56 77 50 71.



Beaune Grèves 2009, par Chanson

Propriétaire de 45 ha en Bourgogne depuis... 250 ans, dont 25 ha classés premier cru, la famille Chanson la connaît, pourrait-on dire. Mais Les Grèves, sur les flancs du mont Batois, est un terroir particulier à la géologie contrastée : sable, argile et petits cailloux. Il faut vinifier de façon stricte et méticuleuse. Ainsi ce Beaune 2009 séduit-il par sa texture chaleureuse subtilement boisée. Ses arômes de confiture de fraise et de prune dérivent un panache et une élégance avérés.

41 €, cavistes.



Mas La Chevalière, par Laroche

Planté en syrah sur un terroir nommé Roqua Blanca (roches blanches), ce vignoble de Laroche jouit des influences conjuguées de la chaleur des terres et de la fraîcheur maritime. Élevage et vinification soignés au Mas La Chevalière de Béziers, cet IGP Pays d'Oc dégage des arômes de fruits rouges, de réglisse et de pain grillé. Structure souple, boisé fondu et belle longueur, il convient parfaitement à une cuisine épicée.

12 €, cavistes
ou Maison Laroche : 03 86 42 89 00.

