

M • SEPT JOURS • REPÈRES • ÉCHOS • ÉCO À L'AFFICHE • PEOPLE à l'affiche CARNET • LA TABLE **LE VIN** MÉMOIRE • DÉCOUVERTE • SPORTS • BALADE • AFFICHES PRATIQUES

Quelques trouvailles pour cet automne

Avec le retour de la fraîcheur automnale, les vins rouges reviennent en force. Voici quelques vins peu connus mais qui vous séduiront assurément.

par Philippe de Cantencq

Languedoc Terrasses du Larzac Mas des Quernes La villa romaine 2010

Mas des Quernes est un nom donné en hommage à l'univers minéral du lieu (murs de pierres sèches, amas de cailloux, sols graveleux). Ce domaine créé par Peter RIEGEL et Jean NATOLI a été converti à l'agriculture biologique dès son acquisition en 2009. Cette cuvée est issue de carignan, mourvèdre et grenache. Avec un nez de cerise confite, réglisse, tapenade, poivre, cacao et une bouche équilibrée et charnue, aux tanins amples et serrés, c'est un excellent ambassadeur des Terrasses du Larzac qui, pour moi, constitue la plus belle appellation du Languedoc actuellement.

Notre sélection : Languedoc Terrasses du Larzac

Mas des Quernes « La villa romaine » 2010.

Prix : 24 euros. SAS Gens et Pierres, 425, avenue Saint-Sauveur-du-Pin, 34980 Saint-Clément-de-Rivière. Tél. : 04 67 84 84 90. Fax : 04 67 84 85 02 - www.mas-des-quernes.com

Garde : environ huit ans.

Accords mets-vin : servir à une température de 17 °C sur une côte de bœuf ou un pigeonneau saignant.



Châteauneuf-du-pape La Célestière tradition 2010

Issue de deux parcelles plantées de vieilles vignes de grenache qui ont pu résister au stress hydrique de l'été, la cuvée Tradition bénéficie de vendanges manuelles, avec des extractions longues et douces. Elle se livre sur une robe pourpre, un nez très intense de framboise, de mûre, de chocolat et de poivre rose. Sa bouche dense se distingue par la trame soyeuse de petits tanins fins et serrés, une ampleur charnue en milieu de bouche et une longue finale pleine dans laquelle les saveurs fruitées de sa prime jeunesse se bousculent joyeusement. Un beau châteauneuf.

Notre sélection : Châteauneuf-du-pape La Célestière tradition 2010.

Prix : 23 euros. La Célestière. Tél. : 04 90 25 28 92 - www.lacelestiere.fr

Garde : dix ans, mais délicieux maintenant.

Accords mets-vin : des viandes longuement mijotées, des tajines, sans oublier bien sûr tous les champignons qui commencent à pointer leur nez.



Fronton 2011 Kelina Château Boujac

À base de négrette, un cépage spécifique à l'appellation Fronton, ce délicieux Château Boujac est une merveille de pureté aromatique. Le nez est agréablement fruité, mariant la groseille et la fraise des bois. Mais c'est en bouche qu'il s'exprime avec des tanins soyeux, du fruit, du fruit et encore du fruit qui se prolonge sur une touche de réglisse friande. Une découverte !

Notre sélection : Fronton 2011 Kelina Château Boujac.

Prix : 10,20 euros. Château Boujac 427, chemin de Boujac, 82370 Campsas.

Tél. : 05 63 30 17 79 - www.chateauboujac.com

Garde : À boire sur son fruit mais se conservera cinq ans.
Accords mets-vin : servir à une température de 16 °C pour accompagner une entrecôte de bœuf ou des ris de veau.



Agenda œnologique

19^e Festival le Millésime
Festival œnologique et musical.
Thème : « Stravinsky et les vins d'Ardeche ». Concerts, dégustations, village des vignerons...
Jusqu'au 20 octobre, place Victor-Hugo, à Grenoble - 04 76 40 13 60 W

Vins... s'enivrer sans s'y noyer
Dégustations contées. Avec Christophe BEAU, viticulteur, et Stéphane BÉNARD, caviste.
Vendredi 18 octobre, 20 h, Bibliothèque Lucie Aubrac 133, avenue de Grenoble Seyssins - 04 76 21 48 47

19^e Salon Terroir & Saveurs
Les 19 et 20 octobre, sam 14 h/19 h, Dim 10 h/19 h. Salle polyvalente Chapareillan - 04 76 97 68 08

En bref

Les ateliers reprennent à L'Échanson

• **Mercredi 30 octobre, à L'Échanson - Crolles :** horizontale de whiskies de dix-huit ans d'âge. Autour du thème des dix-huit ans d'âge, la soirée est animée par Julian HUTCHINGS et sa passion légendaire. À la découverte des whiskies écossais issus des différentes régions, styles et distilleries de référence (Glenmorangie, Caol Ila, Cardhu, Knockando...). Un feu d'artifice pour vos papilles et des accords étonnants!
Tarif: 33 euros.
L'Échanson, centre commercial Belledonne, 38920 Crolles. 04 76 45 04 93.

• **Judi 7 novembre, à L'Échanson - Grenoble :** Domaine Producteurs Plaimont. Issu des petites appellations du Sud-Ouest, le domaine Plaimont offre des vins charpentés et racés. Du blanc au rouge, du sec au liquoreux, ces vins vous dévoileront quelques typicités des cépages locaux (petit et gros manseng, tannat, pinenc...).
Tarif: 33 euros.
L'Échanson, 1, rue Lakanal, 38000 Grenoble. Tél.: 04 76 85 05 17.