



Les Dégustations
Premières tries

Seize rouges gourmands pour bercer votre automne

Après les fortes chaleurs de l'été, chacun attend avec impatience de passer en douceur à l'automne. Et quoi de mieux pour le savourer que des rouges frais et gorgés de fruit ? Qu'ils soient élaborés avec du persan de Savoie, du tibouren de Provence, du cinsault de la Vallée du Rhône ou de pineau d'Aunis de Loire, ces rouges juvéniles sont déjà très plaisants. Leurs tanins fondus et leur parfum jovial les rendent faciles d'accès, avec des expressions bien typées par leurs cépages et leur terroir d'origine. Les plus ambitieux d'entre eux évolueront avec panache.

Par Alexis Goujard



16,5/20
DOMAINE MILAN
VDF Papillon 2018
La famille Milan signe en 2018 l'une des plus belles réussites de cette cuvée. Cet assemblage de grenache, syrah et cinsault offre une superbe pureté aromatique (garrigue, laurier et fruits noirs), une chair envoûtante qui évoque les cailloux des Alpilles. 22 €



16/20
DOMAINE DE BARBOSSI
IGP Alpes Maritimes Allégorie 2017
Après carafage, ce cinsault s'affirme avec une grande douceur, via une bouche peu extraite et des tanins encore un peu fermes. Son caractère aromatique est sudiste, sa fraîcheur plus septentrionale. 10,50 €



16/20
ÉRIC TEXIER
Côtes du Rhône Brèzème 2016
Éric Texier est l'un des plus fins interprètes du vignoble de Brèzème. Cette beauté exhale les notes vivantes d'une syrah fraîche et intense. D'une longueur moyenne mais d'une gourmandise envoûtante, elle séduira les amateurs de belles syrahs. 16,50 €



16,5/20
DOMAINE GIACHINO
Vin de Savoie Persan 2017
Superbe définition d'un persan biodynamique, au bouquet épique et pur. Sa touche lardée rappelle une syrah du nord. Sa fraîcheur sanguine presque sauvage évoque plutôt une mondeuse voisine. Carafez ce Savoyard très dynamique pour estomper sa réduction. 20 €



16/20
DOMAINE DE LA BISCARELLE
VDF Début d'une histoire 2016
Souvent assemblé, le cinsault peut se révéler en solo, comme le montre cette cuvée du secteur de Châteauneuf-du-Pape. La vinification en grappes entières lui confère une belle trame florale qui dynamise sa concentration pulpeuse. Mariez-le avec une épaule d'agneau à la menthe. 10 €



15,5/20
CLOS CIBONNE
Cuvée Spéciale Tibouren 2018
Parfumé de gourmandes notes de marmelade et de fraise écrasée, il prend des airs de vieux grenaches du Rhône. C'est pourtant un tibouren (avec un peu de syrah) provençal. Une rareté dans la région. 18 €



16,5/20
CLOS DE LA ROILETTE
Fleurie 2018
Sa robe annonce la puissance solaire du millésime. Ce fleurie bien contenu par son élevage en foudres anciens révèle des nuances fumées et le caractère plutôt épique du gamay. Sa matière ample le rend d'emblée plaisant après un passage en carafe, mais on peut aussi le garder encore dix à quinze ans. 12,50 €



16/20
CLOS PUY ARNAUD
Castillon Côtes de Bordeaux Cuvée Pervenche 2016
Toute la fraîcheur gourmande de l'assemblage bordelais de merlot et de cabernet franc, avec une touche de cabernet-sauvignon, se retrouve dans ce rouge. Sa structure et sa profondeur rendent cette cuvée très digeste et stimulante qu'un simple vin de soif. 18 €



15,5/20
DOMAINE PATRICE COLIN
Coteaux du Vendômois Vieilles vignes 2017
Ce pineau d'Aunis ligérien, a priori peu sulfité, s'exprime avec une certaine liberté de ton. Généreusement poivré, avec une sensation d'acidité volatile élevée, il livre une chair gorgée de soleil qui appelle un couscous ou un tajine. À boire dans les six ans. 9,35 €



Dans le secteur d'Orange, le domaine de la Biscarelle propose un 100 % cinsault à la concentration pulpeuse.

Voici des rouges juvéniles et bien typés, prêts à être dégustés dès aujourd'hui.



15/20 DOMAINE DE LA BERGERIE

Anjou La Cerisaie 2018
Ce domaine produit des vins de plus en plus précis et méticuleux comme le montre ce cabernet franc juvénile. Un rouge plein de jeunesse, extrait en finesse pour éviter toute dureté de texture. N'hésitez pas à le carafier. **7,90 €**



15/20 DOMAINE DU DEFFENDS

Coteaux varois en Provence Champ du Bécassier 2018
Les vins du Deffends ont gagné à la fois en finesse de texture et en expression fruitée. Ce juvénile assemblage de grenache et de syrah subtilement infusé a préservé un fruit croquant, des tanins gourmands. Ouvrez-le avec une *pasta al ragu*. **12 €**



15/20 DOMAINE DE LA JOBELINE

Mâcon-Verzé 2017
Ici, le gamay s'affirme avec beaucoup de gourmandise et d'expressivité. Ses notes de fruits rouges sont déjà en pleine éclosion. La matière fraîche et pulpeuse du fruit laisse toutefois une sensation un peu enrobée. Jeune et fringant, ce rouge bien calibré plaira au plus grand nombre. À boire dans les trois à quatre ans. **12,50 €**



14/20 CHÂTEAU DE LA ROULERIE

Anjou Le P'tit Cab 2018
Gamay, pinot noir ou braucol ? Rien de tout cela, il s'agit d'un cabernet franc angevin ! Une macération courte a développé le croquant primaire de ce rouge de casse-croûte à boire frais cette année. **9,50 €**



14/20 DOMAINE LES SABLONNETTES

VDF Le Quart d'Heure Ange Vin 2018
Christine et Joël Ménard élaborent ce rouge pour le moins original avec du cabernet-sauvignon en version moelleux. D'une sucrosité suave, il nous régale à l'apéritif ou avec un carré de chocolat. Palais sensibles à l'animalité, passez votre chemin. **12,50 €**



14/20 DOMAINE DE SULAUZE

Vin de France Cochon 2018
Ce rouge sort complètement des canons de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence dont il est originaire. Issu de presses de rosé et de blanc, macéré avec de la syrah et vinifié sans soufre, il offre beaucoup de fruit et peu de tanins. À boire jeune. **12 €**

Notre coup de cœur à moins de 25 €

Domaine Baravéou

Bandol 2017 **16,5/20**

Le jour, Jean-Philippe Fourney est chef de culture au domaine Tempier. La nuit, il s'occupe de Baravéou, le domaine qu'il a créé dès 2011 après avoir déboisé les coteaux et restauré les restanques. Le vignoble est planté majoritairement de mourvèdre issu de sélection massale à La Cadière-d'Azur, complété de vignes au Castellet. Voici un bandol contemporain, plus infusé qu'extrait, à la fois gourmand et taillé pour la garde. Ce troisième millésime s'avère en tous points remarquable. **25 €**

25 €

