



RÉGAL EN BOUTEILLES



© ALEKSANDARNIK / ISTOCK

Vins d'été Comme on se retrouve !

Santé... À force d'être répété en boucle depuis deux printemps, on avait oublié que ce mot était aussi, en français, le plus joli déclencheur de festivités qui soit. Tête-à-tête ou grandes tablées, à 3, 13 ou 20 € : faites-vous plaisir, c'est l'été.

DOSSIER RÉALISÉ PAR SÉBASTIEN DURAND-VIEL ET HÉLÈNE PIOT

En toute décontraction >>> de 3 à 8 €

À ce prix, pas de grands noms ni d'appellations huppées, peu de bio (ils coûtent plus cher), mais des vins décontractés, « modestes » mais très bons et parfois excellents, frais et fruités, taillés pour l'apéritif et les repas légers.

Nos coups de cœur

coup de



Château Chapelle d'Aliénor, bordeaux rosé, 2020.
Une robe saumon clair, un nez friand, floral et fruité, une bouche tendre et légère qui offre la même qualité de fruit. Excellent rapport qualité-prix.
> Apéritif, salades composées
> 5 €. En ligne.

coup de



Hauts de Montrouge, colombar sauvignon, côtes-de-gascogne blanc, 2020.
Un nez parfumé, tonique (chèvrefeuille, herbe coupée, granny smith), une bouche fluide, vivace, parfaitement désaltérante, au fruité acidulé. On en prend un carton de 12 pour l'été.
> Apéritif, sardines grillées, fruits de mer.
> 5 €. En ligne.

**360° Rosé Tendre**, IGP val de loire rosé.Un bonbon acidulé. > *Apéritif, tapas.*
3,20 €. Auchan et Carrefour.**Château Terre Fauve**, Can you feel the Lion tonight, vin de France rosé, 2020.Fruité, généreux et en conversion bio.
> *Tarte à la tomate et tian.* > 6 €. En ligne.**Laballe, Brume**, côtes-de-gascogne rosé, 2020. Frais et tendre.> *Apéro, saucisse sèche, magret séché.* > 6,50 €. En ligne.**Maison Fontan, Tattou**, côtes-de-gascogne rosé, 2020. Grenadine, tonique, gourmand.> *Tapenade et anchoïade.* > 7 €. En ligne.**Domaine de Montgilet**, rosé d'anjou, 2020.Fraises des bois, doux et frais. > *Salade de fruits rouges, Mara des bois.* > 7,10 €. En ligne.**Château de Rey**, Oh d'été, IGP côtes-catalanes rosé, 2020. Fruits rouges, fringant, désaltérant.> *Saucisson sec et tarama.*

> 7,50 €. En ligne.

**Cave de Saint-Pourçain**, cuvée Tradition, saint-pourçain rouge, 2018. Cerises, épices, estival.> *Chipolatas, grillades.* > 7,85 €. En ligne.**Mont d'Oraàs**, A.D.N 64, vin de France blanc, 2019. Fruits exotiques, gouleyant.> *Apéritif, terrine de légumes, asperges.*

> 7,90 €. En ligne.

**Riccadonna**, Extra Dry, 2019, prosecco rosé. Doux, parfait pour le dessert.> *Tartes aux fruits rouges, gariguettes.* > 7,90 €.

Monoprix.

**Domaine de Montine**, Gourmandises, grignan-les-adhémar rosé, 2020.

Charnu et généreux.

> *Poivrons et tomates farcies.* > 8 €. En ligne.**- 30 %**

C'est l'impact estimé des gelées historiques d'avril sur la production de vins en France en 2021.

Sélection **BIO****Maison Denuzière**, À Gauche de la Lune, viognier, vin de France blanc. **BIO** Jeune et exotique.> *Cake aux légumes, fromage.*

> 5 €. Naturalia et en ligne.

Gavoty, La Cigale, VDP var rosé, 2020. **BIO** Robe lumineuse et nez gourmand (pêche de vigne, groseille, mandarine) pour ce rosé énergique, frais, précis et de bon goût.> *Rillettes de thon.* > 5,60 €. En ligne.**Moulin de Peyronin**, bordeaux clair, 2020. **BIO** Vineux et tonique.> *Tartare de bœuf, brochettes de volaille.* > 7 €.**Foncalieu**, Sillages, Albariño, IGP oc blanc, 2020. **BIO** Poires, pomme verte, du peps.> *Fromages, tartes salées.* > 7,50 €. En ligne.**Famille Fabre**, Grande Courtade, L'Instant, IGP oc rosé, 2020. **BIO** Moderne, rond et frais.> *Langoustines, charcuteries, petite friture.* > 7,80 €. En ligne.

coup de

Château de Champteloup, crémant-de-loire brut.

Mousse délicate, nez friand (brioche, fleurs blanches, pomme), texture caressante, finale fraîche : épating à ce prix. Il devrait plaire à beaucoup.

> *Apéritif et gougère.*
> 6,50 €. Intermarché, Auchan.

coup de

Jean Huttard, L'Effrontée, vin de France blanc, 2020.

Un domaine alsacien créatif et engagé (conversion bio, vin à la tireuse, consigne) qui signe ce chardonnay tendre, fruité, aux franches notes de fruits et de raisins frais. Le crémant rosé et le riesling Délébère sont tout aussi réussis.

> *Sushis, terrine de légumes, fromage à pâte molle.*
> 7 €. En ligne.



Plaisirs abordables >>> de 8 à 13€

Cette fourchette de prix offre de belles pépites : bulles et rosés élégants, rouges juteux, blancs bien nés, éventuellement en bio. Des vins prêts à boire et qui ont tout pour passer à table.

Sélection

Domaine Adèle Rouzé, Quincy, 2019. BIO

Un sauvignon allègre. > Chèvre sec, moules marinières, marinade de poisson. > 8,50 €.

La Croix Gratiot, Bréchalune, Picpoul-de-pinnet 2019. BIO Onctueux, raffiné, long. > Cabillaud au fenouil. > 12 €.

Clos Puy Arnaud, Cuvée Bistrot, vin de France rouge, 2020. BIO Mentholé et souple. > Charcuteries, pizza, grillades. > 12 €.



Alliance Loire, Bandits de Loire, Le Sec, Chenin, Saumur blanc, 2019. Vif, charnu, fruité. > Poisson grillé, brochettes de poisson, crustacés. > 8,50 €. En ligne.



La Gravette, Tourtorel, Pic-saint-loup rosé, 2020. Généreux et frais. > Tarte provençale, ratatouille. > 9,30 €. En ligne.



Domaine Courbis, Syrah, 2020, IGP Ardèche, rouge, 2020. Sapide et concentré. > Magret grillé. > 9,50 €. En ligne.



Domaine des Masques, Essentielle, IGP méditerranée blanc, 2020. Citronné, dynamique, estival. > Salade César, chèvre chaud, caviar d'aubergine. > 9,80 €.



Château de Gaure, Campagne, syrah grenache, Languedoc rouge, 2019. Complexe, méditerranéen, souple. > Bœuf sauté aux poivrons, côtelettes d'agneau. > 10 €. En ligne.



Domaine Philippe et Sylvain Ravier, L'Abymes naturel, Savoie blanc 2019. Un vin nature, vivifiant et désaltérant. > Filet de perche, truite grillée. > 10,30 €. En ligne.



Terres Secrètes, Clos du Four, Mâcon milly-lamartine 2018. Un chardonnay parfumé. > Blanc de poulet à la crème, poêlée de champignons, poisson au beurre blanc. > 10,35 €. En ligne.



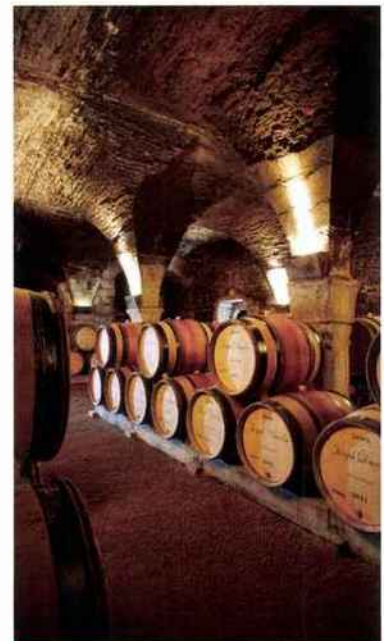
Château des Bormettes, L'Argentière, Côte-de-Provence rosé, 2020. Riche, épicé, un rosé de gastronomie. > Rougets grillés. > 10,90 €. En ligne.



Antech, brut, Cuvée Eugénie, Crémant-de-Limoux blanc, 2018. Tendre et équilibré. > Apéritif, gougères, terrine de légumes. > 11,50 €.



Maison Auvigie, Moulin du Pont, Mâcon-solutré, blanc, 2019. Rond, fruité, convivial. > Courgettes farcies, salade de pâtes. > 12 €.



MÉLODIE EN SOUS-SOL

En attendant l'ouverture de la Cité du Vin (voir p. 94), direction la Bourgogne pour (re)découvrir les Hospices de Beaune, l'Athenaeum (la plus belle librairie de France dédiée aux vins) et l'une de ses très nombreuses caves. Rue d'Enfer, celles de Drouhin, l'une des meilleures maisons de négoce de la région, s'étend sur un hectare et vous fait plonger dans le sous-sol et l'histoire de la cité. Visites-dégustations à partir de 38 €.

www.drouhin-oenothèque.com



Nos coups de cœur

coup de



BIO

Clos des Saumans, Les Sarments d'Hippocrate, vin de France rouge, 2020. **BIO** Une robe légère, un nez de fruits rouges frais, une bouche souple, facile, charmeuse : comme un beaujolais, la suavité et les épices du Rhône sud en plus. À servir à 14 °C.

> *Barbecue (brochettes, saucisses aux herbes).*
> 10 €.

coup de



BIO

Domaine Richaud, Terre de Galets, côtes-du-rhône rouge, 2019. **BIO** Beaucoup de couleur, de suavité et de parfums du Sud (fruits noirs bien mûrs, cardamome, thym...) dans ce côtes-du-rhône épatant, savoureux, chaleureux. On voyage et on prend un plaisir immense.

> *Carré d'agneau au thym.*
> 11 €.

coup de



Pierrick Harang, Cuvée Balthazar, viognier, IGP oc blanc, 2020. Tous les parfums floraux et fruités du viognier (abricot, fruits exotiques) mais sans le gras du cépage. Du coup, c'est tendre, désaltérant et très estival. Les amateurs de viognier aimeront, les autres aussi. > *Tarte au fromage, quiche, fromage de chèvre.*
> 10 €.

coup de



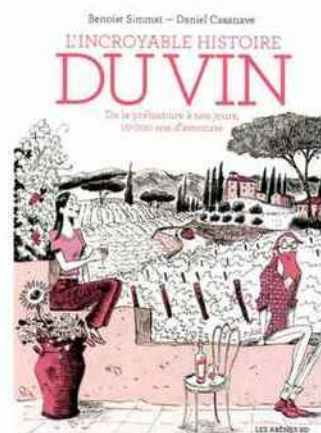
Château Guipière, Vieilles Vignes, La Tour, muscadet-sèvre-et-maine, 2018. Des arômes élégants de fruits frais, de biscotte et de fleurs blanches, une bouche enveloppante, tendre, sapide, finement sculptée : beaucoup de charme dans ce muscadet qui mérite un poisson fin.
> *Sole au beurre blanc.*
> 8,90 €. En ligne.



UN VERRE DE VIN, UN CAFÉ ET L'ADDITION

Grignan-les-Adhémar, dans la Drôme, vous connaissez ? Une appellation provençale au top et un cadre de rêve, dans une Provence de carte postale. Pour découvrir les deux en même temps, rendez-vous sur la terrasse du Café des vigneron : dégustations, rencontres avec les vigneron et très jolie table pour picorer ou faire un vrai repas.

www.cafedesvignerons.com



UNE BD POUR L'ÉTÉ

Les excellentes éditions Les Arènes viennent de rééditer cette bande dessinée qui avait fait un carton (de 12) en 2019, augmentée d'une *Histoire secrète du rosé*, aussi inattendue que sympa à lire ! *L'Incroyable histoire du vin*, de Benoît Simmat et Daniel Casanave, éditions Les Arènes, 304 pages, 24,90 €.

On aime aussi...

Château Fontanche, Les Uyères, saint-chinian rosé, 2020. > 8,90 €.

Vignerons de Saint-Pourçain, Domaine de la Croix d'Or, saint-pourçain blanc, 2019.
> 8,95 €.

Domaine de l'Ancienne Cure, Jour de Fruit, bergerac blanc, 2019. **BIO** > 9 €.

Famille Fabre, Château de Luc, Les Jumelles, languedoc rosé, 2020. **BIO** > 9,60 €.

Cave de Lugny, Cuvée L J, mâcon-lugny, 2018. > 11,20 €.

Denis Jamain, Les Fossiles, reuilly rosé, 2020. **BIO** > 13,50 €.



Bouteilles chouettes pour soirées chic >>> de 13 à 20 €

Cette fourchette de prix permet de s'offrir des flacons plus prestigieux et ambitieux : plus d'élégance, de longueur, de chair, d'intensité, de plaisir et même d'émotions. Passez en cuisine, préparez les seaux à glace et faites-vous beaux, le vin sera à la hauteur !



UN ÉTÉ 100 % RAISIN

Et si le vin nature s'appréhendait mieux... dans la nature ? À travers ces itinéraires de balades en France, mais aussi en Suisse, en Allemagne et en Italie, les vignobles se découvrent, les pratiques s'expliquent, les nouveaux modes de production prennent sens... Idéal pour des idées de séjour écoresponsables.

Flâner dans les vignes, d'Audrey Baylac et Willy Klezer, éditions Plume de Carotte, 21 €.



Château Cazal Viel, Clos du Vent, saint-chinian rosé, 2020.

Pêche, poire, soyeux et élégant.

> Filet de dorade grillée, rillettes de thon.
> 13,20 €. En ligne.



Langlois-Chateau, Langlois, crémant-de-loire rosé.

Des bulles subtiles et raffinées.

> Apéritif, tapenade.
> 13,35 €. En ligne.



Domaine Bodineau, Héritage, anjou blanc, 2017.

Vanillé, capiteux et vif, assuré.

> Dos de cabillaud au safran, escalope de poulet au citron.

> 13,90 €. En ligne.



Domaine de Bachen, La Dune, IGP landes rosé 2020.

Tonique, rond et énergique.

> Gaspacho, poivrons grillés marinés.

> 14,90 €.



Domaine La Suffrène, bandol rosé, 2020.

Aromatique (oranges, épices, fruits rouges) et ferme.

> Filet de rascasse au four, bourride provençale.

> 15 €. En ligne.



Domaine du Clos d'Alari, Indigène, IGP var rouge, 2019.

Alerte et mentholé. En conversion bio.

> Entrecôte aux herbes, lapin au thym et romarin.

> 15 €. En ligne.



Guilleraut-Fargette, Chêne Marchand, sancerre blanc 2019.

Crèmeux et délicat.

> Daurade grillée, filet de saint-pierre en papillote.

> 20 €.

Nos coups de cœur

coup de



coueur



BIO



Yves Leccia, E Croce, patrimoine rosé, 2020.

BIO Tout est beau et bon : la robe, d'un vrai rose, le nez allègre qui respire le fruit (groseilles, orange), le thé et les épices, la bouche bien enrobée, charnue, intense et d'une fraîcheur immaculée. Long et salivant.

> Oursins, gambas, aubergines à la bonificienne.

> 16 €. En ligne.

coup de



coueur



BIO



Domaine La Grande Bauquière, Moment Suspendu, côtes-de-provence rosé, 2020.

Élever un rosé en barrique est un pari, très bien relevé ici. Flacon de bon goût, comme le contenu : pêche de vigne, melon, touche discrète de chêne. En bouche, tout y est : volume, fraîcheur, complexité, longueur, finesse. On applaudit.

> Bar au four.

> 19 €.



« ZÉRO RÉSIDUS DE PESTICIDES » OU PRESQUE



Lancé en 2018 par le Collectif Nouveaux champs qui réunit viticulteurs, agriculteurs et éleveurs, le label ZRP fait de plus en plus d'adeptes parmi les consommateurs, dont un tiers déclare le connaître. S'il n'impose pas un cahier des charges bio et autorise le recours aux pesticides, il garantit l'absence de résidus chimiques dans le produit commercialisé, au-delà du seuil de la plus petite quantité mesurable, soit 0,01 mg/kg.

Sélection BIO



Domaine de Toasc, bellet rosé, 2019.

Un cépage original, le braquet, et un vin épicé et réglissé. > *Risotto aux fruits de mer, anchois marinés.* > 13 €. En ligne.

Domaine d'Éole, coteaux-d'aix-en-provence rosé, 2020. Volume et notes d'agrumes. > *Fougasse aux olives, gambas.* > 13 €. En ligne.

Domaine Vincent Denis, Terres mêlées, vin de france rosé, 2020. Un panier de fruits rouges. > *Apéritif, et même fraises.* > 13 €

Abbotts & Delaunay, Métayage, IGP oc rouge, 2019. Épices douces, un pinot noir tout en souplesse. > *Cailles rôties, pintade.* > 13 €.

Domaine des Terres Blanches, baux-de-provence blanc, 2020. Mirabelle, poire, fleurs blanches... généreux et long. > *Ceviche aux agrumes, sashimi.* > 15,50 €. En ligne.

Château Léoube, côtes-de-provence rosé, 2020. Frais, salin : de l'élégance et du plaisir. > *Saint-jacques poêlées.* > 15,50 €. En ligne.

Château La Mascaronne, côtes-de-provence rosé, 2020. Rond, précis et tout en équilibre. > *Poivrons grillés marinés, ratatouille provençale.* > 19 €. En ligne.



QUELLE BELLE ÉPOQUE !

Pour la première fois, la maison de champagne Perrier-Jouët ouvre au public sa magnifique maison Belle Époque, à Épernay. Au programme : un bar à champagne ouvert midi et soir dans le Cellier Belle Époque, un déjeuner tous les vendredis et samedis servi dans le jardin et concocté par l'ancien bras droit de Pierre Gagnaire à Bordeaux, et la plus grande collection privée d'Art nouveau français en Europe (Rodin, Gallé, Majorelle...).



BEAU BEAUNE

Ça se précise ! La première pierre de la Cité des vins et des climats de Bourgogne a été posée ce printemps, simultanément à Beaune, Mâcon et Chablis, puisqu'elle sera disséminée sur les trois lieux. Situé à Beaune, le bâtiment principal nous fait déjà rêver : inspiré de la vigne qui s'enroule autour du fil de palissage, il s'élèvera à 24 m de haut et offrira une vue sur toute la côte viticole depuis sa terrasse panoramique, un toit végétalisé planté de 400 pieds de vignes. Ouverture prévue : automne 2022.

coup de



Jean Féry & Fils, bourgogne hautes-côtes-de-beaune rouge, 2018.

Excellent pinot noir, au nez subtilement boisé de cerises et de violette, et dont la bouche ciselée, élégante, veloutée et longue donne les émotions des très bons bourgognes. (Le blanc, Les Monatines, en bio, est tout aussi réussi). > *Ris de veau aux champignons, pintade rôtie aux herbes.* > 19,90 €. En ligne.

coup de



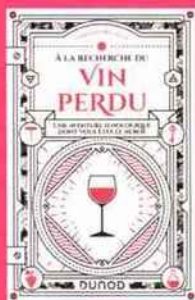
Maison Ventenac, Le Bâtard, vin de france blanc, 2020.

Un cépage suisse (petite arvine) vinifié sans soufre, élevé en jarre sous le soleil du Languedoc, cela donne ce blanc intrigant, fringant, citronné, floral, énergique, minéral et léger (12 °). Une réussite. En conversion bio. > *Plateau de fruits de mer, huîtres.* > 20 €.



Ça va bouger cet été...

Il n'y a pas que le vin dans la vie ! Livres, cidres, pastis, cocktails avec ou sans alcool... Picorez, faites votre propre mix : le bartender, c'est vous.



LE VIN DONT VOUS ÊTES LE HÉROS

« Dans les Terres oubliées, la fin du monde est proche : le vin est devenu mauvais. On raconte que les secrets de son élaboration, détenus dans un précieux grimoire, ont été perdus. Armé de votre courage, de quelques écus et d'une bouteille... de vin, vous voilà parti à l'aventure. » C'est le point de départ de ce livre « dont vous êtes le héros », un genre qui a fait les délices de Fabrizio Bucella (physicien et sommelier) lorsqu'il était enfant et qu'il a recyclé avec talent, culture et humour comme à chacun de ses livres. On joue, on sourit, on s'instruit et on s'amuse. **À la recherche du vin perdu, de Fabrizio Bucella, éditions Dunod, 16,90 €.**

ÉTIQUETTES FOLLES : L'ENVERS VAUT L'ENDROIT

L'habit ne fait pas le moine, et l'étiquette ne fait pas le vin. Mais avec ces bouteilles-là, les langues se délient avant même que le vin ne les humecte...



Casse-Croûte, par Maris, IGP pays d'oc. Promesse tenue : voilà un super vin (viognier-grenache) de pique-nique. Et 12 % des profits générés soutiennent une asso de protection de la vie sauvage. 8,80 €



ABK6, single estate cognac reserve, Artist collection n° 2. Dépoussiérer les genres avec élégance, tel est le pari des domaines Francis Abécassis avec cette œuvre de l'artiste local Julien Drevelle sur un cognac séduisant. 65 €.

Petit Boisson rouge, Domaine Boisson, côtes-du-rhône. On voudrait tout un aquarium de ce vin aux accents de fruits mûrs, de garrigue et de zan. 8 €.



Pink Tie, by Pfaff, alsace. Rosé, d'accord, mais chic avant tout : un pinot noir tout en légèreté, aux notes de fruits rouges et d'agrumes, idéal par grandes chaleurs. 7 €.



Pink Flamingo, IGP sable de camargue. Dernière-née du domaine de Jarasse, dans le Gard, ce gris de gris tonique fera un apéro sympa... puis une jolie carafe d'eau, signée par la Colombienne Catalina Estrada. 8,90 €



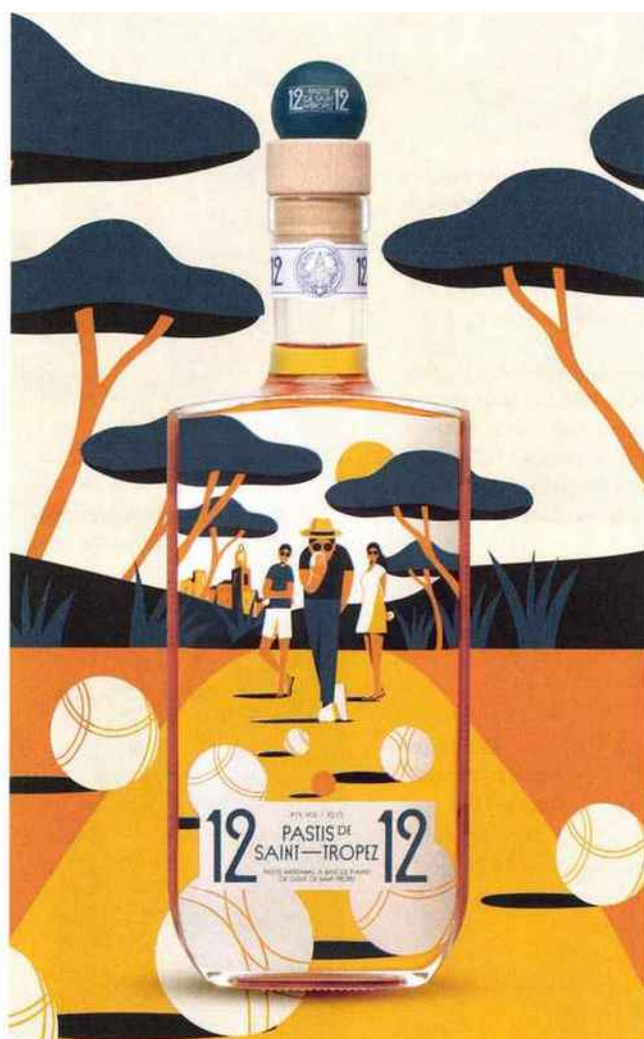
ABK6, vieux pineau des Charentes, 10 ans d'âge. Figue, miel, abricot, agrumes... Les arômes de ce pineau, assemblage de cognac et de moût de raisin titrant 17°, sont aussi fringants qu'annoncé. 25 €.

Le Rosé, par Paul Mas, pays d'oc. Aussi fleuri sur la bouteille qu'à l'intérieur, un rosé frais, facile à boire, habillé pour l'été et les déjeuners sur l'herbe. 8 €.



Timon Lepidus, IGP vallée du Paradis, rouge, Maîtres Vignerons de Cascastel. En achetant cette bouteille, vous vous offrez un très bon merlot-syrah-grenache, et vous sauvez les lézards. 10 €





TU LA TIRES OU TU LA POINTES ?

C'est peut-être l'un des pastis les plus snobs qui soient, mais c'est aussi l'un des meilleurs et des plus beaux. Officiellement issu de plantes du golfe de Saint-Tropez, agrémentées d'une touche d'amande douce, il est à la fois rond et vif, comme le cochonnet qui surplombe le bouchon ! Même son étiquette est locale : on doit ses différentes versions, toutes plus design les unes que les autres, à l'illustrateur tropézien Quentin Monge. Au fait, pourquoi 12/12 ? Demandez à un bouliste... Pastis 12/12, 29 € les 70 cl.



BONNE NOUVELLE !

Voyons le verre à moitié plein : privés d'une grosse partie de leurs clients professionnels (hôtels et restaurants), innombrables sont les vigneron qui ont pris le temps de créer un site de vente en ligne.

KOMBUCHA TCHA-TCHA

Comme une envie de danser en savourant ces kombuchas détonants, qui emportent haut la main notre préférence parmi toutes les boissons dégustées dans cette catégorie ces derniers mois. Désaltérants, peu sucrés, bio et fabriqués en Seine-Saint-Denis, ils ont tout bon. Entre le gingembre, l'hibiscus-chaï et le mangue-vanille-curcuma, notre cœur balance et nos papilles frétilent !

Kombuchas Les Fous de l'île, 3,50 € la bouteille de 37 cl.



EST-OUEST

Quand deux Nantaises se prennent de passion pour l'Apfelschorle, un soda allemand aux pommes peu sucré, cela donne cette déclinaison française bio, tonique et fraîche, aux ingrédients minimalistes : du fruit, de l'eau gazeuse, très peu de sucre et c'est à peu près tout. Notre coup de cœur : le très original Cassis truculent.

Schorle, 2,90 € les 33 cl, dans les bars et en épicerie fines.



Y'A DE LA POMME...

En vacances à Paris ? Direction La Cidrerie, quai de Valmy dans le X^e arrondissement, pour boire des cidres comme vous n'en avez jamais goûtés : micro-cuvées, nature, de garde, issus de variétés anciennes ou d'élevages improbables. Cinquante cuvées, françaises ou non, à déguster pures ou en cocktails, avec des assiettes à partager.