

SPÉCIAL VINS

SÉLECTION

Les « trouvailles » de nos spécialistes

Toute l'année, ils sillonnent les vignobles de France. Nous avons demandé à Roger Pourteau, Claudine Abitbol, Alain Sarraute et Bernard Burtschy de nous dévoiler leurs trouvailles.



Jean-Luc Baldès montre une grappe qui produit son vin puissant.

Roger Pourteau

CAHORS

Clos Triguedina
New Black Wine

Un successeur de l'ancien « vin noir » que les consommateurs anglais réclamaient à cor et à cri au Moyen Âge. Jean-Luc Baldès a donc ressuscité la recette qui consiste à faire chauffer une partie des grappes ou des moûts de raisin. La cuvée est issue d'un petit vignoble de 1,3 ha planté sur les terrasses du Lot. Un vin d'une extraordinaire puissance qui embaume la truffe, ce qui le désigne comme meilleur compagnon du « diamant noir ».

Prix : 40 € (05.65.21.30.80).

CHAMPAGNE

G. Tribaut
Grande Cuvée Spéciale

Un vrai bon champagne de vigneron élaboré dans le village le plus touristique de la Champagne. Depuis trois siècles, les Tribaut y ont enseignés décorées sur rue et ils élaborent une belle gamme de six cuvées à partir de leur seul vignoble. La Grande Cuvée Spéciale est un brut sans année qui fait la part belle au chardonnay. A boire et à voir car la famille reçoit chaleureusement tous les jours.

Prix : 19,80 € (03.26.59.40.57).

Delamotte
Blanc de blancs 1999

Il serait dommage de ne pas fêter les 250 ans de cette maison du Mesnil-sur-Oger sans ouvrir un flacon du superbe blanc de blancs 1999. Bien qu'il ait déjà 11 ans d'âge, il a conservé ses trois qualités essentielles : fraîcheur, élégance et vivacité. Ici,

le chardonnay fonctionne à plein régime, singulièrement pour cette cuvée issue de trois grands crus de blancs. Ah ! la pêche, la poire, la menthe et les fleurs blanches, elles sont toutes au rendez-vous de ce festival aromatique !

Prix : 45 € (03.26.57.51.65).

L'enoble
L'Epurée

C'est la recette, très épurée, de cette nouvelle cuvée issue de chardonnays de Chouilly, qui a valu son nom à la dernière création d'Anne et Antoine Massagne. Cette pureté, on la doit, en effet, à une méthode d'élaboration qui repose sur trois principes : un passage sous bois d'une faible quantité de vins, un dosage minimaliste et un apport, dans l'assemblage, de vins sans fermentation malolactique. Résultat, « un pur Chouilly d'humeur badine », dit la propriétaire.

Prix : 28,50 € (03.26.58.42.60).

Mumm
Collection Grands crus

Le Ruban Rouge se fait plus discret sur les nouvelles étiquettes de la Collection Grands crus. Il y avait déjà le blanc de blancs de Cramant, réservé pendant longtemps aux intimes, mais aussi un Mumm Grand cru élaboré avec ce qui se fait de meilleur en noir et en blanc. Un duo auquel s'ajoute désormais un inattendu blanc de noirs issu des seuls pinots noirs de Verzenay, un vignoble historique de la marque dominé par son célèbre moulin.

Prix : 60 € (03.26.49.59.69).

Billecart-Salmon
Dosage discret

Le sucre se fait rare à Mareuil-sur-Aÿ où la marque fondée en 1818 propose, désormais, deux cuvées pauvres en douceur. Une Extra-Brut Réserve sans sucre ajouté, mais aussi un Vintage 2004 à dominante pinot noir (70 %), avec un dosage très inférieur à 6 g/l. Un vin qui sera forcément mis en valeur par le carafage dans une carafe très dépourvue, dont la forme s'inspire d'un flacon du XVIII^e siècle. Prêt ensuite pour affronter des crustacés.

Prix : 130 € le coffret-carafe (03.26.52.60.22).

Moët

Grand Vintage Rosé 2002

Comme son acolyte blanc, le rosé avait laissé son tour de sortie au 2003. Après sept années d'attente, voici donc le rosé 2002 qui a eu besoin d'un peu plus de temps pour exprimer ses qualités. Arrivé enfin à maturité, ce rosé d'assemblage tient toutes ses promesses avec une robe plutôt foncée et une palette d'arômes de fruits qui vont de la cerise à la mûre en passant par la prune, la figue, la myrtille et la fraise des bois.

Prix : 42 € (03.26.51.22.00).

Serge Mathieu

Blanc de noirs

C'est un champagne de l'Aube, issu d'un village, Avirey-Lingey, situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Troyes. Un fief de pinot noir où Serge Mathieu fait partie de la dizaine de récoltants-manipulants du cru. Son millésime 2004 est un pur blanc de noirs, un type de vin peu répandu mais agréable aux palais sensibles à la vinosité.

Prix : 18 € (03.25.29.32.58).

LOIRE

Château de Bois-Brinçon
2008

Anjou-villages

Moins de 150 ha de sols schisteux de l'AOC Anjou ont été sélectionnés pour constituer l'anjou-villages dont les vins sont plus colorés et plus charnus. Le clos des Cosses du château de Bois-Brinçon est un vin grenat intense issu d'une parcelle de un hectare plantée en cabernet franc et en cabernet sauvignon. Un modèle du genre avec

des arômes de fruits et des possibilités de belle garde.

Prix : 7 € (02.41.57.19.62).

Château du Cléray 2009
Muscadet

Le vin idéal pour accompagner les huîtres, actuellement au mieux de leur forme. Chez les Sauvion, à Vallet, on a toujours su garder une place dans le peloton de tête d'une appellation qui couvre plus de 12 000 ha en Pays nantais. Ce vin blanc issu d'un seul cépage (le melon) réclame le respect du terroir (au détriment du productivisme) et du savoir-faire. On ne manque ni de l'un ni de l'autre au Cléray.

Prix : 8 € (02.40.36.22.55).

BORDEAUX

La Bienfaisance 2008

Saint-émilion

Un saint-émilion qui ne se hausse pas du col : ce grand cru, né il y a tout juste vingt ans de la fusion de deux propriétés, pratique en effet des prix raisonnables, ce qui n'est pas si courant dans la région. Associé jusqu'en 1997 à la Banque Eurofin, le groupe Cogepa des familles Duval-Fleury et Corneau est désormais l'unique propriétaire de ce domaine de 16 ha. Le vin du château a les atouts d'un saint-émilion traité avec tous les égards.

Prix : 20,70 € (05.57.21.65.83).



Benoît Goujon, directeur de Pierre André, et l'œnologue maison.

Claudine Abitbol

BOURGOGNE

Pierre André

Les Paulands 2008

Aloxe-corton Premier cru

Ces très vieux plants de pinot noir (70 à 80 ans) voisins du grand cru corton offrent un fruit rouge somptueux doté de la fraîcheur d'une belle minéralité. Bourguignonne, l'œnologue de 32 ans Ludivine Griveau exprime avec doigté ce terroir beaunois d'une grande finesse.

Prix : 29 € (03.80.26.44.25).

Domaine de la Ferté

Servoisine 2008

Givry Premier cru

Au cœur de la Côte chalonaise, voisin de Mercurey, 3 ha plantés en pinot noir, vinifiés depuis toujours par la famille Devillard. Un rouge atypique profond et parfumé.

Prix : 16,5 € (03.85.45.21.61).

Olivier Leflaive

Meursault 2007

Pédagogue et excellent vinificateurs en Côte de Beaune, ce vigneron contribue au renom des grands bourgognes. Il propose un excellent meursault à un prix tout à fait raisonnable. Le terroir de marne blanche en milieu calcaire offre au cru une structure et un parfum idéals pour la belle gastronomie. Vin de garde.

Prix : 29,50 € (03.80.21.37.65).

Domaine de la

Boissonneuse

Chablis 2008

Un vrai défi pour Julien Borcard. Convaincre son père, Jean-Marc, grand vigneron à Chablis, qu'un vin en biodynamie, élaboré selon les traditions d'autrefois, peut s'inscrire dans l'excellence. Pari réussi : blanc ●●●