

## Les dernières créations présentées à Bordeaux

**REFERENCE. 2.400 exposants venus de 45 pays, plus de 50.000 visiteurs : bienvenue à Vinexpo, salon international des vins et des spiritueux. Le rendez-vous des professionnels et amateurs mordus.**

C'est le salon référence des dégustateurs, professionnels et journalistes mondiaux. Le Vinexpo bordelais, cru 2009, ouvrira ses chais du 21 au 25 juin. 40.637 m<sup>2</sup> dédiés au fabuleux monde du vin.

Champenois et vignerons de vins tranquilles (sans bulles) vanteront les dernières créations en exclusivité sur ce salon. En voici quelques exemples.

**LA PASSATION DU CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN**

Le magnum de champagne Cuvée Passation, symbole de la transmission du savoir-faire Alfred Gratien (Epernay) de père en fils (4 générations de chefs de caves issus d'une même famille).

Crème de la récolte 2002, meilleurs jus pour créer un assemblage de têtes de cuvées provenant de grands crus de chardonnay du Mesnil et du pinot noir de Bouzy, fermentation en fûts de chêne... seuls 960 magnums seront proposés (prix public 500 euros).

**LE CREDO DE LA MAISON CAZES**

Le Credo, vin de pays jusqu'au millésime 2006, devient Côtes du Roussillon Villages avec une vinification « sur mesure » : vendange manuelle en caisse de 8 kg avec une seule couche de raisins ; premier tri, grappes entières, deuxième tri après égrippage ; macération de trente jours en

barriques neuves ouvertes de 300 et de 500 litres ; pigeages deux fois par jour ; quatre semaines de macération suivies d'un pressurage doux à la main ; fermentation malolactique en barriques. Un fleuron de la Maison Cazes, édité uniquement en 4000 exemplaires (30 euros).

**LES NOUVELLES GAMMES D'ALLIANCE LOIRE**

Grosse année pour la coopérative Alliance Loire, qui lance treize nouvelles gammes sur les marchés de la grande distribution. Le concept ? Décliner la richesse des terroirs du Val de Loire en cinq « styles » répondant aux goûts et budget des consommateurs. Exemple avec « Parfum de cépages », gamme réservée aux néophytes, curieux de découvrir de nouveaux arômes.

Une manière pédagogique d'associer la notoriété de l'AOC à l'univers sensoriel du cépage (moins de 5 euros).

**SPARKLING ROSE**

**CHEZ LAROCHE**

Laroche présentera son « Brut Rosé de l'Avenir » élaboré en Afrique du Sud, assemblage de pinotage (50 %), chenin blanc (40 %) et chardonnay (10 %) vinifiés suivant la méthode « Cap classique », l'équivalent de notre méthode traditionnelle. Les raisins proviennent de trois vignes qui ont été vendangées, à la main, assez tôt (mi-janvier 2007). Suivait un élevage de six mois sur lies en cuve inox après la première fermentation puis de dix-huit mois après la deuxième fermentation en bouteilles. Dégorgé en février dernier. (9.90 euros).

**LE RIVESALTES AMBRÉ HÉRITAGE DU TEMPS DE SINGLA**

Pour la première fois, Laurent de Besombes Singla sera présent à Vinexpo dans l'espace Roussillon.

On pourra déguster, en avant-première, son Rivesaltes ambré Héritage du Temps. Ce vin, composé de 50 % grenache 50 % macabeu, a pris le temps de s'affiner un an dans des foudres de chêne et quatre ans dans des fûts patinés par plusieurs millésimes (19 euros).

**LES COLLECTIONS DE LA MAISON LORGERIL**

La Maison Lorgeril (plusieurs domaines viticoles sur l'arc méditerranéen) présentera la nouvelle segmentation de son offre qui se traduit par trois grandes familles : « les domaines familiaux », « les sélections Lorgeril » (bouteilles marquées du blason familial), « les thèmes et tendances » (marques thématiques, bio, capsule à vis, étiquettes personnalisées...) Des collections nommées Fruitée, Gourmande, Altitude et Grands Vins (4 à 25 euros).

**Réalisé par Thierry Perardelle  
tperardelle@journal-union.fr m**