

LES CRUS DE LA SAGESSE

Spécial bio

DE MICHEL SMITH

Cette année, pour être dans l'air du temps, tous nos petits crus sont certifiés bio!

Les prix donnés sont « départ cave », sauf pour les vins dont le prix est suivi d'une étoile.

Dans ce cas, il s'agit d'un tarif « port compris », consenti spécialement par certains vigneron à nos lecteurs, lesquels doivent se recommander de Paris Match. Dans la plupart des cas, ces tarifs s'appliquent pour une commande à partir de 12 bouteilles.

PHOTOS LUDOVIC BEURDELEY



VALLÉE DU RHÔNE ET PROVENCE

VIN DE PAYS DU VAUCLUSE 2007, 5,20 €*
A portée de vue du Ventoux, les vignes de cabernet, syrah et grenache sont gorgées de soleil. Cela se ressent dans ces Herbes folles: fruits rouges, fermenté, finale sur le cuir. Un vin à boire avant la fin 2010.
Domaine du Grand Jacquet
84380 Mazan.
Tél.: 04 90 63 24 87.

COSTIÈRES-DE-NÎMES 2006, 7 €*
Chantre de la biodynamie en Alsace, Marc Kreydenweiss s'est offert un paradis sudiste et bio. Emmanuelle, son épouse, s'occupe de la parcelle Les Grimaudes qui donne un rouge enjoué, bien structuré et mûr. Au même prix à Paris, aux Galeries Lafayette.
Domaine Marc Kreydenweiss
67140 Andlau.
Tél.: 03 88 08 95 83.

VIN DE PAYS DE L'ARDÈCHE 2006, 8 €*
Les plus beaux raisins de grenache récoltés par Gérard Oustric et sa sœur Jocelyne entrent dans ce rouge au nez hyper fin, frais, soyeux et élégant en bouche. Sur un carré d'agneau au thym...
Domaine Le Mazel
07400 Valvignères.
Tél.: 04 75 52 51 02.

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES 2007, 8 €*
Entre Corbières et Grande Bleue, Michel Piquemal, en biologie depuis dix ans, a enfanté ce rouge simple mais bien dessiné, que l'on boira frais sur des aubergines et des courgettes farcies jusqu'à la fin 2010.
Mas des Clots, 66600 Salses-le-Château.
Tél.: 04 68 64 20 13.

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES 2008, 7,60 €*
Il y a comme un air de revenez-y dans ce G de Pierres, vieux grenache implanté au pied des Pyrénées sur des argiles rouges recouvertes de galets. Petit fruit coquin mais fin, gaieté, le vin (boire frais) a une honorable longueur.
Domaine Ferrer-Ribière, 66300 Terrats.
Tél.: 04 68 53 24 45.

SUD-OUEST ET BORDELAIS

BERGERAC 2008, 9 €*
Luc de Conti, vificateur hors pair, nous livre des blancs charmeurs et plein de sève. Exemple: la cuvée des Conti, un vin frais et riche en matière, croquant même, qui ne demande qu'à accompagner un plat de sushis.
Château Tour des Gendres
24240 Ribagnac.
Tél.: 05 53 57 12 43.

BORDEAUX 2006, 6 €*
La cuvée Authentica est la première intrusion du négoce bordelais dans l'univers bio. Souplesse, simplicité, boisé discret, petites notes grillées, ce rouge ne doit pas se garder plus d'un an. Également dans les magasins bio.
Cheval Quancard
33635 Carbon-Blanc Cedex.
Tél.: 05 57 77 88 88.

CÔTES-DE-DURAS 2006, 7,50 €*
Marie-José et Pierre Breaud, aidés de leur fils Yvon, partagent leurs 20 hectares avec la coopérative. Cela ne les empêche pas de vinifier un vibrant sauvignon, aussi bon à l'apéro que sur des entrées gasconnes. Un bel achat!
Domaine Les Hauts de Riquets
47120 Baleyssagues.
Tél.: 05 53 63 83 60.

VIN DE PAYS DES CÔTEAUX D'ENSÈRUNE 2006, 5 €*
Aimable rouge baptisé Bois-Sans-Soif, il porte bien son nom: pour moitié cinsault, pour l'autre syrah, c'est un rouge étoffé qui a de la finesse au nez et une honorable persistance.
Domaine de Clairac
34370 Cazouls-lès-Béziers.
Tél.: 04 67 90 55 62.

CORBIÈRES 2006, 8,50 €*
Le Fontanilles de Magali et Dominique Terrier est un rouge marqué par la garrigue, un vin copieux, dense et long en bouche, bientôt prêt à boire sur une grillade.
Domaine des 2 Anes, 11440 Peyriac-de-Mer.
Tél.: 04 68 41 67 79.

VAL DE LOIRE

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE 2008, 6,50 €*
Christophe Daviau a de l'humour. Il suffit d'examiner les différentes étiquettes de ce vin facile et sincère pour s'en rendre compte. Un rouge à boire frais entre copains et à ne surtout pas faire vieillir.
Domaine de Bablut
49320 Brissac-Quincé.
Tél.: 02 41 91 22 59.

CABERNET D'ANJOU 2008, 6,75 €*
Belle robe légèrement saumonée, rondeur en attaque, finale sur la fraîcheur avec, en prime, de belles notes acidulées. Résultat, on a un rosé typique, fait pour l'apéritif. Et tous les autres vins sont bons!
Château de Bois-Brinçon
49320 Blaison-Gohier.
Tél.: 02 41 57 19 62.

VIN DE TABLE, 9,50 €*
Emile Hérédia vinifie un rouge issu du traditionnel cépage pineau d'aunis, un génial Verre des Poètes 2006, dense, sériex, bourré de tannins fermes et élégants. D'ici à un an, servir frais (16 °) sous la tonnelle, avec une ribambelle de camarades bons vivants!
Domaine de Montrieux, 41100 Naveil.
Tél.: 02 54 77 75 40.

SAUMUR-CHAMPIGNY 2008, 9 €*
Nouvelle vedette de la biodynamie, Thierry Germain assure avec des vins qui semblent trépanner d'impatience. Comme ce rouge tout en fruits, délicieusement charnu, que l'on peut commencer à boire d'ici à l'été 2010.
Domaine des Roches neuves, 49400 Varrains.
Tél.: 02 41 52 94 02.

MUSCADET-DE-SÈVRE-ET-MAINE 2007, 8,70 €*
Joseph Landron, biodynamiste convaincu, a vinifié une fois de plus un éblouissant Clos la Carizière. Notes fumées sur fond d'agrumes, c'est un vrai muscadet de garde et un superbe rapport qualité-prix!
Domaines Landron
44690 La Haye-Fouassière.
Tél.: 02 40 54 83 27.

MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2007, 8,20 €*
Un domaine de 7 hectares donne naissance à ce Chemin des Loges dont le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches avec un équilibre quasi idyllique en bouche. Un sec à boire sur des crustacés.
Les Loges de la Folie
37 270 Montlouis-sur-Loire.
Tél.: 02 47 45 18 30.

COTEAUX-DU-GIENNOIS 2005, 7,50 €*
Mathieu Coste vinifie des vins inhabituels pour le Giennois. Témoïn ce rouge dominé par le gamay, appuyé par le pinot noir: finesse, tendres fruits rouges confits en bouche, c'est surprenant. Il reste un 1998 à peine plus cher.
Domaine Mathieu Coste
58200 Saint-Père.
Tél.: 06 45 26 10 61.

36 bons petits vins à moins de 10 € la bouteille

VAL DE LOIRE



TOURAINÉ 2007, 7,50 €
Les jeunes vignes de cabernet franc de François et Pascale Plouzeau donnent un rouge solide, élané et structuré, capable de se mesurer à toutes les viandes grillées. Un fort joli vin de Loire. Et sincère, par-dessus le marché!
Domaine de la Garrelière, 37120 Razines.
Tél. : 02 47 95 62 84.



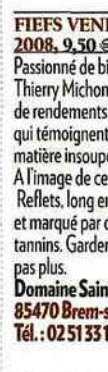
MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2007, 9 €
Cette cuvée Les Maisonnets montre toute la grâce du cépage chenin. Effluves floraux, notes fruitées, franchise, harmonie, délicatesse, c'est parfait sur un cocktail de crevettes comme sur une terrine d'anguilles.
Domaine Laurent Chatenay, 37 270 Montlouis-sur-Loire.
Tél. : 02 47 50 65 58.



BOURGUEIL 2007, 9,40 €*
Pierre Gauthier est devenu incontournable du côté de Bourgueil. Sa cuvée Les Vingt Lieux Dits se boit tôt pour sa chaleur, son amplitude et ses petits tannins aux accents de réglisse. Servir frais sur un poulet rôti au giroles.
Domaine du Bel Air, 37140 Benais.
Tél. : 02 47 97 95 58.



MENETOU-SALON 2007, 9,50 €
Récemment certifié bio, Philippe Gilbert nous donne à goûter un sauvignon ample et précis, aux fins arômes à la fois végétaux et fruités (ananas). Le vin peut attendre deux ou trois ans et accompagner une terrine de gibier.
Domaine Philippe Gilbert 18510 Menetou-Salon.
Tél. : 02 48 66 65 90.



FIEFS VENDÉENS 2008, 9,50 €
Passionné de biodynamie, Thierry Michon a des vins de rendements lilliputiens qui témoignent d'une matière insoupçonnée. A l'image de ce rouge Reflets, long en bouche et marqué par de beaux tannins. Garder deux ans, pas plus.
Domaine Saint-Nicolas 85470 Brem-sur-Mer.
Tél. : 02 51 33 13 04.



TOURAINÉ-MESLAND 2008, 8 €*
Voilà un gamay rosé vinifié en gris (courte macération), alerte et vif au palais, idéal pour l'apéritif sur d'authentiques rillettes. Egalement de beaux blancs.
Château Gaillard 41150 Monteaux.
Tél. : 02 54 70 25 47.



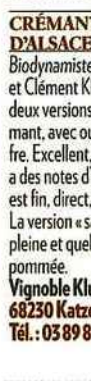
ALSACE



SYLVANER GRAND CRU 2007, 8,50 €
Avec le sylvaner issu du grand cru Zotzenberg, les Kleinknecht possèdent un trésor. Blanc serré, dense, puissant, marqué par une touche saline en finale, il peut se garder au moins six ou sept ans. Remarquable!
Domaine André Kleinknecht, 67140 Mittelbergheim.
Tél. : 03 88 08 49 46.



CHASSELAS 2005, 7 €*
Dès le nez, on se sent proche du raisin. Notes de miel, épaisseur, fraîcheur, ce « petit » cépage prend avec ce vigneron biodynamiste (bio depuis 1970) des allures de grand vin ! Sur des fromages de chèvre frais.
Domaine Pierre Frick, 68250 Pfaffenheim.
Tél. : 03 89 49 62 99.



CRÉMANT D'ALSACE, 8,70 €
Biodynamistes, Francine et Clément Klur livrent deux versions du crémant, avec ou sans soufre. Excellent, le premier a des notes d'agrumes, il est fin, direct, croustillant. La version « sans » est pleine et quelque peu pommée.
Vignoble Klur 68230 Katzenthal.
Tél. : 03 89 80 94 29.



RIESLING 2007, 9 €
Beaucoup de précision dans cette cuvée Tradition, où le riesling s'impose non sans maesté. On remarquera la fraîcheur des notes de fruits blancs et l'on gardera ce grand vin pour un homard ou des coquilles Saint-Jacques.
Domaine Léon Boesch 68250 Westthalten.
Tél. : 03 89 47 01 83.

LANGUEDOC ET ROUSSILLON



VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES 2008, 4,80 €
Pour arroser un repas dans une ambiance festive, Corinne et Eric Laquerre, en bio depuis 2003, ont conçu ce petit rouge de jeunes vignes, Eclipse, vin droit, précis et sympathique en diable. Egalement un joli rosé.
Domaine Laquerre 66220 Saint-Martin-de-Fenouillet.
Tél. : 04 68 59 26 92.



BLANQUETTE DE LIMOUX, 7,80 €
Connaissez-vous la douce méthode ancestrale, blanquette (nom du cépage) à siroter à la fraîche, l'été ? Fine mousse, légèreté, mélange d'acidulé et de sucre, c'est aussi bon sur les desserts que sur les entrées.
Domaine Delmas 11190 Antugnac.
Tél. : 04 68 74 21 02.



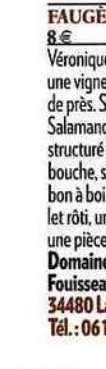
MALEPÈRE 2006, 9 €
L'appellation est la plus récente du Languedoc, et la cuvée Clémence, élevée en barriques pour moitié neuves, nous séduit par ses notes grillées, sa franchise et son équilibre. A tenter sur un gibier ou un gigot d'agneau.
Château de Cointes 11290 Roullens.
Tél. : 04 68 26 81 05.



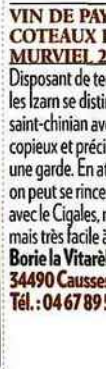
VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES 2006, 9 €
Laurent de Besombes cultive ses vignes en biodynamie et il prend un malin plaisir à nous livrer des rouges pas « prise de tête », aussi joyeux que fruités, à l'image de ce Passe Temps, voluptueux grenache à boire frais.
Domaine Singla 66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque.
Tél. : 04 68 28 30 68.



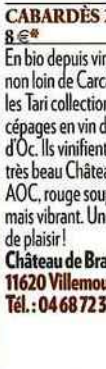
VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2006, 9 €
Les vignes de cinsault qui composent ce vin furent plantées aux Servières il y a plus d'un siècle. Entretien par Sylvain Fadat, vigneron star du Languedoc, elles donnent un vin de cœur, joyeux, souple et fruité, qui se boit frais et comme du petit lait !
Domaine d'Auphilac 34120 Montpeyrour.
Tél. : 04 67 96 61 19.



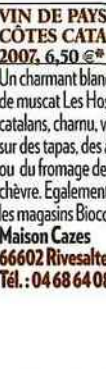
FAUGÈRES 2006, 8 €
Véronique Vaquer est une vigneronne à suivre de près. Son rouge Salamandre, chaleureux, structuré et long en bouche, sera bientôt bon à boire sur un poulet rôti, un chevreau ou une pièce de veau.
Domaine La Borie Fousseau 34480 Laurens.
Tél. : 06 18 38 00 60.



VIN DE PAYS DES COTEAUX DE MURVIEL 2008, 8 €*
Disposant de terroirs variés, les Izarn se distinguent en saint-chinian avec des rouges copieux et précis qui exigent une garde. En attendant, on peut se rincer le gosier avec le Cigales, rouge dense, mais très facile à boire.
Borie la Vitarèle 34490 Causses-et-Veyran.
Tél. : 04 67 89 50 43.



CABARDÈS 2007, 8 €*
En bio depuis vingt ans, non loin de Carcassonne, les Tari collectionnent les cépages en vin de pays d'Oc. Ils vinifient aussi un très beau Château en AOC, rouge souple mais vibrant. Un vrai vin de plaisir !
Château de Brau 11620 Villemoustaussou.
Tél. : 04 68 72 31 92.



VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES 2007, 6,50 €*
Un charmant blanc sec de muscat Les Hospices catalans, charnu, vif, idéal sur des tapas, des asperges ou du fromage de chèvre. Egalement dans les magasins Biocoop.
Maison Cazes 66602 Rivesaltes Cedex.
Tél. : 04 68 64 08 26.

