

Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

Vins

Les coups de cœur du sommelier

La viticulture biologique ne cesse de gagner du terrain. Voici quelques rouges qui en sont issus. Pech Matelles est un Vin de Pays d'Oc mûri sur les coteaux des bords de la Méditerranée. Dans sa version Merlot 2008 c'est un breuvage léger, souple, à l'agréable goût de feuille, parfait comme vin de table. On le trouve autour de 3,50 € dans le réseau Biocoop. L'Arbois Pinot noir 2004 Auguste Pirou a un petit goût de fraise et les notes poivrées typiques de ce cépage. Auguste Pirou est la marque d'Henri Maire correspondant à une parcelle de 5 ha cultivée en bio depuis 1998. Ce flacon est vendu 6 € en grandes surfaces (Cora, Auchan, Leclerc, Intermarché...) A essayer avec un magret de canard, par exemple. Le Domaine Singla, 50 ha dans la vallée de l'Agly, a reçu la certification AB en 2006. Dans la gamme Singla, Ascensio est un Vin de Pays des Côtes catalanes issu majoritairement de syrah. Le millésime 2006 offre aux papilles du fruit rouge mûr et une structure tannique bien arrondie. Il se boira avec plaisir sur des

viandes grillées. Prix : 8 €. Renseignements au 04 68 28 30 68. Question fruité et velouté, le Domaine Nivet-Galinier n'a pas de leçons à recevoir. Son Côtes du Roussillon Les Aspres 2005 (syrah, grenache, carignan) est intense, chaleureux, original avec ses saveurs d'olive noire et les notes de cannelle qui caressent le palais en finale. Il peut sans problème affronter des plats en sauce, civets ou daubes. En vente 15 € au domaine (tél. 04 68 56 51 20). Tout aussi recommandable est le Sol de Veredus 2007. Ce corbières issu de carignan, syrah, mourvèdre et grenache se caractérise par sa rondeur, ses tannins bien fondus, sa palette gustative incluant cerise noire et pruneau cuit. Le rapport qualité-prix (5,30 €) est à souligner. Un vin distribué par Monoprix et dans certains magasins bio.