

A consommer avec modération

## Un dernier quatuor de rosés

Deux éditions consacrées au rosé, et pour conclure un dernier tour de piste avec un quatuor qui avait échappé à notre vigilance printanière. Quatre rosés sudistes...

**Océanide rosé 2008**, c'est un assemblage tannat, pinenc, cabernet né dans le Gers puisque AOC Saint-Mont, aromatique et frais à souhait, plus fuchsia que saumon d'aspect, fruits rouges en nez et bien structuré en bouche, un digne héritier des nectars élaborés par les Bénédictins d'il y a bientôt mille ans et que l'on trouvera aux alentours de 4 € (Producteurs Plaimont à 32400 saint-Mont).

Des Bénédictins du Gers nous passons à l'**Abbé Rous**, cave de renom située à Banyuls sur Mer (66650) où le rosé s'appelle « Cuvée des peintres », un vin limite grenadine mariant syrah, mourvèdre, carignan et grenache, rosé de pique-nique à mettre à la rivière une bonne heure avant le repas (7,30 €), et « Cornet & Cie 2008 », plus groseille que grenadine celui-là, un rosé déjà haut de gamme qui officialisera sa noblesse au bras (à la nageoire !) d'un poisson grillé (environ 11,50 €).

Troisième sélectionné, le **Château de Lastours** (11490 Portet), un rosé très Corbières évidemment né de la douceur, du vent et bien arrosé de soleil, un vin typé Sud pour une cuisine typée Sud. Que du plaisir à seulement 5,95 € la bouteille.

Avec Calisson de Calissanne, c'est le rosé d'Aix qui remonte le temps jusqu'au 15<sup>e</sup> siècle lorsque la gourmandise locale conçue à base de pâte d'amande fit le bonheur des hédonistes : grenache (75%) et cinsault, ce rosé du **Château de Calissanne** (à Lançon de Provence) n'a rien à envier à l'amande côté douceur et volupté, avec de la fraîcheur et du fruit délicatement mis en valeur (12 € environ).

## Les blancs de l'été



Allez, il y a une vie après le rosé (à côté du rosé), et les apéritifs, déjeuners et dîners d'été ont la même passion avouée pour une déclinaison en blanc de nos terroirs.

Cairanne, Rasteau, Corbières et Bergerac, deux voisins et deux sudistes pour une dégustation commune...

En fait, ils sont cinq puisque le **Domaine Brusset** (à 84290 Cairanne) sort son fusil à deux coups chargé à blanc : « Les Clavelles 2008 » en 100% viognier, un véritable déchirement en fin de dégustation, un fruité concentré qui n'a d'égalé qu'une fraîcheur exemplaire, et se terminant en confit d'agrumes, du haut de gamme à 12 € (DC)... et « Les Travers 2008 », un Cairanne grenache blanc, roussanne, viognier, le blanc facile à manier, peu exigeant sur la dot et que toute la famille adoptera très vite, le gendre idéal de la cave (8,70 €).

Pas très loin des Dentelles de monsieur Brusset, on tombe sur la belle **Cave de Rasteau** (à 84110 Rasteau) labellisée Ortas, et qui sort ses Vigières Blanc 2008 qui se partagent entre entre grenache blanc, clairette et bourboulenc : robe un tantinet pâle sur le lingot, complexité au bout du nez... et en bouche avec un joli pacs entre fruité et épicé. Fruits de mer, poisson grillé et fromage de chèvre ne s'en remettent pas. De l'excellent job à seulement 4,90 € départ cave.

On connaît mieux les rouges de Bergerac que les blancs. Alors faisons connaissance à la demande du **Château Monestier La Tour** (24240 Monestier) avec le blanc sec Tour de Monestier 2008 né de sémillon, sauvignon, plus une pointe de muscadelle, un modèle de rondeur et de fraîcheur qui, nous dit-on (et on va vérifier) en pincerait pour une grande asperge ! En tout cas, voilà un vin ô combien séduisant que nous avons mis à l'épreuve dès l'apéritif, puis avec un poisson grillé : il a eu juste aux deux épreuves (6,45 € D.C.). Et sans vouloir chercher querelle avec les puristes, soulignons que nous avons apprécié le bouchon à vis.

Et retour en Corbières pour un autre blanc, celui du **Château Grand Moulin** (à 11200 Lézignan) appelé Corbières Blanc La Tour 2008, un vermentino-roussanne élevé par Jean-Noël Bousquet là où les rouges caracolent jusqu'à 95% de l'Appellation. Un vin à mettre en relations avec les plus belles salades et les plus délicates terrines que nous servirons à l'abri du soleil (5,20 €). Un excellent remède anti-morosité.



## Des rouges en grande forme !

### LIMOUX ROUGE

« Protect Planet », c'est la charte créée en 2007 par la **cave Anne de Joyeuse** à Limoux (11300), signe d'une agriculture saine. Pour preuve, le retour du coquelicot en bordure de vignes, voilà une terre travaillée dans le respect de l'environnement dira-t-on. Voici donc le résultat avec ce Limoux rouge « Coquelicot Anne de Joyeuse 2006 », 50% merlot, avec cabernet franc, syrah et malbec, un rouge vif et profond, ostensiblement fruits rouges, parfait pour un tajine ou une viande grillée (7 € D.C.).

### DUO DE FRONTON

112 hectares d'un seul tenant au Nord de Toulouse pour un domaine qui fête ses 35 ans, et un cépage unique, la Négrette, c'est le **Château Bellevue La Forêt** (31620 Fronton) qui dévoile son duo AOC Fronton vignoble toulousain avec « ce Vin », 100% négrette, un rouge d'harmonie, élégant, avec toujours un minimum de fraîcheur en réserve, à marier avec des plats méditerranéens (5,90 € D.C.)... et « BLF » le dernier-né du Château où la négrette fait un peu de place à la syrah et au cabernet franc, peut-être plus tendance fraîcheur et plus puissant en fin de bouche que le précédent (5,30 € D.C.).

### COUP DE FOUDRE

Le numéro 5, frappé par **Robert Perroud** (à Odenas), vigneron en Brouilly. Cette cuvée « Foudre 5 » Côtes de Brouilly, élevée 12 mois en fûts de chêne, est issue de ces pentes parfois dites vertigineuses (certains connaissent bien !) du Mont Brouilly. Ce Beaujolais en tenue violacée nous rappelle que cerise et framboise sont sur nos tables pour un mariage en toute simplicité avec un filet de bœuf ou quelque fromage de caractère... mariage après coup de foudre bien sûr (8,55 €) !

### COTES DE BOURG

« 2006 année terroir » prévient-on du côté des Côtes de Bourg après des vendanges qui débutèrent en plein soleil de la mi-septembre, juste après une belle canicule. Alors les rouges sont au rapport, tout va pour le mieux, et les trois domaines dégustés confirment : 50% merlot (avec cabernet et malbec) pour le **Château de Taste** « Réserve », subtilement poivré et réglissé (7 € D.C.), 60% merlot (on monte) au **Château Labadie**, un vin au boisé exemplaire, long en bouche, solide (8 €), et 70% merlot (toujours plus !) pour le **Château Le Sablard** « séduction », frais et ponctuel en fin de bouche, comme on l'attendait (5,45 €).

Infos, Maison des Vins des Côtes de Bourg à 33710 Bourg sur Gironde

### COTES DU ROUSSILLON

C'est un rouge syrah, carignan et grenache noir que le **Domaine Singla** (à 66250 Saint-Laurent de la Salanque) nous invite à découvrir, une cuvée « La Pinède 2006 » qui sait déjà nous mettre en condition dès les premières secondes : mûre et myrtille pour annoncer le fruit, puis tout se met en place sérieusement, on imagine l'ambrosie des dieux servie au moment du passage éphémère d'un carré d'agneau ou d'un confit de légumes... Silence, on déguste (9 €).

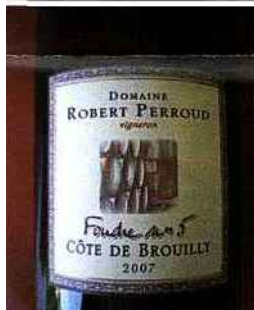


## De la bulle fine et fraîche



« Les Champagnes de Vignerons » sont le « fruit de la passion et de l'imagination de 5.000 vignerons champenois » nous dit-on... côté marketing. Champagne, c'est la fête, et il ne manque pas d'occasions d'en être d'ici aux vacances, alors laissez-vous emmener au gré des bulles fines et légères à l'instar de cette cuvée rosé de la **Maison Margaine** (51380 Villers Marmery), un domaine créé en 1905 par Gaston Margaine. Une cuvée 80% chardonnay, 20% pinot noir, vingt mois en cave, et à l'arrivée un rosé d'une élégance sereine et naturelle avec une attaque en bouche franche. Un excellent rapport qualité-prix à 16 €.

En Val de Loire, c'est un Crémant Blanc de Noir signé **Ackerman – Rémy Pannier** (à 49400 Saumur) que nous mettrons au frais pour le prochain apéritif, et que nous garderons sur la table au cas où des Saint-Jacques prendraient le couvert chez nous. On va tous aimer (8,95 €) !



## « Sweet Bordeaux »

Contre-point, contre-chant, voire plus silencieusement demi-pause dans un environnement chaud et ensoleillé, voici deux partitions du répertoire « Sweet Bordeaux » ou appellation de vins blancs moelleux et liquoreux du 33, un label dit tendance qui réunit Sauternes, Barsac, Sainte-Croix du Mont, Cadillac, Cérons, Loupiac et autres Côtes de Bordeaux et Graves supérieures. Que du beau linge bien habillé et à la recherche d'une nouvelle identité, notamment auprès des jeunes.

Deux exemples tout de suite, un Cérons du **Château Huradin** (33720 Cérons), 100% sémillon en 2005, très pro à l'apéritif (9,50 €), et un 1ères Côtes Bordeaux Blanc du **Château Crabitan Bellevue** 2005 (33410 Ste-Croix du Mont), également 100% sémillon, qui fait fureur avec tout dessert au chocolat (7 €).

« Créer la surprise, l'événement, provoquer la curiosité et le désir », Sweet Bordeaux veut faire sortir le moelleux de l'assiette de foie gras : bravo !

