



GRAPPILLÉS DE 6,90 À 16 EUROS

LES VINS À INVITER SUR VOS TERRASSES

9€

LE COUP DE CŒUR

17/20
■ DOMAINE DANIEL BOULAND
 Morgon Vieilles vignes 2014
Rouge. Sur six hectares principalement plantés dans le hameau de Corcelette (sols granitiques peu profonds) à Villié-Morgon, Daniel Bouland excelle dans la vinification de gamays hautement concentrés, frais et structurés pour la garde. Si vous êtes gourmands et appréciez le croquant et les saveurs primaires du Beaujolais, ouvrez une bouteille quelques heures à l'avance dès cet été. Sinon, mettez quelques caisses pendant huit à dix ans de côté. Une excellente affaire ! À découvrir aussi, la cuvée Mélanie en Côte de Brouilly (8 €).

Sous le soleil chaud et radieux de l'été, il est important de s'hydrater. Naturellement, les blancs et rosés toniques vinifiés en cuves offriront leur fruité aromatique. Mais de jolis rouges, notamment du Beaujolais, servis légèrement frais, égayeront vos déjeuners sous la tonnelle.

@agoujard

16,5/20
■ DOMAINE DAMIEN COQUELET
 Chiroubles Vieilles vignes 2013
16 €

Rouge. À 27 ans, Damien Coquelet est déjà l'un des vigneron les plus talentueux du Beaujolais. Il sublime le gamay. Cette cuvée vinifiée en grappes entières avec peu de sulfites met en avant un fruit juteux, pur et plein, construit sur des tanins vivants et exprimant des saveurs complexes. Ce superbe flacon réservera des surprises avec le temps.

15,5/20
■ CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE
 Côtes de Bergerac 2012
10 €

Blanc. Si l'appellation Côtes de

Bergerac est plus connue pour ses rouges concentrés et souvent boisés, la voici qui se fait porte-parole de moelleux rafraîchissants aux sucres élégants. Cette cuvée de muscadelle embaume de notes originales de fleurs d'oranger et de pain grillé. Elle déroule une matière digeste, sans aucune lourdeur. Ce bon blanc d'apéritif est à savourer avec quelques tapas.

15/20
■ DOMAINE DE LA GRAND'COUR
 Fleurie Clos de la Grand'Cour 2014
14 €

Rouge. Au cœur des granites du vignoble de Fleurie, Jean-Louis Dutraive mène ses 10,5 hectares (dont 1,6 hectare à Brouilly) de gamay en bio. Il produit des vins peu extraits, très fruités avec de riches saveurs kirschées. Voici un beaujolais si jeune et déjà irrésistiblement affriolant. Il sera parfait dans les quatre ou cinq ans.

15/20
■ DOMAINE DU CROS
 Lo Sang del País 2014
8 €

Rouge. Vive Marcillac, ce petit vignoble de l'Aveyron (160 hectares) ! Philippe et Julien Teulier en sont d'excellents représentants avec leur mansois (nom local pour le fer servadou), vif, épicé et plus svelte qu'à Gaillac. Sans trace d'élevage, c'est une délicieuse bouteille de comptoir.

15/20
■ RENARDAT-FÂCHE
 Cerdon du Bugey 2014
8,20 €

Rosé. Ce vin tire son originalité de ses bulles douces et généreuses. Ici, gamay et poulsard sont assemblés et vinifiés en méthode ancestrale (fermentation terminée en bouteille, engendrant l'effervescence) afin d'offrir une tendresse parfumée. Un vrai dessert. Certifié bio en 2012.

14,5/20
■ CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE
 Vin de France Les Jacquaires 2014
11 €

Blanc. Diane et Philippe Cauvin signent une nouvelle cuvée sur ce beau millésime de blanc. Exubérant à l'ouverture, cet assemblage de loin de l'œil et de mauzac livre un jus poignant qui vous fera saliver avant d'attaquer un loup grillé. Une année de cave lui fera le plus grand bien.

TROIS BLANCS

Réputée pour ses rosés et ses rouges à dominante de mourvèdre, Bandol laisse place à 3 % de blanc, principalement assemblés de clairette et d'ugni blanc. Soyons clairs, la majorité des vins sont dilués, sans âme et technologiques. Seuls quelques-uns ont retenu notre attention. En voici trois beaux représentants qui vous rafraîchiront dans les deux ans.



Une dégustation
d'Alexis Goujard

14,5/20
■ **MARCEL JOUBERT**
Beaujolais 2014
10 €

Rouge. Vigneron discret, Marcel Joubert fait des vins sans soufre ajouté, redoutables d'épices et de gourmandise avec une petite rugosité en finale, signature des vins "nature". À boire dans l'année.

14,5/20
■ **DOMAINE DE TANTE ALICE**
Côte de Brouilly 2014
7,50 €

Rouge. Les tanins puissants, typiques du cru, sont bien gérés dans ce rouge structuré. Encore sur la réserve, il exprimera le caractère ouvert et délié du millésime. Un bon rouge de table dans les 7 ans.

14,5/20
■ **DOMAINE LES CAPRÉOLES**
Régnié Chamodère 2014
9,50 €

Rouge. Voici un nouveau domaine mené par Cédric Lecareux, l'ancien directeur technique de Gérard Bertrand. Son régnié dégage des arômes de fraises au sucre avec une matière assez dense et surtout salivante. Un joli gamay de table. Un vigneron à suivre.

14,5/20
■ **DOMAINE DES PEIRECÈDES**
Côtes de Provence
Règne des Bottes 2014
9 €

Blanc. À Cuers dans le Haut-Var, Alain Baccino élabore un blanc bio juteux, de bonne constitution avec une expression classique du rôle vinifié en cuves (ananas et agrume), et une texture tonique et appétante.

14/20
■ **DOMAINE RAY-JANE**
Bandol
Le rosé est un vin de cons 2014
10 €

Rosé. L'étiquette tirée d'un dessin de Charb vaut le détour ! Un rosé généreux avec un charnu bandolais plaisant. À boire dès maintenant.

14/20
■ **KÉVIN DESCOMBES**
Morgon Vieilles vignes 2013
16 €

Rouge. Le fils de Georges Descombes à Villié-Morgon est désormais sur la bonne voie ! S'il doit encore affiner ses élevages, les raisins issus de vignes léguées par son père donnent des matières denses dignes du cru. Les morgons et beaujolais de ce petit domaine sont à suivre de près.

14/20
■ **DOMAINE LES HAUTES NOËLLES**
IGP Val de Loire Pré Fleuri 2013
9 €

Blanc. Jean-Pierre Guédon a repris ce domaine du Muscadet en 2010. Son chardonnay planté en plein Pays nantais est étonnant. Légèrement floral, il se montre très frais et désaltérant.

14/20
■ **DOMAINE ROTIER**
Gaillac Esquisse 2014
8,60 €

Rouge. La dominante de duras est bien marquée dans cette cuvée aux notes de poivre et de fruits rouges. Elle affirme la fermeté des rouges du Gaillacois tout en livrant les saveurs plaisantes du raisin. Il est vinifié et mis en bouteilles sans soufre ajouté.

LA BONNE
AFFAIRE

6,90 €

14/20
■ **CHÂTEAU COMBEL LA SERRE**

Cahors
Le Pur Fruit du Causse 2013
Rouge. Avec une viticulture méticuleuse (certification biologique en 2013) et des vinifications plus pointues, Julien Ilbert a bien affiné ses malbecs plantés sur les argilo-calcaires du Causse cadurcien, à l'image de ce Pur Fruit. Un bon rouge de demi-puissance qui ne manque pas de concentration en 2013. Il est avant tout vivement épicé et joyeusement fruité. Avez-vous reconnu la patte de Vincent Pousson sur l'étiquette ?



D.R.

À nos amis producteurs

Envoyez-nous vos nouvelles cuvées ou bien les vins (avec leur fiche technique) que vous jugez injustement méconnus, nous les dégusterons et les noterons. Tous les vins présentés ici doivent être mis en bouteilles (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquez au dos de la bouteille le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :

La Revue du vin de France - Rubrique Grappillés
43-47, rue du Gouverneur-Général-Félix-Eboué,
92137 Issy-les-Moulineaux cedex

DE BANDOL À BOIRE EN TERRASSE

14,5/20
■ **CHÂTEAU JEAN-PIERRE GAUSSEN**
2014
12 €

Ses saveurs rustiques et sauvages donnent du goût à ce vin plein et charnu. Pas très long, mais son style est singulier.

14/20
■ **DOMAINE DU CAGUELOUP**
2014
14 €

Notes de pommes généreuses, un cœur de bouche bien constitué avec une finale généreuse et sans artifice.

14/20
■ **CHÂTEAU BARTHÈS**
2014
15 €

Sous une forte réduction, ce rosé présente une chair délicatement anisée et réglissée qui se dévoile jusqu'à une finale quelque peu amère.