

Spécial VINS D'ÉTÉ

Un guide pour acheter chez les vignerons,
sur les lieux de vos vacances



Carole et Julien Salles,
du Château L'Armorin

Des gorgées de soleil	102	Sud-Ouest	118
Provence et Corse	104	Bordeaux	120
Vallée de la Loire	108	Alsace	121
Beaujolais	110	Bourgogne	122
Vallée du Rhône	114	Champagne rosé	123
Languedoc-Roussillon	116		

Dossier réalisé par Olivier Bompas et Jacques Dupont.



Damien et Ludovic Martial et Aurélien Dilor, responsables techniques du Domaine Château Peyrat.

Notre sélection

Réalisé à partir de la dégustation de plus de 700 vins, ce choix, sans être exhaustif, permet de trouver partout en France, sur les lieux de vacances, de bons vins à des prix raisonnables et surtout des adresses qui permettent d'aller rendre visite aux producteurs. Rien de tel que la rencontre et l'échange avec celui qui l'a élaboré pour connaître et apprécier un vin ■

Des gorgées de soleil

Blanc, rouge ou rosé, les vins d'été ont le goût des vacances. Les bons plans du *Point*.

PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Qui sont les ringards ? Pierre Perret, avec un autre adjectif de trois lettres, avait en somme répondu à cette douloureuse question : on trouve toujours plus ringard que soi... Il n'y a pas si longtemps, c'était ainsi que l'on qualifiait les buveurs de rosé : des Patrick Chirac de « Camping » mangeurs de chipos carbonisées. « *The times they are a-changin'* », comme chantait un récent Prix Nobel de littérature : le rin-

gard d'aujourd'hui, c'est celui qui persiste dans ce dénigrement. Si autrefois on pouvait lui donner raison de considérer que le rosé, « ce n'est pas du vin ! », il faut désormais sérieusement actualiser le logiciel. Terminée, la cuve poubelle où l'on jetait tous les raisins jugés de qualité insuffisante pour faire du rouge. La concurrence est devenue rude, la consommation exigeante et celui qui veut vendre son vin et développer une clientèle ne peut plus se satisfaire d'un ersatz. Depuis quelques saisons, une nouvelle étape a même été franchie. Le rosé « technique » des années 2000 obtenu grâce à des fermentations à très basses températures, framboise à tous les étages avec en finale un peu de sucre résiduel pour arrondir les angles et valoriser le fruité, n'a plus la cote. De plus en

plus, c'est le rosé terroir qui prend le pas, celui qui parle avec l'accent du pays, pur et sans artifices. La Provence, leader incontesté doté d'un laboratoire de recherches spécialisé, a placé la barre très haut en matière de qualité. Et vouloir suivre sa route nécessite d'être inscrit chez les grands professionnels. Aujourd'hui, non seulement cette région a conquis les palais français, mais elle doit aussi répondre à une demande internationale – des Etats-Unis, notamment – de plus en plus gourmande. « *On manque de vin à l'export* », confirme Frédéric Rouzaud, patron des champagnes Roederer mais aussi des Domaines Ott, célèbres en Provence pour leurs Clos Mireille et Château de Selle, qui viennent de se doter d'un chai tout neuf et spectaculaire. Et c'est vrai pour toutes

SEBASTIEN ORTOU/VEA

les vedettes provençales : les Minuty, Sainte-Roseline, d'Esclans et autres emballent l'étranger. Mais pour les irréductibles ou plus simplement pour ceux qui aiment varier les plaisirs, il existe d'autres vins dits d'été. Blancs vifs, minéraux ou fruités, ou même effervescents comme les créchants-de-bourgogne, chez qui nous avons opéré une mini et sévère sélection. Et, bien sûr, rouges pas trop tanniques comme ceux de Loire, cuvées légères de « graviers », ou du Beaujolais avec le gamay, cépage roi des jours de soif et de soleil. Désormais, nombreux sont les producteurs à proposer des gammes larges allant du grand vin de garde et plutôt hivernal destiné aux plats des soirées froides jusqu'au rouge peu extrait où le fruit l'emporte sur la concentration. Alsace, Jura, Sud-Ouest (Gaillac, notamment) vallée du Rhône et même Bordelais, tout le monde viticole a intégré la tendance. Désormais, en France, on boit moins mais juste et bon, en accord avec les mets, les produits et les saisons ■



Sea, Sun & Sciaccarellu*

*La mer, le soleil et le Sciaccarellu (cépage Corse)



FORCÉMENT INATTENDUS
www.vinsdecorse.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Beaujolais

Exit l'image un peu caricaturale du beaujolais nouveau au trop fameux goût de banane. Les vins de la région redorent depuis quelques années leur image de marque et sont recherchés par les amateurs de vins. A base de gamay, ils offrent finesse, fraîcheur et fruité éclatant, et sont très agréables,

servis à la température d'une vraie cave, soit entre 14 et 16°C. Ils accompagnent les charcuteries, les grillades de viandes, à commencer par un assortiment de saucisses servies avec des légumes d'été également grillés, et les fromages crémeux pas trop affinés comme un saint-marcellin ■



Maxence et Sébastien Besson Domaine du Penlois (beaujolais-villages)

« J'ai un beaujolais-villages élevé en fûts qui bluffe beaucoup de monde »

« On fait essentiellement du beaujolais-villages, mais aussi beaucoup de blanc qui marche très bien, puis du chénas, du morgon, du juliéna et du moulin-à-vent... Plus de 20 hectares en tout. La région bouge et, en même temps, c'est un peu compliqué... L'image redémarre un peu, mais il faut mettre la main à la pâte pour vendre le vin. On a fidélisé une clientèle de particuliers, car on va livrer nous-mêmes en Bretagne, en Alsace, en Lorraine. Les jeunes stockent moins, alors il faut être présent, relancer l'intérêt. Nos vins sont d'un bon rapport qualité/prix, et on est

sous l'aile de la Bourgogne. Je pense qu'on fait des vins de qualité comparable. J'ai un beaujolais-villages élevé en fûts qui bluffe beaucoup de monde. C'est la preuve par la dégustation, la seule qui vaille. La cuvée que vous avez dégustée a une histoire. C'est un caviste qui m'a donné l'idée un jour en me disant : « Je garde 20 cartons de beaujolais nouveau pour vendre l'été, ça marche très fort. » Il me restait un peu de vin nouveau, j'ai fait faire une étiquette avec un côté vacances et un nom estival, on a démarré et maintenant on en fait un peu plus tous les ans. » ■

Sélection vins
d'été

BEAUJOLAIS

2015

14 - Domaine Olivier Coquard
Pommiers (69)
06.75.06.39.72.

Fruits noirs, nez assez profond,
terrien, bouche ample,
saveurs de cerise noire,
vin généreux, assez corsé,
finale relevée. 5 €.

14 - Domaine Pérol
Châtillon (69)
04.78.43.99.84.

Pierres dorées. Fruits rouges,
cerise et framboise, fruits rouges

STÉPHANE AUDRAS/REA

et des notes plus sombres de mûre, bouche assez vive, petits tanins accrocheurs en finale. 12,50 €.

16 - Domaine Patrice Arnaud Saint-Germain-Nuelles (69) 06.67.63.97.43.

Un Goût de paradis. Fruits rouges, bouche vive, tendue, fraîche, vin élégant et savoureux, petits tanins éveillés, beaucoup d'allure. 6,50 €.

14,5 - Trénel Charney-lès-Mâcon (71) 03.85.34.48.20.

Rochebonne. Nez grillé, bouche dense, épicée, tendue, tannique, puissante, gelée de mûre. 7,80 €.

14,5 - Domaine Agamy Bully (69) 04.37.55.50.10.

Château Les Granges. Nez peu ouvert, bouche douce, veloutée, du fruit, équilibré, gourmand. 6,60 €.

16 - Romain Fessy Saint-Jean-d'Ardières (69) 06.85.93.29.19.

Reminiscentia MMXY. Vieilles vignes. Fruits noirs, cassis, bouche ample, généreuse, assez tannique mais des tanins ronds, veloutés, finale réglisse et cerise noire. 12 € la bouteille et 27 € le magnum.

14,5/15 - Domaine Romy Morancé (69) 06.68.09.36.50.

Les Pierres dorées. Fruits rouges, myrtille, framboise, suave, tanins veloutés, très gourmand. 9 €.

14,5/15 - Fond Moiroux Cogny (69) 04.74.67.47.48.

Chant Perdrix. Expressif, fruits rouges, du fond, sapide, petits tanins gourmands, pour les grillades. 13,95 €.

16 - Domaine Dominique Piron Villié-Morgon (69) 04.74.69.10.20.

Les Cadoles de la Chanaise. Du fruit, note poivrée, charnu, frais, juteux, à la fois gourmand et vineux, harmonieux. 7 €.

2016
14,5 - Maison Jean Loron La Chapelle-de-Guinchay (71) 03.85.36.81.20.

Beau. Nez bien fruité, bouche vive, plaisante, bien fruitée, droit, vin facile d'accès et gourmand. 5 €.

15 - Domaine de la Pallardière Corcelles-en-Beaujolais (69) 04.74.06.40.24.

Cerise noire, bouche ample, gourmande, large, bien fruitée, vin solide et frais à la fois, avec du fond. 5 €.

16,5 - Domaine Jean-Paul Brun Charney-en-Beaujolais (69) 04.78.47.93.45.

Le Ronsay. Nez gelée de groseille, floral, bouche vive, élégante, bien parfumée, long et frais. 7,50 €.

15 - Domaine Collin-Bourisset La Chapelle-de-Guinchay (71) 03.85.36.81.22.

Les Pierres dorées Louis Bourisset. Nez fruits rouges, bonne tenue en bouche, assez marqué par de petits tanins vifs, serrés, on peut le boire jeune ou le conserver un an ou deux. 4,60 €.

17 - Domaine Martine et Pierre-Marie Chermette Saint-Vérand (69) 04.74.71.79.42.

Les Griottes. Fruits rouges, cerise, bouche fraîche, vive, élégante, ronde, gourmande, bonne matière, long. 7,50 €.

14,5 - Les Vins Georges Duboué Romanèche-Thorins (71) 03.85.35.34.20.

Cerise et mûre, bouche très fruitée, tendue, vive, finale baies noires. 6,40 €.

15 - Maison Ferraud Belleville (69) 04.74.06.47.60.

Cuvée des Montagnards. Nez bien parfumé, fraise écrasée, framboise, bouche vive, fraîche, beaucoup de fruit, finale relevée. 8,25 €.

18 - Château des Vergers Lantignié (69) 06.83.46.05.06.

Joli nez griotte, pivoine, bouche ample, large, généreuse, tendue, vin précis, gourmand, de grande classe. 10,20 €.

14,5 - Domaine de la Simonde Theizé (69) 06.60.61.80.38.

Fruits rouges, bouche fruitée, vive, acidulée, nerveux, joli fruit en finale. 4,50 €.

13,5/14 - Domaine Michel Guignier Régnie-Durette (69) 06.23.94.85.21.

Nez bien gamay, gourmand, cerise, rond, sympathique, vin à saucisson. 8,50 €.

14 - Château de Pizay Saint-Jean-d'Ardières (69) 04.74.66.26.10.

Cerise, fruits rouges, frais, suave, petits tanins vifs en finale. 8,10 €.

14 - Château de Bel-Air Saint-Jean-d'Ardières (69) 06.89.03.19.11.

Les Demoiselles de Bel-Air. Beaucoup de fruit, fraise, framboise, tanins fins, veloutés, gourmand. 6 €.

14,5 - Château de l'Éclair Porte-des-Pierres (69) 06.33.60.54.53.

La Réserve. Très aromatique, cerise, bois de réglisse, du fond, tanins veloutés, dense, charnu. 7,50 €.

Beaujolais-villages 2015
15,5 - Château du Châtelard Lancié (69) 04.74.04.12.99.

Les Vieilles Vignes. Fruits noirs, bouche vive, bien tendue, assez élégante, bien fruitée, bonne consistance, long. 6 €.

14,5/15 - Domaine Longère Le Perréon (69) 04.74.03.27.63.

Fruits noirs, bouche ample, enveloppante, bons tanins veloutés, mûre, cerise burlat, droit, persistant. 7 €.

15 - Maison Jean Loron La Chapelle-de-Guinchay (71) 03.85.36.81.20.

Château de la Pierre. Noyau, cerise, tendu, fin, élégant, du fruit et de la matière, relevé, finale mentholée. 6 €.

17 - Louis Jadot Beaune (21) 03.80.26.31.80.

Combe aux Jacques. Nez discret, plutôt floral, note cerise, bouche vive, élégante, petits tanins fins, délicat, très persistant. 9,30 €.

16/16,5 - Château de la Terrière Cercié (69) 04.74.66.77.80.

Vieilles Vignes. Nez fruité, cerise noire, réglisse, bouche généreuse, droite, joli fruit, très pure, long, relevé en finale, complet. 11 €.

15 - Henry Fessy Saint-Jean-d'Ardières (69) 04.74.66.00.16.

Nez fruits rouges, bouche assez vive, bons tanins, tendu, fin, joli fruit, finale accrocheuse, relevée. 8,20 €.

16 - Château Grand'Grange Le Perréon (69) 06.37.24.39.79.

La Cascade. Nez bien fruité dans un style baies noires, bouche dense, tanins veloutés, belle matière, vin possiblement de garde, mais déjà gourmand; idéal sur volaille rôtie. 5,50 €.

14 - Cave du Château de Chénas Chénas (69) 04.74.04.48.19.

Nez discret, un peu épicé, bouche ronde, souple, tanins veloutés mais un peu fermés aromatiquement. 6 €.

15,5 - Mommessin Quincé-en-Beaujolais (69) 04.74.03.18.30.

Les Grandes Mises. Joli nez de baies noires, profond, bouche veloutée, bons tanins, finale quetsche, un vin solide, de garde mais qu'on peut commencer à déguster sur des grillades un peu relevées. 9,90 €.

14,5 - Domaine des Nagues Lancié (69) 04.74.04.14.00.

Nez avec une petite note épicée, quetsche, raisin en forte maturité, tanins veloutés, gourmand, réglissé en finale. 8 €.

15 - Domaine Bérouton Salles-Arbuissonnas (69) 06.86.76.04.96.

Nez fruité, assez frais, cerise, bouche fraîche, vive, bonne tension, vif, tendu, gourmand. 5,50 €.

14,5/15 - Cave de Cochemerle Vaux-en-Beaujolais Lancié (69) 04.74.03.26.58.

Fruits rouges, bouche souple, juteux, tanins un peu marqués en finale, bon vin de charcuterie. 7 €.

14,5/15 - Maison Joseph Drouhin Beaune (21) 03.80.22.68.88.

Fruits rouges, note poivrée, végétal frais, tanins fins, denses, gourmand, finale sur le fruit. 8,10 €.

14,5 - Domaine du Clos du Fief Juliénas (69) 04.74.04.41.62.

La Vigne aux Pêcheurs. Fruits noirs, note poivrée, charnu, tanins denses, un peu serrés, du fond, vin de repas. 6,50 €.

Beaujolais-villages 2016
15,5 - Domaine de la Roche Thulon Lantignié (69) 04.74.69.23.14.

Fruits rouges, cerise, bouche vive, tendue, beaucoup de fruit, bonne longueur, finale sur de petits tanins relevés. 6,50 €.

17 - Villa Pontcagnog Fleurie (69) 04.37.55.34.75.

Grande Cuvée. Nez framboise, bouche vive, note boisée discrète, tanins fins et croquants, bonne longueur, joli fruit en finale. 6,50 €.

15,5 - Domaine Richard Rottiers Romanèche-Thorins (71) 06.63.38.16.35.

La Sambinerie. Fruits rouges, bouche vive, fraîche, fruitée, très cerise, finale minérale, calcaire, accrocheuse relevée. 9 €.

15 - Château de Lavernette Leynes (71) 03.85.35.63.21.

Nez gelée de groseille, bouche vive, tendue, vive, pure, gourmande, à boire jeune avec le plaisir du fruit. 8,70 €.

15,5 - Domaine Collin-Bourisset La Chapelle-de-Guinchay (71) 03.85.36.81.22.

Le Perréon Louis Bourisset. Joli nez séduisant, très fleuri, rose, et des notes de framboise, bouche avec une touche de boisé, gourmande, tanins fins, bonne longueur. 4,90 €.

14 - Henry Fessy Saint-Jean-d'Ardières (69) 04.74.66.00.16.

Fruits rouges, très parfumé, bouche légère, tendre, plus en finesse qu'en densité, facile à boire. 8,20 €.

14 - Nicolas Boudeau Odénas (69) 04.74.03.13.85.

La Grume. Fruits rouges, framboise, fraise des bois, bouche vive, touche boisée, joli fruit, équilibré. 6,50 €.

16 - Domaine Céline et Nicolas Hirsch Chénas (69) 03.85.33.50.40.

Nez fruité avec une touche minérale qui rappelle le morgon, poivrée, bouche bien fruitée, parfumée, long et fin, bien équilibré. 7,50 €.

13,5/14 - Domaine du Barvy Odénas (69) 06.08.23.01.42.

Nez avec une touche vanillée, bouche serrée, fraîche. 7,50 €.

15 - Domaine Les Capréoles Régnie-Durette (69) 04.74.65.57.83.

L'Amourgandise. Fruits noirs, dense, vif, juteux, poivré, dans un style vineux, sérieux, bon fond, spécial viande rouge. 8,90 €.

14,5/15 - Domaine Laforest Régnie-Durette (69) 04.74.04.35.03.

Suie, fruits noirs, bigarreau, poivre, dense, tanins veloutés, serrés, bon vin de grillades. 6 €.

16 - Domaine de Colette Lantignié (69) 04.74.69.25.73.

Tradition. Fruité expressif, cerise, charnu, dense, note de poivre, juteux, bien harmonieux. 8,30 €.

14 - Château Gaillard Villié-Morgon (69) 06.80.20.80.35.

Expressif, réglisse, fruits rouges, petits tanins fins, beaucoup de fraîcheur, gourmand. 7 €.

16 - Château de Vaux Vaux-en-Beaujolais (69) 06.08.83.33.71.

Les Verseaux. Fruits noirs, cerise, mûre, floral, de la chair, tanins fins, denses, long, bon vin de repas. 6,40 €.

15 - Maison Coquard Theizé (69) 04.74.71.11.60.

Clochemerie. Fruits noirs, réglisse, charnu, note de poivre, tanins fins, serrés, long, savoureux. 7,70 €.

Beaujolais-villages non millésimés
15 - Château du Bluzard Saint-Etienne-la-Varenne (69) 04.74.03.30.90.

Fruits noirs, mûre, bouche vive, nette, acidulée, finale nerveuse et fruitée, griotte. 5,20 €.

15,5 - Domaine Dubost Lantignié (69) 04.74.04.87.51.

Le Tracot. Fruits rouges, nez expressif, bouche vive, tendue, fraîcheur, du fruit, finale vive, relevée, vrai vin d'été. 7 €.

15,5/16 - Domaine du Penlois Voir portrait de Maxence et Sébastien Besson Lancié (69) 04.74.04.13.35.

Plaisir estival. Fruits rouges, joli nez, fruité et délicat, bouche vive, large, bien droite, très gourmand, long et fruité, juteux. 6 €.

14,5 - Ferraud Belleville (69) 04.74.06.47.60.

Les Merrains. Fruits rouges, bouche large, gourmande, un joli classique, finale accrocheuse qui donne envie, bien fruité. 9,50 €.

14,5 - Domaine de Thulon Lantignié (69) 04.74.04.80.29.

Boîte à gamay. Nez bien fruité, un peu amylique, fruits rouges, vin léger en bouche, très fruité, gourmand, idéal pour apéro charcuterie et barbecue. 7 €.

17 - Trénel Charney-lès-Mâcon (71) 03.85.34.48.20.

Fruits rouges, cerise, bouche bien fruitée, cerise framboise, très joli fruit, belle pureté, bon équilibre entre les tanins et l'aromatique, frais et élégant. 8,45 €.

14 - Domaine de la Croifolie Salles-Arbuissonnas (69) 04.74.67.58.30.

Vieilles Vignes. Fruits rouges, nez vif, floral, bouche ample, gourmande, tanins doux, bonne longueur, droit, finale relevée. 6 €.

15,5 - Domaine Coteaux des Oliviers Quincé-en-Beaujolais (69) 04.74.04.37.78.

Nez discret, floral, bouche vive, élégante, bien fruitée, droit, bonne longueur, pur. 5,50 €.

Crus
Brouilly
14 - Château de la Terrière Cercié (69) 04.74.66.77.80.

Baies noires, bouche bien fruitée en attaque, vif, serré en finale, bonne matière, un vin qui fait saliver. 11 €.

Saint-Amour
15 - Domaine de la Pirolette Saint-Amour (71) 06.75.06.22.73.

Très coloré, nez cerise noire, touche vanillée, bouche souple, soyeuse, élégante, petits tanins fins et croquants, long. 15 €.