

« La nouvelle génération porte le bio ! »

Rendez-vous incontournable des acheteurs du monde entier, Millésime BIO revient au Parc expo de Montpellier les 29, 30 et 31 janvier 2024. L'occasion de faire le point sur le marché et les nouveautés, avec **Jeanne Fabre**, présidente de la commission Millésime BIO.



Jeanne Fabre, comment se porte le marché du bio à l'heure où la filière subit de plein fouet la baisse de la consommation de vin ?

On résiste plutôt bien, même si ce n'est pas la panacée. Il y a un ralentissement de la croissance qui n'est pas dramatique, il ne faut pas oublier qu'elle était à deux chiffres. Il y a eu beaucoup de conversions ces cinq dernières années, ce qui induit forcément plus de volume et donc plus de vins sur le marché. Malgré cela, on remarque que nous gagnons encore des parts de marché face au conventionnel et même si les factures augmentent, c'est plutôt positif.

Comment expliquez-vous cette différence ?

En bio, on vend beaucoup plus en direct, or la crise impacte plus fortement la grande distribution. On subit un peu moins l'inflation et les arbitrages de consommation qu'elle induit. Rappelons que 87 % des recettes de la filière bio se font sur quatre marchés principaux : export, cavistes, CHR et vente directe.

Sur quel marché se situe l'avenir du bio ?

C'est surtout la nouvelle génération qui porte la consommation, et c'est une tendance qui va se poursuivre. Le jeune amateur de vin boit certes moins en quantité, mais

il sélectionne beaucoup plus ce qu'il met dans son verre et n'est pas près de tourner le dos au bio. Ce n'est pas seulement une mode, les chiffres le prouvent, avec un chiffre d'affaires proche de 1,5 milliard d'euros en 2022 (+ 6,3 % en valeur selon l'Agence Bio).

Quelles nouveautés sont attendues pour cette 31^e édition de Millésime BIO ?

D'abord, on a consolidé les acquis avec 1 500 exposants, tous logés à la même enseigne, dont 17 % de petits nouveaux. Cette année, on fête les 100 ans de la biodynamie, et, pour l'occasion, il y a aura un espace aménagé dans l'oénothèque afin de déguster librement une sélection de vins certifiés Demeter ou Biodyvin. Le vin en vrac aura également son espace dédié avec des échantillons et un mur d'annonce des disponibilités pour faciliter le business. Un concours intitulé « La biodiversité, c'est mon domaine ! » récompensera les vignerons bio engagés dans des démarches vertueuses à la vigne. Enfin, pour la première fois, les conférences et master class seront traduites en anglais (le mardi).

Peut-on s'attendre à des événements autour du salon ?

Oui, cette année, initiée par Sudvinbio, la Ville de Montpellier, la CCI de l'Hérault et l'Office de Tourisme lancent une grande fête du vin bio (du 27 janvier au 3 février) à travers les cavistes, les restaurants et les bars montpelliérains.

Plus d'infos sur millesime-bio.com et lafetedevinbio.com

NOS DÉGUSTATEURS

- Sylvie Tonnaire, rédacteur en chef
- Stéphane Alberti, meilleur caviste de France 2014
- Laura Bernaulte, journaliste
- Anne Bissonnier (Émotion Vin)

- Cyril Coniglio, meilleur caviste de France 2018
- Lætitia Mathieu (Atout Terroir)
- Lauriane Molendi (resto-cave Escencia)
- Nathan Menou, dégustateur

- Serge Navel, dégustateur
- Yoann Palej, journaliste
- Magali Peyro, œnologue
- Anne-Sophie Théron, journaliste

ALSACE



Baumann Zirgel
ALSACE GRAND CRU
Riesling Mandelberg 2021
22 €

Une robe dorée et limpide, un nez minéral flatteur, une touche de curry et safran. La bouche est sur les fruits jaunes d'été et les citruses, en longueur, avec un joli amer de zeste en finale. Fin et racé, harmonieux du nez à la touche finale, prêt à boire comme pouvant se garder. On salue le travail de ce domaine familial, situé sur les hauteurs de Mittelwihr, en plein cœur du vignoble alsacien, bénéficiant d'un microclimat et d'une variété de sols marno-calcaires à Mandelberg. Son riesling vinifié en foudres de chêne, en levures indigènes, puis élevé sur lies fines, donne un vin ample et complexe.



Chapon farci, brebis, fromage aux noix.



Domaine Loew
ALSACE
OMaGy 2022
19,50 €

Orange aux reflets cuivrés, nez muscaté, rose et litchi, léger perlant, bouche ample et équilibrée, une belle acidité et de jolis amers, cette cuvée s'épanouit en fleurs et en épices pour finir par une touche de poivre blanc. Ce gewurztraminer poussé sur la marnes noire gypsique du « Cormier », au microclimat d'exception, a été mis en macération 8 jours. Il en résulte ce vin orange séduisant et facile à présenter, équilibré et dynamique. Produit à Westhoffen par Etienne et Caroline Loew. Ils ont baptisé ce vin OMaGy : Orange, Macération, Marnes, Gewurztraminer, Gypse et signent « All you need is Loew ».



Dahl de lentilles, comté.

BORDEAUX

Château d'Arcole
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2020
27 €

La robe rubis, limpide et brillante, la palette d'abord florale offrant les fruits rouges puis le palais où « tout est en place » (comme le souligne un dégustateur), la texture étonnante de sa combinaison fluidité-richesse : tout conjugue à l'apprécier avec une cuisine fine et élaborée. Une valeur sûre, gardée assurée.



Faisan en cocotte.

Clos de la Molénie

VIN DE FRANCE
Pas de la colline Intégrale 2021
18 €

Une petite sélection parcellaire de 0,2 hectare sur 25. Habit limpide, nez délicat, beau toucher de bouche, on apprécie le velours des tanins, la texture juteuse, la concentration juste, et les premières épices qui donnent un supplément de complexité à la finale. Couvé comme un petit prince, de la vigne (vendanges manuelles, compost) à la bouteille. Bravo !



Chevreuil, carré d'agneau en croûte d'herbes.

Clos Puy Arnaud

CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX
2020
40 €

Intense au premier coup d'œil ! Premier nez élégant, profond, d'humus frais, havane, attaque gourmande et fruitée, chair généreuse à la belle architecture tannique et surtout un équilibre souverain, franc et net. Il passe 8 mois en fûts, demi-muids et jarres puis 5 mois en cuve ciment. Il réussit la prouesse d'être à la fois désaltérant et riche.



Magret aujourd'hui, pot-au-feu de canard plus tard.

Vignobles Gabriel & Co

Château Les Garelles
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX
Du raisin c'est tout 2022
7,50 €

« Un sentiment de liberté », commente un juré pour ce vin plein, franc, gourmand et frais. Bouquet myrtille et autres petits fruits noirs, tanins fins et corsetés. Merlot, malbec et carmenère éclatent de fruit, invitent à partager sans façon tant la buvabilité est grande. Belle note pour ce petit prix.



Cassoulet ou tournedos.



Vignobles Dupuy
VIN DE FRANCE
Empreintes 2022
12 €

Sa jeunesse et sa concentration sont une promesse pour les années à venir, même s'il donne déjà beaucoup de plaisir à la dégustation. Pourpre intense à reflet burlat, la robe annonce l'intensité. 80 % merlot, épaulés de cabernet franc, rivalisent de gourmandise et de fruit, préservés par un élevage en cuve inox. Sa puissance contenue est prête pour une explosion de fruits noirs, des saveurs sauvages et du poivre frais donnent rendez-vous aux amateurs de sensations fortes. Sous ses abords massifs, le velours de la texture et l'équilibre sont bien là. On peut sans hésiter le laisser en cave au moins cinq ans.



Rosbeef, tournedos Rossini. Plus tard un civet de canard.



Château des Bachelards
FLEURIE
Le Clos des Bachelards Monopole 2020
80 €

Un vignoble bénédictin millénaire, un clos au terroir singulier de marne bleue d'une surface équivalente à celle de la Romanée-Conti, pour l'anecdote. Le cadre est posé. Ce 2020 est à la hauteur de ses origines par son caractère atypique, sa finesse et sa distinction. Après un nez austère et une attaque feutrée mais distinguée, il dévoile l'étonnant potentiel des très vieilles vignes de gamay du domaine (70 à 100 ans). L'aromatique est délicate et complexe ; violette, cerise, réglisse côtoient une longue finale épicée sur une structure très présente, avec une vivacité qui présage un bel avenir.

 Filet de loup, compotée d'oignons au vin rouge.

BEAUJOLAIS

Domaine des Capréoles

RÉGNIÉ

Diaclase 2022

17 €

Encore une illustration du beau jus que produit un vieux gamay : cassis, myrtille, violette, un soupçon de menthol sur un fond giboyeux et une structure soutenue. Les 10 % de macération carbonique apportent de la gourmandise, encadrée par un boisé discipliné et la minéralité du terroir granitique.

 Foie d'agneau purée de panais.

BOURGOGNE

Julien Brocard

CHABLIS

La Boissonneuse 2022

21 €

On notera le parfait équilibre de cette cuvée très typée, à la fois fraîche (anis, menthol) et très expressive sur des notes florales, d'agrumes et de pêche blanche. La bouche est tendue jusqu'à une belle finale poivrée. L'élevage en cuve tronconique apporte à l'ensemble une patine distinguée.

 Chaud-froid de volaille à l'estragon.

Château de Lavernette

POUILLY-FUISSÉ

Maison du Villard

Cuvée Jean-Jacques de Boissieu 2021

27 €

Doré cristallin, un nez frais d'agrumes, muscade et santal, chatoyant au palais, il se déploie sur les épices, combine légèreté et longueur. Un joli chardonnay bourguignon, qui a gagné, dans son élevage de 22 mois, équilibre et onctuosité. Ce joli vin, équilibré et gourmand, peut s'ouvrir maintenant (en carafant) ou se mettre en cave.

 Grillade de veau, couscous aux légumes.

LANGUEDOC

Domaine de Caumont l'Étoile

VIN DE FRANCE

Merlot 2022

24 €

Le domaine Caumont l'Étoile livre avec ce 100 % merlot une très belle interprétation de sa terrasse argilo-calcaire. Réserve de prime abord, ce vin offre à l'aération un alléchant bouquet où la cerise noire confiturée danse avec une pointe de moka. La gourmandise fruitée du merlot transcende la dégustation, portée par une jolie matière aux tanins fins et fondus.

 Pièce de bœuf d'Aubrac juteuse et ses rattes.

Domaine de la Réserve d'O

TERRASSES DU LARZAC

La Réserve d'O 2020

22 €

Nous avons été séduits par ce vin gouleyant et gourmand, simple et efficace, qui affiche un bel équilibre. Après une intense aromatique fruitée et épicée, l'élégance de cet assemblage à égalité de syrah et grenache (accompagnés de cinsault) se dévoile au palais, portée par un beau fruit et des tanins fins qui assurent à ce nectar une belle présence sans lourdeur.

 Foie de veau braisé et ses cèpes grillés.

Jacques Frelin Vignobles

IGP PAYS D'OC

Hérisson malin 2022

7,13 €

Un assemblage de merlot et syrah qui joue la carte du vin de plaisir, frais et croquant. Porté au nez et en bouche par des accents de petits fruits rouges (fraise, framboise) rehaussés de touches mentholées et épicées, ce nectar se dévoile dans un registre acidulé gouleyant, soutenu par des tanins soyeux et une belle tension. Gourmand et croquant à souhait !

 Apéritif dînatoire, fondue bourguignonne.

Domaine Ste Marie des Crozes

CORBIÈRES

Hector et Juliette 2020

13,50 €

C'est ce que l'on appelle LA cerise sur le gâteau. Un nez très profond sur les notes de torréfaction et de cacao, une jolie entrée de bouche entre fruits noirs confiturés, champignons et sous-bois, un vin de terroir comme on les aime. Automnale par excellence, cette cuvée est surtout exceptionnelle par essence. Un grain élégant, une exquise finesse de tanins et un volume certain qui laissent imaginer un potentiel de vieillissement exceptionnel. Un vin en hommage aux arrière-grands-parents des vigneronniers qui avaient peut-être du caractère à revendre. On comprend mieux pourquoi...

 Faisan rôti.

Les Chemins des Bassac

VIN DE FRANCE

Rêves indigènes 2021

18 €

Un vin qui allie avec ambition une nature fougueuse à une tendresse réconfortante. C'est tout le paradoxe de cet assemblage mourvèdre-grenache où chacun a son mot à dire. Quelques notes herbacées et beaucoup de fruits des bois au nez puis, à la première gorgée, on tombe sous le charme de cette attaque soyeuse, de ces tanins délicats, de cette fraîcheur salvatrice.



Daube de sanglier aux pruneaux.

La Cupa

PIC-SAINT-LOUP

La Cupa 2020

24 €

Un nez plein d'épices et de fruits noirs avant d'entrer dans le vif du sujet : les fruits passent du rouge au noir, les épices de la garrigue au maquis, le poivre de Sichuan à Kampot, un voyage aromatique complexe où l'acidité structure le tout. Tanins fins et légère sucrosité, une cuvée de gala.



Souris d'agneau au miel et au thym.

Mas des Justes

IGP CÉVENNES

L'Empreinte des justes 2021

25 €

Les arômes gourmands et juteux de petite cerise noire griotte, cassis, olives noires et réglisse donnent instantanément envie de goûter ce 100 % syrah. En bouche, ce nectar est tout aussi expressif et plaisant, ample et charnu, sur une trame aux tanins bien fondus et souples, sans se départir d'une acidité bienvenue, garante d'une belle buvabilité.



Pièce de bœuf maturée, roquefort, dessert chocolaté.

LOIRE

Château de Passavant

ANJOU

Les Plantes 2020

18 €

Généreux, le nez est dominé par des parfums de confiture d'abricots à l'amande fraîche et de gelée royale. L'attaque est fraîche et acidulée, sur l'écorce de citron vert. Le palais est soutenu par des notes boisées et vanillées. La dégustation se prolonge agréablement sur des notes d'agrumes.



Huîtres gratinées au vin blanc.

Domaine de la Pépière

MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-CHÂTEAU-THÉBAUD

Château-Thébaud 2019

17 €

Au cœur du Muscadet-Sèvre-et-Maine, l'appellation Château-Thébaud fait partie des dix crus communaux nouvellement reconnus. Cette cuvée tout en finesse et en élégance est la preuve incontestable de l'excellence de ce terroir. Au nez comme au palais, c'est un bel équilibre dansant, frais et délicat, sur des notes d'amande fraîche, de pêche blanche et de fleur de cerisier.



Tagliatelles alle vongole, gougères au comté affiné.



Domaine du Nozay
SANCERRE
Clos du Nozay 2021
30 €

Ce sancerre est élevé sur les plus vieilles parcelles du domaine. Le nez clame haut et fort un profil atypique pour ce sauvignon : d'intenses arômes de litchi et de fruits exotiques se mêlent à de douces notes de fleur de sureau et de buis frais. En bouche, la magie de la vinification en jarres de terre cuite opère, et laisse ainsi ce cépage exprimer pleinement sa personnalité affirmée. La gourmandise de la poire confite est équilibrée par une acidité salivante et une touche acidulée de fruits de la passion, avant de se prolonger sur une finale végétale et épicée. L'équilibre est parfait.



Colombo d'agneau à l'ananas, poire rôtie au miel.

Domaine de Reully - Joseph de Maistre

REUILLY

Les Fossiles 2022

18,50 €

Un reully délicat et fleuri, sur des parfums frais de pivoine, de griotte, de groseille et de framboise. La bouche est tout aussi élégante, mais avec une belle amplitude au palais. Celui-ci nous transporte dans un panier de petits fruits rouges. C'est un joli pinot noir, tout en finesse.



Un poulet de Bresse rôti aux herbes.

Domaine Filliatreau

SAUMUR

Château Fouquet 2021

15 €

Un saumur qui présente déjà de jolies notes d'évolution avec un nez de poivron rouge confit, de sous-bois et de humus. Le palais est très marqué par la typicité des cabernets francs, amples et généreux, aux notes de prune noire et d'épices, relevés en finale par une touche végétale.



Boudin blanc aux cèpes, brie truffé.

PROVENCE

Château Carpe Diem

VIN DE FRANCE

Au petit jour 2022

19,60 €

Un rouge limpide, un nez gourmand sur les petits fruits rouges, groseille et framboise, une attaque vive et une bouche sur le fruit. Un vin fin et gouleyant, avec une belle aromatique fruits rouges, une joyeuse buvabilité. Cinsault 50 %, mourvèdre 35 % et carignan 15 %, vinifiés suivant la charte « vin méthode nature ».



Apéritif, légumes grillés, pissaladière.



Domaine Jean Teiller
MENETOU-SALON
Expression 2022
16 €

Quelle élégance, quelle grâce ! Le domaine Jean Teiller nous offre l'exquise expression des grands sauvignons blancs de Loire. Le premier nez se pose sur un subtil bouquet de fleurs : jasmin, fleur d'amandier, fleur de cerisier... À l'aération, c'est une explosion de fruits frais : pêche blanche, pomme Granny et mirabelle. La bouche est tout aussi délicate, complexe et précise : on croque d'abord dans une poire William, puis le palais s'enivre de fleurs blanches et les petits agrumes. L'équilibre est parfait, soutenu par une incroyable fraîcheur. Un vrai travail d'orfèvre !

 Coquilles Saint-Jacques poêlées, façon Rossigny.

Château Grand Boise

CÔTES-DE-PROVENCE

Auro 2022

17,50 €

Pimpant de bout en bout avec sa robe grenat translucide, son nez confiture de groseilles, son palais juteux et acidulé comme un fruit juste pressé. Fluide, gouleyant, on croque le palais comme une cerise craquante, la rétro-olfaction offre fleur de romarin et autres parfums de garrigue. Désaltérant.



Cailles au four.

Château La Coste

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Grand Vin 2022

30 €

De l'or rose en bouteille, le nez intense et élégant livre fruits blancs, chèvrefeuille, c'est une invitation à la dégustation. Le palais est dynamique, rond, net, le toucher de bouche minéral, avec une fine note réglissée, très sapide. On pense immédiatement aux belles tables d'été. Une réussite.



Poulpe à la plancha, côte de veau, homard grillé sauce vierge.

Domaine de la Mongestine

IGP COTEAUX-DU-VERDON

Roussanne 2022

16 €

Rouge grenat, nez de fruits rouges, notes de garrigue, légèrement fumé, il livre des tanins croquants, des fruits noirs et des épices. Un vin équilibré et dynamique. Syrah (65 %), grenache (32 %) et carignan (3 %), vinifiés et élevés 12 mois en cuve béton, donnent une trame tannique et de la fraîcheur.



Poisson et coquillages crus, butternut rôti.

Estandon

CÔTES-DE-PROVENCE

Symbiose 2022

12,50 €

On joue entre complexité et gourmandise pour ce beau rosé de repas. Le duo grenache-cinsault, doté d'une très belle robe tendre, prend un cap floral au nez et réveille les papilles avec son

tonus au palais. Expressif, dynamique, acidulé, il ne manque pas de générosité pour passer à table. Valeur sûre.



Poulet du dimanche, aioli.

ROUSSILLON

Domaine Cazes

CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES

Ego 2021

12 €

Un équilibre des plus réussis pour cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre né sur un terroir de galets roulés, sous le soleil méditerranéen. La matière est juteuse et fraîche, les accents de fruits rouges et noirs mûrs agrémentés d'une touche de réglisse se déploient sur des tanins fins pour assurer une belle longueur, jusqu'à la finale, légèrement épicée. Tout simplement délectable !



Épaule d'agneau confite aux herbes.

Olivier Pithon

CÔTES-DU-ROUSSILLON

La D18 2022

45 €

Robe ambrée, nez évolué, bouche ample, Olivier Pithon arrive à nous emmener loin. À aucun moment, l'aromatique ne s'essouffle : les fruits confits et les notes miellées se livrent avec légèreté, l'acidité et la tension subjuguent, la finale persiste sur l'agrumes confit. C'est « schistement » bon !



Langoustines rôties.

VALLÉE DU RHÔNE

Château Font Barrière

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

Savoir lire entre les vignes 2021

17 €

Un vin de plaisir d'une gourmandise absolue. On croque à pleines dents dans une coupe de framboises, de cerises, de



Maison M. Chapoutier
HERMITAGE
Chante-Alouette 2020
58 €

Créée il y a deux siècles, la maison M. Chapoutier s'est bâtie une solide réputation de qualité. La biodynamie s'y est imposée dès 1990. La tradition et la modernité se confrontent dans cette cuvée presque nature, à la fois décontractée et sophistiquée, avec en arrière-plan une maîtrise parfaite. Un seul cépage, la marsanne, et trois vignobles dont les différents terroirs amènent fraîcheur, générosité et salinité, valorisées par un élevage précis et discret. La bouche est à la fois puissante et fluide, teintée de fruits mûrs, de fleur d'oranger et de camphre, avec une finale salvante de sucre candi.

 Poularde rôtie, pommes de terre au jus.

cassis, parfumée à la réglisse et à la violette. Une cuvée au profil nature, quasiment sans intrants où le grenache et la syrah s'en donnent à cœur joie sur une structure de belle facture.



Magret de canard aux fruits rouges.

Château Pesquié

VENTOUX
Silica 2021
35 €

Tout est finesse dans ce vin dont le terroir sablonneux imprime sa délicatesse au grenache (90 %) et au cinsault. La bouche de fruits rouges et d'épices est chatoyante, sans tapage, l'élevage en demi-muids discret comme un majordome, l'allonge veloutée est sans accroche, signe d'une parfaite maturité.



Cheveau des Alpilles, topinambours persillade.

Domaine de la Ville Rouge

CROZES-HERMITAGE
Terre d'éclat 2020
19,50 €

Sur ce millésime solaire, la syrah se montre sous son meilleur jour : ample, avec beaucoup de rondeur et de profondeur, soutenant sans sourcilier ses 12 mois de barriques. Bien sûr la cerise noire et la mûre, mais aussi les épices et le vieux cuir. Tout est frais et d'un bel équilibre très terroir.



Civet de col vert.

Domaine Montirius

VACQUEYRAS
Le Clos 2017
43 €

Grenache/syrah (50/50), pas de bois ni de SO2 à la mise, cette simplicité et cette franchise au profil nature qui demandent beaucoup de soins se ressentent dans la délicatesse du fruit rond et bien mûr, dans les tanins poudrés, dans un tracé frais, fluide et épicé. Un vin moderne dans son authenticité.



Faux-filet grillé, rattes sautées.



Château Gasqui
CÔTES-DE-PROVENCE
Citius 2022
19 €

Robe jaune pâle aux reflets argent, un nez de ciste et violette, légèrement fumé, une bouche gourmande sur les agrumes (zeste de citron) et les fruits à chair jaune (nectarine). Structuré, avec salinité et tension, il est facile à ouvrir pour tout profil. Cet assemblage quasi égal de rolle et de sémillon, élevé sur lie pendant 9 mois en cuves inox, est le travail soigné d'un domaine familial pionnier de la démarche en Provence, à Gonfaron, repris en 2022 par Tanja et Klaus Heller. Ils réussissent leur premier millésime avec ce Citius, qui offre beaucoup de plaisir.



Apéritif, saumon fumé, tartine à la poutargue.



Domaine de la Florane
CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES-
SAINT-MAURICE
Guillaume de Rouville 2022
18 €

« Ôter les couches artificielles et inutiles dans les vins et proposer la sincérité. » Une devise totalement appliquée dans cette cuvée d'une grande franchise qui met en valeur un assemblage de 5 cépages (grenache, marsanne, roussanne, clairette, bourboulenc) au caractère aromatique rhodanien bien trempé, modéré par la fraîcheur de leurs parcelles d'altitude. La présence est immédiate, fraîche, d'une vivacité bien dosée, expressive et complexe – florale, fruits blancs – suivie d'une longue et gourmande persistance de confiserie teintée d'une discrète amertume. Un beau vin de gastronomie.



Rouille de seiche à la graulenne.

Jaillance

CLAIRETTE DE DIE
Les Hauts de Desse 2021
9,75 €

La cave vinifie à part son adhérent David Rolland, certifié Demeter. Cette méthode ancestrale (de faible degré) est une vraie bombe aromatique qui coche toute la palette du muscat petit grain, tempérée par la clairette : rose, agrumes, fruits exotiques, sur une trame saline et une mousse crémeuse.



Salade de crevettes sauce orange et gingembre.

SAVOIE

Domaine Genoux

SAVOIE ARBIN
Le Comte rouge 2021
26 €

Robe grenat, nez confiture de fruits noirs et poivres rares, ce vin séduit par sa fraîcheur en bouche, ses légères notes fumées, son jus et ses tanins souples : une mondeuse légère et digeste, élevée en barrique de 8 à 12 mois des plus vieilles vignes du domaine sur le terroir du cru Arbin.



Fromage de vache, charcuterie, côtelettes d'agneau.

SUD-OUEST

Domaine Capmartin

PACHERENC-DU-VIC-BILH
Agrumes & Cætera 2022
12 €

Une robe dorée engageante, un nez plein d'énergie, puis la matière en bouche vient continuer l'opération séduction avec ce côté friand, gourmand et une acidité-tension comme colonne vertébrale. Les agrumes mènent la danse, avec ce kumquat doux et acidulé à la fois, mais aussi quelques fruits jaunes et de la cardamome. Un pacherenc sec à la fraîcheur déconcertante.



Noix de Saint-Jacques à la crème.

