

Vins...

Le vin au féminin

La maison Yvon Mau propose ce grand vin de Bordeaux exclusivement créé par des femmes pour immortaliser tous les instants de bonheur. Souple et rond, d'une chaleureuse intensité fruitée dominée par un boisé harmonieux nuancé d'épices, ce vin accompagne à merveille les viandes rouges rôties ou grillées et fromages. Yvon Mau, *Premius au féminin*, 5 € environ la bouteille.

**Le charme latin**

Racé, puissant et élégant, voici le Chianti de la famille Piccini. Issu du cépage considéré comme le plus noble d'Italie, le Sangiovese, ce vin a été élevé selon les méthodes traditionnelles. Le résultat est là : une belle élégance, un raffinement étonnant, une grande puissance et un bel équilibre en bouche. Rond et suave, il va de pair avec la cuisine méditerranéenne. Piccini, *Chianti*, 4,20 € environ la bouteille.

**Terre d'Afrique**

Avec un nez typique du Chardonnay du nouveau monde, la palette d'arômes offre d'agréables et subtiles notes d'agrumes (pamplemousse, ananas...) et de fruits exotiques mûrs. Riche et puissant, d'un jaune pâle envoûtant et d'un éclat brillant, ce précieux vin d'Afrique du Sud convient parfaitement sur des plats asiatiques et des viandes grillées. Tembana, *Chardonnay 2005*, 9 € environ la bouteille.

**Incontournable Saint-Amour**

Saint-Amour a beau être l'une des plus petites AOC du Beaujolais (300 ha), elle est aussi l'une des plus appréciées. Dominique Morel vous suggère cette année cette cuvée à la robe rouge violacé, au nez friand de cassis et de framboise. La bouche conjugue puissance, souplesse et fruit. À servir jusqu'en 2011 légèrement frais sur des volailles ou de la charcuterie. Domaine de Gry-sablon, *Saint-Amour 2006*, 11 € environ la bouteille.

**Châteauneuf-du-Pape**

Ce millésime 2006 est assurément un très grand vin blanc qui s'illustre par sa remarquable finesse, sa vivacité et son incomparable élégance. Fruit de l'assemblage de Grenache, de Bourboulenc, de Clairette, de Roussane et de Picpoul, il est caractérisé par des notes d'agrumes et s'exprime à merveille à l'apéritif, sur des poissons nobles, de la langouste, du homard, des fruits de mer et certaines viandes blanches.



Château Mont-Redon, *Châteauneuf-du-Pape*, 20 € environ la bouteille au caveau.

Made in Australia

En Australie, la fameuse région de Langhorne Creek est connue pour son sol de terres alluviales. C'est justement de là qu'est issu ce Shiraz Cabernet rouge. De couleur foncée presque encre avec des reflets violacés, il est concentré en arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, griotte) relevés d'une pointe d'eucalyptus typique des vins australiens. La bouche est pleine et riche et l'équilibre respecté. Brothers in Arms N°6, *Shiraz Cabernet*, 19 € environ la bouteille.

**Saumur à bulles !**

Finement élaboré dans l'aire d'appellation Saumur, ce vin pétillant est le fruit d'un minutieux assemblage entre le Chenin, le Chardonnay et le Cabernet. Cette cuvée de l'Aiglon est déclinée en 3 variétés (brut, demi-sec et rosé). La robe pâle aux reflets argentés de sa version brute, ses fines bulles et sa bouche élégante aux saveurs de coing-poire en font un vin fort agréable. Ackerman, *Saumur Brut 1811*, 5,50 € environ la bouteille.

**Nouvelle présentation**

Dans le cadre de leur stratégie de modernisation, les vignerons Corsicans ont procédé cette année au "lifting" de leur gamme Terra Mariana destinée à la grande distribution. Une contre-étiquette pédagogique placée au dos de la bouteille permet de guider le consommateur dans son choix grâce à d'astucieux pictogrammes suggérant des conseils de service et d'accords mets/vins. Vignerons Corsicans, *gamme Terra Mariana*, 3,50 € environ la bouteille.

**Argentina !**

Ce rouge assez tannique et soutenu jouit d'une robe rubis profond avec des nuances violacées. Le cassis et la myrtille sont combinés avec des notes empyreumatiques comme la vanille, les clous de girofle et le cuir... L'équilibre entre le tannin et les fruits étant respecté, il prend tout son sens quand il accompagne les plats en sauce, les mijotés et la viande rouge. Bodegas Renacer, *punto final malbec 2003*, 9 € environ la bouteille.



La force chilienne

Issu d'une petite parcelle de 5,5 ha dédiée au Carmenère, parmi la plus grande région productrice du Chili, ce cépage originaire du Bordelais (où il a disparu) ressemble au Merlot. Rouge intense, aux arômes de fruits noirs - notamment cassis -, épices, poivrons et cuir, l'attaque en bouche est franche sur le fruit. Persistant, il accompagne les viandes rouges en sauce et les grillades.

Aromo, Carmenère, 11,60 € environ la bouteille.

**Médaille d'argent**

La rondeur, le fruité et l'élégance de ce Bordeaux millésime 2005 ont déjà séduit les professionnels qui lui ont attribué la Médaille d'argent au Concours régional des vins d'Aquitaine. Il a même remporté le prix très convoité des Saveurs de l'année 2008. Un 100% Merlot croquant et gourmand qui séduit les amateurs et les néophytes. Prêt-à-boire, il se prête à toutes les occasions !
Premières Côtes de Blaye Ame de Tutiac, 6 € environ la bouteille.

**Amateurs de Grenache**

Alliance de Grenache gris et blanc, ce Collioure blanc 2006 a été conservé sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées. Sa robe jaune or brillant lui confère un charme irrésistible valorisé par son nez complexe sur des fruits mûrs tels que l'ananas, le melon jaune, les fleurs blanches et les fruits de la passion. Puissant et fin en bouche, il a une longue finale sur les agrumes et se marie à ravir aux viandes blanches en sauce, poissons grillés et fromage à pâte molle.
Cornet & Cie, Cave de l'Abbé Rous, Collioure blanc 2006, 11,25 € environ la bouteille.

**Robe perlée**

Majoritairement élaboré avec du Vermentino (appelé Rolle en Provence), un peu de Clairette et d'Ugni blanc, ce vin est aussi surprenant que le laisse paraître son nom. Sa robe paille clair possède un nez floral intense de fleurs blanches puis des notes de menthe et de sureau apparaissent à l'agitation. Sa bouche est ronde et suave aux accents de nougat et de pâtisserie. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des poissons grillés ou le fromage.
Purdistrib, Purpearl, 12 € environ la bouteille.

**Cru Bourgeois**

Avec sa robe d'un beau rouge vermillon, à la teinte assez dense, ce Médoc 2003 limpide, brillant et de bonne présentation devrait plaire aux amateurs du genre. Le nez est ouvert et épanoui d'une belle complexité de style méditerranéen. Tonique et montant, l'attaque est ronde suivie d'un corps long et se livre facilement. Les tanins sont, quant à eux, lisses et fondus. Un vin à maturité mais qui présente encore un potentiel de garde.
Château de Panigon, Médoc Cru Bourgeois, 7,30 € environ, prix au départ de la propriété.

**L'Entre-Deux-Mers**

Le Château Bonnet est situé au nord de l'Entre-Deux-Mers. Les vignes de 15 ans d'âge s'épanouissent sur un terroir argilo-calcaire.
50% Sauvignon blanc, 3% Sauvignon gris, 30% Sémillon et 17% Muscadelle, ce vin affiche une robe or pâle. Son nez est fruité, typé par le Sauvignon sur des arômes de pamplemousse. L'attaque est ronde et la finale acidulée.
Château Bonnet, Entre-Deux-Mers 2006, 6,75 € environ la bouteille au départ de la cave.

Ça pétille !

À base de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay ou travaillée à partir d'une sélection de muscats, la gamme Lip's se modernise. Les 4 vins se dégustent en apéritif ou lors de repas festifs. Léger, fan des fines bulles du Frizzant de Muscat ? Impulsif et amateur de la gaieté d'un Frizzant de Myrte ? Puissant, grâce au charme du Mousseux Brut ou sophistiqué dans la fraîcheur du Mousseux Rosé ? Faites votre choix !
Les Vignerons corses, Lip's, 7,50 € environ la bouteille.

**2005, la bonne année**

Ce vin est le fruit de l'assemblage de Carignan, de Syrah et de Grenache. Sa robe est très soutenue et son nez puissant laisse émaner des notes boisées, vanillées et des arômes méditerranéens d'olive, de fruits noirs et d'épices. La finesse de ces tanins et l'ampleur de son caractère en font un vin d'une très grande race. Pouvant se garder 10 ans et plus, il se marie aisément au magret de canard, rumsteck sauce au poivre et les fromages à pâte persillée.
Château de Lastours, Réserve 2005, 17 € environ la bouteille au départ de la propriété.

**La Clairette de Die**

La nouvelle Cuvée Excellence de La Clairette de Die propose un graphisme coloré et une coiffe argentée pour fêter son arrivée ! Issue d'un subtil assemblage de cépages avec une prédominance de Muscat blanc à petits grains, vinifiée selon la méthode ancestrale, cette Clairette de Die présente une belle teinte jaune clair. Son bouquet est délicat et son parfum de fleurs blanches et fruits exotiques attire. À servir à l'apéritif ou en accompagnement d'une crème brûlée au chocolat.
Clairette de Die, Cuvée Excellence, 7,50 € environ la bouteille.

