

Le palmarès bio des meilleurs coûts

Les vins à petits prix, version bio ! Mêmes règles : moins de 10 euros et une note d'au moins 87/100. Comme pour les vins non bios, beaucoup de vignobles sont représentés avec des appellations communes aux deux palmarès. Un outil de comparaison très intéressant.

ALSACE

Alsace Grand Cru riesling A.O.C.

89/100 Jean et Hubert Heywang

■ Kirchberg de Barr 2005 : Robe jaune clair. Nez minéral intense laissant s'exprimer le terroir. La bouche est dans le même style, jeune, puissante, ramassée. Un grand cru à l'aube de sa carrière qui a tous les atouts pour faire une grande bouteille. Prix Env. : 9,00 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

Alsace riesling A.O.C.

90/100 Domaine Fernand Engel

■ Silberberg Rorschwihr - Cuvée St Michel 2005 : Robe jaune clair. Nez extrêmement typé associant des notes minérales à des arômes de champignon frais et de citron confit. Très jolie bouche, expressive, personnalisée, qui retranscrit fidèlement la caractéristique du cépage comme celle du terroir. Prix Env. : 8,50 EUR

Où le trouver : A la propriété

BEAUJOLAIS

Brouilly A.O.C.

87/100 Domaine Comte de Monspey

■ Vieilles Vignes 2007 : Robe grenat, concentration moyenne. Nez fruité, expressif et croquant. La bouche séduit par son ampleur, sa sève, sa qualité de fruit. La finale est épicée et persistante. Une bouteille idéale pour un coq au vin. Prix Env. : 8,00 EUR

Où le trouver : Propriété - Cavistes - Restaurants - Lafayette Gourmet Paris

BORDEAUX

Premières Côtes de Blaye A.O.C.

87/100 Château Florimond

■ Millésime 2006 : Robe d'un rouge vif soutenu. Nez fruité net, très agréable, évoquant le cassis et la groseille. La bou-

che propose une belle structure, des tanins souples, un fruit croquant. La jeunesse lui confère une certaine fermeté qui devrait s'estomper. Prix Env. : 6,90 EUR

Où le trouver : A la propriété

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Faugères A.O.C.

91/100 Mas des Capitelles

■ Vieilles Vignes 2007 : Robe rouge violacé. Nez très expressif, de fruits à noyau, d'épices, de zan, de tapenade... Bouche pleine, puissante et soyeuse. Les tanins sont fins, la matière ample, les parfums très persistants. Belle typicité méditerranéenne. Un grand millésime. Prix Env. : 7,50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

89/100 Mas des Capitelles

■ Millésime 2007 : Robe concentrée, violacée. Nez expressif, évoquant la garrigue, les épices orientales (safran, poivre), les fruits à noyau. Bouche typée, riche, puissante et structurée, qui séduit par l'ampleur de ses parfums. Tanins polis. A découvrir d'urgence. Prix Env. : 5,00 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

PROVENCE

Côtes de Provence A.O.C.

88/100 Domaine du Jas d'Esclans

■ Cuvée du Loup 2008 : Robe rose franc. Nez de petits fruits rouges intense, racé. En bouche un rosé ample, charnu qui séduit par son intensité et sa persistance fruitée. Les fruits rouges sont peu à peu relayés par des tonalités d'agrumes pleines de délicatesse. Prix Env. : 9,50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

87/100 Domaine des Aspras

■ Cuvée Tradition 2008 : Robe rose saumonée, limpide. Nez floral, épicé et d'agrumes. Bouche tendre, soyeuse et

charnu, qui séduit par son registre acidulé très frais. Un rosé croquant et fin. Prix Env. : 7,50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

87/100 Domaine du Jas d'Esclans

■ Millésime 2008 : Robe jaune pâle. Le nez associe plaisamment notes fruitées et minérales. La bouche est riche, pleine, harmonieuse, elle délivre des arômes de pêche blanche très friands, ponctués d'une fine amertume. Prix Env. : 8,00 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

87/100 Domaine du Jas d'Esclans

■ Cuvée du Loup 2007 : Robe très soutenue, reflets pourpres. Nez plaisant évoquant les fruits mûrs avec une touche boisée exotique. En bouche une constitution riche, un vin dense dont on apprécie les tanins fondus. Jolie finale épicée presque orientale. Prix Env. : 9,50 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

Les Baux de Provence A.O.C.

87/100 La Chapelle de Romanin

■ Millésime 2005 : Robe très sombre, reflets pourpres. Nez splendide de fruits noirs soulignés d'une touche minérale. En bouche un vin expressif, charnu, on retrouve les arômes du nez qui s'enrichissent de tonalités minérales et de cacao. Prix Env. : 9,80 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

SUD-OUEST

Gaillac A.O.C.

87/100 Domaine de Pialentou

■ Les Gentilles Pierres 2005 : La robe a conservé une belle jeunesse. Le nez est mûr sur des notes fruitées presque confiturées. La bouche révèle une maturité plaisante, les tanins réglissés sont soyeux et la fraîcheur est au rendez-vous. Beau millésime. Prix Env. : 8,90 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet sur lie A.O.C.

88/100 Château de la Preuille

■ Tête de Cuvée 2007 : Robe or pâle. Nez complexe, de fruits blancs, d'agrumes et de minéral, note de coing. Bouche charnue, dotée d'une matière soyeuse. On retrouve toute la richesse aromatique portée par une grande fraîcheur. Un muscadet racé, de gastronomie, encore jeune. Prix Env. : 7,17 EUR

Où le trouver : A la propriété - Restaurants

Pouilly-Fumé A.O.C.

87/100 Domaine A. Cailbourdin

■ Les Cornets 2007 : Robe jaune clair, éclatante. Nez fin, aux arômes de pamplemousse, de citron, touche minérale. Un style tendre, charnu, une belle nervosité qui prolonge les arômes. Un pouilly net, sur le fruit, pour fruits de mer ou crustacés. Prix Env. : 9,70 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants

Touraine A.O.C.

88/100 Domaine Sauvète

■ Oneiros 2008 : Robe brillante, reflets verts. Nez intense, de fleurs blanches, d'orties, de bourgeon de cassis et d'agru-

mes. Belle typicité sauvignon en bouche. De la vivacité, des parfums acidulés nets portés par la fraîcheur, de l'ampleur, de la rondeur. Une réussite. Prix Env. : 7,00 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants



VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône-Villages Visan A.O.C.

87/100 Domaine Le Garrigon

■ Millésime 2005 : Robe soutenue, reflets pourpres. Nez expressif, méditerranéen en diable, marquant le fruit mûr et les notes de garrigue. Ampleur, fondu, souplesse, puissance, des qualités au service d'une palette aromatique d'une belle netteté. Un vin plaisir. Prix Env. : 8,00 EUR

Où le trouver : A la propriété - Magasins bio

Côtes du Rhône-Villages-Massif d'Uchaux A.O.C.

88/100 Château Saint-Estève d'Uchaux

■ Grande Réserve 2007 : Robe soutenue, reflets pourpres. Nez fin associant les fruits noirs à des notes minérales. En bouche de l'ampleur, une jolie sève, des tanins fins et soyeux. La finale fruitée et épicée achève de convaincre. Prix Env. : 8,90 EUR

Où le trouver : A la propriété

Vinsobres A.O.C.

89/100 Domaine du Coriançon

■ Millésime 2007 : Robe intense, reflet violacé. Nez profond, typé, mêlant fruits noirs, zan, olive noire. Bouche charnue, étoffée, fort bien polie, expression nette et croquante du fruit, finale épicée. Un vin complet. Prix Env. : 6,00 EUR

Où le trouver : A la propriété

LES COULEURS DES VINS :

- Vin rouge
- Vin blanc sec
- Vin rosé

LES NOTES DES VINS :

95-100/100 : vin d'exception, la conjonction d'un grand terroir et d'un savoir-faire exceptionnel.

90-94/100 : finesse, complexité et remarquable qualité d'élaboration.

85-89/100 : vin bien construit, typé, fin et aromatique.

80-84/100 : des qualités de structure, des arômes friands et beaucoup de plaisir en dégustation.

75-79/100 : vin équilibré, d'un bon niveau, qui respecte son appellation.

Rappel : les vins ayant obtenu une note inférieure à 75/100 n'apparaissent pas dans nos publications.