

## 20 cuvées à prix légers pour l'été !

Ecrit par [Christophe Hamieau](#) le 23 Jul 2021 |



*Cette année encore les Français sont nombreux à passer leurs vacances dans leur beau pays. L'occasion de découvrir les spécialités locales, dont le vin fait bien entendu partie. Alors voici quelques cuvées, souvent à prix léger, des magnifiques vignobles de l'Hexagone.*

Alors oui la France est une véritable terre de vins. Il y en a de la Champagne à la Corse en passant par le Vendômois. Nous avons essayé de trouver des vins de toutes les régions, même

Commençons le tour de France viticole par le *Domaine Franck Chavy* qui propose un très joli Régnié, la *Cuvée Paradis 2017*

gourmand plaisant on aime beaucoup ! 9,60 euros

Toujours en Beaujolais, mais Blanc cette fois du millésime 2019 et signé *Dominique Piron*, nous avons un 100% Chardonnay, fruité et minéral avec de très belles notes florales. 10 euros. En Mâconnais le *Macon Villages 2019* de chez *Auville* est un blanc 100% Chardonnay lui aussi . Il offre une bouche charnue et fruitée, idéale pour un apéritif ou pour accompagner un poisson blanc. 10 euros.

Dans les Coteaux du Vendômois *Patrice Colin* nous propose son *Gris 2020*, un 100% Pineau notes poivrées sur une belle finale. 8 euros.

En Touraine, *Les Roses du Clos Xavier Frissant 2019* est un joli vin blanc 100% Fié gris. La bouche offre un beau gras et finale fraîche avec une rondeur persistante. 9,50 euros.

En Loire le *Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2019* du *Domaine de la Moutonnière* est un vin blanc à la bouche aromatique bien équilibrée, avec une légère acidité qui amène la fraîcheur. 6,50 euros.

En Bourgogne *L'Eglantière 2019*, un Petit Chablis du *Domaine Durup* est un blanc à la bouche bien équilibrée entre sa belle rondeur avant une finale bien acidulée. Pour des fruits de mer ? 10,30 euros.

Dans la Vallée du Rhône, la *Maison Denuzière* propose *À Gauche de la Lune* , un Vin de France rouge Bio très ouvert, avec beaucoup de fruit rouge, gouleyant et facile à boire. 5 euros chez Naturalia.

Autre rouge, en appellation Côtes du Rhône, la cuvée **Terre de Galets 2019 Domaine Marcel Richaud** à Cairanne. Ici le fruit est roi, dans une bouche gourmande et épicée, avec une finale en fraîcheur avec cette petite touche réglissée propre à la région. 11 euros.

**Domaine de l'Odylée** qui propose sa cuvée logiquement dénommée **La Généreuse**. En effet millésime 2019 ce rouge est bien sur les fruits et les épices, avec une bouche ronde, ample, avec de la fraîcheur en finale. 13 euros.

**Viognier 2019 de Christophe Pichon** fait honneur au cépage et à

En Provence, la **Réserve des Gardians 2019** du **Domaine d'Eole**

réglisse en finale pour la fraîcheur. 11 euros.

On passe au rosé, avec **La Chapelle 2020** du **Château La Gordonne**, un Côtes de Provence à la bouche équilibrée entre gourmandise et fraîcheur sur les notes de fraise Mara des bois en finale.

nous propose un **Rosé Bio**

**Domaine des Hunaudières** qui et à la fraîcheur idéales pour des

En Languedoc, la famille **Orliac** nous a charmé avec sa cuvée **Bergerie l'Hortus 2020**. Un vin blanc IGP Val de Montferrand qui offre une belle aromatique dans une bouche parfaitement équilibrée entre fraîcheur et gras. 13,90 euros.

Même région, mais en rouge cette fois, **La Chapelle 2019** du **Château Ste Colombe** offre de la rondeur en bouche sur les fruits, avec une belle fraîcheur finale très agréable. Attention se laisse boire tout seul ! 6,50 euros.

En Savoie, la **Roussette 2018** du **Domaine Les Rocailles** est un vin blanc 100% Altesse avec une attaque fraîche, tendue puis du gras, des notes de buis. Joli équilibre. 6 euros.

Dans le Sud-Ouest, les vignerons de **Plaimont** nous ont concocté un **Rosé d'Enfer**. Pas de jolies notes fruitée, une petite tension pour la fraîcheur et faire saliver. 6 euros.

A Bordeaux, le **Beau Rivage Blanc 2019** un vin blanc en appellation Bordeaux offre de

En rouge, **Le Bec en Sabot 2019**, est un joli Pessac-Leognan avec un beau fruit en bouche, rond, soyeux, avec une finale à la touche bordelaise sur un boisé fondu. 11,20 euros.

-  
moderne, on a aussi choisi un vin en canette. Réalisé par **Miss Vicky Wine** (et en vente sur sa boutique en ligne par 3, 4, et 24 canettes de 25cl) **Ô Joie**

millésime 2019 du Château des Moriers. On est en été, le fruit éclate en bouche, tout en légèreté et en fraîcheur. Que du plaisir ! A partir de 14 euros.

Enfin, comme il fallait inévitablement aller en Champagne, on a rajouté une 21ème cuvée. Le ***Brut Blanc de Noirs Millésime 2011*** de la ***Maison Gondé-Rousseaux***

rêvait alors on peut se faire plaisir ! 80% Meunier et 20% Pinot Noir, ce champagne ne manque pas de corps

fraicheur avec une touche saline. A servir à table avec une viande blanche en grillades  
35 euros.