

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 s'il faut l'avouer, à prix léger et en période estivale, le Rhône a tiré son épingle du jeu...

Commençons le tour de France viticole par le **Domaine Franck Chavy** qui propose un très joli Régnié, la **Cuvée Paradis 2017**. Un vin rouge du Beaujolais ultra fruité, frais. C'est 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 **Auvinig** 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 d'Aunis qui met en évidence le cépage. Un vin sec, d'une belle minéralité et ses inévitables 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.

Dans cette région les femmes aussi font du vin. C'est le cas du **Domaine de l'Odylée** qui propose sa cuvée logiquement dénommée **La Génèreuse**. 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.

En blanc, l'IGP **Viognier 2019** de **Christophe Pichon** fait honneur au cépage et à l'appellation avec un vin qui offre en bouche de la tension, du gras et de la longueur, et une légère amertume. Un bien bel équilibre qui donne envie d'y retourner. 14 euros.

En Provence, la **Réserve des Gardians 2019** du **Domaine d'Eole**, est un AOC Coteaux d'Aix rouge qui sent bon l'été. Des fruits noirs juteux, de la rondeur, une touche d'épices et de 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.

Dans le Lubéron il n'y a pas que des bobos, il y a aussi le **Domaine des Hunaudières** qui nous propose un **Rosé Bio** en AOP Luberon à l'élégance et à la fraîcheur idéales pour des apéros l'été. 6,50 euros.

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 panique, tout se passe très bien en consommation modérée ! C'est rond en bouche, avec 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 sympathiques notes florales, une bouche avec un joli gras et ce qu'il faut de fraîcheur pour l'équilibre. 7 euros.

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.

Parce que c'est les vacances et que l'on va aller en pique-nique, mais aussi parce que c'est 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**, c'est son nom, est un Fleurie en

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**. Alors oui on n'est pas dans les petits prix (ni dans les trop gros...) mais on est en vacances, on en rêvait alors on peut se faire plaisir ! 80% Meunier et 20% Pinot Noir, ce champagne ne manque pas de corps et d'aromatique. La bouche est pulpeuse, sur les notes gourmandes fruitées, la finale plus en fraîcheur avec une touche saline. A servir à table avec une viande blanche en grillades épicées. Du champagne au barbecue, c'est ça la folie des vacances non ? 35 euros.