

## Quand c'est bon, on en parle ! Dégustées et retenues !

Pas mal occupée ces derniers mois par les oxydatifs secs, j'ai un peu négligé les autres styles de vins, pour autant je n'ai pas arrêté d'en boire et de prendre quelques notes. Parmi toutes les cuvées que je me suis vu proposées, j'en ai écarté certaines que j'ai trouvées très ennuyeuses pour ne garder que celles qui m'ont procuré une certaine émotion et un vrai plaisir.

### • Beaumont des Crayères Fleur de Meunier 2014



Une cuvée originale, de par son assemblage 100% Pinot Meunier, c'est plutôt rare pour un blanc de noirs, la version la plus courante étant celle du pinot noir ! Ce 100% « Coeur de Cuvée » a été élevé 6 ans minimum avant sa mise en marché et c'est un zéro dosage ce qui laisse penser que la qualité du raisin était exceptionnelle. Quoi qu'il en soit, ce type de champagne n'est pas celui que je préfère en général. Pourtant, j'ai trouvé ce flacon exceptionnel de gourmandise, je l'ai partagé avec ma fille pour une occasion très spéciale, et, il nous a bien plu. Par rapport à une cuvée de pinot noir, on y perd légèrement en puissance et en vinosité, mais, on y gagne en diversité, en persistance des arômes et en finesse de bulles ! Nous avons aimé son nez expressif aux arômes gourmands de fruits murs et d'agrumes, très rafraichissant. La bouche est vive et crémeuse avec une belle effervescence soyeuse a flatté nos palais. Un Champagne avec une belle vivacité, redoutable tant la bulle et la texture du vin le rendent faciles à boire. Une belle réussite dans sa catégorie avec l'élégance, le charme et une forte personnalité en prime, sans compter que le millésime 2014 qui s'exprime bien à l'heure actuelle. Prix public : 34€

### • Jean Durup Père et Fils : Reine Mathilde 2019, Chablis Premier Cru

Les blancs de Chablis sont parmi mes préférés surtout ceux qui ne touchent pas le bois. Pourtant, je n'en bois pas très souvent



car je ne supporte pas la médiocrité de certains; ceux qui me charment doivent montrer de la densité et une minéralité exceptionnelle. Les chablis de Jean Durup faisant partie du [Club Vignobles & Signatures](#) , ont accompagné ma vie professionnelle et, ils sont un parfait exemple de ce que l'on attend des chablis. Cette cuvée a été réalisée suite à de nombreux essais durant les trois années suivant la naissance de sa petite fille: Mathilde. C'est une exception car elle assemble des raisins en provenance de plusieurs Premiers Crus parmi les plus prestigieux.

Mais, ce que j'apprécie le plus dans ce vin, c'est qu'il n'a pas vu le bois, il est le résultat d'un élevage cuve inox ce qui lui permet d'exprimer avec franchise et complexité, un fruité délicat, des parfums floraux. La bouche offre une belle sensation de minéralité et se révèle riche, ample et fraîche. Le vin développe une jolie finesse et élégance, avec une acidité racée et bien équilibrée. La finale est longue, avec d'excellents amers. Déjà prêt à boire, il gagnera cependant à vieillir encore quelques années pour atteindre son apogée. 25 € Je l'avais marié à des noix de Saint-Jacques poêlées avec truffe et potiron. Ils ont été fusionnels !



• *Franck Chavy Morgon 1920 2020*

Franck Chavy, je vous en ai déjà parlé à propos de son rosé sans soufre que j'avais apprécié et Marco vous a présenté le reste de sa gamme cet été. [imgs/white.png" width="5" height="5"2021/07/09/les-beaujolais-sans-soufre-de-franck-chavy/](#)





Il se trouve que j'ai eu l'occasion de goûter son Morgon 1920 chez des amis, et que cette bouteille a fait l'unanimité. J'ai cherché, pourquoi 1920 ? Réponse : « C'est l'année de naissance de mon grand-père, Antoine, qui, il y a quelques décennies, cultivait déjà les mêmes ceps, à l'origine de cette cuvée ». Il a été servi pour accompagner un Parmentier de canard aux potirons. Les fruits rouges mûrs mêlés aux épices douces, entremêlés dans la rondeur et la puissance du vin se sont parfaitement accordés avec le plat. La douceur du potiron a enrobé le côté végétal, la structure tannique élégante, son ampleur, sa rondeur, sa finale épicée ont apprécié la chair ferme du canard. Avec son acidité naturelle, sa nature dense, ses arômes et sa texture, il s'est révélé être le compagnon idéal de notre plat. Prix de vente ttc départ cave : 15,00 euro

• *Domaine Laguerre Le Passage 2019 AOP Côtes du Roussillon*

Le Domaine Laguerre est situé sur la commune de St Martin de Fenouillet entre les Corbières catalanes et le massif des Pyrénées. Il fait partie des beaux domaines du Roussillon et s'étend sur 50 hectares, avec des vignobles d'altitude produisant de superbes vins de terroir. Ici, les sols granitiques, le climat plus frais, les rendements très faibles et l'agriculture biologique d'Eric produisent des vins typés et équilibrés au fruit éclatant et aux acidités fermes.





« Le Passage » d'Eric Laguerre provient de sa parcelle la plus élevée, sur des sols de granit décomposé, il s'agit d'un assemblage composé de Carignan 80 %, de Grenache Noir 10 %, et de Syrah 10 %. Vinification : en cuve, élevage barriques usagées 8 mois. Ça donne un vin surprenant et captivant, charnu, juteux et plein de fruits ! La dominante carignan lui confère une puissance agréable et une personnalité typée : une dominante fruitée intense (petits fruits rouge et noirs), étayée de touches florales, une gourmandise charnue et juteuse aux parfums épicés. Une belle fraîcheur porte l'ensemble, une grosse surprise que ce rouge qui malgré sa belle matière passe en douceur avec des tanins très soyeux. Il est totalement charmeur. Un rouge Méditerranéen à la personnalité surprenante que l'on n'attend pas à ce prix ! 11 €

• *Domaine Canet Valette Saint-Chinian Antonyme 2020*

Situé à Saint-Chinian, le domaine Canet-Valette fut créé par Marc Valette en 1992, un vigneron très attachant, sans concession. En général, il nous a habitués à des rouges, sombres et puissants, bourrés de caractère. C'est pourquoi, cette cuvée étonne, elle est le résultat d'un assemblage à parts égales de Cinsault qui apporte la fraîcheur et de Mourvèdre qui donne la structure. La vinification est traditionnelle, les raisins sont égrappés puis vinifiés et élevés dans des cuves inox. Résultat: un vin sans complexe avec de la personnalité et, qui cherche à plaire avant tout !

Un rouge naturel, pur, spontané imprégné de son terroir. Energique, mais à la fois facile à comprendre et donc à boire, Antonyme ne se complique pas la vie : il est franc, il est éclatant, savoureux et velouté mais plein de force, frais, vif, fruité, épicé à souhait. Il embaume les fruits rouges mûrs, répand des senteurs florales, et quelques touches d'herbes fraîches. Tout entier imprégné des vignes, l'étonnement vient de sa chair croquante, lisse, coulante et juteuse : il glisse en douceur. C'est un vin rond, équilibré, les tanins sont très fins et murs qui offre une jeunesse attirante pour un vin plaisir. En résumé : Un rouge gouleyant, enjoué, équilibré au charme redoutable et absolument irrésistible, à partager sans modération au rapport qualité prix incroyable, 11€.



### • AOC Costières de Nîmes CHATEAU MOURGUES DU GRES Terre d'Argence 2017

Les vignes se situent sur le terroir de Terre d'Argence entre Rhône et Camargue dans un terroir de galets roulés et un sol de marnes argilo-calcaires. Ce nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral. Le domaine a été certifié en Agriculture Biologique dès le millésime 2015. Ce rouge exprime parfaitement l'essence du terroir d'Argence à travers le rythme des vieilles vignes de syrah qui le composent, c'est la colonne vertébrale du vin, et elles s'harmonisent parfaitement avec le Mourvèdre et le Grenache qui complètent l'assemblage. L'élevage de 18 à 24 mois s'effectue principalement en cuve. Un tiers du vin passe en foudre et en fût.

C'est un bouquet aromatique de cerises noires, de prunes et de mûres harmonieusement relevé de notes de garrigue et d'épices, c'est un palais très fruité, ample, profond, des tanins fins et mûrs, des nuances minérales avec beaucoup de fondant. Le tout dans un style précis et équilibré, pleinement savoureux. C'est une grosse surprise, il ressemble à son terroir, à du soleil, le message est passé, ce vin est plein de l'âme du lieu. A partager au rythme des saisons et des marchés avec des rougets tomates, câpres ; un tajine de thon marinée; un agneau du limousin en Navarrin ; un jarret de veau osso buco à l'orange amère du Cannel ; des épaules de lapin fondantes, jus aux olives cassées, polenta. Prix départ cave : 12,60 €

### • AOP Condrieu Cuvée Patience 2018

Christophe Pichon est un vigneron spécialiste de la rive droite du Rhône, il vinifie 23 Ha répartis sur Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Cornas. Sa cuvée Patience est un vin doux issu d'une récolte tardive en vendanges manuelles en trois tris successifs dont le dernier à eu lieu le 28 novembre 2018, issue des lieux-dits :

- à Condrieu : Maladière.
- à Chavanay : Verlieu.

Elle est produite en fonction des conditions climatiques du millésime, pas toutes les années mais quand la qualité est au rendez-vous ; 2018 est le dernier millésime élaboré. La cuvée n'a pas été produite en 2001, 2002, 2004, 2006, 2007, 2008, 2010, 2012, 2015 et 2017.

Vinification : pressurage direct en pressoir pneumatique, vinifié en futs de chêne et levures indigènes avec contrôle des températures. La fermentation se termine naturellement pour atteindre un équilibre de 13.5° d'alcool avec 110 gramme de sucres résiduels. L'équilibre " fraîcheur, acidité... est obtenu essentiellement par un passerillage sur ceps. Elevage : environ 10 mois en futs de chênes, mise en bouteille fin août 2019.





Ayant travaillé chez Jean-Luc Colombo à Cornas, j'ai eu l'occasion grâce à lui d'apprécier les Condrieu ! Si les secs sont bien connus, il n'en est pas de même des vendanges tardives, et c'est bien dommage car le cépage viognier s'y prête merveilleusement. Si on sait bien les choisir, elles sont délicieuses, ici, Patience, exhale d'incroyables senteurs de fruits confits, d'amande et d'épices relevées par de subtiles notes exotiques, un corps enveloppant et gourmand qui sait s'associer à une parfaite fraîcheur en bouche, une persistance aromatique savoureuse ... Le subtil équilibre entre douceur et vivacité est bien là, le sucre naturel est contrebalancé par une acidité bienvenue, c'est toujours l'impression de fraîcheur qui l'emporte, et, même généreux, ce vin appelle les mariages. Grâce à son étonnante plasticité, il est capable de se transformer, et de mettre tour à tour en avant l'une de ses caractéristiques, il se prêtera ainsi à de nombreux accords met-vins. Il sera à l'aise avec le foie gras, convolera avec le poulet rôti, les viandes blanches, les fromages bleus et certains plats épicés des cuisines orientales. Il flatte le palais de sa gourmandise. Il ne faut pas se focaliser sur la douceur du vin, d'autres éléments sont essentiels, finesse, densité, acidité. Beaucoup le conseillent avec un fondant au chocolat, je ne suis pas fan, je lui préfère une tarte tatin ! Son prix de vente départ cave est de 32 euros pour une bouteille de 37,5 cl, petite contenance mais très grand plaisir!

J'ai quelques autres cuvées en réserve dont je vous parlerai dans 15 jours, jeudi prochain vous retrouverez Michel de retour des Açores!

