

<https://www.quotidien-libre.fr/vins-notre-selection-a-lapproche-de-lautomne/>

[Vins] Notre sélection à l'approche de l'automne

Posted By: [Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef](#) on: 21 septembre 2021 à 12:00

Dans les vins, comme dans tous les autres domaines, la tendance est au naturel et aux expériences singulières. On vous propose quelques jolies bouteilles à l'approche de l'automne.

Par ordre d'apparition, de haut en bas : Domaine Christophe Pichon, « Roche Coulante », AOP Condrieu, Blanc, 2019 ; Château de Minière, Blanc de Noirs, Extra Brut, 2015 ; Les Vignerons de Caramany, « Les Amoureux du Sud », AOP du Roussillon, Rosé, 2020 ; Domaine Mas Crémat, « Les Petites Demoiselles », IGP Côtes Catalanes, Rosé, 2020 ; Domaine Franck Chavy, « Morgon 1920 », Rouge, 2020 ; Domaine de Piéblanc, « Les Terres », AOC Gigondas, Rouge, 2019 ; Château Ollieux Romanis, « Alba », Corbières, Rouge, 2017 I ©DR / photos à usage médiatique, attribution requise

Si les modes de consommation ont évolué au cours de ces quinze dernières années, le style du vin a lui aussi entamé des changements importants. Une mutation est en cours, tant technique qu'esthétique. Aujourd'hui, les vignerons, très au point techniquement, explorent de nouveaux territoires et s'affranchissent des règles des appellations, repoussant ainsi certaines limites œnologiques. Une curiosité accrue et une recherche de diversification des goûts ont contribué au renouveau de vignobles entiers et à l'intérêt pour certains cépages. En témoigne l'essor de certains vins blancs, rosés et rouges mais aussi de certains vins pétillants où certaines expressions fulminent. Quotidien Libre vous propose une sélection automnale de quelques vins à déguster (sans modération !) :

Domaine Christophe Pichon, « Roche Coulante », AOP Condrieu, Blanc, 2019 – Les parcelles à l'origine de ce condrieu représentent une partie non négligeable des 10 ha exploités par Christophe Pichon, vigneron spécialiste de la rive droite du Rhône. Les appellations septentrionales qu'il vinifie font partie des plus prestigieuses de la région. De robe or doré, très brillante, à nuance argentée, ce 100% Viognier est un vin élevé 11 mois en fûts de 3 ans. Encore discret, ce coup de cœur 2019 dévoile une belle structure, de la minéralité, avec des notes florales lilas-tilleul, de sureau, de fruits à chair blanche et une note de miel. La bouche est ample, veloutée, gourmande, avec du gras et une longueur qui inspirent confiance. On l'attendra impatiemment deux petites années avant de le servir avec des quenelles de brochet ou à l'apéritif avec une rigotte de Condrieu, le petit chèvre local ! Servir à 10°C. *Domaine Christophe Pichon, « Roche Coulante », AOP Condrieu, Blanc, 2019. Prix : 39€. Plus de renseignement [ici](#)*

Château de Minière, Blanc de Noirs, Extra Brut, 2015 – Les Bulles de Minière sont issues de parcelles âgées de 40 à 50 ans conduites en agriculture biologique et certifiées ECOCERT. Ces vignes de Cabernet Franc (100%) s'enracinent sur des terroirs sablo-limoneux et profitent de longs après-midis ensoleillés grâce à leur exposition sud/sud-ouest. Depuis 2010, Kathleen Van den Berghe choisit le Château de Minière à Bourgueil, ses 29 hectares de cabernet franc et son célèbre tuffeau. Plus récemment, elle a acquis le Château de Suronde, un écrin de nature luxuriante digne du Rivage des Syrtes au cœur du seul Grand Cru de La Loire, le Quarts-de-Chaume... Avec sa robe or pâle, le nez développe des arômes de mirabelle et de brioche. La bouche est ample et ciselée avec des notes pâtisseries et une bulle tout en délicatesse. **Coup de cœur** pour

cette cuvée toute en légèreté qui fait de l'œil à un carpaccio de daurade. Servir à 10°C. *Château de Minière, Blanc de Noirs, Extra Brut, 2015. Prix : 13,50€. Plus de renseignement [ici](#)*

Les Vignerons de Caramany, « Les Amoureux du Sud », AOP du Roussillon, Rosé, 2020 – Le village de Caramany, qui signifie «grand rocher», est niché au cœur de la vallée de l'Agly. Le terroir de 217 ha s'étend sur les coteaux surplombants le lac du barrage sur l'Agly. Gneiss et arènes granitiques caractérisent ce terroir unique par son exposition, son climat et ses sols. Cette dénomination communale a vu le jour à la fin des années 1970 et a rendu obligatoire la macération carbonique. De robe rose clair, ce vin rosé présente un nez intense et vif. En bouche, l'attaque est franche, dotée d'une bonne longueur, un bel équilibre et des arômes d'agrumes. A servir à 7°C. *Les Vignerons de Caramany, « Les Amoureux du Sud », AOP du Roussillon, Rosé, 2020. Prix : 5,90€. Plus de renseignement [ici](#)*

Domaine Mas Crémat, « Les Petites Demoiselles », IGP Côtes Catalanes, Rosé, 2020 – Les terres de schistes noirs ont donné son nom au Mas Crémat (« brûlé » en catalan), repris en 2006 par une famille de vignerons bourguignons : Christine et Julien Jeannin, secondés par leur mère Catherine. Un superbe mas du XIXes. et un vignoble de 30 ha labouré et conduit en fonction du cycle de la lune. Ce rosé présente une robe pâle aux reflets orangés. Les fruits rouges dominent le nez. La bouche, elle, aussi centrée sur les fruits, sur la fraise fraîche notamment, se montre ample, ronde, d'une grande longueur, soulignée par une belle acidité. Un équilibre remarquable. A servir à 9°C. *Domaine Mas Crémat, « Les Petites Demoiselles », Rosé, 2020. Prix : 6,50€. Plus de renseignement [ici](#)*

Domaine Franck Chavy, « Morgon 1920 », Rouge, 2020 – « 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 ». Fils et petit-fils de vignerons, Franck Chavy s'est installé en 1991 sur quelques hectares de morgon. Par le biais de rachats et de métayages, il a agrandi son domaine, lequel compte aujourd'hui 10 ha. De robe rubis, le nez mûr présente une note florale, fruité de cerise, petits fruits noirs, myrtille et une touche giroflée. La bouche est ample, fondue et fraîche avec de fins tanins élégants qui rendent la dégustation harmonieuse et longue. Une terrine de lapin lui fait de l'œil à l'apéritif. Servir à 15°C. Ouvrir 2 heures avant dégustation. *Domaine Franck Chavy, Morgon 1920, Rouge, 2020. Prix : 15€. Plus de renseignement [ici](#)*

Domaine de Piéblanc, « Les Terres », AOC Gigondas, Rouge, 2019 – Piéblanc a été créé par Matthieu Ponson à Carromb. Ici les vignes profitent d'un ensoleillement généreux mais aussi d'une belle fraîcheur nocturne car elle sont situées à 300m d'altitude. Le domaine produit des vins rouges extrêmement séduisants : Ventoux, Beaumes-de-Venise rouge et Gigondas dans le cas présent. La cuvée « Les Terres » est une référence de ce qui se fait de mieux dans l'appellation Ventoux. Une dominante de grenache (80 %) et, à parts égales, de cinsault et de syrah s'offrent dans cette cuvée **coup de cœur** pleine de dynamisme avec des notes de cerise et de fleurs de printemps. De robe grenat, le nez est expressif. La bouche est généreuse sur le chocolat et le poivre avec une finale en finesse légèrement épicée sur la cannelle. Servir à 17°C. Ouvrir 2 heures avant dégustation. *Domaine de Piéblanc, « Les Terres », AOC Gigondas, Rouge, 2019. Prix 17€. Plus de renseignement [ici](#)*

Château Ollieux Romanis, « Alba », Corbières, Rouge, 2017 – Il s'agit ici d'une vieille parcelle de Grenaches, âgés d'une soixantaine d'années et en cours de conversion en agriculture biologique. Localisée sur les hauteurs du vignoble, c'est la plus centrale et la plus ensoleillée du domaine. C'est aussi celle qui voit le soleil en premier, d'où le nom « Alba » qui signifie « l'aube » en occitan. Pierre Bories explore ici une nouvelle version de son terroir tout en conservant la finesse et l'élégance dont il sait faire preuve. Après cinq ans de travail voici donc « Alba », un superbe nectar profond, délicat et puissant à la fois. De cet assemblage naît un vin au profil atypique, élégant et délicat. Un nectar ample porté par le Grenache

(60%) auquel le Cinsault (40%) apporte gourmandise et fraîcheur. Une cuvée qui fait chanter une belle pièce de gibier rôtie accompagnée d'une fricassée de cèpes. Servir à 17°C. Ouvrir 2 heures avant dégustation. *Château Ollieux Romanis, « Alba », Corbières, Rouge, 2017 Prix : 30€. Plus de renseignement [ici](#)*