

LE TERROIR
aux deux **VISAGES**

BEAUMES DE VENISE
CONSERVATOIRE DES A.O.C.

- PRESS-BOOK 2016 -

Quels VINS offrir à Noël

La sélection de notre rédaction

WEEK-END À PARIS

Les meilleurs
lieux du vin

Cuisine et vins
chez Robuchon
à la Grande Maison

RECETTES DE CHEFS
nos accords avec du foie gras
de canard du Sud Ouest

Armagnac, 24 pages spéciales • Catalogne, l'exception « Terra Remota »
• Vendanges tardives en Alsace • Alliances vins et fromages

L 12406 - 38 - F: 6,00 € - RD





DUO DE BIOS

PAR LAURE GOY

Au pied des Dentelles de Montmirail, le muscat petit grain est le roi des vins doux naturels de Beaumes-de-Venise. Osez la douceur pour des tables de fêtes, en bio évidemment.

Adresses en page carnet.

DOMAINE DE FENOUILLET SÉLECTION ANCESTRALE 2012 (17 €)

Chez les frères vignerons Patrick et Vincent Soard, non seulement la vendange des muscats se fait à la main (c'est une obligation de l'appellation), mais surtout sur des vieilles vignes « de blanc et quelques souches de noir, plantées ensemble dans les années 1960 », précise Patrick. Premier millésime certifié AB, cette Sélection Ancestrale est au vin ce que l'analepse est à la littérature, un retour dans le passé : « On voulait revenir au muscat de notre grand-père Louis, laisser les jus fermenter ensemble dans le bois, sans intervenir ». Le nez est sudiste avec son accent de pêche bien mûre et de fleur de jasmin, mais il pourrait aussi avoir des airs bourguignons, beurre frais et zestes de citron. La première gorgée est dense, jus de mangue, abricot, ananas confit. Mais fraîche. Le sucre est plutôt miel, la finale mentholée. Essayez-le avec la volaille de Noël de votre choix, pourvu qu'elle soit accompagnée d'un petit toast de foie gras.



DOMAINE FONTAVIN MUSCAT 2013 (11,60 €)

Ce muscat rafle régulièrement les médailles des concours de dégustation. À ce prix-là ! Trois hectares seulement de muscats, vignes de 25 ans, qui n'ont plus connu aucun engrais ou produit de synthèse depuis 2008, « l'année où j'étais enceinte de mon deuxième enfant, j'ai décidé de franchir complètement le pas du bio », explique Hélène Chouvet, la vigneronne. Cela faisait dix ans qu'elle tournait autour, qu'elle « s'y essayait petit à petit ». Pas évident sur 45 hectares morcelés dans différentes appellations (Gigondas, Beaumes, Châteauneuf, etc.). Dans le verre, la dégustation a séduit : une vraie douceur au caractère de feu, entre agrumes confits et nez miellé, fraîcheur « garigue » et épices douces. La bouche se déroule entre l'abricot frais, le melon, l'amande et le litchi, en légèreté. Faites-lui sa fête avec une fourme-d'ambert affinée. Ou un soir, simplement avec une cuisine créole, des petits acras pimentés ou quelques bouchons réunionnais à l'apéritif. Quelques années en cave ne feront que l'embellir.



MONTPELLIER
25.26.27
JANVIER
2016

**MONDIAL
DU VIN BIOLOGIQUE**

Millésime BIO

800 EXPOSANTS ISSUS DE 3 CONTINENTS.

UNE OFFRE MONDIALE 100 % BIOLOGIQUE CERTIFIÉS.

LES VALEURS SÛRES ET LES VINS DE DEMAIN.

UN SALON PROFESSIONNEL, CONVIVAL, À TAILLE HUMAINE.

www.millesime-bio.com

MONTPELLIER | FRANCE PARC DES EXPOSITIONS

RESERVÉ AUX PROFESSIONNELS



02/25/2016 10:57

De la vigne et du vin

Rhône. Il y a 10 ans, le « cru » Beaumes de Venise naissait, rejoignant ainsi sur un pied d'égalité ses prestigieux voisins des Dentelles : Gigondas et Vacqueyras;

Les vins rouges de Beaumes de Venise

Beaumes de Venise est bien connu pour ses vins doux naturels à base de muscats petits grains.

Les consommateurs appréhendent, un peu moins les vins rouges obtenus loin des safres jalousement gardés pour les muscats.

C'est sur des terres plus hautes que les vins rouges de Beaumes de Venise vont chercher leur fraîcheur. Le vignoble s'étend de 100 à 600 m d'altitude sur les communes de Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette, sur le versant sud-est des dentelles de Montmirail

Le vignoble

Il serait trop commun de dire que le paysage du massif des dentelles est de toute beauté ! C'est beaucoup plus que ça. Les vignes épousent les formes des parcelles irrégulières qui se hissent sur les reliefs, suivent quelquefois la courbe de niveau, et nourrissent le paysage d'une asymétrie et harmonieuse précision. Une végétation diversifiée, a été préservée, les résineux voisinent les chênes, ici et là des oliviers viennent nous rappeler que nous sommes également au pays de la « *verdale* »

Les cépages

Les cépages s'adaptent parfaitement aux sols qui leur sont proposés. Terroirs de marnes noires, terres blanches de calcaire argileux ou trias, qui ici, affleure le sol, captent et gardent, selon le géologue Georges Truc, suffisamment d'eau pour éviter à la vigne tout stress hydrique.

Le grenache est bien entendu le cépage roi. Il s'assemble la plupart du temps à la syrah et au mourvèdre mais aussi quelquefois au carignan, cinsault ou counoise.

Des assemblages bien conçus portent d'arômes de fruits rouges ou noirs, réglisse et sous-bois.

Un petit pourcentage de cépages blancs est admis dans l'assemblage. Une possibilité intéressante pour la complexité aromatique mais rarement utilisée !

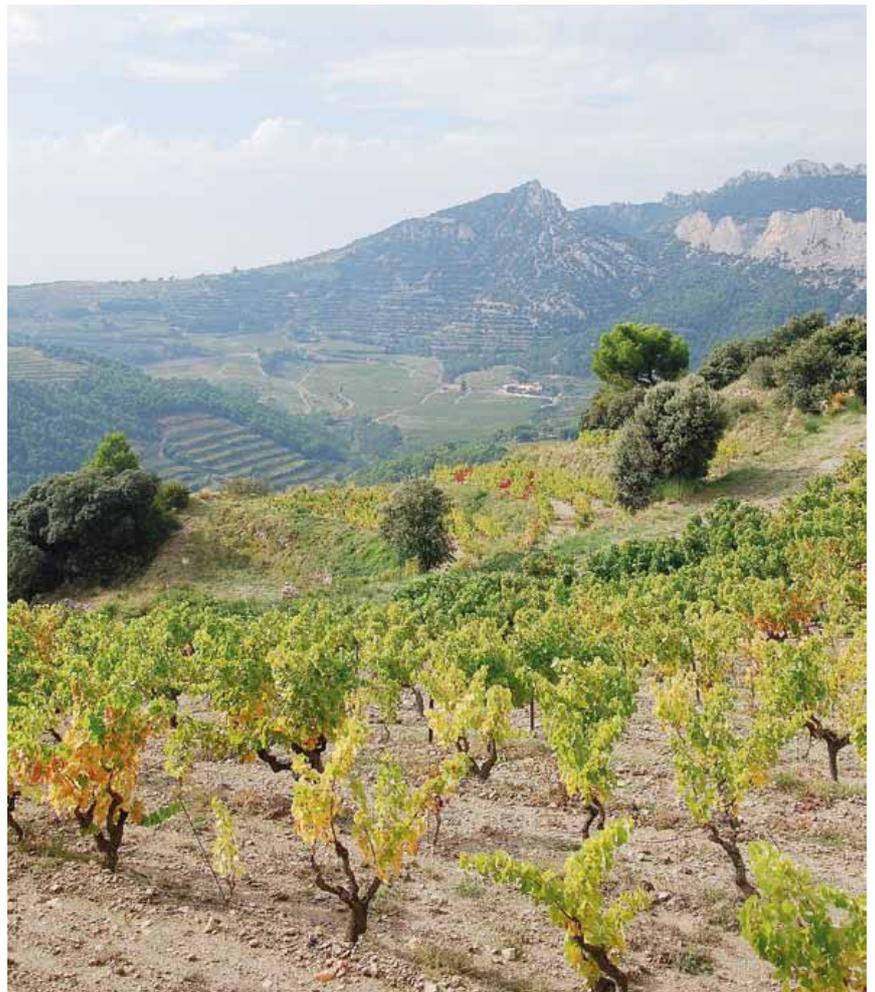
Notes de dégustation

Les crus rouges de l'appellation Beaumes de Venise répondent à notre attente en cet automne giboyeux comme pour nos repas festifs de cette fin d'année. Façonnés avec élégance, ils restent correctement structurés pour s'affirmer en présence de gibier à plume ou à poil et possèdent une délicate distinction apte à se bien marier aux viandes rouges.

Domaine Saint Roch. La Cuvée des Sens de Stéphane Meissonnier mets en exergue 60% de syrah assemblés à 40% de grenache. Les traces d'élevage en fût de chêne sont encore très présentes. Pour autant, dans peu de temps les tannins plus fondus laisseront place à un vin vrai, complet bien construit avec une matière savoureuse et une belle intensité aromatique...Structuré ! (14 euros) - 84190 Beaumes - Tél. 04 90 65 84 37

Balma Venitia. Cette cave, nous a habitués à la perfection. La cuvée Terres du Trias est issue d'un assemblage de 75% de grenache, 20% de syrah et 10% de mourvèdre. Des arômes de sous-bois, une texture gracile, une bouche pleine de savoureux fruits noirs bien mûrs...Élégance racé ! (12,75 euros) - 84190 Beaumes - Tél. 04 90 12 41 26

Domaine Saint Amant. Les vins de St Amant sont toujours empreints d'une grande finesse. La cuvée Grangeneuve est le résultat d'un assemblage de grenache (40%) syrah (40%) carignan (10%) et un cépage blanc le viognier pour 10%. Une harmonie gourmande associant des notes fleuries et fruitées à un joli volume douillet...Élancé et délicat ! (12 euros) - 84190 Suzette - Tél. 04 90 62 99 25



Des parcelles irrégulières qui se hissent sur les reliefs et nourrissent le paysage d'une asymétrie précision.. PHOTO P.G.

Camargue. Un vignoble vraiment camarguais, peu étendu mais bien vivant.

Le Mas de Valériole

Depuis que les vins de sables du Golfe du Lion ont troqué abusivement leur nom pour « Vins des Sables de Camargue », les consommateurs ont du mal à imaginer qu'il existe un vignoble vraiment camarguais, situé comme il se doit dans l'île de Camargue entre les deux bras du Rhône.

Ils sont peu nombreux les vignerons de Camargue. Cinq ou six domaines tout au plus mais ils savent compenser leur confidentialité par une qualité indéniable sous le nom d'IGP des Bouches-du-Rhône - Terre de Camargue. Parmi eux, Le

Mas de Valériole élabore de jolies cuvées bios aux cépages adaptés et aux noms...Très camarguais !

Grand Mar

Un rosé de saigné élaboré à partir de l'unique Caladoc*. Un rosé fruité et équilibré présenté dans une élégante bouteille bordelaise.

Une macération pelliculaire a permis de conserver de superbes arômes de fruits exotiques. Frais, ajusté, doté d'un joli grain il sera très approprié sur une omelette à l'ail ou une anchoïade chaude... Séducteur ! (7 euros)

Les Rièges

Un rouge chaleureux concocté à partir de Marselan**. Lui aussi se pare d'une bordelaise élancée.

Un élevage partiel en barrique lui confère un certain velouté. Étonnants ces arômes de petits fruits rouges bien mûrs et ces saveurs tendrement taniques... Sur un paleron aux anchois...Distingué ! (8 euros)

P. G.

13200 Arles - Gageron - Tél. 04 90 97 10 41 ou 04 90 97 00 38

*grenache et malbec

**grenache et cabernet sauvignon

Avignon. Sylvie Reboul présente son livre « Bon vin me fait chanter ».

Vin et chansons

« Bon vin me fait chanter ». Tel est le titre du dernier livre de Sylvie Reboul. Chacun de ses ouvrages est consacré au vin. Mais Sylvie, oenologue, ingénieur agro et journaliste, trouve toujours une agréable extension au sujet mettant ainsi l'accent sur la quotidienneté et la sociabilité du vin. Cet ouvrage, sur le vin et la chanson, n'échappe pas à cette recherche. L'histoire de la France est souvent présente dans les chansons populaires et le vin est omniprésent dans l'histoire de la chanson.

Il est étonnant de découvrir à

travers ce livre comment la chanson a véhiculé les passions, les heurs et malheurs de nos concitoyens et leur rapport permanent à la civilisation vinique. En France, dit-on, tout fini par des chansons.

Pour offrir aux amoureux de la chanson, de l'histoire et du vin.

P. G.

Editions Feret - Bordeaux - Tél. 05 56 13 79 95 - 192 pages - 19,50 euros
Lancement en chanson le 14 novembre 2015 à partir de 20 heures au cinéma Pandora à Avignon.

Beaumes-de-Venise, la tentation d'un vin blanc sec

Beaumes-de-Venise est un village de la vallée du Rhône dont le nom seul fait rêver. Historiquement connu pour ses voluptueux muscats, il s'est aussi fait une réputation pour ses vins rouges subtils. Il étudie désormais l'opportunité de se lancer dans la production de vin blanc sec.

Mis en ligne le : 28/11/2015 à 15:45



Le site spectaculaire de Beaumes-de-Venise, au cœur des Dentelles de Montmirail et Claude Chabran, président de la cave coopérative Balma Venitia

Dans le vaste vignoble de la **vallée du Rhône**, le village de **Beaumes-de-Venise**, à l'est d'Orange, jouit d'un statut particulier. D'abord son nom mystérieux, qui n'a aucun lien avec l'Italie, fait référence aux "balmes", ces grottes creusées dans les collines et à sa localisation au sein comtat Venaissin, entre Carpentras et Avignon.

Ensuite son vin doux de muscat, d'appellation muscat-de-beaumes-de-venise à la robe jaune doré, aux arômes enivrants de raisin, qui charme par sa bouche ronde, sucrée, aux parfums complexes de fruit rôti au soleil, d'épices douces et de miel.

Son site, les Dentelles de Montmirail, constitue un ensemble de collines à l'aspect montagneux et sauvage, où l'on est saisi par le contraste entre la blancheur du calcaire, la profusion colorée de la végétation, les formes librement élancées des sommets de pierre, l'alignement des vignes. Et parfois un sol aux étonnants reflets rouges.

BEAUMES-DE-VENISE, UNE VARIÉTÉ RARE DE TERRES

S'il est implanté depuis des lustres, ce muscat demeure une exception au sein de la mer de vins rouges que constitue la zone des Dentelles de Montmirail, les voisins Vacqueyras et Gigondas comme l'ensemble des Côtes-du-Rhône. La zone de Beaumes possède une variété rare de terres à rouges, les grises du Jurassique, les blanches du Crétacé et surtout celles du Trias, celles qui donnent les vins les plus nuancés.

Grâce à une étude approfondie de ces terroirs et une adéquation des plantations, la qualité des vins rouges de Beaumes (à dominante grenache et syrah) a d'ailleurs été reconnue en 2005, par une appellation propre, Beaumes-de-Venise.

"ON RÉFLÉCHIT À UN VIN BLANC SEC D'ASSEMBLAGE"

Dix ans après, les vignerons se posent des questions sur leur avenir. Certes la production de muscat se vend, mais pour combien de temps ? Claude Chabran, le président de la cave coopérative Balma Venitia explique : *"On réfléchit à un vin blanc sec d'assemblage. Un blanc qui se différencie, avec une moitié de muscat et le reste en clairette, viognier, marsanne et roussanne."*

Dans la complexité des terroirs de Beaumes, il y a des terres à blanc, qui donnent d'excellents résultats, en particulier sur les hauteurs. En effet, comme le vignoble est parfois planté assez haut, à 300 mètres d'altitude, on a conseillé d'y planter des cépages blancs, puisqu'une petite quantité de blanc est traditionnellement assemblée dans les vins rouges.

Le problème est que le cépage muscat à petit grain ne fait pas partie des cépages admis en appellation Côtes-du-Rhône. Faut-il ambitionner d'emblée le statut de cru pour un beaumes-de-venise blanc ?

Cuisine et Vins

DE FRANCE

Décembre - Janvier N°167

www.cuisineetvinsdefrance.com

Dossier desserts



6 VINS pour vos desserts

Sélection et texte : Catherine Gerbod - Photo : Laurent Rouvrais

Avec le tiramisù

Muscat de Beaumes-de-Venise
Domaine de Durban 2013 - 10,80 €

Associée à la framboise façon Pierre Hermé, la fleur de rose est branchée. Alors pourquoi serait-elle synonyme de «vin doux naturel pour mummies» lorsqu'elle s'exprime dans le muscat-de-beaumes-de-venise ? Ici elle rejoint les notes de pêche blanche, litchi, abricot et clémentine confite pour tracer un vin doux racé, ponctué par une touche d'amertume. *Au domaine.*

Avec la tarte au café

Crémant de Bourgogne pinot noir
Baillly-Lapierre - 8,60 €

Sur ce dessert voluptueux classé «petit budget», voici un effervescent bon marché de grande classe. Le nez charme par ses notes pâtisseries et sa pointe fumée. Sur la richesse du dessert, le crémant abat la carte de la fraîcheur et de l'intensité. Sa fine effervescence booste la pâte, sa texture crémeuse fond sur la chantilly et la ganache. Sa persistance étonne. *Au domaine.*

Avec la bûche aux calissons

Alsace Gewurztraminer Herrenweg
de Turckheim

Domaine Zind-Humbrecht 2010 - 15,90 €
Le gewurztraminer se croque avec autant de gourmandise qu'un calisson. Ni Vendanges tardives ni Sélection de grains nobles, celui-ci possède tout de même de la volupté. En exprimant avec distinction les arômes du cépage, il attise la séduction de cette bûche. *En vente chez Monoprix (à partir du 19 décembre).*

Avec le sabayon

Banyuls Robert Pagès
Domaine Madeloc - 12 € (50 cl)

Entre les desserts aux fruits rouges et le banyuls rouge, le match est toujours gagnant grâce aux arômes gourmands du grenache noir. Ici, les notes de cerise noire, cassis, pruneau, raisin sec renvoient la balle aux cerises amarena. La pointe cacaoitée échange avec le marsala. La partie continue même si le dessert est fini, pour profiter de sa richesse aromatique. *Au domaine.*

Avec le gâteau renversé

Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé
Château de Rayne Vigneau 2012 - 39 €

Le sauternes au dessert est ce que la robe noire est à la garde-robe de fête : un incontournable. Celui-ci livre d'intenses saveurs confites et les notes rôties du *Botrytis cinerea*. Ce champignon est la boîte secrète des liqueurs bordelais pour concentrer les sucres et arômes des grains de raisin. Il donne au vin la force pour résister au gingembre. Ouvrez-le dès le fromage sur une pâte persillée. *Chez les cavistes.*

Avec la pavlova

Rivesaltes ambré Cazes 1997 - 19 €

Même ceux qui grimacent à l'idée de goûter un vin doux naturel doivent se laisser tenter. Ce n'est pas la sensation sucrée qui domine, mais une complexité aromatique jubilatoire entre notes d'abricot sec, de café, de raisin sec, de rancio, de fruits secs torréfiés. Le vin laisse la bouche libre et comblée. Un bonheur aussi sur les desserts au café ou aux fruits secs. *Site Internet du domaine.*

Beaumes de Venise : le beau et le bon

David Cobbold et Sébastien Durand Viel

Un joli nom, des paysages marquants, des vins vivants, dont une vieille spécialité locale, le muscat, autant de bonnes raisons de partir à l'assaut du vignoble de Beaumes de Venise, juché au pied des Dentelles de Montmirail, dans le Vaucluse.

L'élégance des vins rouges

La route a quitté la plaine et grimpe doucement vers Beaumes, village de 2500 amés, de pierre claire, blotti au pied d'un massif imposant percé de grottes, « baumo » en provençal. A la sortie, la route serpente plus franchement à l'assaut du relief qui s'accroît à l'approche des Dentelles de Montmirail, pics calcaires hirsutes et crantés qui dominent la plaine du Comtat Venaissin. On entre dans les hauteurs du vignoble de Beaumes, autour des villages de Lafare, de La Roque-Alric, accroché à un piton, et de Suzette, commune pleine de charme perchée au sommet de l'appellation. On comprend la flatteuse réputation des paysages méditerranéens locaux. La vigne groupée en petites parcelles, aux orientations changeantes, alterne avec des haies, des bosquets de chêne blanc, de pins d'alep, quelques oliviers, amandiers et abricotiers, créant une formidable variation de tons, d'inclinaisons, de reliefs et de couleurs, comme on en voit rarement ailleurs dans le Vaucluse. Jean-Paul Anrès, président du syndicat, explique que l'appellation a eu la bonne idée de geler le paysage et de préserver cette saine et belle diversité. « *Les vigneron ont bien compris que les paysages faisaient aussi partie du fond de commerce* » renchérit Claude Chabran, président de la coopérative (Balma Venitia). Et pour ne rien gâcher, la commune de Beaume a choisi d'endiguer le développement anarchique des zones pavillonnaires. Du bas jusqu'en haut (500 m d'altitude), le vignoble de Beaumes de Venise couvre 1000 ha. Les pieds plantés dans la terre ocre du Trias (300 millions d'années !), Georges Truc, ancien universitaire, nous conte l'histoire tourmentée et passionnante de la géologie locale qui se lie dans le paysage à livre grand ouvert : celle d'une compression gigantesque (la faille de Nîmes) qui a fait remonter du fond des âges géologiques les vieilles formations sous-jacentes (le Trias) et surelévé les plaques de calcaire qui forment aujourd'hui les Dentelles. Il en ressort une vraie originalité et zonalité des terroirs : terres jaunes du Trias, terres grises du Jurassique, terres blanches du Crétacé. A l'initiative de la cave Balma Venitia, qui en a été à l'origine dès 1996, une partie des producteurs jouent cette carte et vinifient des cuvées par terroir. Passé cru en 2002 pour ses vins rouges, Beaumes-de-Venise récite la partition habituelle du sud de la vallée du Rhône : une dominante de grenache noir, complétée par une proportion variable de syrah (et quelques autres cépages d'appoint) mais avec une dimension de d'élégance et de fraîcheur que n'ont pas forcément les appellations de plaines, plus basses et plus chaudes. Exposées au sud et protégées du mistral par les Dentelles, les vignes ne manquent pas de soleil mais l'altitude modèrent les chaleurs estivales et permet de conserver l'équilibre des raisins. Relativement peu de bois, des vinifications qui privilégient le fruit, Beaumes cultive un type de vins souples, accessibles, friands, abordable tant en prix qu'en style. Sur cette base, les sensibilités s'expriment à loisir et offrent une palette de rouge séduisante comme l'a prouvé une dégustation d'une trentaine de cuvées.

Variations autour du muscat

Mais si Beaume s'est fait un nom auprès des amateurs, c'est grâce à sa spécialité, le muscat. L'appellation entretient avec le cépage une vieille complicité qui semble remonter à la présence des papes en Avignon au XIV^e siècle, propriétaires à Beaume de « muscadières ». La région a très

Beaumes-de-Venise aux deux visages

 mybettanedesseauve.fr/beaumes-de-venise-aux-deux-visages



C'était en 1956, année d'un grand gel qui détruisit une grande partie des oliviers et abricotiers constituant alors les principales cultures. Pierre Blachon, pharmacien du village réussit à convaincre une poignée de producteurs d'unir leur savoir-faire. Il était convaincu du potentiel du terroir du Muscat de Beaumes de Venises, appellation créée en 1943, et de la magnifique exposition du vignoble. Vignerons de Beaumes de Venise regroupe toujours aujourd'hui des structures familiales de petites surfaces (moins de 8 hectares). Ouverte au public avec son caveau et sa vintothèque qui reçoivent près de 200 000 personnes par an, elle reste un des acteurs qualitatifs incontournables du Muscat de Beaumes de Venise.

Avec la même exigence portée à son vin doux naturel, les Vignerons de Beaumes de Venise ont aussi œuvré pour la reconnaissance de son rouge*. « Au prix d'un travail acharné, qui a consisté notamment, à partir de 1997, à cartographier les différents types de terroirs et à les mettre en valeur par des vinifications séparées, nous avons été reconnus cru Beaumes de Venise en 2005 », se réjouit Claude Chabran. Une consécration pour ces vins rouges fins et racés, offrant un profil original parmi les vins du Rhône. « C'est l'effet du terroir. » Georges Truc, oeno-géologue spécialiste de la vallée du Rhône, souligne même que « les vignerons ont ici à leur disposition toutes les roches depuis le début du secondaire. Ce qui est rarissime ». La particularité de ce cru ? Offrir une triple personnalité à travers ses trois entités géologiques. Les Terres Blanches de Bel Air, autour de La Roque-Alric, donnent des vins pleins, souples et harmonieux.

« Ce sol argilo-calcaire marneux permet aux vignes, grâce à son inclinaison, un enracinement suffisamment profond et une extraction des sels minéraux ». Les Terres Grises des Farisiens, au nord de Lafare, constituées de marnes noires oxfordiennes du jurassique supérieur remontant à 140 à 150 millions d'années, produit des vins profonds, puissants, à dominante de fruits mûrs. « Ces coteaux tournés principalement vers l'est et le sud-est garantissent un abri contre le mistral et un ensoleillement exceptionnel ». Les Terres Ocre du Trias, affleurant entre Beaumes de Venise et Suzette, vieilles de 230 millions d'années, engendrent des vins puissants et d'une grande richesse aromatique. « Partout ailleurs dans la région, ces terres sont enfouies sous plus d'un kilomètre de sédiments. Mais ici, elles affleurent en surface. Peu fertile, drainant tout en ne craignant pas la sécheresse, ce terroir évite aux ceps tout stress hydrique ». Sur ce patchwork géologique, cultivés à petit rendement (limité à 38 hl/ha), le grenache noir (au moins 50 %) et la syrah (25 % minimum), agrémentés de mourvèdre, cinsault, carignan, counoise*, s'épanouissent à une altitude qui leur permet d'atteindre en douceur leur maturité. Au terme de cette balade, l'or du soleil et la chaleur des mythiques Dentelles se concentrent dans les verres de muscat et de cru rouge servis au Dolium, le restaurant de la cave. Deux « beaumes » au cœur du vignoble rhodanien impeccablement orchestrés par les Vignerons de Beaumes de Venise.

*3 – La cave produit également de l'AOC Vacqueyras et exerce aussi son savoir-faire sur une large gamme de vins de qualité tels que les Côtes du Rhône, les Ventoux, et les Vins de Pays de Vaucluse.

*4 – Et autres cépages autorisés dans la vallée du Rhône, avec possibilité de 10 % de cépage blanc.

Pascale Cassagne



Beaumes-de-Venise : la belle bouteille balméenne

Le nom sonne bien sûr italien mais c'est un beau vignoble provençal au cœur du Vaucluse et au pied des dentelles de Montmirail. Beaumes vient de balmes (grottes) et Venise sans doute du comtat venaissin entre Rhône, Durance et mont Ventoux, à l'est d'Avignon.

L'appellation a d'abord acquis sa renommée par le muscat, issu exclusivement de 'muscat petits grains', rouge ou blanc. Longtemps doré, ce vin doux naturel titrant au moins à 15% a été décliné ces dernières années pour quelques cuvées confidentielles en rosé (domaine Fenouillet, domaine Saint Roch) et même en rouge (X Exclusif de Balma Venitia, Alain Ignace...). Implanté ici depuis le Ve siècle, il devient AOC en 1945.

Une bouteille collective gravée

En 1956, le vignoble balméen produit désormais ses vins tranquilles, rouges, rosés et blancs en appellation Côtes-du-Rhône puis en 1978, en Côtes-du-Rhône Villages avant d'accéder au rang de cru en 2005, uniquement pour ses rouges. L'appellation vient d'ailleurs de se doter d'une bouteille gravée pour faciliter la reconnaissance de ses vins par les consommateurs. Elle porte un blason symbolisant les quatre villages de production, Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Cette première bouteille collective est déjà utilisée par une vingtaine de producteurs mais peut être utilisée par tous après validation du vin à la dégustation. « L'appellation va d'ailleurs passer à un contrôle qualité après mise en bouteille comme tous les crus de la Vallée du Rhône, ce qui limite les risques de dérive » précise Jean-Paul Anres, le président de l'ODG Beaumes-de-Venise.



Des préoccupations Environnement et Œnotourisme

Aujourd'hui, la production de Beaumes-de-Venise en rouge est deux fois plus importante que celle de muscat. Les vigneron balméens ont par ailleurs choisi un engagement fort en matière d'environnement, non seulement par un rendement modéré (38 hl/ha) mais également par une obligation de vendanges manuelles, la préservation des zones boisées, l'interdiction d'herbicides... Le label Vignobles et Découvertes « autour des Dentelles de Montmirail » a récompensé les efforts de mise en valeur du territoire en 2013. La cave Balma Venitia avait initié au début des années 2000 une charte Vivre (Vigneron Investi en Viticulture Respectueuse de l'Environnement) ; regroupée avec la cave de Vacqueyras dans Rhonéa, les efforts des deux entités en matière de développement durable ont été renforcés, notamment dans le cadre d'un GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental).



Cuisine et Vins

DE FRANCE

Avril - Mai N°169

www.cuisineetvinsdefrance.com

Pouilly Fumé Laurence Clément Les Petites Roches 2014 - 9,90 €

On aime bien ce blanc ligérien avec son nez de verger à dominante de pommes. Affûtée, sa bouche est pétulante et chatouille les papilles. Sa nervosité en fait un vin plaisant à boire, notamment avec un fromage de chèvre au romarin. **Magasins U**

Rasteau Domaine de Pisan Vents d'Ange 2013 - 10 €

Un rouge rhodanien beau dans sa structure, bien costaud pour les amoureux de vins rustiques. Aux côtés du vin doux naturel, l'appellation a trouvé ses marques en vin sec, à acheter au printemps pour être bu à l'automne... On pourra quand même l'ouvrir dès cet été pour une côte de bœuf grillée. **Casino**

Alsace Domaine Jasmeyer Fleur de Lotus - 10,90 €

Un vin moelleux au nez de fruits exotiques suaves. Légèrement perlant, mais d'une douceur raffinée, cet alsacien issu de l'assemblage de plusieurs raisins se marie à merveille avec des plats épicés, comme un tajine de lapin au citron ou des plats asiatiques relevés. **Intermarché (foire aux vins du 10 au 22 mai)**

Beaumes-de-Venise Château Redortier Cuvée des Trois Yeux 2012 - 11 €

Charmeux, ce nez explosif de cassis et de fruits noirs donne envie de l'avoir rapidement en bouche pour découvrir ses saveurs. Ce rhodanien aux tanins soyeux sera un vrai petit bonheur sur une daube de bœuf provençale ou un tajine d'agneau. **Cora**



Tous les goûts, toutes les couleurs et tous les prix sont dans notre sélection de bouteilles disponibles en grandes surfaces. De quoi ravitailler votre cave pour le printemps !



Pessac-Léognan Le S de Sartre 2014 - 12,50 €

Le «S» comme sauvage pour ce sauvignon du Bordelais. Assemblé au sémillon, il offre un nez friand et doux de pêches blanches sucrées. Sa bouche est vive avec une pointe de salinité et une douce amertume en finale. Idéal avec une poularde à la crème. **Intermarché (foire aux vins du 10 au 22 mai)**

Priorat Marco Abella Loidana 2012 - 13,90 €

Voilà un nez confituré de cassis légèrement kirsché. Veloutés, les tanins se fondent sur une jolie finale de myrtille. Principalement issu de grenache, cet élégant venu d'Espagne offre une palette riche et puissante. Restons dans les accords régionaux et offrons lui une fideuà ou chorizo ou un axoa de veau pimenté. **Monoprix**

Côte de Bourg Château Fougas Forces de Vies 2012 - 15 €

Ce bordeaux issu de la foire aux vins 100 % bio de Monoprix délivre un nez plutôt délicat. Le merlot donne de la puissance à ce rouge qui se révèle concentré et sans fioriture en bouche. Il fera sensation sur une pièce de viande rouge comme un bon rôti de bœuf. **Monoprix (foire aux vins du 30 mars au 12 avril)**

Pouilly-Fuissé Rijkgaard - F. Rouve Haute Cuvée 2014 - 22,90 €

Une attaque en douceur pour ce vin à la structure moelleuse. Velouté en milieu de bouche, ce blanc bourguignon ne manque pas de personnalité pour autant. Parfait avec des coquillages ou des pâtes à la vongole. **Carrefour (foire aux vins du 5 au 18 avril)**

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans ces pages, tous les prix communiqués par les enseignes sont donnés à titre indicatif

Photos Thierry Lagry

99 CVF

« Terre de Vins » recommande...

En VDN :

Vidal-Fleury Reserve

Rhonéa-Balma Domaine du Papatier

Domaine des Enchanteurs Ambre Céleste

Domaine de Coyeux Alégrio

Domaine Pierre Rougon

Vignoble Alain Ignace Le péché d'Emilie (rouge)

En Cru rouge :

Domaine des Bernardins

Domaine de Durban

Martinelle

Domaine de Fenouillet

Château Redortier cuvée Monsieur le Comte

Domaine Saint Amant cuvée Grangeneuve

Rhonéa Balma Terres de Bel Air



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

larvf.com

HORS-SÉRIE
TOURISME ET VINS

Les **500**
meilleures
bouteilles
à déguster

ŒNOTOURISME

NOS MEILLEURES ADRESSES DANS LES VIGNOBLES

Parcourir les vignobles de l'Hexagone dans des paysages à couper le souffle, déguster les meilleurs vins, loger chez les vignerons et dans des lieux de rêve. Marcher, flâner, découvrir. Si c'est le programme de vos prochaines vacances, alors voici les adresses les plus sûres.

Textes Florence Bal, Jérôme Baudouin, Alexis Goujard, Pierrick Jégu, Philippe Mairange



Chambres à louer à Beychevelle et Pavil-de-Luze

Le cru classé de Saint-Julien ouvre onze chambres d'hôtes et le cru bourgeois de Margaux est le premier domaine viticole à se louer sur le site Airbnb. Loger dans le vignoble médocain peut parfois devenir compliqué tant le choix est limité à quelques belles chambres d'hôtes et aux hôtels de Pauillac et Margaux. C'est à partir de ce constat que le château Beychevelle a eu l'idée d'ouvrir dans un premier temps une table d'hôtes, puis cette année, onze chambres à l'intérieur du superbe château. « *La philosophie du lieu se rapproche davantage de celle d'une maison de famille que d'un hôtel* », explique Géraldine Santier, responsable de communication du cru classé de Saint-Julien. Comptez de 210 € à 402 € la nuit, selon la taille des chambres, et 20 € par personne le petit-déjeuner. La Table Beychevelle est uniquement ouverte sur réservation, à partir de 95 €, par personne, sans les vins.

Pavil-de-Luze sur Airbnb

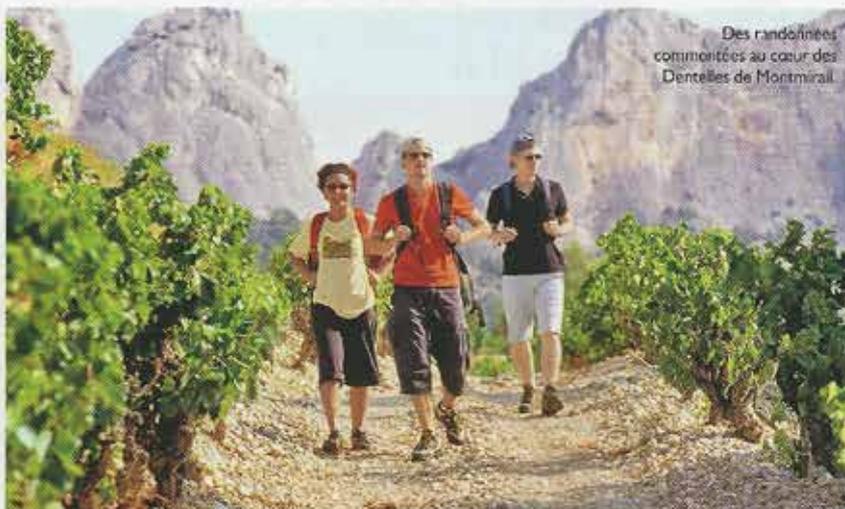
Le cru bourgeois de Margaux, Pavil de Luze, a fait un choix audacieux en proposant sa demeure à la location sur le site Airbnb. C'est une première dans le Bordelais. Pour les amateurs d'espace, la belle chartreuse peut accueillir huit personnes dans les quatre chambres du château. « *Il fallait que l'on puisse découvrir Pavil de Luze et sa région comme on découvre New-York, Lisbonne ou Buenos Aires, en allant chez l'habitant, même si ici l'habitant vit dans un château au milieu des vignes!* », raconte Catherine de Luze. Comptez 4998 € la location du château entier, pour une nuit. *par C. M.*

→ Renseignements :

02 47 93 07 43. www.charlesjoguet.com



La belle chartreuse propose onze chambres luxueusement décorées dans l'esprit du lieu.



Des randonnées commentées au cœur des Dentelles de Montmirail.

Beaumes-de-Venise multiplie les offres œnotouristiques

Sous la bannière Rhônéa, les caves de Beaumes-de-Venise et Vacqueyras veulent également ouvrir leurs vignobles au tourisme. Elles proposent même de réserver en ligne des itinéraires insolites. *par C. M.*

En unissant leurs forces sous la marque Rhônéa, les caves coopératives de Beaumes-de-Venise et de Vacqueyras n'ont pas seulement rêvé plus grand. Elles ont imaginé toute une panoplie d'initiatives œnotouristiques pour faire découvrir la région des Dentelles de Montmirail aux visiteurs.

Considéré comme l'un des plus beaux sites naturels de Provence, les Dentelles de Montmirail attirent toujours plus d'amateurs. Aussi, Rhônéa propose des itinéraires de découverte à pieds, à cheval ou à vélo, et même un safari en 4x4.

L'espace d'une demi-journée, en compagnie d'un guide, la cave de Beaumes-de-Venise propose une immersion dans le massif des Dentelles de Montmirail et le vignoble au cours d'une randonnée pédestre, à partir de quatre personnes. À la clé, une dégustation des vins et un déjeuner au milieu des vignes. Un paysage qui peut également être traversé à cheval grâce à deux parcours différents d'une ou trois heures et qui se termine par une dégustation au caveau de la cave des vigneronns de Beaumes-de-Venise. Une belle manière de découvrir la région.

BOUTENAC OUVRE SES « CAMINS »

En occitan, le mot camin signifie chemin. Et dans le cru Boutenac, au cœur de l'appellation Corbières, les chemins sont nombreux. Il suffit de les prendre pour découvrir les paysages méditerranéens parsemés de vignes plantées sur les sols pierreux.

Le 25 juin prochain, l'AOC Corbières-Boutenac organise sa troisième édition des Camins de Boutenac. Un week-end champêtre où sont organisées deux grandes balades vigneronnes (de 2h30 et 5 h) au départ du château de Boutenac, autour du massif de la Pinada, qui permettent de partir à la découverte du patrimoine viticole, mais aussi de déguster la production locale. La balade de cinq heures est agrémentée d'un pique-nique fourni (25 € par adulte et la balade avec le banquet du soir : 65 €). La journée se termine par un grand banquet vigneron. *par J. B.*

À TABLE EN PROVENCE
DIX RESTAURANTS MAGIQUES
À DÉCOUVRIR CET ÉTÉ

**AMÉLIE
NOTHOMB**
La romancière
raconte sa
passion pour
le champagne

LES TRÉSORS CACHÉS DU BEAUJOLAIS

94 gamays remarquables
Les domaines à suivre
Des prix imbattables

LOIRE

Les réussites
d'un vignoble
engagé et
solidaire

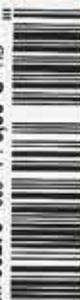
**DIX TEQUILAS
HORS CLASSE
POUR PIMENTER
VOS SOIRÉES**

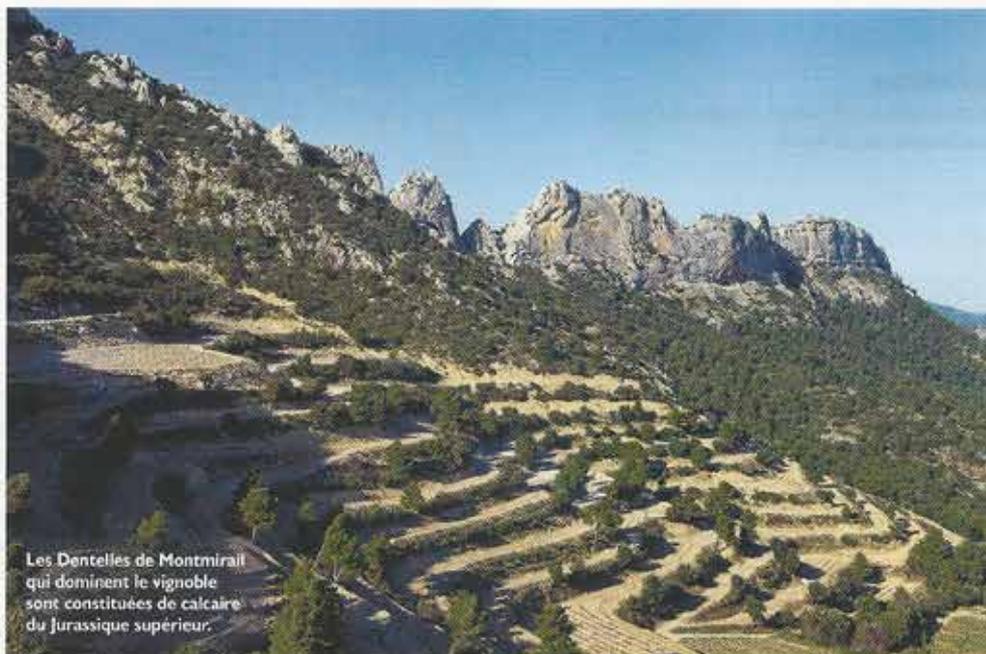


**BAUX-DE-
PROVENCE**
Les pépites du
vignoble le plus
bio de France

Rouges du Jura : notre top 50

Originaux et délicieux, ils ont tout pour plaire





Les Dentelles de Montmirail qui dominent le vignoble sont constituées de calcaire du Jurassique supérieur.

CÔTES-DU-RHÔNE

Beaumes-de-Venise à l'abri des Dentelles

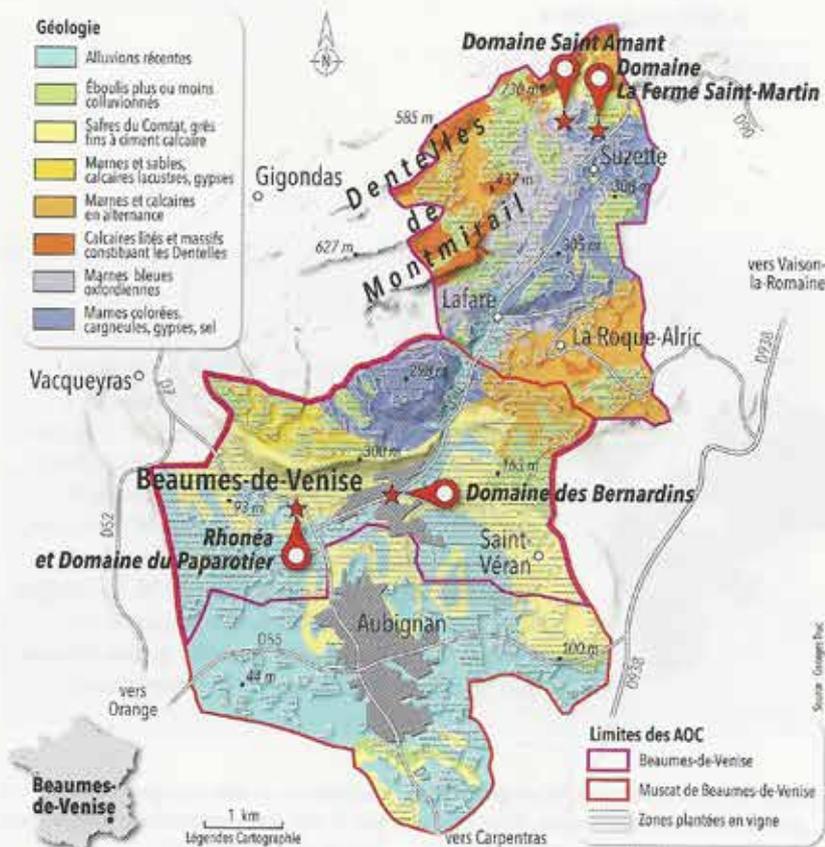
Voici un terroir des plus complexes, qui donne une large palette de vins... et d'AOC. Vins doux naturels, vins rouges et, dans l'ombre du cru, vins blancs y prospèrent sous le soleil.

Par **Sophie de Salettes**

Ce sont trois écailles géantes dressées vers le ciel qui ont donné naissance au terroir viticole de Beaumes-de-Venise. Le massif des Dentelles de Montmirail illustre l'histoire géologique complexe de la région, à l'origine d'une variété de sols viticoles unique en France. Ce relief calcaire remarquable protège par ailleurs le vignoble du mistral et crée un mésoclimat chaud propice à la maturation des baies en général et à la surmaturation des raisins de muscat à petits grains en

particulier. Un climat très méditerranéen⁽¹⁾ illustré par la présence de câpriers.

Le vignoble de Beaumes-de-Venise est situé sur le versant sud du massif des Dentelles de Montmirail, entre 200 et 500 mètres d'altitude. Les vignes sont plantées sur des terrasses plus ou moins larges, les restanques ou faysses. « Le terroir de Beaumes-de-Venise est incomparable dans le vignoble français, car la formation du Trias associant calcaire magnésien, gypse et sel n'est nulle part ailleurs associée à un vignoble. En outre, on trouve des parcelles de vignes classées en AOC Beaumes-de-Venise sur toutes les



TOUT SUR L'APPELLATION BEAUMES-DE-VENISE

L'AOC Beaumes-de-Venise doit son nom aux balmes (grottes) du Comtat Venaissin.

LES PROFILS

1943 : AOC Muscat de Beaumes-de-Venise (communes de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan).

1956 : la commune de Beaumes-de-Venise est intégrée dans l'AOC Côtes-du-Rhône pour les vins secs.

1978 : AOC Côtes-du-Rhône-Villages / Beaumes-de-Venise pour les communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette (vins rouges, rosés et blancs).

2005 : AOC Beaumes-de-Venise pour les vins rouges. Il s'agit de l'un des seize crus de la vallée du Rhône.

Surface du vignoble : 629 ha (vin rouge), 450 ha (muscat).

Rendements : 38 à 42 hl/ha (vin rouge), 28 à 30 hl/ha (muscat).

Muscat : il doit contenir 110 g/l de sucre et 15 % d'alcool minimum après mutage.

LES SOLS

• La surrection des Alpes et le travail de l'imposante faille de Nîmes sont responsables de l'émergence des Dentelles de Montmirail et du chamboulement des formations géologiques, notamment la remontée des dépôts du Trias à la surface. D'où la grande variété des sols de la région issus de marnes colorées, calcaire, calcaire magnésien, gypse, agglomérats de fragments cimentés par du calcaire...

• On trouve dans le vignoble quatre grands types de sols : les sols issus de calcaires, les sols issus de marnes du Jurassique (Lafare), les sols issus du Trias, marneux, rocheux (calcaires magnésiens) ou gypseux et les sols de molasses (sables, grès et calcaires du Miocène (Beaumes-de-Venise).

formations datant du début de l'ère secondaire jusqu'à aujourd'hui », précise l'œnologue Georges Truc, spécialiste des terroirs viticoles et fin connaisseur de la région dont il est originaire.

Quatre familles de sols

Les terres jaunes du Trias, les plus anciennes, affleurent entre Beaumes-de-Venise et Suzette. Cette formation composée de marnes, de gypse, de sel et de calcaires magnésiens donne des terres pauvres, drainantes et très riches en éléments minéraux dans lesquelles les vignes ne craignent ni la sécheresse, ni les excès d'eau. « Cette terre se durcit très nettement lors des périodes de sécheresse, mais elle conserve une porosité fissurale suffisante pour que se développent les racelles des vignes », explique Georges Truc.

« Ce sont des sols très intéressants, car d'une part les grosses pluies n'y posent pas de problème et d'autre part, en cas de sécheresse, les vignes parviennent à puiser de l'eau en profondeur dans un sous-sol dont la fraîcheur est préservée par la croûte sèche qui se forme en surface, raconte pour sa part Guy Jullien (domaine La Ferme Saint-Martin, Suzette). Notre façon de travailler protège aussi l'humidité du sous-sol : nous laissons le couvert végétal se développer et quand il sèche, nous le roulons pour qu'il forme un tapis végétal isolant. »

Les terres grises des Parisiens n'ont rien de biblique : situées au nord de Lafare, elles correspondent à des marnes gris-sombre datant du Jurassique supérieur, composées autant d'argile que de calcaire. Elles sont plus sensibles aux excès d'eau et à la sécheresse.

Les terres blanches de Bel-Air situées autour de La Roque-Alric sont dominées par les calcaires du Crétacé qui alternent avec des marnes. Sur les versants, le sous-sol a une bonne capacité de stockage de l'eau et permet un bon enracinement des vignes. La pente favorise l'ensoleillement et le drainage. Les vins se révèlent généralement plus souples que ceux issus des terres jaunes ou grises.

Les terres blondes correspondent à la zone de production du muscat à petits grains blancs et noirs destiné au vin doux



L'exposition au sud ou la situation abritée du Mistral favorisent la maturité des raisins.



À DÉGUSTER
 EN PRIORITÉ

Domaine Saint Amant

Clapas 2014, Grangeneuve 2011

Domaine La Ferme Saint-Martin

Les Terres Jaunes 2014
 Cuvée Saint-Martin 2014

Domaine des Bernardins

2014, muscat 2014

Rhonéa

Confidence 2014
 Trias 2014

Domaine du Papatrotier

muscat 2012

LE MUSCAT EST IMPLANTÉ DANS CETTE RÉGION DEPUIS DES SIÈCLES.

Muscat historique

Le muscat est un cépage anciennement cultivé : il était déjà décrit par Pline l'Ancien. Travaillé ici depuis des siècles, il trouve sa place sur les sols sableux à moins de 200 mètres d'altitude. Le domaine des Bernardins (Beaumes-de-Venise), installé dans la zone basse et chaude de l'AOC, regroupe 18 hectares largement dédiés au muscat (75 %). « Le versant sud des Dentelles de Montmirail, très ensoleillé, est protégé du vent mais aussi du froid, note Romain Hall. Les Dentelles forment une véritable barrière naturelle. Par ailleurs, les sols consacrés à la production de vins doux naturels sont pauvres et très filtrants, sans réserve hydrique. Le rendement est faible et la concentration en sucre des baies élevée. Mais ce sucre doit absolument être équilibré, nous sommes donc très attentifs à la fraîcheur du raisin. Lors de la récolte, les raisins passerillés (environ 25 %) révèlent des arômes de fruits confits, de coing, d'abricot. Les autres donnent des arômes plus frais d'agrumes. »

Si la zone des Bernardins est protégée et précoce, la zone de Saint Véran est plus ouverte et plus tardive. Ses sols sont plus

sombres et rouges, moins sableux. « C'est là que se trouve notre mourvèdre, un cépage que nous ramassons trois semaines après les autres, poursuit le vigneron. Pour sa part, la syrah trouve le mieux sa place dans des parcelles plus fraîches, près de la rivière, comme à Paradou. »

L'avenir des blancs

Qu'en est-il des vins blancs secs à Beaumes-de-Venise ? Le nom de Beaumes-de-Venise ne peut plus leur être associé depuis le passage en cru (la production ne dépassait pas 5 % en 2005). Pourtant, les terres d'altitude leur confèrent un bel équilibre et la variété des cépages dont disposent les vigneron offre de belles perspectives. Pourquoi ne pas imaginer le classement en cru d'une zone à blancs secs comme il existe aujourd'hui une zone à vins doux naturels, via une valorisation des terroirs les plus frais ?

(1) Brève saison sèche en hiver, longue saison très sèche en été, pluies abondantes en automne, précipitations notables au printemps.

(2) Regroupement des caves de Beaumes-de-Venise et Vacqueyras.

BEST OF

LA GRANDE SELECTION NOS VINS DE FÊTE

LE POINT COMMUN DE CES BULLES, BLANCS SECS,
MOELLEUX ET ROUGES ? ILS S'ACCORDERONT À MERVEILLE
AVEC LES AGAPES DE NOËL.

► GUILLAUME PUZO
POUR BETTANE-DESSEAÛVE

ROUSSILLON

DOMAINE CAZES

RIVESALTES TUILÉ 2003

Arômes de cola, de quinquina et de girofle, évoluant sur le menthol. On suce littéralement le noyau du litchi, il y a une sensation tannique subtile, la finale est fraîche et sapide. Encore une belle réussite de la maison dans cette catégorie.

19 euros. 16/20

DOMAINE DE LA RECTORIE

CLUVÉE THÉRÈSE REIG,
BANYULS ROUGE 2014

Nez bien typé, subtilement iodé, sur le pruneau frais, la fraise et la cerise noire. Bouche à l'équilibre proche de l'idéal.

14 euros les 50 cl. 16,5/20

MAS AMIEL

40 ANS D'ÂGE, MAURY ROUGE

Nez de caramel au beurre salé, d'algue et de pain grillé. Bouche sur la prune et la pêche rôtie, avec beaucoup d'énergie, une salinité et une acidité de haut vol, et une finale interminable sur les fruits secs. Intemporel.

70 euros. 17/20

SUD-OUEST

DOMAINE CAUHAPÉ

QUINTESSANCE DU PETIT MANSENG,
JURANÇON 2014

Cette quintessence est fidèle à sa réputation de vin hors norme. Les arômes de fruits blancs et de menthol jaillissent du verre, le caractère ciselé et vif équilibre parfaitement la liqueur de ce vin, long et démonstratif.

100 euros. 18/20

DOMAINE PLAGEOLES

VIN D'AUTAN, GAILLAC DOUX 2008

Un des liqueux les plus impressionnants de la région, la complexité est déjà là, avec des notes d'abricot et d'épices. La liqueur est superbement digeste malgré 270 grammes



de sucre résiduel, à comparer avec les plus grandes réussites de Loire.

50 euros les 50 cl. 17/20

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE HUET

CLOS DU BOURG PREMIÈRE TRIE,

VOUVRAY MOELLEUX 2015

Nez profond de miel, d'agrumes confits, d'orange sanguine, la bouche offre un rayonnement superbe et balance entre onctuosité et tension. Ce sera une superbe bouteille.

45 euros. 17,5/20

DOMAINE DU CLOS NAUDIN

VOUVRAY MOELLEUX 2015

Progressivement le vin prend son assise avec des accents d'agrumes, le moelleux de texture tapisse la bouche dans le sens de la longueur, soutenu par une belle fraîcheur.

30 euros. 16/20

CHÂTEAU PIERRE-BISE

LES ROUANNIÈRES, COTEAUX-DU-LAYON 2014

Quelle belle énergie ! Fougueux et complexe, ce layon joue la finesse et la nuance dans une texture de bon ressort, avec du confort et de la fraîcheur. Scintillante, sur les agrumes, la finale relance dans un relief délicieux.

16,75 euros. 16,5/20

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES BERNARDINS

HOMMAGE, MUSCAT DE BEAUMES-DE-VEINISE

Le nez intense de raisins secs et de noix laisse place à une bouche équilibrée, sans excès d'alcool, avec une finale superbe sur les fruits secs.

16,50 euros les 50 cl. 15/20

LES ROUGES

BEAUJOLAIS

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

MORGON CÔTE DU PY 2014

Intense et fin au nez, on retrouve les notes

Vins sucrés pour les fêtes, notre sélection par budget

Publié le 19/12/16 par **Romy Ducoulombier**



Partager 15

Tweeter

G+ 0

AJOUTER À MES ARTICLES

Pour accompagner une entrée ou sublimer un dessert, les vins sucrés sont de la partie. Faites-leur une place de choix à la table des fêtes.

3 vins à moins de 15 €

Avec une viande blanche épicée

Ce moelleux équilibré fait la part belle au raisin frais. Des notes de fleurs d'acacia et de miel apparaissent lors de la dégustation sans s'attarder. Il conserve une belle fraîcheur et de la légèreté.

Côtes de Gascogne, Premières grives 2015, Domaine du Tariquet, 8 € la bouteille et 15 € le magnum

Avec un gâteau aux noix

La robe vieil or de ce **Rivesaltes ambré** intrigue. En bouche, on perçoit des saveurs de miel, de pain d'épices et de zestes d'agrumes.

Rivesaltes Ambré, Chez Jau, Château de Jau, 50 cl, 15 €

Avec le roquefort

Quelle expressivité ! Son nez convoque, tour à tour, les fruits exotiques ; la mangue, la pêche et le raisin croquant. Gourmand sans être trop sucré, il dévoile une fine trame mentholée.

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins, 13,40 €

Suivant ▶

VIN

Fêtes en blanc

DU DOUX AU SEC, DES NECTARS QUI METTRONT EN VALEUR
FOIE GRAS, PRODUITS DE LA MER, VOLAILLE À LA CRÈME OU DESSERT FRUITÉ.



1 Biodynamique

Ce domaine de Saint-Rémy-de-Provence s'y entend pour mettre en scène le rôle, cépage provençal magnifique de finesse. Présent à 85 % dans cette cuvée, avec une pointe de roussanne, il s'exprime avec justesse : fleurs blanches et agrumes se fondent dans un ensemble aérien et désaltérant. Rendez-vous à l'apéritif avec du jambon cru ibérique. IGP Alpillès 2015, Château Romanin, 9,80 €, cavistes.

2 Intense

L'un des plus célèbres crus de Pomerol élabore depuis 2012 un blanc de toute beauté portant le prénom de son propriétaire. Une symphonie d'agrumes confits, de fruits exotiques, de

notes miellées sur une trame vive. Un blanc très expressif, où tout est en place avec netteté, élégance et concentration. On l'adopte illico avec un suprême de volaille fermière en sauce. Bordeaux blanc 2014, Ronan by Clinet, 12 €, cavistes.

3 Affûté

Ne cherchez plus le meilleur ami de vos fruits de mer, le voici ! Vif, légèrement minéral, gorgé de saveurs de citron et de pamplemousse, il évolue avec vivacité jusqu'à une finale qui laisse les papilles en alerte pour la suite du repas. Son acidité lui permet de se marier aux goûts iodés pour un accord revigorant. Alsace 2015, pinot auxerrois, Domaine Valentin Zusslin, 11,50 €, chez les cavistes.

4 Appétissant

Un moelleux qui ne plonge pas les papilles dans le sirop. Des saveurs gourmandes de coing, d'épices, d'abricot cuit et de fruits exotiques, des rondeurs appétissantes et une finale soutenue par une acidité fondue. Ce côté chutney appelle un foie gras ou tous les desserts aux fruits. IGP côtes-de-gascogne 2015, gros manseng moelleux, Villa Dria, 7,50 €, cavistes.

5 Parfumé

Croquez dans un grain de muscat, cela vous donnera une bonne idée de cette cuvée ! Du fruit et encore du fruit grâce à l'un des plus aromatiques cépages français. Ce vin doux naturel conjugue finesse et

saveurs exubérantes. En priorité avec un fromage bleu persillé pour un bonheur complet, mais aussi avec un dessert aux fruits. Muscat de Beaumes-de-Venise 2015, Carte Or, Balma Venitia, 11,40 €, sur le site Rhonéa.

6 Floral

Bien mené, le viognier évite les écueils entêtants d'un cépage très aromatique. C'est le cas pour cette cuvée, expressive et sans vulgarité. Son nez mêle des arômes de jasmin, de géranium, d'abricot et de réglisse. Sa touche légèrement minérale lui donne de l'élégance. Parfait avec un gratin d'écrevisses ou une poularde à la crème. VDP coteaux-de-l'ardèche 2015, viognier, Vignerons ardéchois, 6 €, Carrefour et Casino.

L'Obs



CHAMPAGNES ET VINS



SELECTION

Une petite douceur?

*On ne les boit pas au quotidien.
Mais dans les grandes occasions,
rien ne vaut une petite liqueur
ou un vin effervescent*

par RACHELLE LEMOINE

LOIRE

Vouvray demi-sec Clos du Bourg 2014.

Domaine Huet

D'une remarquable finesse, ce demi-sec est à tester avec une cuisine thaïlandaise raffinée. Dès le nez, la minéralité s'exprime sur fond de fruits mûrs. La bouche est savoureuse et ample aux accents de fruits exotiques et déploie un bel équilibre grâce à son acidité.

32 € sur domaine-huet.com.

SUD-OUEST

Vin de liqueur

1 Black Vintage

Domaine Triguedina

Un pur malbec en version vin muté (le mûtage est effectué en cours de fermentation afin d'en préserver tout le fruit), élevé trois ans en barrique. Résultat? Un vin gorgé de fruit et de soleil qui séduit avec ses accents de cerise, de mûre et de cassis et une pointe chocolatée. La bouche est profonde, mais reste veloutée et soyeuse et offre une belle fraîcheur. Une petite gourmandise à apprécier comme un porto.

29,00 €.

CÔTES-DU-RHÔNE

Muscats de Beaumes-de-Venise 2012.

Domaine du Papatier

Le magnifique terroir de Beaumes-de-Venise produit des muscats qui peuvent parfois

rebuter par leur goût trop sucré. Celui-ci, certifié bio, fait montre d'un bel équilibre avec ses accents de fruits blancs et jaunes avec une pointe acidulée et de belles notes de crème d'amandes. La bouche fait place à beaucoup de vivacité et de fraîcheur et reste très gourmande. Un vin de conversion à partager après le repas avec des convives de bonne compagnie.

18,90 € sur boutique.rhinea.fr

ALSACE

2 Crémant d'Alsace rosé

Domaine du Clos Saint Landelin - Muré

Parmi les 25 hectares du domaine Muré, 12 constituent le Clos Saint Landelin, un terroir exceptionnel, monopole de la famille depuis 1935. Ce crémant dévoile un nez séduisant aux belles notes de fruits rouges. En bouche, il se déploie avec rondeur et fermeté et une certaine vinosité apportée par le pinot noir, tout en gardant beaucoup de finesse et de fraîcheur.

15,20 € sur domaine-mure.com.

CORSE

Muscats du Cap Corse 2015.

Domaine Giudicelli

Souvent cantonné à son espace aromatique primaire (surtout quand il est muté), le muscat est un matériau élastique bien plus complexe. Muriel Giudicelli fait des gammes malicieuses avec lui dans son jardin secret du cap Corse, jardin qui sent chez elle la verveine, la menthe et les fleurs d'agrumes. Blanc de méditation.

Embouteillage. Tél. : 04 95 35 02 31.

BORDEAUX

Sauternes

1 Grand cru classé 2011.

Château Guiraud

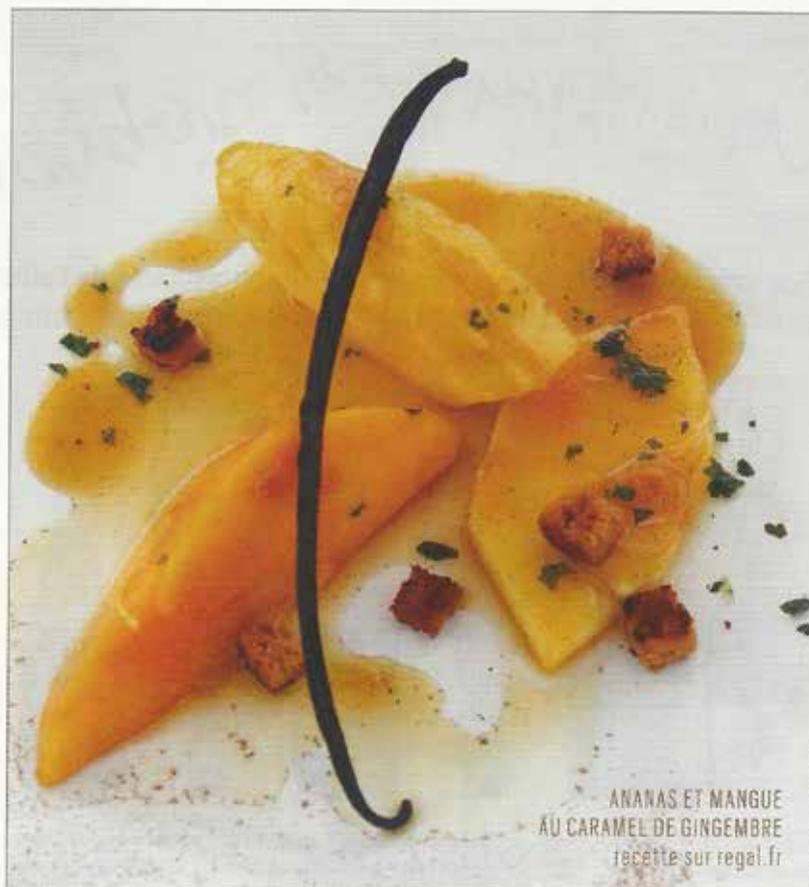
S'il faut absolument boire du sauternes durant les fêtes, alors ce sera celui-là. Premier grand cru classé en 1855, il est le premier à avoir obtenu la certification en agriculture biologique en 2011 sur ses 100 hectares. Un magnifique millésime avec beaucoup de concentration et de complexité et une aromatique superbe. La bouche est riche et volumineuse, aux jolies notes de fruits confits. Il peut se garder encore longtemps.

63 € sur trineau.com



Que boire avec...

les fruits
exotiques



ANANAS ET MANGUE
AU CARAMEL DE GINGEMBRE
recette sur regal.fr

© FRANCESCA MANTOVANI

Accord **terroir**

Jouez l'évasion : préparez un punch léger aux fruits exotiques et à la menthe pour rafraîchir la fin du repas, ou optez pour un rhum ambré aux parfums plus marqués. Noël sera chaud !



Saint-James
Rhum agricole XO
Assemblage d'eaux-de-vie de 6 à 10 ans, ce rhum martiniquais est proposé pour la fin de l'année en coffret-cadeau. Une jolie attention aux parfums de moka, de pruneau et de figue. Tarte tatin ananas-banane. **29,95 €.**

Accord **harmonie**

Il faudra de la douceur mais aussi des arômes intensément fruités : les blancs doux du Sud-Ouest, de Loire, tout comme les muscats VDN, feront un accord tout en fruité et en moelleux.



Vidal Fleury,
Réserve
Muscat de Beaumes-de-Venise 2014
Un concentré de fleur d'oranger, de mandarine et de notes exotiques. Le moelleux caresse le palais avec volupté et sans outrance. Suave et frais, long et tout en fruit. Tarte fine à la mangue. **22,10 €.**

Accord **contraste**

Un vin blanc effervescent frais et tendre, intensément floral et légèrement doux pour jouer la carte de la légèreté et des parfums : bulles de Gaillac, de Limoux ou du Diois, en version « ancestrale »... ou pas.



Domaine
Les Grézels
Méthode ancestrale
Brut
Flacon festif, au fruité très pur de pomme verte et de levures. La douceur reste discrète et attise le fruit de cette bulle légère et salivante. Un accord en dentelle avec une mousse de fruits exotiques. **9 €.**



À table, **LE ROUGE** est de mise

Au cœur des repas de réveillon, des grandes appellations et des vins à forte personnalité sauront charmer tous les palais.

Photo : Laurent Rouvrais - Sélection et texte : Catherine Gerbod

BEAUMES-DE-VENISE **Domaine de Fenouillet Terres Blanches 2014 - 9 €**

Le nom de ce vin indique son origine : il porte celui donné au terroir le plus riche en calcaire de l'appellation. Ce sol donne aux vins un supplément de finesse. Elle est bien là, sous la matière souple, imposante et généreuse, exhalant le fruit mûr et la réglisse. Le vin accompagnera dignement des magrets aux figues, une canette rôlée ou du gibier. Servez-le à 16° - 18°. *Au domaine.*

TERRASSES DU LARZAC **Mas Cal Demoura L'Infidèle 2013 - 16,50 €**

C'est le premier de la gamme des rouges du domaine. Il n'est donc pas le plus imposant. C'est justement ça qui nous plaît. Son expression de fruit, à la fois intense et pure, promet de beaux accords sans lasser le palais dans les repas de fête toujours (trop) riches. Il a la juste carrure pour mettre en valeur les gibiers, le canard et les viandes mijotées. *Au domaine.*

SAINT-ÉMILION **Petit-Figeac 2013 - 30 €**

Bien que cadet du Premier Grand Cru Château Figeac, le *Petit* a le profil d'un grand vin de son appellation. Son nez profond embaume le cassis et les épices. En bouche, ses arômes de fruits rouges affirment un style croquant et suave. Sa texture résolument souple renforce son caractère gourmand. Sur du filet de bœuf ou une tourte au canard et au foie gras. *Cavistes.*

CAHORS **Clos Triguedina Probus 2011 - 33 €**

Ce domaine phare de Cahors exprime la richesse de l'appellation avec une large palette de vins. Cette cuvée dédiée au cépage malbec est conçue pour vieillir et s'en acquitte fort bien. Le 2011 possède déjà un bel équilibre entre tanins affinés, intensité aromatique et fraîcheur. Il est donc d'actualité sur la table avec les gibiers, les magrets préparés en rôtis ou les belles viandes rouges. *Au domaine.*

IGP MÉDITERRANÉE **Domaine de la Tour du Bon En-Sol 2014 - 44 €**

S'il est né à Bondol, ce vin ne peut revendiquer l'appellation car au vieillissement réglementaire de 18 mois minimum en fûts, il a préféré un séjour dans des jarres en terre cuite. Il y a allégé ses tanins pour exacerber la sensualité que l'on aime tant dans les vins de Bandol. Il a aussi gagné en « buvabilité » immédiate. Il est prêt pour les tourmados Rossini. *Au domaine et boutique en ligne.*

NUITS-SAINT-GEORGES **Méo-Camuzet Frère & Soeurs 2014 - 55 €**

Avec cette bouteille née sous le double signe d'un prestigieux terroir et d'un domaine de référence, le cadeau n'est pas sous le sapin mais directement sur la table. Aux chanceux qui seront là lors de son ouverture, il offrira un parfait équilibre entre son attaque ronde, presque grasse, sur les petits fruits rouges et sa profondeur puisée dans le sol bourguignon. *Cavistes.*

