

SPÉCIAL VIN BOUTEILLES D'AUTOMNE

BORDEAUX ET SUD-OUEST

Rollan de By 2010
Cru bourgeois de Médoc
Créé au début des années 80 au nord de la presqu'île médocaine et mené comme un grand cru classé, ce domaine installe régulièrement ses vins sur le podium dans toutes les confrontations. A déguster avec une entrecôte à la bordelaise ou des anguilles en matelote.
(millesima@millesima.com).
Par 12 chez Millesima. Prix : 18,33 €.

Les Calèches de Lanessan 2010
AOC Haut-Médoc
Second vin du Château Lanessan élaboré à partir des vignes les plus jeunes... pour être bu jeune. Un charme fou avec une très jolie construction. Un vin fruité, gourmand, avec des tanins soyeux et une jolie longueur en finale. A déguster avec un rôti de porc ou un gigot d'agneau.
(www.lanessan.com).
Prix : 10 €.

Château Larrivaux 2009
AOC Haut-Médoc
Transmis de mère en fille depuis quelques siècles déjà, ce joli domaine de 25 ha installé au nord du Médoc produit un vin bien charpenté dominé par le merlot, mais exactement équilibré et très agréablement charmeur. On le choisira pour escorter des grillades, des grillons ou du petit gibier.
(larrivaux@gmail.com).
Départ château. Prix : 13 €.

Château de Blissa 2011
AOC Côtes de Bourg
Récemment repris en main avec la volonté affirmée d'exploiter toutes les ressources d'un joli terroir, ce domaine a déjà accompli des progrès considérables. Ample et charnu en bouche, il accompagnera idéalement du gibier à plumes, des viandes rôties, ou des gratins de légumes.
(05.57.61.81.21).
Prix : 7,10 €.



Près d'Avignon, le château Noël Saint-Laurent, à l'architecture étonnante.

NOTRE SÉLECTION

Domaine de Pellehaut
Cuvée Les Marcottes 2011
Côtes de Gascogne
Élevé 18 mois en fûts de chêne, cet assemblage très équilibré de cépages locaux (tannat, merlot et un peu de cabernet-sauvignon) s'accordera parfaitement à une gastronomie locale qui saura lui tenir tête : cassoulet, confit, garbure, charcuterie.
(www.pellehaut.com).
Départ cave. Prix : 8,50 €.

VALLÉE DU RHÔNE
Paul Jaboulet Aîné
Cuvée Ventoux 2011,
sélection Joël Robuchon

Tout le charme d'une simplicité qui n'est qu'apparente et traduit au contraire une réelle virtuosité. Ainsi a-t-il séduit le chef étoilé, qui le propose dans tous ses restaurants autour du monde. Elaboré pour être bu jeune, et donc sur le fruit, il se mariera parfaitement à un steak tartare ou un mignon de porc à l'aigre-douce.
(www.jaboulet.com).
Départ cave. Prix : 5 €.

Tardieu-Laurent
AOC Les Beccs Fins 2012
Cet assemblage de syrah et de grenache issus de vignes anciennes est à la fois fort en gueule et doté d'un charme fou. Puissant mais bien équilibré en

bouche, il sera le partenaire privilégié du gros gibier (sanglier, cerf) mais aussi des daubes et des potées.
(www.tardieu-laurent.fr).
Prix : 8,50 €.

Château Noël Saint-Laurent 2009
AOC Côtes du Rhône
Tout proche d'Avignon, ce domaine de 40 ha produit dans les trois couleurs des vins de pur plaisir. Notamment ce rouge moitié syrah moitié grenache avec une pincée de mourvèdre. Il sera très à l'aise avec un pot-au-feu, des magrets de canard ou des viandes rôties.
(www.chateau-noel-saint-laurent.fr).
Départ cave. Prix : 8 €.

Balma Venitia Terres des Parisiens 2011
AOC Beaumes de Venise
A Beaumes-de-Venise, on ne fait pas que des muscats superbes. Témoin ce rouge tout aussi magnifique élaboré par la coopérative locale Balma Venitia. Une puissance bien contenue avec des arômes complexes.
(www.balmavenitia.fr).
Départ cave. Prix : 8,10 €.

ALSACE
Cave de Ribeauvillé
Riesling 2010
Grand Cru Kirchberg
Le riesling est décidément un très grand cépage, surtout lors-

qu'il est mené avec soin comme ici. Au nez, des notes de pierre à fusil (silex) et d'agrumes. En bouche, une très belle architecture avec une finale tout en fraîcheur. Choucroute bien sûr, mais surtout fruits de mer et, plus encore, cuisine asiatique.
(www.vins-ribeauville.com).
Départ cave par 6. Prix : 17,20 €.

VALLÉE DE LA LOIRE
Henry Marionnet
Domaine de la Charmoise
2012

Ce 100 % gamay a fait la réputation du domaine et continue de charmer tous les amateurs de simplicité : beaucoup de fruit, beaucoup de fraîcheur, mais surtout un équilibre rigoureusement précis qu'on retrouve au rendez-vous millésime après millésime. De l'entrée (charcuteries) jusqu'au fromage (saint-nectaire), il enchante tout le repas.
(www.henry-marionnet.com).
Départ cave. Prix : 9,95 €.

Château Soucherie
Cuvée Blanc Ivoire 2011
On ne boit pas que des rouges en automne ! Ce blanc sec de Touraine, entièrement issu de vignes de chenin vendangées à la main, a déjà été repéré par les connaisseurs. Il fera merveille sur des fruits de mer, des poissons de rivière et, bien entendu, la plupart des fromages.
(www.domaine-de-la-soucherie.fr).
Départ cave. Prix : 9,90 €.

LANGUEDOC
Domaine des Conquêtes
Cuvée Guillaume 2011
Créé en 1997 par un Champenois à Aniane, au nord-ouest de Montpellier, ce domaine de 14 ha produit des vins de pays de l'Hérault. Dont celui-ci, très original avec son merlot, un cépage bordelais, majoritaire.
(www.domainedesconquetes.fr).
Départ cave. Prix : 7,90 €.

A. S.