



Spécial Boissons d'été
 ROUGES

Bien au frais

Alors que les rouges "classiques" séduisent de moins en moins, des vins plus légers, au fruit éclatant, font une entrée remarquable

Par *Rachelle Lemoine*



1 - Ophrys 2022

Alsace, Domaine Valentin Zusslin, biodynamie

Ophrys est le nom d'une orchidée qui pousse sur la colline du Bollenberg en Alsace, site protégé Natura 2000, bénéficiant d'un microclimat méditerranéen. Ce pur pinot noir est issu de cet endroit et s'exprime au palais telle une dentelle avec son fruit ciselé, tout en finesse et légèreté, et ses arômes de cerise croquante. Une divine caresse.

► 27,50 € sur shop.zusslin.com

2 - Heritage Vinum Clarum 2023

Bordeaux Clairet, famille Despaigne, bio

Initiés dès le Moyen Age alors que l'Aquitaine était britannique, les « clarets », des vins peu extraits et très fruités, reviennent au goût du jour. François Despaigne, propriétaire, entre autres, de Grand Corbin-Despaigne à Saint-Emilion, propose le sien. Une petite bombe aromatique au parfum de mûre et framboise écrasées. Son profil aérien n'exclut pas pour autant une jolie mâche aux saveurs acidulées et légèrement épicées.

► Autour de 12 € chez les cavistes

3 - Anjou Gamay 2023

Domaine de Haute Perche, biodynamie

Seulement 11,5 petits degrés d'alcool pour ce gamay issu de vieilles vignes (quarante ans en moyenne) sur un terroir de schistes. Il séduit dès le nez avec son bouquet de fruits rouges qui se prolonge en bouche avec une belle matière juteuse aux saveurs de fruits mûrs, avant une finale fraîche, teintée de délicates épices. A rafraîchir autour de 13 °C.

► 8 € au domaine, domainehauteperche.com

4 - Amalgame 2022

IGP Pays d'Aude, Charlotte et Jean-Baptiste Sénat, bio

Vigneron emblématique du minervois, Jean-Baptiste Sénat nous régale avec ce jus issu d'un savant mélange de grenaches gris et noirs, vinifiés en vendanges entières (non égrappés). Une belle matière infusée, aux notes gourmandes de fruits et de fleurs, croquante et juteuse et d'une irrésistible fraîcheur.

► 15,50 € sur lagrandeepicerie.com

5 - Clos des Jentonnes rouge 2022

Menetou-Salon, Domaine Chavet

Issue d'une des plus vieilles parcelles de pinot noir du domaine, cette cuvée est élevée en amphores de terre cuite (80%) et en fûts de chêne (500l) pendant dix-huit mois. Résultat ? Une matière suave, enrobée et d'une grande salinité, qui n'oublie pas d'être gourmande et juteuse, aux saveurs de baies noires, jusqu'à sa belle finale, éclatante et salivante.

► 22 € chez les cavistes

6 - Célébration 2023

Edmus, Puisseguin Saint-Emilion, bio

On célèbre cette collaboration entre le domaine Les 4 Vents et Château Edmus. 95 % de merlot, complétés de cabernet franc, issus de parcelles soigneusement sélectionnées, élevés ensuite en œuf de Beune (cuvée en béton de forme ovoïde) à Château Edmus. Un vin frais et croquant, à l'aromatique réjouissante.

► 24,50 €, chateaudemus.com



Spécial Boissons d'été

EFFERVESCENTS
Bulles plurielles

Depuis l'envolée des prix du champagne, les pétillants naturels et les crémants millésimés séduisent par leur fraîcheur et leur légèreté

Par *Rachelle Lemoine*

1 - La Pétillante
Domaine La Baladeuse, Fanny Daher, bio
 Fanny Daher se promène depuis 2019 pour glaner de beaux et sains raisins et produire d'excellents vins dans son chai d'Aubagne, en banlieue de Marseille. Son assemblage d'ugni blanc, clairette et grenache blanc, récoltés à Beaumont-de-Pertuis à 600 mètres d'altitude dans le sud du Vaucluse, est une petite bombe de fraîcheur. Fabriqué en méthode ancestrale, mis en bouteille avant la fin de fermentation, couché sur lattes tout l'hiver et dégorgé le 1^{er} mai, il est fin prêt pour venir ensoleiller votre été. N'hésitez pas à en laisser quelques bouteilles à la cave (elles partent vite) pour un « shot » estival durant l'hiver.
 ▶ 20 €, daher.fanny@gmail.com

2 - Bollenberg 2016
Brut nature, crémant d'Alsace, Domaine Valentin Zusslin, biodynamie
 Certains crémants ne font pas pâle figure face au champagne. Celui-ci

assemble pinot auxerrois (75 %) et pinot gris, issus du terroir Bollenberg, un microclimat méditerranéen en Alsace. Sa vinification de sept mois en foudre, sa prise de mousse avec levures indigènes, puis ses quatre-vingts mois sur lattes avant dégorgeage imposent le respect. Du sérieux qui offre cette puissance et cette richesse des arômes. On en reste bouche bée!
 ▶ 38 € sur shop.zusslin.com

3 - Cadence 2017
Extra-brut, crémant de Loire, Langlois
 Très ancienne maison située sur les rives de la Loire à Saumur, Langlois impressionne avec cette cuvée millésimée qui assemble chenin (50 %), pinot noir (20 %), chardonnay (20 %) et cabernet franc. Son nez complexe au parfum de noisette et de brioche laisse place à une matière onctueuse et profonde, d'une belle vivacité et fraîcheur. Son dosage extra-brut lui sied à merveille en lui offrant tension et pureté.
 ▶ 24,50 € chez les cavistes



4 - Effervescence
Brut, mauzac méthode ancestrale, Les Grezels
 Ce pur mauzac – cépage emblématique de Gaillac et de Limoux – en méthode ancestrale assume parfaitement ses rondeurs avec son sucre résiduel (14 g/l) et sa belle aromatique de pomme. Ses bulles fines, tout en légèreté, lui apportent la fraîcheur nécessaire pour en faire une pure friandise, très réconfortante.
 ▶ 9,50 €, lesgrezels.gaillac@gmail.com

5 - Emotion 2021
Extra-brut, crémant de Limoux, Antech
 Cette famille est installée sur le terroir de Limoux depuis 1860 et s'attache à redonner toutes ses lettres de noblesse à la fameuse blanquette, mais également aux crémants. Cette bulle rosée (chardonnay, chenin et pinot noir) est extrêmement gourmande, tout en finesse et fraîcheur, aux belles notes d'agrumes et de fraises des bois.
 ▶ 14,10 €, antech-limoux.com

6 - Brut Nature 2021
Crémant de Loire, Domaine de Haute Perche, bio
 Chenin et chardonnay à égalité dans cette cuvée particulièrement réussie qui nous régale avec sa belle effervescence. Son bouquet de fleurs blanches, sa finesse et sa vivacité laissent également se dévoiler une matière profonde et délicate jusqu'à la finale aux fins amers, extrêmement rafraîchissante.
 ▶ 17 €, domainehauteperche.com