

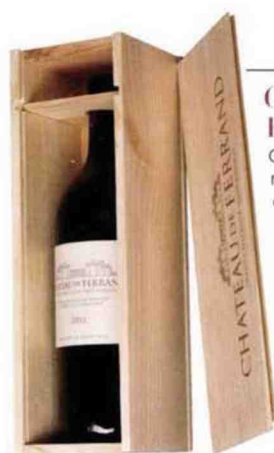


VINS ROUGES

Vive le vin D'HIVER

RIEN DE TEL QU'UN BON VIN ROUGE POUR COMBATTRE LES FRIMAS, LES JOURS QUI S'ÉTEIGNENT VITE, ET RALLUMER LA FLAMME DES BONS REPAS DU SOIR EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. BORDEAUX, BOURGOGNE, RHÔNE, ALPILLES, LUBÉRON : HEXAGONE ET MILLÉSIMES...

Par Éric Vincent et Julien de Coppel. Photos DR



CHÂTEAU DE FERRAND EN COFFRET

Ce grand cru classé de Saint-Émilion, millésime 2012, majoritaire en merlot complété de cabernet et cabernet sauvignon, offre sous sa robe pourpre des notes de bois grillé et de fruits noirs notamment de mûre. Rondeur en bouche et fraîcheur en finale, il constitue un beau cadeau de fin d'année dans son coffret bois. Il existe également des coffrets Trilogie 3 millésimes, "Vintage 2 magnums 2006 et 2008, et Anthologie 1 magnum 2006.

84 € le coffret 2012, bons cavistes.

POMMARD CLOS DES EPENEUX 2015

Charles de Gaulle, qui aimait le Pommard, aurait adoré ce premier cru Clos des Epeneux 2015 du Comte Armand, sur la côte de Beaune. Vignes âgées de 35 à 100 ans traitées en biodynamie, raisins très mûrs, "infusion" et pigeage avant vingt mois d'élevage en fûts, ce grand millésime aux tanins fins et puissants est d'une complexité aromatique enjouée et suave. Un vin solaire, exceptionnel.

158 €, grands cavistes



Château Laujac 2015

Vaste domaine de la famille Cruse au cœur du Médoc, le Château Laujac est classé à l'inventaire des Monuments historiques et son vignoble, lui, est classé cru bourgeois depuis les années 1930. Mix de merlot, cabernet sauvignon et petit verdot, ce millésime 2015, robe grenat aux reflets violette, est fruité avec une touche de menthol. Arômes de mûre et de cassis, boisé fondu, il revendique une longue fraîcheur en bouche avec des tanins bien présents et vieillira en cave avec bonheur...

18 €, cavistes



L'Inopiné de Maslauris 2016

Maslauris est un domaine de 10 hectares sur l'un des plus beaux terroirs du Luberon, dont cet IGP rouge L'Inopiné, composé de serine (cousine de la syrah), constitue l'un des fleurons. Agriculture biologique, vendanges manuelles, fermentation en cuves béton et pour partie en barriques, ce millésime 2016, puissant et profond, s'exprime sur des notes de fruits noirs, de réglisse et de cacao aux accents poivrés, avec une belle rondeur en bouche. Intense...

16 €, bons cavistes



Bordeaux Alexandre Sirech 2016

Un bordeaux tout simple, sans blason mais franc du collier, que ce 2016 d'Alexandre Sirech, bon connaisseur des vignobles étrangers, qui a établi une sorte de fusion culturelle entre les techniques girondines et celle du nouveau monde. Cet AOC bien travaillé, concentré et équilibré se pare de notes de cerises, de mûres, de cassis et d'épices torréfiées, offrant en bouche une trame enrobée et délicate. Excellent rapport qualité-prix.

9,90 €, cavistes



Sépia de Marrenon

Label de vignerons référents du Luberon et du Ventoux, Marrenon produit essentiellement des vins issus de sélections parcelles. Cette cuvée Sépia du Luberon, composée de syrah (70%) et de grenache noir (30%) affiche déjà sa concentration par sa robe foncée. Notes de myrtille, cassis, vanille et cannelle précèdent une bouche réglissée aux accents de fruits rouges et de violette sur un fond de boisé très fin.

8,10 €, cavistes



CHÂTEAU CALON SEGUR 2004

On se présente plus ce grand cru de Saint-Estèphe dont voici le millésime 2014 qui, pour les férus d'œnologie va rappeler le 2010 et le 2012. Largement majoritaire en cabernet (franc et sauvignon), vendanges et tri manuel, élevage en barriques de bois neuf, il exhale, sous sa robe profonde, des notes florales marquées par la violette suivies d'une attaque en bouche tannique et dense et d'une belle longueur aromatique.

114 €, cavistes



CLOS DUBREUIL ANNA 2015

Restructuré et rénové en 2015 par son propriétaire Benoît Trocard, le Clos Dubreuil produit, entre autres, cette cuvée Anna, saint-émilion grand cru (90% merlot, 10% cabernet franc), travail de la vigne 100% manuel, puis élevage en fûts de chêne. Ce millésime 2015, robe rubis foncé, exhale un nez tout en finesse aux arômes de fruits rouges frais et de clou de girofle. La bouche est ronde et gourmande avec des tanins soyeux et des accents chocolatés.

35 €, bons cavistes

