

Deux vins POUR ACCUEILLIR LE PRINTEMPS

Un Crémant de Bourgogne en provenance du Mâconnais et un rouge frais et digeste depuis les coteaux ardéchois : les deux vins d'un repas printanier.

Ardèche

CHAPELLE DES ACCOLES 2014

Florence et Olivier Leriche effectuent un sans-faute depuis l'acquisition de leur vignoble ardéchois en 2011. La méthode est simple et pourtant infallible : elle réunit tous les gestes indispensables à la mise en valeur d'un sol, d'un raisin et d'un climat. Les vignes sont enfilées sur des coteaux au nord sur les accoles (terrasses) pour donner encore plus d'attrait aux différentes cuvées. Admiratif et confiant en sa terre, le couple a osé convertir d'entrée de jeu, l'intégralité du vignoble de 21,5 ha en biodynamie. Un défi, mais pas vraiment une découverte pour les deux ingénieurs agro, qui n'en sont pas à leur coup d'essai. Directeur du Domaine de l'Arlet, en Bourgogne, Olivier sait l'extraction délicate des jus et connaît le secret de la maturité douce qui donne les meilleurs équilibres aux vins provenant des calcaires blancs du miocène, en haut, de coteaux ou des terres du crétacé, en bas. Quelque 150 millions d'années séparent ces deux terroirs, des lustres qui offrent, une fois assemblée, une dynamique particulière à cette cuvée

Chapelle (grenache, carignan, cabernet et syrah), vin joyeux autant que juteux, parfumé en diable et dont la soyeuse profondeur anime le dégustateur et accroche un sourire à sa face.

COMMENT LE BOIRE :

La cuvée Chapelle est élevée en fûts de 2 ou 3 vins, pour arrondir les tannins dont la sucrosité en milieu de bouche laisse parler la fraîcheur de ce vin pur et gracieux. Désaltérant, épice et fin, le rouge passe à table sur un navarin d'agneau et un plateau de fromages.

LE PRIX 13,50 € départ cave



PAR KARINE VALENTIN



Crémant de Bourgogne

DOMAINE TRIPOZ, CUVÉE PRESTIGE

Le Crémant de Bourgogne est devenu, depuis que les vigneron s'y intéressent de plus près, une bulle avec laquelle il faut maintenant compter pour varier les plaisirs de la table ou de l'apéritif. Au Domaine Tripoz, sur l'appellation mâcon-loché,

une parcelle particulière est dévolue à la production du vin pétillant. Le sol et l'exposition des vignes de chardonnay dans ce Sud-Bourgogne favorisent une maturité parfaite pour produire une bulle qui n'aura plus besoin ensuite d'aucun dosage. Ainsi le crémant revêt-il le costume du brut nature (aucun sucre ajouté à la liqueur de dosage), ce qui lui donne une profondeur appuyée d'une touche de franchise et de minéralité plus complexe. Ces chardonnays un peu plus mûrs, vinifiés et élevés quelques mois en bois apportent le gras et la douceur qui renforcent les qualités et l'attrait pour ce vin qui ne sera pas sulfité mais passera vingt-quatre mois sur lattes (au repos dans les caves pour que la bulle s'affine), alors que la règle n'en impose que dix-huit. Cela fait onze ans que Céline et Laurent ont opté pour les pratiques de la culture en biodynamie donnant ainsi ce supplément d'âme à leur mâcon-loché, vin blanc tranquille, et à ce crémant qui n'a besoin d'aucun artifice pour paraître à table.

COMMENT LE BOIRE :

C'est la bulle chic de l'apéritif, la bulle découverte pour la table : la bulle pour changer... Il passe à table sur des entrées ou des plats, poisson, volaille ou veau.



LE PRIX 18,50 € départ cave