

L

domaine Pellé

Cuisine et vins de France / hors-série
septembre-octobre 2015
pages 50-51

Vin

DE FRANCE

www.cuisineetvinsdefr

Septembre - Octobre 2015

ENQUÊTE
Tout savoir
sur les vins
bios

**BEAUX
MARIAGES**
Accords
inédits et
recettes
choisies

FOIRES AUX VINS
15 pages de trouvailles
enseigne par enseigne
à partir de



SPECTACUL
Les nouv
chais de Boro

350 VINS sélectionnés
par nos experts

La Vallée de La

Les vignobles ligériens conjuguent les atouts : des vignerons artistes qui y croient, des raisins aussi variés qu'originaux et un terroir frais. Terre d'avenir, elle recèle une belle diversité de vins.

Dégustation : Hélène Le Paslier-Creagh Wyse - photo : Jean-Luc Barde

NOTRE SÉLECTION

SAUMUR-CHAMPIGNY Langlois-Château, 2013 - 10,85 €

Propriété de Bollinger, Langlois-Château est connu pour ses crémants de qualité, mais se distingue également par ses vins rouges. Cette cuvée s'offre à nous avec un nez rustique de sous-bois, de fruits rouges et noirs, avec une pointe de notes d'herbes et de cuir. Très élégante, très fraîche, la bouche déploie un tannin présent mais pas imposant qui mettra en valeur les viandes rouges.



ANJOU-VILLAGES BRISSAC Domaine de Montgilet, Les Yvonnais 2012 - 13,50 €

Tout est dit au nez avec une concentration d'arômes de fruits noirs, de mûre, de cacao et une note végétale se rapprochant de la fougère. Le jus très savoureux se révèle croquant, épicé avec une belle souplesse. Un vin qui donne envie d'y retourner et de le boire avec une tourte au canard et champignons.

SANCERRE Pierre Morin, Ovide 2013 - 14 €

Ce sont de vieux ceps, plantés en 1960 par un vigneron du nom d'Ovide, signature de la cuvée, qui donnent naissance à ce vin croquant, aux fruits sincères et expressifs. L'explosion de la minéralité en bouche donne un caractère complexe au bouquet. Ce vin allie fraîcheur et souplesse pour un accord réussi sur un poisson blanc comme le cabillaud ou de la raie accompagné d'une sauce au beurre.



CÔTES DU FOREZ Gilles Bonnefoy, Mémoire de Madone Vieilles Vignes 2014 - 14 €

Avec un vignoble situé sur une faille géologique formée à l'ère tertiaire par la poussée des Alpes et en périphérie du volcan de la Madone, on ne peut qu'avoir des vins originaux. Ce 100% gamay de plus de 60 ans présente, à la dégustation, les caractéristiques de ce terroir volcanique avec des notes fumées au nez et en bouche, et des arômes de mûre.



La Loire, sillonnée par les gabares et les chalands à voile depuis le Moyen Âge et jusqu'à l'aube du xx^e siècle, a joué un rôle essentiel dans le développement du vignoble et sa prospérité.

LOIRE



**MUSCADET
SÈVRE-ET-MAINE**
*Domaine Luneau-
Papin, Terre de
Pierre 2013 - 13 €*

Tout comme la famille Luneau-Papin, la dégustation d'un de leurs muscadet-sèvre-et-maines donne du pep's. Le melon de Bourgogne, unique cépage de l'appellation, et le travail parcelle à parcelle apportent de la personnalité aux vins du domaine. *Terre de Pierre*, du lieu-dit Butte de la Roche, est très délicat, avec un bel équilibre et une salinité jusqu'en fin de bouche.



AZAY-LE-RIDEAU
*Le Sot de l'Ange, Sec
Symbole 2014 - 15 €*

Un grand saut pour Quentin Bourse lorsqu'il s'installe en 2013 sur le petit vignoble méconnu d'Azay-le-Rideau. Il prend son envol très rapidement et connaît un véritable succès avec ses vins qui nous emballent par leur franchise et leur pureté. Son *Sec Symbole* nous fait craquer avec des notes de pomme confite et de citron, et sa bouche nous fait fondre par son équilibre et ses notes fumées.

CRÉMANT DE LOIRE
*Domaine de La Taille
aux Loups, Triple
Zéro - 15 €*

À l'ombre de la fameuse appellation Vouvray se trouve Montlouis-sur-Loire, une petite discrète que Jacky Blot travaille depuis plus de vingt ans en affinant son style de millésime en millésime. Aucune chaptalisation, aucune liqueur de tirage et aucune liqueur d'expédition font la marque de fabrique de son crémant riche d'une belle pureté de fruit, d'une bulle fine et d'une grande vivacité.



JASNIÈRES
*Domaine de la
Charrière, Cuvée
Clos St-Jacques,
2000 - 15,90 €*

Confidentielle au fort potentiel, c'est l'une des appellations les plus septentrionales. Pour découvrir cette discrète, goûtons cette cuvée 15 ans après sa mise en bouteille. Une grande surprise au nez avec des arômes de pierre à fusil et des notes cendrées. L'équilibre parfait et la grande élégance de ce vin nous montrent le potentiel de ce domaine.

ANJOU
*Pithon - Paillé,
Pierrebise 2013 - 20 €*

Figure remarquable et remarquable d'Anjou, Jo Pithon, après s'être séparé de son ancien domaine, en a brillamment reconstruit un autre en famille. Seigneur du chenin, il donne de la noblesse à ses vins, notamment des anjous profonds, allongés et originaux. Déroutant de complexité, *Pierrebise* s'affiche avec des notes d'ananas rôti, végétales et une bouche autour du citron confit et du champignon.



MENETOU-SALON,
*Domaine Pellé,
Les Cris 2012 - 20 €*

Sur cette parcelle Les Cris de 10 ha, monopole du domaine, le pinot noir s'exprime avec profondeur et grâce. Il y a une grande intensité sur les fruits rouges et une légère note vanillée qui charment le nez. La bouche est fluide, racée avec ses arômes de cacao et de tabac. Légèrement fumée, la finale est élancée et élégante. Ce menetou-salon se mariera joyeusement à une terrine de gibier.

VIN DE FRANCE
*Alexandre Bain,
L. d'Ange 2013 - 25 €*

Au cœur du terroir de Pouilly, Alexandre Bain n'est pas du genre à faire du vin à la légère, il est au contraire soucieux de la qualité des vins qu'il donne à boire et de la terre qui l'accueille. Il pratique le labour à cheval et élabore des vins à son image, en valorisant la pureté. *L. d'Ange* est dans cet esprit avec des notes de fruits mûrs, une bouche d'une grande fraîcheur et de la vivacité.



SAUMUR
*Domaine des Roches
Neuves, Clos Romans,
2014 - 43 €*

Thierry Germain observe avant d'agir... Il voit comment tirer le meilleur des forces et des faiblesses de la nature. Grâce à son talent et l'attention qu'il porte à son vignoble, ses vins sont extraordinaires de beauté. *Clos Romans*, c'est une grande intensité, une bouche de soie et une magnifique rondeur en finale. Quelques années de garde lui donneront encore plus de noblesse.