

styles

L'ÉTÉ EN BULLANT...

Le vignoble hexagonal regorge de vins effervescents aussi originaux qu'excellents et bon marché. De joyeux compagnons de vacances !

Pourquoi ne faire sauter les bouchons que pour les grandes occasions? D'autant plus que les joyeux effervescents des régions françaises ne sont pas aussi onéreux que les champagnes.



1

2

3

4

5

SPECIAL VINS DE L'ÉTÉ

Par Philippe Schmid

Notre sélection

Michel Chapoutier Esteban, Vin de France (bio) (1)

Dès que le mercure monte, le vigneron-négociant de la Vallée du Rhône accueille ses visiteurs avec ce pétillant naturel brut et bio, étonnant 100 % viognier vendangé précocement et vinifié au cordeau, fort seulement de 10 petits degrés d'alcool. Ses fines bulles et ses notes de pamplemousse et d'abricot désaltèrent sans faire tourner la tête. **15,50 €.**

Domaine Raphaël Bartucci Cerdon (bio) (2)

Dans le Bugey, le rose n'est pas une mode : c'est la couleur de naissance, bien soutenue, tendance cerise, du cerdon, un mousseux demi-sec confidentiel issu de gamay et élaboré selon la méthode ancestrale. Celui que Raphaël Bartucci tire de son vignoble de 2,5 hectares est mâtiné d'un soupçon de pousard,

qui rehausse ses arômes juteux. Notes explosives de fruits rouges. **16 €.**

Domaine des Hauts-Baigneux Spontané blanc 2017 (bio) (3)

A la suite d'un coup de gel, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier, vignerons tourangeaux, ont sillonné les routes de France en quête de raisins bio. De l'aventure est né ce pétillant naturel bien sec, à l'assemblage atypique : sémillon de l'Entre-Deux-Mers pour la structure, loin de l'œil et mauzac du Gaillacois pour la fraîcheur, grenache rhodanien pour la pulpe. **10 €.**

Domaine Tariquet Entracte Vin de France 2018 (4)

Jamais la famille Grassa, dont le côtes-de-gascogne connaît un succès planétaire, ne s'était frottée aux bulles. Son premier vin effervescent, assemblage de chenin et de chardonnay, est une vraie tuerie! Un brut nature (zéro dosage et moins de 2 grammes de sucres résiduels), au faible degré d'alcool (10,5 %) : léger, tendu, il frétille sur les papilles ! **12 €.**

Antech Blanquette méthode ancestrale (5)

Quand elle parle de ses vins, Françoise Antech a les yeux qui pétillent. L'intarissable vigneronne de Limoux produit des cuvées très pures et peu dosées. Celle-ci, 100 % mauzac, ravit les papilles avec son goût unique, symbole du terroir et des traditions du cru. Notes d'acacia et de poire très mûre. Toute la volupté de la fête dans le verre. **8,55 €.**