



BELLES BOUTEILLES | SÉLECTION

À BOIRE, POUR FÊTER (BIENTÔT) LE PRINTEMPS...

Bons et abordables, moins de 13 degrés

Dans les années 1970 et 1980, le taux d'alcool dépassait rarement les 11 %. Avec le dérèglement-réchauffement climatique, les raisins sont de plus en plus mûrs, le sucre apportant aux vins des degrés élevés. À l'heure où il est de bon ton d'utiliser de nouveaux termes assez moches pour qualifier les vins de « digestes », de « bonne buvabilité », difficile de trouver des teneurs en alcool inférieures à 13 % vol. alc. Ils avoisinent plutôt les 14 %, voire les 15 %, plus notamment dans le Rhône. Les champagnes pour l'heure demeurent de 12 % à 12,5 % en moyenne.

Accusés de générer trop de calories, d'empêcher de travailler avec les idées claires après un déjeuner ou considérés trop forts et donc déconseillés pour prendre le volant, les vins riches en alcool n'ont plus la cote aujourd'hui. Pour résoudre ce problème, plusieurs régions viticoles s'intéressent à des cépages anciens qui avaient été abandonnés, car trop fragiles, trop tardifs, pas suffisamment productifs... Dans le Languedoc, par exemple, Thierry Navarre cultive depuis longue date des cépages patrimoniaux tels que le ribeyrenc (également nommé aspiran), qui donne des vins à 12,5 %. L'oeillade arrive à maturité de 11,5 % à 12 %. Toujours dans le Languedoc, Domaine Ampélhus a remis au goût du jour le picardan, qui, en monocépage, titre environ 12,5 %. Autre piste, l'utilisation de levures spéci-

BIENTÔT LE PRINTEMPS
 ET LE RETOUR DU SOLEIL,
 DES JOURNÉES
 QUI S'ALLONGENT.
 LA TEMPÉRATURE GRIMPE
 DOUCEMENT, ET AVEC
 ELLE, L'ENVIE DE VINS VIFS,
 FRAIS ET LÉGERS, À BOIRE
 SUR LE FRUIT, DANS LEUR
 JEUNESSE, FACILES D'ACCÈS,
 SIMPLES, SANS COMPLEXE,
 DÉSAITÉRANTS ET DONC...
 PEU ALCOOLISÉS.

PAR VALÉRIE FAUST

fiques qui limitent la transformation du sucre en alcool ou encore l'osmose inversée. Cette technique consiste à isoler l'alcool en utilisant des membranes filtrantes. Ces dernières permettent de réduire la quantité de sucres dans le jus de raisin et donc celle de l'alcool. Une autre méthode, naturelle cette fois (sans intervention physique), consiste à diminuer l'alcool en vendangeant plus tôt afin de récolter des raisins moins mûrs et donc moins concentrés en sucres.

Voici donc, avant l'arrivée des premiers rosés qui arroseront l'été prochain, une sélection de très jolis rouges et blancs de printemps titrant à moins de 13 % !

2 VINS PÉTILLANTS

>Langlois-Château

Quadrille, Crémant de Loire blanc Extra Dry - 12,5 %

Issu à 50 % du beau cépage chenin (avec 20 % de cabernet franc, 20 % de pinot noir et 10 % de chardonnay), cet effervescent d'exception, dont la seconde fermentation s'est déroulée en bouteille, déploie une robe pâle animée par des bulles extra-fines. Dosé à 4 g/l, le vin est pur, aérien, rond, bourré de séduction. Soulignée par la légère amertume des agrumes, une pointe de salinité, la bouche s'achève par une finale de bonne longueur, de belle tension, florale et salivante. Un pur délice qui fera le bonheur des apéros chics, d'un poisson en sauce, d'une viande blanche. 25 € chez les cavistes.



>La Croix Gratiot

Zai Zai Zai Zai 2021,
IGP Pays d'Hérault – 11 %

Le raisin piquepoul blanc a été récolté en légère sous-maturité pour conserver la fraîcheur et la finesse de ce vin soumis à un petit gazage à la mise en bouteille. Quant au nom de la cuvée, il a été choisi pour évoquer la chanson de Joe Dassin, qui s'en va siffler sur la colline un air joyeux afin de nous donner envie de danser, chantonner par ces temps difficiles. Bouché à l'aide d'une capsule métallique, décomplexé, le vin est, à l'œil, doré, paré de reflets argentés. Le nez pimpant, prime-sautier, évoque les agrumes et le gingembre, tandis que la bouche chatouillée par le léger frémissement des bulles est fraîche, friande, gourmande sans être trop sucrée, provoquant l'envie d'y revenir comme le ferait une friandise addictive !
12 € chez les cavistes.

6 BLANCS

>Domaine Le Novi

Terre de Safres 2020,
Luberon blanc – 12,5 %

Cette propriété a su rester dans la même famille depuis cinq généra-

tions. Bio, la cuvée tire son nom du type de sol dominant sur l'exploitation : les safres. De la robe pâle, scintillante, fument des arômes qui rappellent la marée montante. De bonne tension en bouche, minéral, le vin porté par les amers salivants des zestes d'agrumes se termine par une finale fraîche, singulière, surtout lorsqu'il se réchauffe dans le verre, beaucoup plus savoureux alors, complexe même. Petit prix pour joli blanc. 9 € chez les cavistes.

>Domaine de Métifiot 2021

Les Baux-de-Provence, blanc – 12,5 %
Situé à Saint-Rémy-de-Provence, le domaine se transmet depuis quatre générations. À l'origine, un berger, dont le fils Marius hérita, mais, le troupeau décimé, qui se lança dans la culture des fruits avec succès, son fils Régis démarrant l'oléiculture. En 2016, la propriété est transmise à Laurence et Benoît Bateman, qui la convertissent en bio, évoluant quant à eux vers la viticulture. Leur blanc est un régal. Lumineuse, la robe

pâle brille de mille feux dorés. Après des parfums de pamplemousse au nez, la bouche vivifiante montre un magnifique équilibre entre rondeur et acidité. Ample, mûr et séduisant, le vin plaît également par sa finale épicée et clairement citronnée sans agressivité aucune.

27 € sur domainedemetifiot.fr.

>Domaine Tariquet

Imprévu 2021,

Vin de France blanc – 9,5 %

Élaboré par les frères Armin et Rémy Grassa, cinquième génération en leur domaine gascon, ce vin a été obtenu naturellement, sans désalcoolisation. C'est-à-dire que les deux cépages qui le composent ont été récoltés de façon précoce, avant la totale maturité. L'un de ces deux raisins, le riesling, improbable dans le Gers, a commencé d'être planté (16 hectares) en 2010, mais il a fallu des années de patience et de tests avant que le premier Imprévu paraisse avec le millésime 2020. Celui qui nous occupe un an plus tard détient la tension tranchante et la droiture d'un riesling ▶





► (66 %) très sec. Le second cépage, l'ugni blanc (34 %), apporte fraîcheur et délicatesse. Couleur bouton d'or à reflets verts, ce vin mordant au nez floral conviendra à l'apéritif ainsi qu'aux fruits de mer, tartares, sushis, sashimis de thon, de saumon ou de saint-jacques, salades estivales, légumes grillés, charcuterie, chèvre frais...

9,50 € chez les cavistes.

>La Grande Sieste

Blanc de rêve 2021,
Vin de France blanc – 12,5 %

Sur le terroir d'Aniane, à 30 kilomètres de Montpellier, l'ex-domaine Saint-Dominique a été racheté en 2015 par Leticia et Boris Leclercq, qui l'ont rebaptisé La Grande Sieste. Où l'on rêve en rosé, en rouge et en blanc. Ce dernier, issu de chardonnay et de sauvignon, fermé par un bouchon de verre, offre au regard une robe jaune paille à reflets argentés, au nez des notes florales et vanillées. Après une certaine rondeur en attaque, l'acidité prend le dessus, avec légèreté, des notes citronnées, de cédrat. À table, il aimera la compagnie d'un poisson grillé et adorera celle d'un chabichou

moelleux. Un vin facile d'accès, de partage, conçu pour réunir, à l'image de toutes les cuvées de Boris et Leticia. 14 € chez les cavistes.

>La Perrière

Silix 2021, Sancerre,
Loire blanc – 12,5 %

Si plusieurs générations logèrent dans la grotte de La Perrière, vieille de 200 millions d'années, elle est également un emplacement idéal pour élever les vins provenant du vignoble de 43 hectares. Résultant exclusivement de sauvignon, le vin arbore une robe jaune pâle lumineuse et cristalline. L'attaque est douce, moelleuse, puis la bouche se tend comme un arc. Mais, en finale, le fruit mûr résiste, empêchant l'acidité de dominer. Lorsqu'il se réchauffe doucement dans le verre, le vin devient tout autre. Encore plus harmonieux, car la rondeur et l'acidité fruitées font corps, les notes de pierre à fusil complexifiant l'ensemble. Reste à se pourlécher les babines sur lesquelles persistent notes salines et citronnées qui appellent un carpaccio de saumon, de daurade, un crottin de Chavignol. 19 € chez les cavistes.

>Château Ollieux Romanis

Cuvée Prestige 2019,
Corbières blanc – 12,5 %

Familial, le domaine a décidé de réaliser son propre compost organique pour alimenter le vignoble dont provient ce vin, référence historique du domaine. Depuis sa robe d'un beau jaune doré intense jaillissent des arômes frais, fumés, fruités, floraux, de nougatine. La bouche est ample, suave, épicée et généreuse boostée par une pointe d'acidité qui réveille ce beau vin de gastronomie plein, rond mais énergique, très légèrement caramélisé qui s'alliera avec une brouillade d'œufs aux truffes. Il gagne encore en caractère si on le laisse respirer un certain temps. 25 € chez les cavistes.

6 ROUGES

>Ampelidae

Brochet - Alias, cabernet franc 2019,
IGP Val de Loire rouge – 12,5 %

À partir de son vignoble de 85 hectares morcelés en 78 parcelles au cœur de la Vienne, Ampelidae, propriété de Kate et Benjamin Meuli, produit des vins de copains, sans prise de tête et bio. À l'instar de cette cuvée puisée dans la gamme Brochet (du nom du fondateur d'Ampelidae) sans intrant, vinifiée sans sulfites ajoutés. Élégant avec sa robe noire, son nez de violette, mûre et cassis compotés, sa bouche ample, croquante et gouleyante, il est doté de rondeur ainsi que d'un jus tendu rappelant la groseille, ses tanins lui donnant une mâche végétale typique du cabernet franc. Avec un fromage de tête. 11 € chez les cavistes ou sur wine-et-vin.com.

>Terres Secrètes

Mâcon Pierreclos 2020, Bourgogne
rouge – 12,5 %

Fondée en 1928, labellisée Vignerons en développement durable, ou Vignerons engagés, depuis 2013, la cave des 120 vignerons des Terres Secrètes couvre désormais 40 % de ses