

**Numéro
exceptionnel**

Septembre - Octobre 2010 - 3,90€

Cuisine et Vins *de France*

T 02312 - 17 H - F. 3,90 € - RD

Hors-série
VINS



Les **500** meilleures bouteilles région par région

**Accords mets-vins,
des mariages inédits**

REPORTAGE
La plus belle cave
du monde est en
Poitou-Charente

SPÉCIAL FOIRES AUX VINS

Notre guide d'achat par enseigne

150 bouteilles commentées et notées

Châteauneuf-du-Pape 2009 - 18,60 €



Ce blanc, on ne s'en lasse pas ! Dès la première gorgée, on s'évade dans le terroir de Mont-Redon : des galets roulés, de la taille de ballons de rugby, enfouis sur deux mètres de profondeur. De ces sols pauvres naît un vin au profil minéral, aux senteurs d'agrumes et de fleurs blanches. Aromatique, il rafraîchit le palais tout en délicatesse. Offrez-lui des noix de Saint-Jacques ou du foie gras poêlé. **15/20**

Château Mont-Redon,
84230 Châteauneuf-du-Pape.
Tél. 04 90 83 72 75.

Châteauneuf-du-Pape 2007 - 20 €



Ici, Caroline et Véronique Maret incarnent la nouvelle génération. Véronique, 25 ans, a vinifié en Californie et en Nouvelle-Zélande, «histoire de s'ouvrir l'esprit», avant de revenir sur les terres familiales. Elle a fait ses premières «vinif» en 2009, en tandem avec Michel, son père. Le blanc 2007 (20 €) fait dans l'élégance. Ce rouge, profond et noble, séduit par sa minéralité. ♥

Domaine de la Charbonnière,
84232 Châteauneuf-du-Pape.
Tél. 04 90 83 74 59.

Châteauneuf-du-Pape 2004 - 22 €



Une mosaïque de terroirs, une collection de cépages, grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, muscardin, counoise, picpoul, vaccarese... Jacqueline André veille sur ce trésor de famille. Elle le cultive en biodynamie et n'a rien changé, ou presque, aux méthodes héritées de son père. Elle n'éraille pas, pratique de longues cuvaison, élève en foudre de chêne et garde, à l'abri de ses chais, des millésimes d'âge, tel ce 2004, mûr, torréfié, riche et hyperdigeste. ♥

Domaine Pierre André, 84350
Courthézon. Tél. 04 90 70 81 14.



Marine Roussel Domaine du Jancier

Des yeux verts, des boucles auburn en cascade... Derrière la douceur des traits se lit la détermination. Après une carrière dans les arts graphiques, Marine Roussel revient dans ses vignes natales de Lirac en 1989. Elle doit "trouver sa place" aux côtés d'un père ingénieur agronome, carré, à la forte personnalité. Autodidacte, Marine fonctionne à l'instinct. C'est dans la cave qu'elle laisse parler sa créativité au gré des millésimes. La vigne, au contraire, l'intimide. Finalement, le passage à la culture bio en 2000 dissipe sa peur. Huit ans plus tard, elle poursuit sur sa lancée en se tournant vers la biodynamie. "J'ai enfin pris possession de ce vignoble !" Aux côtés des grenaches et carignans, elle replante mourvèdres et syrahs en arrachant des cinsaults. En blanc (15 % de son vignoble), elle complète le bourboulenc en y ajoutant roussanne et marsanne. Dans la foulée, ses vins franchissent un cap. Les Muses 2006 (15 €), lirac rouge, ont l'âme des vins du Sud, la fraîcheur en plus. En dehors des canons de l'appellation, découvrez le blanc (20 €), atypique, aux notes de fruits blancs et de fruits secs. 30126 Tavel. Tél. 04 66 50 27 70.

Tavel 2009 - 10,50 €



L'une des valeurs sûres de l'appellation 100 % rosé de la Vallée du Rhône. Depuis 2003, le jeune Guillaume Dugas est à la tête du vignoble de cet ancien prieuré du XII^e siècle racheté et soigneusement restauré par la maison Richard. Avec son arrivée, la qualité monte d'un bon cran. Son tavel est de la race des rosés de gastronomie, ample, généreux, sans oublier l'élégance et une finale persistante sur les fruits rouges. A table, il sied à un tajine de lotte et à la cuisine thaïe. **14/20**

Prieuré de Montézargues, 30126
Tavel. Tél. 04 66 50 04 48.

Lirac 2007 - 8,30 €



A la vigne, Dominique Le Dantec. A la cave, Nathalie Patinet, sa sœur, épaulée depuis peu par sa fille Amandine et son gendre Antoine. Ils reprennent le flambeau de ce domaine lancé par Christian Amido, père de ces dames. Il leur a légué un vignoble de 27 ha, plantés sur les terroirs solaires de galets roulés de l'appellation. Sur ce sol, leur lirac rouge prend des accents épicés, adossés à des tanins mûrs et denses. Un vin accompli, parfait pour une épaule d'agneau à l'ail confit. **15/20**

Domaine Amido, 30126 Tavel.
Tél. 04 66 50 04 41.

Lirac 2007 - 13,50 €



Trois ans après la formation de leur trio, les frères Duseigneur et Philippe Faure Brac, Meilleur Sommelier du monde, jouent toujours les fiers gagnants. Antarès, cultivé en biodynamie, met en valeur le grenache lorsqu'il est bien conduit : du fruit, de la rondeur et des saveurs épicées. Il contourne les excès de lourdeur de certains liracs : tout au contraire frais et digeste, il est paré pour une souris d'agneau. A découvrir Le Blanc (15 €), en Lirac également. ♥

Domaine Duseigneur,
30126 Saint-Laurent-des-Arbres.
Tél. 04 66 50 02 57.