

Régal

Régal n°73
Septembre-octobre 2016
Sébastien Durand-Viel

Cap sur Bordeaux

Les crus classés de Bordeaux ne sont plus les seules vedettes de la rentrée. Les bons crus sont au rendez-vous, prêts à boire ou à garder, c'est à vous de décider.



1 Club des Sommeliers

Bordeaux rouge 2015

Un air de primeur et de beaulonais dans ce bordeaux bio vinifié sans soufre, aux saveurs acidulées de fruits rouges, sans tanins, étonnant de souplesse et de fraîcheur.

🍷 Pizzas et hamburgers.

Casino, 5,30 €.

2 Château Montfollet, Altus

Côtes de bourg 2015

Bordeaux riche comme le veut le millésime, tanins vigoureux, boisé présent mais à la mesure de cette matière généreuse qui demandera un peu de garde pour donner sa pleine mesure. Une affaire! 🍷 Rôti de bœuf.

Carrefour Hyper, 7,80 €.

3 Domaine Léandre-Chevalier, Le Mouton Noir Girond'1

Équinoxe,

bordeaux rouge 2015

Un producteur bio qui ne fait rien comme les autres et qui le fait très bien. Toute la gamme nous a emballés, dont cet assemblage (cinq cépages) succulent de fruits (noirs), de souplesse et de naturel.

🍷 Steak au poivre.

Lavina, 8,50 €.

4 La Réserve de Malartic

Pessac-léognan rouge 2014

Le nez fumé, les tanins croquants, la douceur de la texture, la qualité du fruit (fruits noirs et notes boisées), tout est charmant et déjà accessible dans cet excellent « second vin », au juste prix.

🍷 Pintade ou canard.

Auchan, 14,90 €.

5 Château Lamarzelle Cormey

Saint-émilion grand cru

2012

Un saint-émilion grand cru issu à 100 % du merlot: charnu, plaisant, gentiment boisé et doté de tanins souples et enrobés. On peut le boire ou le garder une paire d'années.

🍷 Rôti de veau aux cèpes.

Franprix, 15 €.

6 Haut-Carles

Fronsac 2012

Coup de cœur pour cet excellent fronsac, luxueusement élevé, plein de pulpe, doté de tanins moelleux et d'une bouche torréfiée savoureuse et longue à souhait. Beaucoup de plaisir et du potentiel en cave.

🍷 Côte de bœuf.

Idealwine, 19 €.

QUELS MILLÉSIMES ?

À Bordeaux, 2015 est un millésime de grande qualité. La météo a été au rendez-vous, la vigne a produit d'excellents raisins et de grands vins. 2014 est un millésime de vigneron. Ils ont dû batailler avec une météo difficile, mais la qualité est bien là. 2013, avec une météo capricieuse et des épisodes de grêle et de sécheresse, a connu sa plus petite récolte depuis 1991, seuls les vins moelleux tirent leur épingle du jeu. 2012 a souffert d'une météo compliquée, mais c'est un millésime qui réserve de belles surprises.

À portée de clic

Plus besoin de passer par la case grandes surfaces, les bonnes affaires sont bien réelles dans le monde virtuel.

1 Château Laurou

Tradition, fronton 2014

Une agréable évocation de la régrette, cépage star de fronton, aromatique (violette, fruits noirs et zain), tendre et souple, qui s'attarde agréablement en bouche. **Magret ou rillettes de canard.**

Avenue des vins, 5,80 €.

3 Domaine Marcel Couturier

Mâcon-Joché 2014

Riches en fruits (pêche, poire), légèrement épicé et miellé au nez, ce mâcon séduit autant en bouche par sa rondeur fraîche, son amplitude et sa fraîcheur. **Pour viande blanche ou fromages à pâte molle.** Vente Privée, 10 €.

6 Pas de l'Escalette, Les Petits Pas

Coteaux du languedoc rouge 2015

Tous les arômes du Languedoc dans ce rouge délibérément vinifié sur le fruit, la souplesse et la fraîcheur. Tannins agréables et finale mentholée. **Tarte à la tomate, tian et grillades.** Lavinia, 11 €.

4 Domaine de Belle Vue, Les Grandes Anneries

Muscadet sèvre et maine 2015

Petit domaine cultivé en bio qui prouve que les muscadets peuvent aussi être des vins de grande finesse : fruits blancs, notes minérales, bouche élégante, fraîche, lumineuse par la clarté de son fruit.

Un vin délicat pour fruits de mer haut de gamme.

Lavinia, 10 €.

5 Château Sénéjac

Haut-médoc 2012

Les arômes de cacao et de feuille de cassis du cabernet, une texture soyeuse, des tanins veloutés, un boisé fumé élégant : un charme très médocain, d'un beau classicisme. **À boire ou à garder quelques années.**

Chateaufort, 12,88 €.

8 Clos des Fées, les Sorcières

Côtes du roussillon villages rouge 2015

Nez juteux de cassis marqué par le styrac, bouche pleine et élégante, tout en équilibre et en fruit, dotée de tannins fins. La 2014 (winesandco, 11,90 €) est tout aussi convaincante.

Confit.

Repaire de Bacchus, 13,40 €.

7 Carmes de Rieussec

Sauternes 2012

Une belle robe dorée, des arômes bien confits, complexes, qui livrent les secrets du botrytis, une texture douce : c'est un très joli liquoreux, suave et long, et une excellente affaire à ce prix.

Avec des fromages bleus ou une tarte aux abricots.

Millesimes.com, 14,40 €.

9 Brumont, Château Bouscassé

Madiran 2009

Amateurs de tannat et de sensations fortes, cette cuvée signée Brumont est faite pour vous : nez chaleureux, généreusement boisé et mentholé, bouche suave, puissante, veloutée, entre deux âges. **On l'ouvre sur un confit ou on le laisse en cave.** Winesandco, 21,60 €.

11 Château Belle-Vue

Haut-médoc 2012

Fin, délicat, léger, marqué par le petit vendou (20 % de l'assemblage), ce haut-médoc sort du lot mais aura besoin d'un peu de garde pour accomplir son destin de jeunesse. **À servir dans une pièce d'agneau sur un carré d'agneau.**

Idealwine, 23 €.

10 Domaine Eddie Feraud & Fils

Châteaufort du pape rouge 2014

Splendide châteaufort gorgé de soleil, de fruits chauds, de raffe et d'épices, qui donne une sensation riche mais vivante. Certes c'est puissant et bien bâti, mais le plaisir du fruit est déjà là. **Un gigot de 7 heures.** Lavinia, 24 €.

11 Champagne De Sousa

Bianc de blancs réserve, grand cru

Grand champagne puissant et fin, dont les belles et larges saveurs de craie et de fleurs blanches sont relevées par une magnifique acidité. À la fois vineux et aérien, résolument pour la table. **Homard, poissons fins et volaille.**

Idealwine, 27 €.

Acheter du vin en ligne permet de gagner du temps et de bénéficier de prix serrés.

