

Deux pépites bio de la Vallée du Rhône en vente sur idealwine.com

Par La rédaction de larvf.com | Publié le 05/03/2019 à 15:59



Du 5 au 19 mars, le site Idealwine.com met à l'honneur 600 vins de la Vallée du Rhône ! Deux jolies cuvées certifiées bio, un vin rouge et un vin blanc, retiennent tout particulièrement l'attention de La RVF. Les détails en images.

Chaque mois, le site **iDealwine.com** fait un focus sur une région viticole. En mars, cap sur la Vallée du Rhône avec 600 références disponibles à cette adresse : [La Vallée du Rhône à l'honneur sur iDealwine](#)

Alexis Goujard, membre du Comité de dégustation de La RVF a puisé au sein de cette belle sélection, deux coups de coeur qu'il vous détaille.

LA CUVÉE FLEUR DE CRUSSOL 2016 DU DOMAINE ALAIN VOGÉ

"Mon premier coup de cœur se porte sur un vin blanc, de la petite appellation de Saint-Péray. Ce blanc peut vraiment rivaliser avec les plus belles cuvées de la Vallée du Rhône, et même avec les régions qui produisent de grands blancs !

Alain Voge est l'un des pionniers des grands vins blancs secs de Saint-Péray. La cuvée Fleur de Crussol 2016 est une pure marsanne plantée sur un sol calcaire. Ce blanc fait un pied de nez aux vins de marsanne qui tombent parfois dans l'exubérance, la démonstration, l'opulence. Cette cuvée est établie tout en finesse, sans démonstration. Le vin possède de l'ampleur, avec une allonge maintenue par une fine amertume en finale.

C'est un très beau blanc à servir à table. En hiver, pour l'accompagner, essayez un plat à base d'endives. Et au printemps, des asperges. Si vous êtes patients, laissez-le vieillir entre quatre et cinq ans : le vin se patinera et se mariera parfaitement avec des morilles.

LA CUVÉE LOÏ 2016 DU DOMAINE SALADIN

Mon deuxième coup de cœur se porte sur un vin rouge du **domaine Saladin**. Le défi pour les **vins rouges de la Vallée du Rhône** est de garder un côté digeste et frais, ce qu'arrivent très bien à réaliser les sœurs Saladin, à Saint-Marcel-d'Ardèche.

La cuvée **Loï 2016** est un assemblage classique de grenache-syrah-carignan extrait tout en douceur. Les tanins sont peu présents, la couleur est peu soutenue. Le secret du domaine, c'est l'ajout d'un peu de raisin de grenache blanc pour apporter un côté plus aérien et floral. Elle offre une définition que l'on aime beaucoup dans l'appellation Côtes du Rhône : peu extrait, digeste, hyper fruité. Cette cuvée est à boire dans les cinq ou six ans.

À treize euros la bouteille, c'est un très bon rapport qualité/prix. À table, pas de chichis, une terrine de campagne ou un salé aux lentilles feront l'affaire.

> **Ces deux cuvées certifiées bio sont à retrouver en vente sur le site idealwine.com, du 5 au 19 mars.**

> **À très vite sur larvf.com pour deux nouveaux coups de cœur. D'ici-là, bonnes dégustations !**