

## I Dossier Foires aux vins sélection



Notre coup de cœur, la cuvée Haut-Carles est élaborée au Château de Carles, sous l'appellation Fronsac dans le Bordelais.

# Idealwine

(7 au 26 septembre)

# DES VINS À GARDER

**C**e leader de la vente aux enchères en ligne propose une sélection de 200 références cette fois à prix fixes avec des tarifs de moins 10 à moins 50% du marché traditionnel. Le choix, très pointu, comporte des domaines reconnus et des appellations prestigieuses, à l'instar du côte-rôtie de chez Delas Frères, ou le California Ridge. Les quantités sont parfois très limitées pour certaines cuvées comme le champagne blanc de blancs Réserve de De Souza ou le Domaine Peyres Roses. On trouve aussi de vraies raretés, à l'instar du château Suduiraut 1989 en Sauternes.

À signaler que les cuvées sont essentiellement des vins de garde, donc aucun millésime 2015. ■ Aurélie FLAMMANG

Moins de 20€

□ CÔTES-DU-JURA

DOMAINE BURONFOSSE

SAVAGNIN OUILLE L'HÔPITAL 2011

De type oxydatif. Matière finement grasse.

On apprécie les arômes floraux, épicés, sur le minéral. Un vin de belle envergure.

**Accord** Blanc de poulet cuit vapeur garni d'une julienne de légumes.

**Prix** 12 €

□ HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU DU TAILLAN CRU BOURGEOIS

2012

Belle texture aromatique, on apprécie les notes de fruits rouges soutenues par un fin élevage.

Finale fraîche. Belle matière. Vin de garde. Patienter 5 ans. Rapport Q/P top.

**Accord** Poulpe au vin rouge et piment d'Espelette.

**Prix** 12 €

□ SAUMUR-CHAMPIGNY

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

TERRES CHAUDES 2012

Nez poivré. La matière dense allie concentration et fraîcheur. De délicieuses notes aromatiques apparaissent : fruits compotés, épices. Fine acidité plaisante en finale.

**Accord** Cane et figues rôties.

**Prix** 16 €



## Coup de cœur

♥ FRONSAC  
**CHATEAU DE CARLES  
HAUT-CARLES  
2012**

Encore sur des tanins serrés mais qu'importe car après aération, la trame aromatique se dévoile : violette, épices, fruits rouges (groseille). Carafage conseillé ou patienter 5 ans. Beau jus!

**Accord** Agneau en sauce.  
**Prix** 19 €

## Moins de 35€

□ CORNAS  
**DOMAINE GUILLAUME GILLES  
LA COMBE DE CHAILLOT 2011**

De ce travail minutieux découle un vin structuré et généreux, intense et profond. Ses notes de fruits noirs, d'épices (poivre), d'animal et ses tanins soyeux forment une cuvée au caractère unique.

**Accord** Côtelettes d'agneau de lait.  
**Prix** 22 €

□ CHAMPAGNE  
**DE SOUZA BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU RÉSERVE**

Robe brillante et dorée. Le vin affiche une certaine délicatesse sensorielle. L'attaque est saisissante autour de notes vives (main de bouddha). Le milieu de bouche, un tantinet vineux, présente des notes florales et fruitées. Tracé pur, tonique.

**Accord** Poulpe grillé.  
**Prix** 27 €

□ CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
**DOMAINE LA BARROCHE 2011**

De caractère sudiste, matière riche composée de notes chaleureuses : violette, boisé, fruits en eau-de-vie, épices, soutenu par un élevage chic.

**Accord** Gibier et faisan.  
**Prix** 27 €

□ ALLEMAGNE  
**BERNCASTELER DOCTOR  
RIESLING AUSLESE 2011**

Floral et épicé au nez. Nous retrouvons en bouche cette même richesse aromatique sur un léger sucre résiduel, quelques notes de fruits exotiques se distinguent juste avant de ressentir la texture crémeuse en finale.

**Accord** Fromage, plats orientaux.  
**Prix** 35 €

## Moins de 60€

□ CHABLIS GRAND CRU  
**LOUIS MICHEL & FILS VAUDÉSIR  
2012**

Distinguée et précise, la trame aromatique joue tantôt la carte fruitée, tantôt la carte minérale. Quelques nuances florales sont aussi à noter.

**Accord** Huîtres crémées et gratinées au four.  
**Prix** 40 €

□ CHAMBOLLE-MUSIGNY  
**DOMAINE BRUNO CLAIR LES VÉROILLES  
2012**

Sa robe rouge foncée et brillante est une invitation à la dégustation. Les notes de fruits rouges et noirs taquinent le nez. Juteux, nous apprécions sa matière fruitée (cassis, cerise buriat). Persistance distinguée.

**Accord** Gâteau au chocolat 70%.  
**Prix** 48 €

□ CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC  
**DOMAINE PEYRES ROSES 2003**

L'allure et la tenue des grands vins. Les tanins souples et soyeux enjolivent les notes de cuir, animal puis le vin évolue sur des notes d'eau de rose distillée. Agréable persistance.

**Accord** Thon rouge grillé.  
**Prix** 59 €

□ RIVESALTES  
**DOMAINE DE RIVEYRAC 1966**

Ce rivesaltes riche et délicat arbore des notes sveltes fruitées : fruits secs, en eau-de-vie, à coques. Sa fine acidité rythme le vin et lui confère une belle fraîcheur en finale.

**Accord** Fromage.  
**Prix** 59 €

□ SAUTERNES  
**CHATEAU SUDUIRAUT 1989**

Les parfums sont fins et délicats : des notes florales, d'épices douces, de fruits secs. La bouche est cohérente aux arômes ressentis au nez et comme pour compléter cette riche trame, les notes de fruits macérés apparaissent en finale. À déguster maintenant ou de garde (plus de 20 ans)

**Accord** Cuisine exotique.  
**Prix** 59 €

## Plus de 60€

□ MONTE BELLO  
**SANTA CRUZ MOUNTAINS  
RIDGE VINEYARDS 2010**

Cette cuvée californienne est issue d'une seule parcelle, élevée pendant 18 mois en fûts neufs de chêne américain. Robe dense. Vin aux tanins soyeux, aux notes cacotées, torréfiées de fruits mûrs. Finale salivante. Garde jusqu'à 25 ans.

**Accord** Entrecôte de bœuf maturée.  
**Prix** 96 €

□ CÔTE-RÔTIE  
**MAISON DELAS FRÈRES  
CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE 2012**

Jeune côte-rôtie au nez de cacao, de grain de café. En bouche, s'ajoutent des notes épicées. Les tanins sont fermes. Vin de garde remarquable.

**Accord** Jambon de bœuf confites.  
**Prix** 115 €