

# Spécial VINS D'ÉTÉ

L'été, c'est du léger !	104
Provence et Corse	106
Loire	110
Beaujolais	112
Rhône	116
Languedoc-Roussillon	117
Sud-Ouest	120
Bordeaux	122
Bourgogne	124
Alsace	125
Champagne rosé	126

**Dynamique.** Pierre Sorin (au centre, Domaine Sorin-Coquard, à Saint-Bris-le-Vineux, en Bourgogne) : « Ma préoccupation, c'est de valoriser le terroir »

Dossier réalisé par Jacques Dupont et Olivier Bompas

Sélection vins d'été

LOIRE

Sauf indication contraire, il s'agit ici du millésime 2017

ROUGE

**Anjou**  
**14,5 - Le Domaine des Bleuces**  
*Inès Racault*  
*Concourson-sur-Layon (49)*  
 02.41.59.97.64.  
 Nez floral, feuillage, sous-bois, bouche vive, souple, bien typée cabernet, des notes de mûre en finale. 7,10 €.  
**14 - Domaine Bodineau 2016**  
*Les Verchers-sur-Layon (49)*  
 02.41.59.22.86.  
 Baies noires, un côté sauvage, bouche veloutée en attaque, fruitée, bonne longueur, finale serrée. 5,40 €.  
**15 - Domaine du Petit-Clocher 2016**  
*Denis Père & Fils*  
*Cléré-sur-Layon (49)*  
 02.41.59.54.51.  
 Nez fruits noirs, mûre, touche fumée, bouche généreuse, bien fruité, tanins vifs en finale. 6,40 €.  
**16 - Domaine Clo**  
*(Voir le portrait de Cyril Leau)*  
*Vaudelnay (49)*  
 06.28.62.57.91.  
**Rouge de Saumur.** Nez encore sur la réserve, fruité pur, bigarreau, juteux, tanins serrés, bien enrobés, bon potentiel. 9,50 €.

**Touraine**  
**15,5 - Domaine de Marcé**  
*Oisly (41)*  
 02.54.79.54.04.  
 Touraine gamay, Nez fruits rouges, arômes de vendanges, bouche savoureuse, bien fruitée, équilibrée, un vin de printemps et de copains parfait. 3,80 €.  
**15,5/16 - Domaine Mérieau**  
*Montrichard (41)*  
 02.54.32.14.23.  
**Le Bois Jacou.** 100 % gamay, expressif, fruité éclatant, fruits rouges, charnu, tanins veloutés, beaucoup de finesse, long, dense. 9 €.

**Chinon**  
**15,5 - Wilfrid Rousse**  
*Savigny-en-Véron (37)*  
 02.47.58.84.02.  
**Les Galuches.** Fruits noirs, mûre, bien exprimé et pur, bouche fruitée, gourmande, tanins souples, à boire jeune dès maintenant. 10 €.  
**15,5 - Domaine de Noiré**  
*Chinon (37)*  
 02.47.93.44.89.  
**Soif de tendresse.** Fruits noirs, mûre, tanins frais et croquants, à boire dès maintenant. 8,40 €.

**Côtes-du-forez**  
**15 - Cave Verdier Logel**  
*Marcilly-le-Châtel (42)*  
 04.77.97.41.95.  
**Gourmet.** Gamay, Fruits rouges, note poivrée, un vin friand, facile, mais d'une bonne longueur. 6,90 €.

**Saint-pourçain**  
**15 - Cave des vigneron de Saint-Pourçain**  
*Saint-Pourçain-sur-Sioule (03)*  
 04.70.45.42.82.  
**La Ficelle.** Cerise, noyau, fruité pur, souple, gourmand, finale un peu poivrée, marquée par le cépage pinot. 7,90 €.

**Côte-roannaise**  
**16,5 - Domaine Désormière 2016**  
*Renaiss (42)*  
 04.77.64.48.55.  
**Les Têtes.** Joli nez épicié, poivré, bouche aux saveurs de prune noire, myrtille, bouche sauvage, long, savoureux, tanins fins. 6,90 €.  
**14,5/15 - Thierry Bonneton**  
*Saint-André-d'Apchon (42)*  
 04.77.65.85.40.  
**Gouleyante.** Jus de cerise, fruité très frais, souple, gourmand, juteux, finale poivrée. 4,50 €.

**Coteaux-du-vendômois**  
**15 - Domaine Brazillier**  
*Thoré-la-Rochette (41)*  
 02.54.72.78.56.  
**Rouge tradition.** 50 % pineau d'Aunis, 50 % cabernet franc et pinot noir. Epicié, poivre, fruits noirs, bouche fraîche, tanins fins, joli fruit, parfait pour l'été. 5 €.

**Vin de France**  
**16,5 - Le Fief noir**  
*Saint-Lambert-du-Lattay (49)*  
 02.41.44.40.36.  
**Ouest Coast rouge.** 100 % grolleau, nez de violette, fruits noirs, griotte, texture soyeuse, profond, finale épicée. 12 €.

**ROSÉ**  
**Rosé de Loire**  
**14 - Domaine de la Clartière**  
*Nueil-sur-Layon (49)*  
 02.41.59.53.05.  
 Rosé saumon clair. Expressif, fruits rouges, groseille, fraise, onctueux, frais, gourmand. 4,50 €.  
**13,5/14 - Domaine de la Petite Roche**  
*Tremont (49)*  
 02.41.59.43.03.  
 Rose clair. Fruits rouges, fraise, bien aromatique, rond, gourmand, rosé d'apéritif. 4,90 €.

**Rosé d'Anjou**  
**13,5/14 - Les Caves de la Loire**  
*Briassac-Quincé (49)*  
 02.41.91.28.79.  
**Les Caprices d'Inès.** Rose pâle, Cerise, groseille, rond, tendre, suave, petits fruits rouges, gourmand. 4,20 €.

**Cabernet-d'anjou**  
**14 - Domaine des Troitières**  
*Les Troitières (49)*  
 02.41.54.14.10.  
**Cuvée 9 1/2.** Rose orangé. Orange, fraise, moelleux, frais, gourmand, spécial salade de fruits ou tarte aux fraises. 6 €.  
**14 - Domaine Matignon**  
*Martigné-Briand (49)*  
 02.41.59.43.71.  
**Gourmandise.** Rose clair. Fruits rouges frais, groseille, fraise, tendre, finale sèche, bon vin d'apéro. 4,70 €.

**Chinon**  
**14,5 - Domaine de Noiré**  
*Chinon (37)*  
 02.47.93.44.89.  
 Nez épicié, bouche fraîche, fine, bien enrobé, note de thym en finale. 7,70 €.

**Bourgueil**  
**16 - Lamé Delisle Boucard**  
*Ingrandes (37)*  
 02.47.96.98.54.  
**Domaine des Chesnales.** Floral, rose, cerise, touche muscade. Bouche dense, très joli fruit, équilibré, bien dense. 6,20 €.

**Châteaumeillant**  
**15 - Domaine Vincent Siret-Courtaud**  
*Lunery (18)*  
 06.63.51.71.18.  
 Nez délicat, expressif, note de violette, gras, équilibré, note mentholée, finale relevée, savoureuse. 8 €.

**Coteaux-du-vendômois**  
**15,5 - Domaine Brazillier**  
*Thoré-la-Rochette (41)*  
 02.54.72.78.56.  
 Rosé. Pineau d'Aunis. Nez framboise, cèdre, bouche légère, savoureuse, avec une touche épicée en finale. 5 €.

**BLANC SEC**  
**Anjou**  
**14,5 - Domaine Vincendeau**  
**2016**  
*Rochefort-sur-Loire (49)*  
 07.62.05.47.48.  
**Le Raguenet Bio.** Nez discret de fruits secs, vit, citronné, note d'ananas, angélique, droit, tendu, bien sec. 18 €.  
**13 - Château du Fresne 2017**  
*Bellefleur-en-Layon (49)*  
 02.41.54.30.88.  
**Brin de fou.** Nez melon, pêche jaune, bouche assez marquée par la sucrosité, tendance demi-sec, gourmand, vin d'apéritif. 5 €.

**13 - Domaine des Galloires 2015**  
*Drain (49)*  
 02.40.98.20.10.  
**Saint-Vincent.** Doré, nez mangue, fruits exotiques, touche de miel, bouche encore marquée par son élevage en bois. 6,90 €.

**16 - Domaine Cady 2017**  
*Saint-Aubin-de-Luigné (49)*  
 02.41.78.33.69.  
 Bio. Citronné, agrumes, bouche vive, élégante, droite, un chenin très pur, finale fruits secs, long. 7,30 €.

**Muscadet**  
**17 - Jo Landron**  
*La Haye-Fouassière (44)*  
 02.40.54.83.27.  
**Amphibolite.** Un vin à 11,5° récolté sur ce sol de roches volcaniques et conçu pour être bu dans sa jeunesse. Nez citronné, touche de grillé, pêche blanche, bouche élégante, tonique, succulent dès aujourd'hui. 12,50 €.

**16,5 - Julien Braud**  
*Monnières (44)*  
 06.74.81.83.59.  
**Les Vignes du bourg.** Nez beurré qui traduit une belle maturité, bouche acidulée, fraîche et gourmande à la fois, longueur, densité, un vin aux accents bourguignons. 6,50 €.

**Saumur**  
**14 - Domaine de la Paleine 2015**  
*Le Puy-Notre-Dame (49)*  
 02.41.52.21.24.  
**Impromptus bio.** Nez citron confit, fougère, coing frais, bouche vive, qui compense une petite sucrosité, tendu, bonne longueur. 9,60 €.

**15/15,5 - Domaine Clo**  
*(Voir le portrait de Cyril Leau)*  
*Vaudelnay (49)*  
 06.28.62.57.91.  
**Blanc de Saumur.** Nez complexe, fin, fruits blancs, agrumes, épices douces, note d'élevage élégante, gras, bonne fraîcheur, très complet. 9,50 €.

**IGP val-de-loire**  
**15 - Domaine la Guillaumerie**  
*Rochefort-sur-Loire (49)*  
 06.51.03.10.54.  
 Sauvignon. Fruits blancs, fruité pur, savoureux, gras, vit, bouche bien mûre, finale claquante. 5,90 €.

**BLANC MOELLEUX**  
**Coteaux-du-layon**  
**13,5/14 - Château de la Vaudière**  
*Champ-sur-Layon (49)*  
 06.20.56.63.29.  
**Jardin d'été 2016.** Citron, miel, fruits blancs, frais, tendre, finale nette, vive, gourmande. 9,50 €.

**Coteaux-de-l'aubance**  
**14 - Domaine des Deux-Moulins 2015**  
*Juigné-sur-Loire (49)*  
 02.41.54.65.14.  
 Nez frais, coing frais, bouche tendre, fruits blancs, gourmand. 8,50 €.

Beaujolais

Produits à partir du gamay, un cépage qui donne des vins fruités, frais et dotés de tanins pas trop concentrés, les vins de la région sont parfaitement adaptés à une consommation estivale. Il existe bien sûr, parmi les crus en particulier, des vins de garde, capables de tenir tête à un nombre de bourgognes. Mais les appellations beaujolais et beaujolais-villages sont pourvoyeuses de vins légers et gouleyants, excellents servis à la température de la cave (14-16°C). Ils accompagnent les traditionnelles charcuteries, une salade de lentilles, une vraie saucisse au couteau servie avec un assortiment de légumes grillés et les fromages à pâte molle comme un saint-marcellin crémeux ■

Sélection vins d'été BEAUJOLAIS

Sauf indication contraire, il s'agit ici du millésime 2017

**Beaujolais**  
**2016**  
**15 - Domaine Dominique Piron**  
*Villié-Morgon (69)*  
 04.74.69.10.20.  
**Les Cadoles de la Chanaise.** Nez baies noires, bouche bien construite, bonne matière, serré en finale, bon milieu de bouche velouté. 7,50 €.  
**14 - Domaine des Marrans**  
*Fleurie (69)*  
 04.74.04.13.21.  
**Vieilles Vignes.** Nez fumée, baies noires, bouche légère, souple, droite, tanins vifs. 8 €.

**2017**  
**16 - Domaine Chermette**  
*Saint-Vérand (69)*  
 04.74.71.79.42.  
**Origine Vieilles Vignes.** Nez fruits rouges, bouche élégante, juteuse, bien fruitée, longue, tanins fins, belle finale relevée. 8,20 €.  
**14 - Georges Dubouef**  
*Romanèche-Thorins (71)*  
 03.85.35.34.20.  
 Fruits noirs, quetsche, bouche vive, fraîche, note de poire en finale, gourmand. 6,58 €.  
**14 - Le Père La Grolle**  
*Saint-Georges-de-Reneins (69)*  
 04.74.03.18.30.

Cuvée 100 % bouchons 100 % machons. Nez discret fruits rouges, bouche vive, bien fruitée, net, tanins relevés, bonne longueur, serré en finale. 8 €.  
**16 - Château des Pertonnieres**  
*Le Breuil (69)*  
 04.74.71.68.40.  
**Côteau Belle-Vue.** Nez fruits rouges, cerise, bouche droite touche épicée, note cèdre, muscade, finale vive et persistante. 7,50 €.  
**14 - Château de Pizay**  
*Saint-Jean-d'Andières (69)*  
 04.74.66.26.10.  
 Nez discret, baies noires, bouche fraîche, bien fruitée, tanins un peu accrocheurs, savoureux. 7,95 €.  
**16,5/17 - Le Ronsay**  
*Jean-Paul Brun*  
*Charnay-en-Beaujolais (69)*  
 04.78.47.93.45.  
 Baies noires, côté sauvage, bouche droite, fraîche, gelée de groseilles, frais, élégant, gourmand, tanins fins et croquants. 7,50 €.

**Beaujolais-villages**  
**2016**  
**14,5/15 - Château de Bel-Avenir**  
*La Chapelle-de-Guinçay (71)*  
 09.65.03.13.33.  
**Vieilles vignes.** Sans soufre. Fruits rouges, cerise, bouche élégante, tannique mais sans dureté, cerise confite, bonne longueur, gourmand. 13,60 €.  
**14 - Château du Chatelard**  
*Lancé (69)*  
 04.74.04.12.99.  
**Les Vieilles Vignes.** Floral, fruits rouges, bouche vive, tendue, frais, droit, un vin en devenir. 6 €.