

EN CAVE – CUVEES

Légers et vifs, ces vins aiguisent nos papilles

A l'heure de l'apéritif



en rouge et blanc



5 EXPLOSIÉ

Tout le charme des bons beaujolais est dans cette cuvée élaborée sans soufre. On y trouve les petits fruits rouges frais, la pivoine et le poivre, et c'est délicieux ! Un vin qui accompagne à merveille des tartines de terrine de campagne.

Beaujolais 2017, Domaine des Nugues, 8,95 €, chez les cavistes Le Repaire de Bacchus.

6 CHARMEUR

Vous reprendrez bien une infusion de fruits noirs, d'épices douces et de framboise ? Cette cuvée languedocienne brille par sa finesse, sa pointe minérale et sa silhouette élancée. Un réel plaisir sur des petites brochettes grillées ou des charcuteries.

Saint-chinian 2017, "Domaine de l'Âne Blanc, Vignerons de Cessenon, 10,95 €, cavistes Nicolas.

1 NATURE

Voici une nouvelle cuvée signée par le très dynamique groupement de coopérateurs bordelais. Et pour bien épouser l'air du temps, elle se dévoile tout en fruits rouges frais et sans sulfites ajoutés. Vive, fine et souple, elle est idéale servie avec une assiette de charcuteries.

Bordeaux 2018, Hona, Producta Vignobles, 4,80 €, dans les grandes et moyennes surfaces.

2 FLEURI

Coq'licot est une gamme de cinq cuvées bio du Val de Loire. Parmi elles, le saumur-champigny et son cabernet-franc apportent tout ce que l'on aime : une intensité aromatique de fruits rouges frais et de poivre, une texture soyeuse, beaucoup de chair et de la gourmandise. À tester sur des pruneaux au lard.

Saumur-champigny, Cuvée Coq'licot, Alliance Loire, 9 €, chez les cavistes.

3 GOURMAND

Ils ne sont pas mignons ces hommes en caleçon de bain, style vintage ? Mais cette cuvée originaire du Languedoc est moderne, vinifiée de manière à rester digeste. Des fruits rouges frais, du poivre, une touche veloutée... On invite ces "beach boys" à l'apéritif avec une planche, oui..., mais de charcuteries !

Vin de France, Nouvelle Vague, Hecht & Bannier, 9,20 €, magasins Monoprix.

4 PLAISANT

L'un des moins connus des villages des côtes-du-rhône recèle quelques jolies pépites comme cette cuvée solaire mais sans lourdeur. Elle est bio, parfumée au cassis, à la mûre, au cacao et à la framboise. Elle s'accorde très bien avec une terrine de foies de volaille.

Côtes-du-rhône-villages, Saum 2017, Grande Réserve Bio, Cave de Visan, 8,80 €, Nicolas.

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Par Marie Grézar