

NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE ŒNOTOURISME

DES VINS À MARIER À DE MULTIPLES ACTIVITÉS. ET INVERSEMENT.

PETIT TOUR DE FRANCE GOURMAND ET CURIEUX PAR LAURE GASPAROTTO ET OPHÉLIE NEIMAN

ALSACE

Domaine Rieffé, pinot gris, grand cru Steiner 2014

Ce vin (label agricole bio) grandit sur un sol de marnes et de calcaire. C'est peut-être ce qui lui donne une allure si racée. Le nez est d'emblée élégant, bâti autour d'épices, de fumée, puis sur la longueur de la prune, de la mirabelle, une pâte de fruits jaunes. Et pourtant ce vin est sec : la bouche est grasse, longue, et appelle à toute force des sushis ou un poisson à la cuisson épurée. 17,50 €. *Cours de dégustation, maison d'hôte.* Tél. : 03-89-78-52-21

BORDEAUX

Château Carbonnieux, pessac-léognan blanc, grand cru classé de graves 2015

Un vin au sommet de l'appellation, avec des arômes d'agrumes, une pointe d'acacia, beaucoup de longueur minérale. Et surtout, en bouche, une sensation de finesse et d'élégance malgré une matière dense, presque tannique. La finale nous laisse en joie. 30 €. *Atelier vins et fromages, visite, dégustation, location de salles, expositions, musée.* Tél. : 05-57-96-56-20

Château Smith Haut Lafitte, pessac-léognan blanc, grand cru classé « Les Hauts de Smith » 2015

Le vin était assez fermé et se cachait derrière le boisé de l'élevage, ne laissant apparaître que quelques notes mentholées. Domage, quand on connaît les qualités habituelles de cette cuvée et du premier vin en blanc. Une chose est sûre : une bonne aération lui fera du bien. 31 €. *Atelier vins, fruits secs et chocolats ; atelier travail avec le vigneron, expositions de sculptures, location de salles, restauration, hébergement (Les Sources de Caudalé), spa.* Tél. : 05-57-83-11-22

Château La Dominique, saint-émilion, grand cru classé 2011

A mi-chemin entre la jeunesse et la maturité, ce beau vin s'était endormi. Il faut prendre le temps de le réveiller et il exhale alors des notes de fruits noirs, une touche de fleur et de tabac. Malgré sa grosse proportion de merlot, La Dominique se révèle très frais en bouche, avec une concentration et une trame tannique des plus élégantes. Environ 40 €. *Ateliers de dégustation (ex. : accords mets-vins), cours d'initiation à la dégustation, restaurant sur la terrasse.* Tél. : 05-57-55-20-73

Château Soutard, saint-émilion, grand cru classé 2014

Il y a, depuis quelques années, dans ce vin – et ce millésime ne fait pas exception –, une fraîcheur et une minéralité qui lui donnent la grâce d'une ballerine sur pointes. Malgré sa jeunesse et le fruité bien présent, une profondeur se dessine, promesse d'un bel avenir. 51 €. *Ateliers. Maison d'hôte.* Tél. : 05-57-24-71-41

Château de Reignac, bordeaux supérieur rouge, 2012

Voilà un vin qui enchante à plusieurs niveaux. C'est d'abord son allure joyeuse, sa texture souple, son

fruité immédiat de cassis et de framboise roulés dans la vanille, qui frappent. Un vin facile à boire. Mais derrière se révèle une jolie longueur, une finesse qui le rend plus complexe qu'il n'y paraissait au départ. 21,50 €. *Jardin des senteurs, déjeuners, paniers pique-nique.* Tél. : 05-56-20-41-05

Château Guiraud, bordeaux blanc sec, cuvée « G » 2015

Quelle énergie enfermée dans une bouteille ! À l'ouverture, elle s'exprime vivement et ne cesse de révéler des notes nouvelles, minérales, élégantes. Ce n'est pas m'as-tu-vu, mais d'une simplicité nette, franche. Un blanc qui appelle des huîtres... 15 €. *Premier des premiers grands crus classés de 1855 à avoir été certifié bio : visites guidées du jardin bio, du vignoble à Sauternes, du chai, dégustations, restaurant.* Tél. : 05-56-76-61-01

Château Cos d'Estournel, saint-estèphe, 2005

Avec un millésime pareil, qui commence à exprimer une belle maturité, ce vin devient immense, d'une élégance parfaite, d'un raffinement absolu. Rien de trop, tout est dans la justesse et la précision. 250 €. *Dégustations et parcours œnotouristiques.* Tél. : 05-56-73-15-50

La Pardé Haut-Bailly, pessac-léognan rouge, 2011

L'appétence de ce vin est spontanée, évidente, rare. On la sent par tous les pores du vin, la robe éclatante, le nez pur, la bouche souple, la texture soyeuse... Tout est là pour inspirer une gourmandise sans fin, tout en vivacité et sérénité. 32 €. *Chambres d'hôte dans une belle chartreuse, piscine, dégustations.* Tél. : 05-56-64-75-11

Château Siaurac, lalande-de-pomerol, 2014

Un vin classique, simple et juste. Aucune surprise, mais du plaisir à partager, grâce à une matière honnête et bien travaillée. Un très bon rapport qualité-prix qui prouve la générosité de l'ensemble. 22 €. *Restaurant sur place (La Table de Siaurac), élégantes chambres d'hôte au château pour se plonger dans l'histoire. Jardin classé « remarquable » en 2015.* Tél. : 05-57-51-64-58

BOURGOGNE

Château de Chamirey, mercurey rouge, « En Pierrelet » 2014

Ce vin joue moins sur la puissance que sur la gourmandise, avec un fruité franc et expressif, ainsi qu'une très jolie allonge en bouche. Une bouteille qui trace une route épurée vers le plaisir. 25 €. *Table d'hôte pour le déjeuner, parcours dans les vignes avec location de trottoir électrique en option, salle de séminaire, gîte dans les vignes.* Tél. : 03-85-44-33-20

Domaine Jean-Louis Trapet, gevrety-chambertin, 2014

Un pinot noir immense s'exprime ici, grâce à un terroir travaillé au cordeau, des vinifications d'une rigueur extrême et un élevage précis. Du coup, le vin révèle une texture d'une élégance raffinée, un équilibre grand vin ! 45 €. *Table et chambres d'hôte, dégustations, balades dans les vignes.* Tél. : 03-80-34-30-40

LANGUEDOC

Château l'Hospitalet, coteaux-du-languedoc-la-clape rouge, « Grand Vin » 2015

Aussi surprenant que réjouissant, ce languedoc dégage au nez un net arôme de steak grillé, une sensation juteuse, sanguine. En bouche, le vin dévoile de la fermeté, des tanins qui arrêtent le gras. Gérard Bertrand réussit là un vin idéal pour une entrée trempée grillée. 25 €. *Restaurant, hôtel trente-huit chambres, festivals.* Tél. : 04-68-45-28-50

Abbaye de Valmagne, grés-de-montpellier, « Cuvée de Turenne » 2016

Un rouge d'une veine plutôt classique, bien faite. Sans fantaisie donc, mais ses notes profondes et juteuses se révèlent gourmandes. Un vin sûr à partager dans la simplicité. 15 €. *Ferme-auberge, dégustations dans un cadre exceptionnel.* Tél. : 04-67-78-13-64

Mas de Daumas Gassac, IGP saint-guilhem-le-désert blanc, 2016

Un vin blanc de gastronomie, basé sur une richesse ample et longue. L'ensemble très harmonieux nourrit par ses notes fruitées et désaltère par sa texture franche. Finale longue. 33 €. *Dégustations, événements musicaux, promenades dans le vignoble.* Tél. : 04-67-57-71-28

LOIRE

Bouvet Ladubay, saumur blanc, « Trésor » 2014

Des bulles, issues d'un assemblage de chenin et de chardonnay, qui révèlent des notes de fruit jaune charnu (abricot), pléines de vivacité. On découvre la simplicité apéritive, instantanée. Des saveurs rurales et joyeuses, à partager dans la spontanéité. 13,90 €. *Dégustations, événements, restauration.* Tél. : 02-41-83-83-83

Château Soucherie, savennières, « Clos des Pierrières » 2014

Un blanc quasi croustillant tant sa dominance citronnée l'emporte. Mais l'amertume contrebalance l'acidité et la complète harmonieusement en lui donnant de la profondeur. Ensemble d'une longueur étonnante. 25 €. *Chambres d'hôte et cuisine de chef, dégustations.* Tél. : 02-41-78-31-18

Côté Mas, pays-d'oc, « Rouge intense » 2016

Les notes épicées et fruitées de ce vin se déploient à partir d'une structure souple. Ensemble frais et équilibré. Pour des plats méditerranéens. 5 €. *Restaurant (Côté Mas, à Montagnac), visites des vignobles, chambres au château, balades à cheval.* Tél. : 04-67-24-36-10

PROVENCE

Château La Coste, coteaux-d'aix-en-provence blanc, « Les Pentes douces » 2015

Quelle précision, quelle rigueur dans ce vin ! Le nez démarre par un citron

délicieux, la bouche tonique prend le relais, s'étire en longueur et termine sur une finale salivante. Le tout laisse une sensation de pureté. Tout est parfaitement à sa place. 18 €. *Parcours artistique dans les vignes, expositions, cinéma, musique, librairie, restauration, ateliers œnologiques, école de dégustation.* Tél. : 04-42-61-92-92

Château de Berne, côtes-de-provence rosé, 2016

Cet assemblage de grenache et cinsault s'impose en douceur par ses notes fraîches et nettes. Voilà qui désaltère en pureté, sans laisser de traces capiteuses. Un vin aérien donc, qui va bien avec l'été. 18 €. *Hôtel 5 étoiles, dégustations.* Tél. : 04-94-60-43-60

Château Paradis, coteaux-d'aix-en-provence rouge, « Terre des Anges » 2012

Ce vin est tout simplement très beau. Il est plein, ample, épaulé par un assemblage de syrah, grenache et cabernet sauvignon. Au milieu de la puissance, une trame fraîche, minérale, surgit, accompagnant avec classe des tanins serrés. 19,50 €. *Dégustations, événements musicaux, promenades dans les vignes.* Tél. : 04-42-54-09-43

RHÔNE

Maison M. Chapoutier, saint-joseph blanc, « Les Granilites » 2015

Le nez au départ discret, ce de 100 % marsanne, sur des notes aromatiques d'herbe humide, laisse place à une bouche puissante, à la longueur énorme. Puis les arômes surgissent, d'amande et de fleurs. Ce vin, en agriculture bio, se révèle en deux temps, comme une fleur qui s'ouvre. Joli ! 33,15 €. *École de dégustation, quatre gîtes dans les vignes.* Tél. : 04-75-08-28-65

Domaine Jean-Luc Colombo, saint-péray blanc, « La Belle de mai » 2016

Des arômes d'abricot, de fleurs de prairie, de brugnont très croquant, complétés par une bouche vive, voilà qui donne assurément à ce vin une allure très printanière, comme l'annonce son nom. Un vin mignon et délicat. 26 €. *Visite du vignoble, deux maisons d'hôte dans les vignes.* Tél. : 04-75-84-1710

Château La Verrière, luberon rouge, « Syrah » 2015

Issu de l'agriculture bio, ce vin à l'allure très gourmande sent le poivre, les épices, les fruits mûrs. Derrière son nez débouffant, il garde une structure ferme, avec des tanins présents mais soyeux, ce qui lui donne une très belle tenue. 33,50 €. *Visites sur différents thèmes, deux master class, parcours pédestre, pique-niques, location d'un wine truck.* Tél. : 04-90-08-97-97

Domaine La Cavale, luberon rouge, 2015

Un nez raffiné, une bouche délicate et soyeuse. L'ensemble se révèle dans la dentelle, sur une base tannique tendre. Des notes poivrées et intenses à découvrir avec des mets fins. 19,80 €. *Le propriétaire, Paul Dubrule, est le créateur du Conseil supérieur de l'œnotourisme. C'est dire qu'il est tout est pensé pour vous recevoir : dégustations pédagogiques, films...* Tél. : 04-90-77-22-96

Domaine de la Tourade, gigondas rouge, 2014

Un vin enrobé avec un caractère plutôt rustique, des tanins fermes, des arômes de réglisse et de fruits noirs. Sa personnalité franche aux larges épaules s'explique notamment par sa macération en grappes entières avec une cuvaison de 30 jours. Un vin gourmand et décontracté. 19 €. *Visite du vignoble en Combi Volkswagen 1965, location d'un Combi-gîte dans les vignes.* Tél. : 04-90-70-91-09

Domaine de Beurenard, Paul Coulon & Fils, château-neuf-du-pape rouge, 2015

Frédéric et Daniel Coulon élaborent, en biodynamie, un vin fondu, harmonieux, tout en courbe. Un appel évident au plaisir. 31 €. *Musée du vigneron.* Tél. : 04-90-83-71-79

Clos de l'Oratoire des papés, château-neuf-du-pape rouge, 2015

Impossible d'échapper à la structure sensuelle de ce vin. Il est bien balancé entre une chair croquante et une fraîcheur désaltérante et saline. Son équilibre lui vaut une sacrée longueur en bouche. Ensemble ample, qui peut se garder quelques années. 35 €. *Dégustations dans un cadre historique, balades dans le vignoble.* Tél. : 04-90-39-32-32

Domaine de Tara, ventoux rouge, « Hautes Pierres » 2013

Dans ce vin à large dominante de syrah (à 80 %, complété par 20 % de grenache), les fruits rouges bien mûrs valent les notes boisées de l'élevage. Le cuir et le café se mêlent à la danse. Un vin facile et souriant. 12,70 €. *Exposition de peinture dans le chai, location de deux mas provençaux dans les vignes.* Tél. : 04-90-05-74-87

Domaine du Chêne bleu, ventoux rouge, « Abélard » 2010

Le premier nez boisé laisse vite sa place à des notes de garigue et d'épices. Un vin élégant, axé sur une structure bien dessinée, précise. Finale persistante, rehaussée de notes d'eucalyptus. Un grand vin qui se déploie avec harmonie dans toute sa richesse. 64,50 €. *Très belles chambres d'hôte, dégustations.* Tél. : 04-90-10-06-30

Château de Mourgues du Grès, costières-de-nîmes, « Galets dorés » 2016

Un blanc bio qui vibre et qui a de l'esprit ! Il prouve par sa texture fluide, rare dans l'appellation, que ses saveurs sont accrées dans un sol minéral et que ses notes s'élevèrent vers la fraîcheur. Un vin salivant et gourmand, tout en étant structure. 7,20 €. *Pique-niques vigneron, visites pédagogiques du vignoble, dégustations dans un cadre du XVI^e siècle... Circuits à pied ou à VTT.* Tél. : 04-66-59-46-10

SUD-OUEST

Plaimont Saint-Mont, cuvée « Jazz in Marcjac » rouge 2012

Un vin qui ne ressemble à aucun autre tant il possède de personnalité, due à ses cépages autochtones (tannat et pinenc notamment). D'où cette franchise épicière et cette minéralité propre. Son équilibre se fonde sur une jolie chair. 14,90 €. *Dégustations, événements musicaux.* Tél. : 05-62-62-87-87