

Les Talents

Les 5 du Vin - parution du 27 mars 2017

Date : 27/03/2017

Heure : 01:06:42

Journaliste : David

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

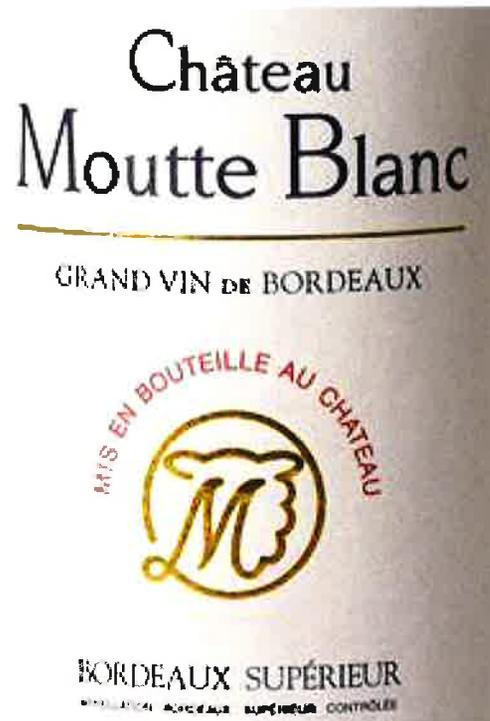
Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/9

[Visualiser l'article](#)



Jeudi midi, déjeuner/dégustation pour un club pour lequel je présentais 3 vins de Bordeaux issus de ma sélection personnelle parmi les Talents de Bordeaux Supérieur millésime 2014, plus un blanc de la même région en apéritif. Ces vins se vendent au détail entre 6,50 et 10,50 la bouteille et sont, pour moi, parmi les meilleurs rapports qualité/prix disponibles en France aujourd'hui. Ils se nomment : Château Lauduc Classic blanc 2016, puis les trois vins rouges : Château Lacombe-Cadiot 2014 (un des rares vins de cette appellation né dans la région médocaine), Château l'Insoumise, cuvée Prestige 2014 (un Bordeaux Sup de la rive droite, près de St. André de Cubzac), et Château Moutte Blanc 2014, un autre Bordeaux Sup qui vient du Médoc, tout près de Margaux, un très beau vin de palus qui contient 25% de petit verdot.

Les Talents

Femme actuelle - parution du 17 mars 2017

HORS-SERIE
**Femme
Actuelle**

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière



Date : MARS 17
Page de l'article : p.38-39
Journaliste : Marie-Lys Damas



Page 1/2

EN CAVE

10 vins faciles

Simple, gourmands, certains vins s'allient naturellement à des saveurs



Authentique

C'est assez rare pour être souligné, la cave du Marmandais, au cœur du Lot-et-Garonne, a sauvé son cépage local, l'abouriou. Il représente 70 % de cette cuvée apportant ses saveurs de fruits noirs mûrs et d'épices. Le merlot le complète par sa rondeur et sa finesse. L'ensemble offre une bouche fruitée, ronde et équilibrée, portée par des tanins mûrs. A déguster avec des viandes grillées, des petits farcis ou une salade de poulet. **Côtes du Marmandais. Cave du Marmandais. Essence d'abouriou 2014. 4,75€. Grandes surfaces.**



Tout pour plaisir

Elaborée par les domaines Jean-Paul Mas, pionniers du « nouveau Languedoc », cette cuvée 100 % grenache fait l'unanimité. Fruitée, croquante, elle offre une matière souple, des arômes de fruits rouges, de cassis et d'épices douces. A servir les yeux fermés avec une planche de charcuteries fines, une tarte salée, un plat mitonné, comme le chili con carne, ou tout simplement avec une assiette de pâtes au pistou et parmesan. **Languedoc. Jean-Claude Mas. Grenache noir 2015. 3,99€. Grandes surfaces (Leclerc et Lidl).**



Vin de copains

C'est un vin de plaisir, fruité et gourmand. Carignan, cinsault, grenache et syrah, ces cépages emblématiques du mont Ventoux entrent dans sa composition. L'altitude de ces terroirs apporte de la fraîcheur et préserve une bonne acidité aux raisins. Vin riche et épicé aux notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis), bouche équilibrée, croquante, aux tanins soyeux. Parfait avec un repas pris sur le pouce : tapas, pizzas, burgers. **Ventoux. Famille Perrin. La Vieille Ferme 2015. 5,10€. Grandes surfaces.**



Pure élégance

Les pinots noirs d'Alsace sont, telle cette cuvée Signature de la cave Wolfberger, un régal pour les yeux et le palais. Attaque en bouche franche, superbe robe rouge rubis aux reflets grenat, nez subtil de notes de framboise et de cerise, pointe d'épices. La matière tannique est soyeuse, les fruits toujours présents en finale. Ce vin accompagne les buffets campagnards comme les viandes rouges, couscous, tajines et fromages. **Alsace. Wolfberger. Pinot noir Signature 2015. 8,10€. En ligne.**



Talentueux

Chaque année, les Talents de Bordeaux sélectionnent six bordeaux supérieurs, (parmi une centaine) pour leur rapport qualité-prix. Le Château Pierrail 2014 fait partie des heureux élus. Assemblage de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, élevé 12 mois en barrique, il offre un nez de fruits murs confiturés tirant sur la griotte, suivi de notes toastées et épicées. Parfait avec de l'agneau et des fromages à pâtes dures. **Bordeaux Supérieur. Château Pierrail 2014. 10,50€. Cavistes.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Talents

Femme actuelle - parution du 17 mars 2017

HORS-SERIE
**Femme
Actuelle**

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : MARS 17
Page de l'article : p.38-39
Journaliste : Marie-Lys Damas



Page 2/2

à associer

variées. Nos coups de cœur à petit prix. PAR MARIE-LYS DAMAS



Bulles gourmandes
Tous les prétextes sont bons pour savourer des bulles, surtout quand elles sont gourmandes ! C'est ce qui plaît dans ce crémant de Bordeaux. Elaboré à partir du cépage merlot, il possède une couleur intense et des notes caractéristiques de fruits rouges très séduisantes. Sa bulle est fine et élégante. Il accompagne facilement tout un repas : ses notes fruitées s'allient aussi bien au poulet aux épices qu'à la tarte aux fraises. **Crémant de Bordeaux. Jaillance. Brut rosé. Cuvée de l'Abbaye. 9,10€.** Magasins Nicolas.



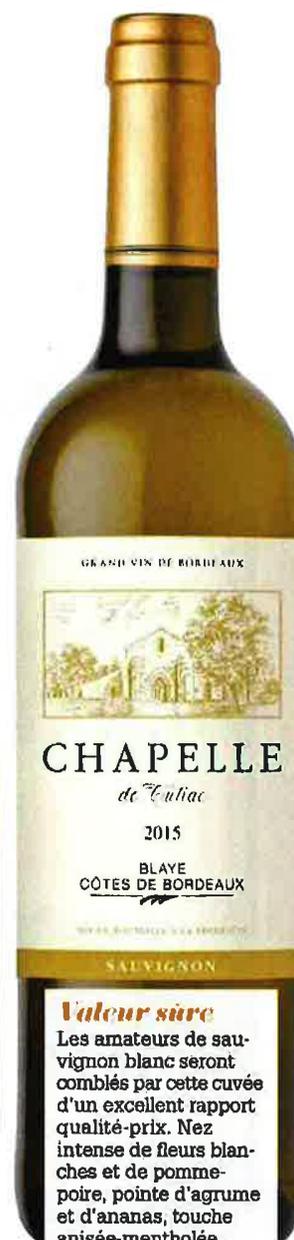
Art de vivre
Cette cuvée provençale rend hommage à la belle époque sur la Côte d'Azur avec six étiquettes différentes qui célèbrent cette douceur de vivre. Dans la bouteille, l'assemblage de grenache, cinsault et syrah égrène des notes de fraise et groseille. La bouche est souple, l'ensemble équilibré. S'associe à merveille avec des tortillas ou des papillotes de poisson. **Provence. Vignobles de Bernes. Cuvée Hommage. 3,95€.** Grandes surfaces.



Trouvaille
Si le Rhône sud propose de beaux vins rouges, ses blancs méritent aussi le détour. Belle trouvaille que ce Ventoux où le grenache blanc domine, relayé par la roussanne, la clairette et le bourboulenc. Sous une robe aux reflets verts intenses, des notes d'agrumes, une bouche suave et souple, et une belle fraîcheur. Léger, élégant et parfait à l'apéritif comme sur les poissons, fruits de mer et fromages de chèvre frais. A servir jeune et entre 8 et 10°C. **Ventoux. Rhonea. Passe colline 2015. 7€.** A la cave et en ligne.



Courtilal
Au sud de la Bourgogne, les 300 vigneronnes des Terres Secrètes cultivent une aventure collective : une coopérative située dans le périmètre Solutré-Pouilly-Vergisson qui compose cette cuvée tout en rondeur aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Très facile à associer avec des antipastis froids, une viande blanche, un risotto crémeux, des sushis et des poissons blancs. **Bourgogne. Vignerons des Terres Secrètes. Mâcon-Villages blanc 2014. 6,75€.** A la cave et en ligne.



Valeur sûre
Les amateurs de sauvignon blanc seront comblés par cette cuvée d'un excellent rapport qualité-prix. Nez intense de fleurs blanches et de pomme-poire, pointe d'agrumes et d'ananas, touche anisée-mentholée. La bouche fraîche et fruitée évolue sur des notes de menthe et de citron avec un zeste de pamplemousse. Un vin légèrement boisé, idéal avec des produits de la mer, une salade composée, des filets de poulet citronnés, un saint-félicien. **Bordeaux Côtes de Blaye. Chapelle de Tutiac 2015. 4,90€.** Grandes surfaces (Auchan).

PAROLE D'EXPERT

« Les vins de l'Entre-deux-Mers sont méconnus, voire maltraités »



David Cobbold. Journaliste expert en œnologie, il animera le Challenge des vins de l'Entre-deux-Mers, le 7 avril prochain, à La Sauve

« Je constate depuis quelque temps qu'il y a une qualité montante dans toute la zone de l'Entre-deux-Mers, notamment dans les bordeaux supérieurs en rouge. Et je viens au Challenge de l'Entre-deux-Mers (1) pour m'y intéresser et connaître de nouvelles propriétés. Les vins de l'Entre-deux-Mers sont méconnus, parfois maltraités. La seule appellation qui est connue est Entre-deux-Mers. La plupart des gens que je forme à Paris ignorent que bon nombre de bordeaux supérieurs proviennent de l'Entre-deux-Mers.

Il y a deux sortes d'a priori sur ces vins. D'abord, le grand problème des bordeaux est qu'il y a une distorsion entre les vins les plus chers et les vins les moins chers. Mais ils ont tous des points communs, ne serait-ce que du point de vue climatique et de celui des cépages. Quand on parle de vins de Bordeaux, les gens ne pensent en fait qu'aux grands crus classés. Mais il faut savoir que 60 % des bordeaux ne sont pas classés.

Puis, il y a une tendance, que je regrette, à faire du « Bordeaux bashing », à préférer des vins de Loire, par exemple. C'est une mode. Mais je trouve ça injuste et invalide sur le plan de la qualité. D'autant que le rapport qualité-prix est excellent pour les vins de l'Entre-deux-Mers. Ce n'est peut-être pas à l'avantage des producteurs, mais ça l'est pour le consommateur.

Il est vrai aussi que les vins de cette région sont très diversifiés, avec des blancs secs et liquoreux, des rosés, des crémants et des rouges. Mais personne en France n'a l'exclusivité de la diversité.

En revanche, ce qui est spécifique, c'est qu'ils sont tous à un prix très abordable. Je goûte très régulièrement des vins à tous les prix et quelques châteaux se distinguent régulièrement lors des dégustations. Je pourrais attraper ma liste, mais je pense par exemple au Château Bonnet, qui a montré l'exemple, au Château Lamothe-Vincent, au Pierrail, au Château Lauduc et au Château Sainte Barbe.

Pour résumer, je dirai que les vins de l'Entre-deux-Mers



David Cobbold : « Le rapport qualité-prix est excellent pour ces vins ». PHOTO DR

se caractérisent par une homogénéité dans le climat et la topographie, que certains vins présentent un vrai caractère bordelais. J'ajouterai aussi l'innovation. Comme les vins sont un peu méconnus, les propriétés ont plus de latitude de création pour attirer les consommateurs. Et les exploitations sont souvent assez grandes, ce qui laisse la place à plus d'expérimentations. Quand on a 100 hectares de vignes, on peut expérimenter sur 5 ou 10 hectares. Mais cela tient aussi à la valeur des hommes.

Je suis d'ailleurs intéressé par les travaux de Jérémy Ducourt, qui sera au Challenge, sur les cépages résistant aux différentes maladies.

Tiphonie Naud

Inscriptions pour les vigneronnes des 17 appellations avant le 30 mars au secrétariat de l'ODG de l'Entre-deux-Mers. Tél. 05 57 34 32 12.