



| Bu et approuvé

# Au fil de nos dégustations



© Dmytro Smaglov - Fotolia

Pour ce numéro, petite balade au salon Buvons Nature pour rencontrer quelques producteurs de l'Association des vins S.A.I.N.S. (Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté). Puis, au fil de nos recherches, quelques belles découvertes made in France et ailleurs. **TEXTE** CHRISTOPHE CASAZZA



**DOMAINE LOUIS GREZES  
CUVÉE D ET D  
CÉVENNES ROUGE  
2010**

**16/20** Voici un beau flacon sur le fruit qui devrait faire sensation sur vos tables, il se révèle avec puissance sur les baies noires et la réglisse. En bouche, il se fait puissant, joliment concentré, et doté d'une belle trame tannique qui le rend voluptueux. À garder un peu pour plus de plaisir. **22€**



**DOMAINE  
DU PECH AOC BUZET  
LE PECH ABUSÉ ROUGE  
2007**

**16/20** Rond et chaud, velouté, puissant et frais, sur les fruits rouges et noirs et les notes d'une nature généreuse. La bouche est complexe, soyeuse, expressive et longue, avec des tanins nobles et une finale enrichie par des saveurs fruitées. **14€**



**DOMAINE  
DE L'ESCARPOLETTE  
VIN DE FRANCE ROUGE  
2011**

**15,5/20** Voici un vin de caractère et authentique, doté d'un élevage bien maîtrisé, qui nous offre du croquant, de la fraîcheur, de la complexité et une très jolie gamme aromatique fruitée, aussi bien au nez qu'en bouche. La finale est longue et friande. **14€**

**LES VIGNES DE L'ANGE-  
VIN BISTROLOGIE  
VIN DE FRANCE BLANC  
2011**

**15,5/20** Très belle interprétation du chenin, du genre à tutoyer les diables, sur des arômes de pommes, de poires. Au palais, c'est rafraîchissant et festif, bien équilibré, élégant et joliment fait. Voici un sourire qui vous envoie du bonheur ! **16€**



**LE GRAND CLÉRÉ  
FRANÇOIS  
BLANCHARD BOISSON  
VIVANTE BLANC  
VIN DE FRANCE 2011**

**15/20** 24 mois en barrique pour ce vin tout en finesse et délicatesse avec une tension bien maîtrisée. Dans un genre original, il vous interpelle par son fond d'oxydation. **20€**



**FINCA CAIBELLES R  
MENDALL ROUGE  
ROIG DE TAULA 2012**

**14,5/20** Puissance, sérénité et élégance sont les trois mamelles de cette cuvée qui ne manque pas de rondeur et de souplesse et qui s'exprime par un nez de fruits rouges et noirs à maturité, soutenus par une acidité marquée. Un vin pur, vibrant et charmeur. **16,50€**





**LA GRAPPERIE  
LES PORTES DORÉES  
VIN DE FRANCE BLANC  
2010**

**14,5/20** Admirable chenin sec, d'une belle densité, il s'ouvre sur des arômes expressifs de fruits et se poursuit sur une bouche droite, pleine, riche, portée par une jolie acidité, bien maîtrisée qui lui procure une très belle persistance. Une régalaude à table ! **18€**



**JÉRÔME SAURIGNY  
CUVÉE S  
VIN DE FRANCE  
BLANC 2006**

**14,5/20** Céleste flacon, subtilement oxydatif, doté d'une grande fraîcheur et d'un bel équilibre qui comblera vos papilles à l'apéritif ou à table en toute simplicité. En bouche, il est puissant, gras, avec une douce rondeur, et d'une acidité réconfortante. **10€**



**DOMAINE DE BEL-AIR  
JOËL COURTAULT  
ROSE DES SABLES  
VIN DE TABLE DE  
FRANCE ROSÉ 2007**

**14,5/20** Un rafraîchissant pétillant qui réjouit de ses notes fruitées au nez comme en bouche où il titille de ses bulles fines, de sa belle et élégante tension qui laisse s'exprimer une très jolie palette aromatique, de la tendresse et une jolie persistance friande. **10€**

**DOMAINE JOLLY  
FERRIOL JOLLY ROUGE  
VIN DE FRANCE**

**14,5/20** Au nez, belle intensité aromatique sur des notes de fruits rouges frais, soutenues par une jolie touche d'épices douces. La bouche est gourmande, avec une superbe rondeur, de la chair, et une acidité de bon aloi qui lui donne des ailes dans une longue finale, salivante. **10€**



**JULIEN PEYRAS  
LO TARRAL ROUGE  
VIN DE FRANCE 2012**

**14,5/20** Voici un vin épatant qui possède à la fois de la puissance, de la densité, mais aussi de la finesse, du fruité, une fraîcheur et une longueur en bouche bien agréable. C'est donc avec éclat qu'il vous ravira à table sur une belle pièce du boucher. **14€**



**LE PELUT FANFRELUCHÉ  
ROUGE VIN DE FRANCE**

**14,5/20** Une fois carafé, le nez est causant sur un fruit à belle maturité avec une touche poivrée qui doit venir de la syrah. La bouche est bien équilibrée, toujours sur le fruit avec une jolie fraîcheur qui vous accompagne jusque dans une belle finale salivante. On se re-sert. **8€**



**MÉO-CAMUZET  
GRAND CRU CORTON  
LES PERRIÈRES AOC  
VOSNE-ROMANÉE 2011**

**18/20** Arômes de fruits rouges frais, d'une cerise croquante, de fleurs, de fumé avec une touche méridionale. La bouche est dense, fine, savoureuse, intense, minérale et dotée de tanins d'une belle finesse. Longue finale d'un grand vin. **127€**



**CHÂTEAU CORBIN  
SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU CLASSÉ  
2010**

**17/20** Dégusté en primeurs, il nous avait surpris en décrochant un 17. Dégusté fin 2013, il confirme son niveau avec encore plus d'élégance dans les tanins. Il joue la finesse, ce qui lui réussit dans un registre floral et délicat du plus bel effet. **35€**



**CHÂTEAU DAUZAC  
MARGAUX 2009**

**16,5/20** Très belle évolution de ce 2009 qui garde sa superbe tout en calmant son panache au profit d'une matière plus disciplinée. Le milieu de bouche est plein, dense et toujours gorgé de fruit alors que l'allonge se patine élégamment. **39€**

**CHÂTEAU FORTIA  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
RÉSERVE ROUGE 2010**

**16/20** Le style est sauvage, dense, profond, avec un côté très syrah joliment prononcé. Au nez, il y a de la fumée, des fruits noirs, des épices, et en bouche, de l'ampleur, de la densité, de la complexité, et de jolis tanins distingués. Une très jolie cuvée où l'attente s'impose. **27€**



**CHÂTEAU PATACHE  
D'AUX MÉDOC  
CRU BOURGEOIS  
ROUGE 2010 (LAPALU)**

**15,5/20** Belle complexité aromatique. Bien structuré, c'est un vin ample où les fruits rouges sont présents, avec une touche florale. En bouche, on découvre de la puissance, une belle densité et des tanins soyeux. À oublier quelques années en cave ! **19€**



**LE CLOS DES CARMES  
HAUT-BRION 2011**

**15,5/20** Belle réussite pour ce second dans un millésime peu solaire. Pourtant, le fruit n'est ni sous tension excessive, ni raide. Au contraire, on trouve ici une belle expression veloutée très tendre et gourmande. La fraîcheur est toutefois présente mais avec mesure. **30€**







### DOMAINE DE BAAL, VALLÉE DE LA BEKAA, LIBAN ROUGE 2009

**15,5/20** Voici un vin impressionnant, gorgé de soleil, avec un nez riche sur des fruits confits. En bouche, c'est du velours, du taffetas. C'est à la fois dense, riche et chaleureusement enveloppant. Du bonheur en bouteille! **35€**



### DOMAINE WARDY PRIVATE SÉLECTION VIN DU LIBAN ROUGE 2006

**15,5/20** Ce 2006 nous enthousiasme, car il s'offre en alliant puissance, amabilité et complexité, sur un fruit rouge et noir, mûr et plein d'éclat, soutenu de tapenade et d'épices avec une touche empyreumatique. En bouche, il se fait dense, savoureux, avec une belle énergie. **45€**



### CHÂTEAU LOUDENNE BORDEAUX BLANC 2011

**15/20** Belle réussite jouant sur la richesse du fruit exotique et son côté séducteur allant jusqu'à un brin de chaleur suave et une pincée de croquant apportés par les agrumes. L'ensemble est rehaussé d'un élevage élégant de toute beauté. **14€**

### LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET HAUT MÉDOC ROUGE 2011

**15/20** Il a changé depuis les primeurs tout en gardant un très haut niveau. Moins crémeux, moins velouté mais plus racé, plus vibrant et fin. Une définition de trame aux pixels très subtils sur une bouche de cèdre, de rose, de groseilles fraîches. **14€**



### OLIVIER COUSIN LE FRANC VIN D'ICI 2012 ROUGE

**15/20** Beau cabernet qui nous vient d'Anjou, référence en matière de bon goût. Il devrait servir d'exemple au reste de l'appellation. Il nous livre un nez frais et joyeux sur des notes de fruits rouges mûrs et une bouche bien équilibrée, friande, que du bonheur! **9,50€**



### CAVE DE TAIN L'HERMITAGE CORNAS ROUGE 2012

**14,5/20** Cornas équilibré, au nez généreux et causant, sur du fruit noir, soutenu de notes empyreumatiques et animales. La bouche est tout en volume, avec de la persistance sur des arômes épicés. C'est assurément un beau vin de garde puissant et complexe. **19,40€**



### CHÂTEAU LACOMBE NOILLAC MÉDOC 2010 ROUGE (LAPALU)

**14,5/20** Vin de plaisir, aux fragrances de fruits rouges, une alliance réussie entre élevage et terroir. En bouche, il se fait velouté avec beaucoup de réserve mais une belle concentration. Les tanins sont élégants et laissent s'exprimer le fruit dans un joli équilibre. **15€**



### CHÂTEAU LE SÈPE BORDEAUX CUVÉE INITIALE 2011 ROUGE

**14,5/20** Voici un Bordelais de jolie facture! Le genre de cuvée qui a du volume, et des saveurs de fruits à belle maturité. La bouche est digeste, complexe, bien structurée avec de la fraîcheur et un apport de bois subtil. **9,30€**



### CHÂTEAU TOUR BALADOZ SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2010

**14,5/20** Le nez se propose sur des arômes de fruits rouges, frais et mûrs, soutenus de notes de vanille et d'épices. En bouche, la texture est suave, avec de jolis tanins encore en devenir. À garder pour un plaisir à venir. **25,50€**

### LES BOIRES DE DONATIEN BAHUAUD CHINON ROUGE 2011

**14,5/20** Ce chinon se déshabille sur un nez délicat, fleurant d'exquis arômes de petits fruits noirs et rouges, d'épices douces, de cacao. C'est un vin structuré en bouche, pourvu de tanins bien élevés, avec une élégance savoureuse et de l'harmonie. Bref, c'est une valeur sûre. **9,50€**



### COTEAUX DU LIBAN VALLÉE DE LA BEKAA CHÂTEAU ROUGE 2007

**14,5/20** Vin ensoleillé et complexe, au nez intense de fruits rouges et noirs, avec une pointe d'épices. En bouche, il est équilibré, plaisant avec un fruité gourmand, de la matière et une belle acidité. En finale, une bonne allonge sur des tanins élégants. **22€**



### LE BOUSCAS SANG CHAUD VIN DE TABLE FRANÇAIS

**14/20** Un vin quelque peu chaud mais bien équilibré par un brin de fraîcheur et de croquant. La bouche est de velours, de tapenade, de rose aussi et de pruneau. Un vin ample et généreux mais à la fine structure. **8€**

