



Bu et approuvé

Au fil de nos dégustations



© Dmytro Smagolov - 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 régala 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 FANFRELUCHE
ROUGE VIN DE FRANCE**

14,5/20 Une fois carafé, le nez est caudant 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€**

