

## SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

## LES ROUGES

L'été passe  
au rouge

Difficile de résister à la déferlante rosé qui s'abat chaque été sur les côtes de France. En plébiscitant ainsi des vins bus l'année suivant leur récolte, les consommateurs affirment leur préférence pour un style très éloigné des canons que certains spécialistes aimeraient leur imposer. Les beaux jours venus, les amateurs réclament des vins simples, légers, désaltérants, équilibrés. En un mot : sans prise de tête. Entendez par là sans discours pompeux pour comprendre comment on doit les servir, les boire et avec quoi. Ce plaisir gourmand, on le retrouve également avec les rouges et ces délicieuses appellations communales du Beaujolais injustement dédaignées ou avec les clarets du bordelais. Quant aux blancs, ils s'imposent naturellement avec les produits de la mer. La diversité du vignoble français est là pour satisfaire toutes les curiosités étancher toutes les soifs. Avec modération !

GÉRARD MUTEAUD

## CHIROUBLES

1. **Domaine Cheysson 2009**

De belle corpulence sur un fruit mûr, charnu mais avec une bouche fraîche et équilibrée, un gamay en grande forme tout simplement délicieux.

Prix : 6,70 €

69115 Chiroubles ; 04-74-04-22-02

2. **Domaine Hubert Desmures 2008**

Issu d'un sol granitique et sableux, ce gamay léger et fruité est à boire dès aujourd'hui sur une assiette de charcuterie.

Prix : 6 €

69115 Chiroubles ; 04-74-69-86-15,  
www.hubert-desmures-chiroubles.com

## BROUILLY

3. **Château Thivin 2009**

L'une des valeurs sûres de l'appellation. Fruité et charnu, le 2009 s'annonce déjà délicieux mais sera encore meilleur dans deux ans.

Prix : 8,50 €

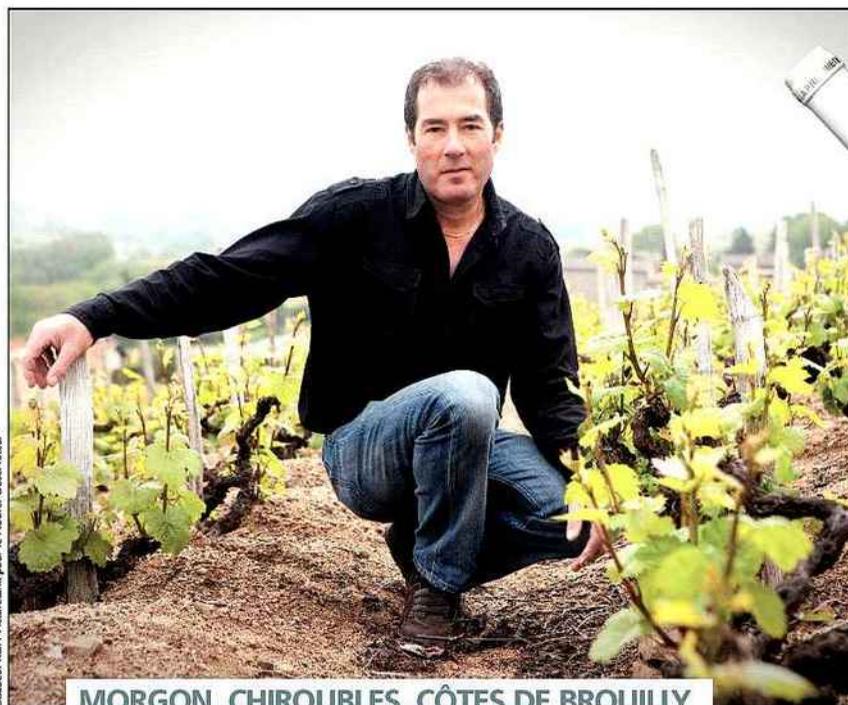
69460 Odenas ; 04-74-03-47-53,  
www.chateau-thivin.com4. **Domaine du Vissoux 2008**

L'un des meilleurs producteurs du Beaujolais, d'une impeccable régularité. Le broUILly comme le fleurie ou le beaujolais vieilles vignes est un bonheur. Issu de vignes âgées de 35 à 90 ans sur un sol granitique, il est élevé en foudres de bois.

Prix : 8,50 €

69620 Saint-Vérand ; 04-74 71 70 19  
www.chermette.fr

Photos : D.R. et Bruno Coulier pour le Nouvel Observateur



MORGON, CHIROUBLES, CÔTES DE BROUILLY

## Bouland, un obstiné à la vigne

**A** 50 ans, Daniel Bouland n'est toujours pas à la mode chez les bobos parisiens. Et il ne le sera probablement jamais. Trop droit et trop sincère. Incapable d'enfourcher les modes et de surfer sur la vague bio, il continue à revendiquer son mode de viticulture « classique ». Avec un perfectionnisme que pourraient lui envier bien des adeptes de la biodynamie. S'il continue à employer « modérément » les désherbants, c'est, explique-t-il, « parce que ses parcelles occupent les meilleures pentes des coteaux de Morgon, Chiroubles et des côtes de Brouilly et qu'il est seul à travailler ses six hectares ».

Il est comme ça, Bouland, sans détours, parlant de ses pratiques sans cachotteries ni forfanteries. Pour équilibrer ses sols, il n'emploie que de la chaux et des engrais organiques. Et soigne ses plus vieilles vignes de Morgon avec l'attention d'un père se penchant sur le berceau de sa fille. La sienne veut être infirmière, comme sa mère. Un métier pas moins dur que vigneron mais où l'avenir est plus sûr. Quand on lui parle de la crise dans le Beaujolais, Daniel Bouland peste de voir se répéter les mêmes mauvaises

décisions. « Aujourd'hui, sous la pression du négoce qui affirme que le consommateur aime ça, 80% de la production est vinifiée en cuves thermorégulées. Quand je goûte les vins, j'ai l'impression de boire un communard (vin rouge et cassis, Ndlr) tellement les arômes de cassis sont présents. Lorsqu'on monte les cuves à 70° pour favoriser l'extraction, on tue les levures. Il faut alors réensemencer. Du coup, tous les vins se ressemblent. Je ne me prends pas pour un bio mais je sais quand la technique n'apporte rien au vin. »

En 2009, il n'a pas eu besoin de pratiquer de saignée pour améliorer la concentration de ses cuvées. « Le millésime est magnifique. Le côtes de Brouilly se goûte bien, c'est le plus minéral de mes crus. Le morgon, plus tannique, demandera bien 5 ans avant de s'épanouir. C'est un vin de garde. Le chiroubles devrait être prêt dans deux ans. » Les vins de Daniel Bouland se distinguent par l'intensité et la délicatesse de leur fruit. Et leur belle droiture.

GÉRARD MUTEAUD

Prix : 6,50 € quel que soit le cru  
69910 Villié-Morgon ; 04-74-69-14-71



CHÉNAS

### 5. Domaine de Chantegrille Clos des Blémonds 2006

Un gamay concentré aux arômes de fruits noirs et rouges. La bouche est ample et souple sur une belle finale minérale. Servir sur une côte de bœuf au barbecue. Le domaine produit l'un des meilleurs rosés du Beaujolais aux arômes de pêche de vigne.

Prix : 8 et 6 €

71570 La Chapelle-de-Guinchay ; 03-85-36-76-98, [www.domaine-chantegrille.com](http://www.domaine-chantegrille.com)

SAINT-AMOUR

### 6. Saint-Amour Vieilles Vignes 2008

Issus de petits rendements (vignes de 70 ans), un amour de Saint-Amour de belle densité. Bouche fruitée et gourmande de petits fruits rouges.

Prix : 8 €

71570 Saint-Amour-Bellevue ; 03-85-36-51-36

### 7. Domaine Lassagne Saint-Amour Vieilles Vignes 2009

Un millésime d'anthologie pour ce Saint-Amour débordant de fruit à la bouche croquante dotée d'une réelle profondeur. Il sera encore meilleur dans deux ans.

Prix : 8 €

71570 Saint-Amour ; 03-85-37-11-93

Photos : D.R. et Bruno Couliber pour le Nouvel Observateur

## SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

## CÔTES DU FOREZ

## 8. La Madone 2009

Gilles Bonnefoy a baptisé sa cuvée bio Gamay sur Volcan. Un volcan bien tempéré qui délivre un rouge désaltérant aux belles notes de fruits rouges et à la bouche équilibrée. Une réussite.

Prix : 5,80 €

42600 Champdieu ; 04-77-97-07-33,  
www.vins-g-bonnefoy.com

## CÔTE ROANNAISE

9. Domaine Sérol  
« L'Incorruptible »  
2009

Vinifié naturellement sans aucun ajout par Stéphane Sérol, ce gamay au fruit croquant (cassis, cerise, framboise) et à la belle matière régale par sa fraîcheur et son équilibre. La meilleure bouteille de l'appellation.

Prix : 6,80 €

42370 Rénaison ; 04-77-64-44-04,  
www.domaine-serol.com

## 10. Montolivet 2008

Michel Désormière et ses fils comptent parmi les bons vigneron de la côte roannaise, comme en témoigne ce gamay fluide et gourmand délicieux pour un casse-croûte autour d'un jambon persillé.

Prix : 4,85 €

42370 Rénaison ; 04-77-64-48-55

## ALSACE

11. Kugelberg Pinot  
noir grande cuvée  
2008

Les pinots noirs d'Alsace ne ressemblent en rien à leurs voisins bourguignons. Cette cuvée de la cave de Ribeauvillé offre de belles notes de kirsch et de cerise noire. En bouche, les tanins sont déjà d'une grande douceur.

Prix : 15,10 €

68152 Ribeauvillé ; 03-39-89-73-61-80,  
www.cave-ribeauville.com

## BOUZY

12. Cuvée Vincent  
2009

Quand on est champenois de Bouzy, difficile de ne pas embouteiller quelques pinots en vin tranquille. Vinifié par Olivier Dauga, cette cuvée Vincent 2009 est une gourmandise de fruits rouges (cerise, groseille..).

Prix : 20 €

51150 Bouzy ; 03-26-57-01-27,  
www.champagneplmartin.com

## GIVRY

13. Clos du Cellier  
aux Moines Premier  
cru 2007

Superbe pinot noir, un peu marqué par son élevage en fûts de chêne, aux tanins fins et fermes, bouche fraîche sur une finale minérale.

Prix : 19 €

71640 Mercurey ; 03-85-45-21-61,  
www.domaines-devillard.com

## MERCUREY

14. Domaine Voarick  
vignes blanches 2007

Comme son nom le laisse difficilement deviner, cette cuvée de la maison Michel Picard cache un pinot noir au nez floral et à la fraîcheur élégante. Servir à 14-15° sur un fromage à croûte lavée.

Prix : 13 €

21190 Chassagne-Montrachet ; 03-80-21-98-57, www.michelpicard.com

## VOLNAY

15. Olivier Leflaive  
2007

Cette appellation de la Côte de Beauce produit des vins fins et

élégants à l'image de ce 2007 aux tanins serrés et délicats. Jolis arômes de fruits rouges à peine relevés d'une pointe d'épice douce.

Prix : 24 €

21190 Puligny-Montrachet ; 03-80-21-37-65, www.olivier-leflaive.com

SAVIGNY-LÈS-  
BEAUNE16. Clos des  
Guettottes 2007

Monopole de la maison bourguignonne Pierre André, un pinot noir au nez de violette et de fruits rouges, à la texture souple et à la bouche friande déjà délicieuse à boire.

Prix : 17 €

21420 Aloxe-Corton ; 03-80-26-44-25,  
www.pierre-andre.com

## VIN DE PAYS D'OC

17. Les Hauts de  
Janeil 2008

Habile vificateur, François Lurton sait tirer le meilleur parti des terroirs du Sud en produisant des vins simples et technique-



## coup de cœur

## LADOIX

## Domaine Chevalier 2008

L'une des meilleures expressions de cette petite appellation située à la frontière des Côtes de Nuits et de Beaune. Le Ladoix Village, tout en fluidité et fraîcheur, peut se boire dans sa prime jeunesse. Le 1<sup>er</sup> cru Les Corvées, d'une belle droiture avec des notes de fruits rouges et une texture plus dense, mérite deux-trois ans de cave avant d'être débouché. Prix : 14 et 20 €

21550 Ladoix ; 03-80-26-46-30, domaine-chevalier.fr

## SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ



## coup de cœur

## PESSAC-LÉOGNAN

**Château Lafont Menaut 2008**

Cette ancienne propriété du baron de Montesquieu est aujourd'hui exploitée par Philibert Perrin dont la famille est propriétaire du Château Carbonnieux. Elle produit un délicieux rouge équilibré aux notes de fruits gourmands et aux tanins délicats bien dans l'esprit des graves. Il peut se boire dès maintenant ou dans dix ans. **Prix : 9 €**

33650 Martillac ; 05-57-96-56-20, carbonnieux.com

Photos : D.R. et Bruno Coustier pour le Nouvel Observateur



ment irréprochables. Cette cuvée de syrah-grenache, à la bouche poivrée, convient bien à la cuisine estivale.

**Prix : 9,80 €**

[www.francoislurton.com](http://www.francoislurton.com)

## VIN DE PAYS DE L'AUDE

**18. Capucine Les Ollieux 2009**

Du fruit (rouge), toujours du fruit et encore du fruit. Carignan, grenache, syrah et merlot issu d'une vinification courte, et élevé de 3 mois en cuve, régale pour leurs arômes simples et naturels.

**Prix : 4,90 €**

11200 Montsérét ; 04-68-43-35-20,

[www.chateaullesollieux.com](http://www.chateaullesollieux.com)

## CÔTES DU RHÔNE

**19. Minha Terra 2009**

Bernard et Frédéric Duseigneur ont concocté avec le sommelier

Philippe Faure-Brac un côtes-du-rhône moderne, qui réjouit par sa fraîcheur gourmande et ses arômes de fruits rouges (cinsault et grenache syrah). Issus de raisins cultivés en biodynamie, le vin Duseigneur est une bénédiction ! Servir à 14° sur des côtelettes d'agneau aux poivrons rouges.

**Prix : 9 €**

Domaine de Mayran, Saint-Laurent-des-Arbres ; 04-66-50-02-57

## BORDEAUX

**20. Cru Monplaisir 2008**

Vinifié par Olivier Dauga dans un style moderne mais sans artifices, le cru porte bien son nom : du plaisir à l'état pur avec cette poignée de fruits rouges et noirs aux tanins suaves et à l'équilibre parfait.

**Prix : 10 €**

33210 Preignac ; 05-56-76-28-44,

[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com)