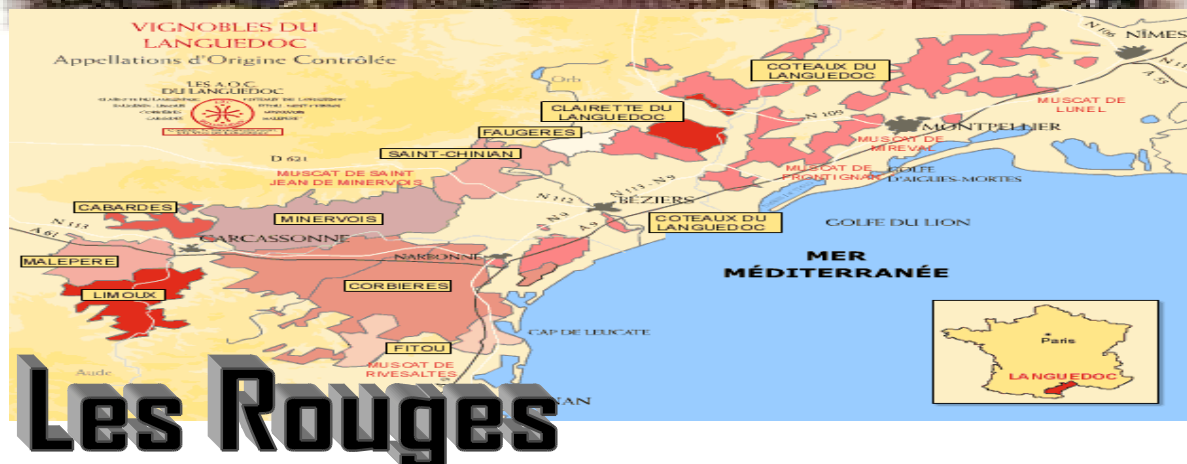


Vins du Sud-Est



Les Rouges

2007	Vin de Pays de Cucugnan « La Fille de l'Air »	(Catherine Marin Pestel)	25
2007	Vin de Pays d'Ardèche « Fable »	(Gilles Azzoni)	24
2007	Vin de Pays d'Ardèche « Bran »	(Gilles Azzoni)	24
2007	Vin de Pays d'Ardèche « Le Raisin et l'Ange »	(Gilles Azzoni)	24
2001	Saint Chinian « L'Olivette »	Bastide de Veyran	30
2006	Côtes du Roussillon Vieilles Vignes	(Frédéric Rivaton)	24
2006	Côtes du Roussillon « Gribouille »	(Frédéric Rivaton)	28
2006	Côtes du Roussillon « Exigence » Grenache	(Frédérique Vaquer)	28
2008	Corbières « Syrconférence de Presse »	(J.B. Gibert)	24
2008	Corbières « Tout Nature »	(Xavier Ledogar)	30
2007	Pic St-Loup « Gueule de loup »	(Benoît Viot)	26
2008	Minervois « Château de Rieux »	(Emmanuel de Soos)	34
2008	Minervois « Bois des Merveilles »	(Jean Baptiste Sénat)	40



Le nom de son domaine **des Corbières, La Treille Muscate**, rend hommage à Colette. Pour composer ses crus, elle suit intuition, finesse et feeling. Des qualités toutes féminines. Rapidement, **Catherine Marin-Pestel** choisit de se tourner vers les crus « verts », issus d'une vigne traitée sans pesticides, désherbants chimiques ni soufre. Elle n'a pas demandé le label bio,

mais milite pour le créneau du « vin naturel ». Un nectar qu'elle avoue confier à son instinct. Parce qu'elle est une femme ? « La notion de vin d'homme ou de femme est difficile à cadrer. D'autant que le métier n'est pas réservé aux hommes. Il faut beaucoup plus de finesse qu'on pense pour bien tailler, effeuiller et goûter le raisin. Maintenant, c'est vrai, j'ai tendance à laisser les choses se faire d'elles-mêmes, à faire confiance à mon feeling, tandis qu'un homme suivra peut-être un raisonnement plus scientifique, plus technicien. Mais ce n'est pas pour cela que mes vins seront plus légers que ceux réalisés par un vigneron, surtout dans ma région où les crus ont du corps ! »





2004	Baux de Provence	(Henri Milan)	28
2008	Baux de Provence « Domaine Hauvette »	(Dominique Hauvette)	34
2006	Coteaux du Languedoc « Cuvée Edouard »	(Olivier Ferrié)	26
2004	Coteaux du Languedoc Dom. Croix de St-Privat	(Olivier Ferrié)	28
2007	Bandol « Domaine du Gros Noré »	(Alain Pascal)	36
2008	Bandol Château St-Anne	(Marquis Dutheil)	36
2005	Faugères « Cuvée Jadis »	Léon Barral	38
2009	L'Alibi «Domaine des Terres Promises» Provence	(Jean Christophe Comor)	25
2009	La Chance «Domaine des Terres Promises» Provence	(Jean Christophe Comor)	25



Au Mas de la Bégude, Gilles Azzoni raconte : le raisin est l'enfant roi, la vigne la reine mère, le vigneron est un berger, il accompagne. J'essaie de concilier ma vie et ma philosophie à mon travail dans un respect de la nature ... Alors, ramassons le raisin à la main pour le protéger, posons le dans les caisses, foulons le aux pieds, encuvons le à la main. Dans la mesure où le raisin est sain : pas de SO₂, pas de sucre, rien que du raisin. Quel est l'intérêt de ce processus ? Il oblige le vigneron à être accompagnateur et non transformateur. L'accompagnateur aura besoin d'expérience, de beaucoup d'intuition, voire d'une bonne dose de sérénité...



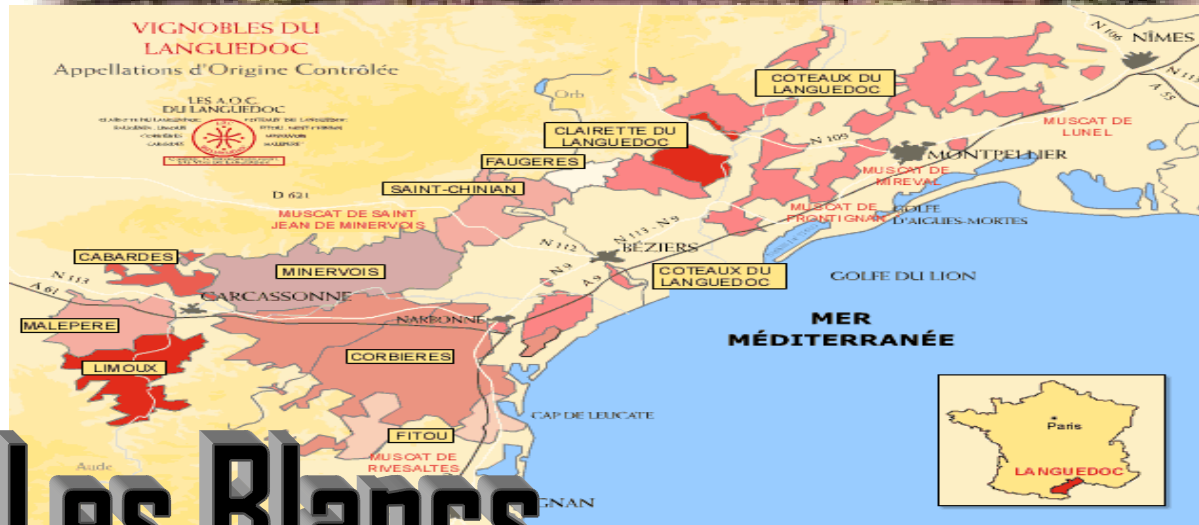
Frédéric Rivaton, viticulteur dans le **Roussillon** a un souci permanent de recherche de qualité, et la volonté farouche d'exprimer au mieux le potentiel de ses vignes. Son domaine de 12 hectares composé principalement de vieilles vignes, sis à Latour de France, voit naître son premier millésime en 2004. Tout est mis en oeuvre, à la vigne comme à la cave, pour respecter l'identité des terroirs composées de schistes et de gneiss. Le travail du sol a ici remplacé les herbicides, et les seuls produits de traitement tolérés sont le soufre et le cuivre. Les vendanges sont



réalisées à la main : triés au cep par les vendangeurs, les raisins sont ensuite logés en caisses ajourées de 15 kg. Les raisins sont encuvés par gravité, la vinification est réalisée en cuves béton de 15 à 30 hl. L'acidification et la chaptalisation sont proscrites.

Le **Faugères Léon Barral** est un vin ample et riche, aux arômes de fruits mûrs, d'épices et de torrification. Une belle puissance de tanins effacés par un grain velouté. Tout est là pour offrir de belles sensations gustatives. L'assemblage des quatre cépages, Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan se traduit par des nez complexes et fins qui n'existeraient pas avec un cépage unique.

Vins du Sud-Est



Les Blancs

2007	Corbières blanc « La Vagabonde »	(Catherine Marin Pestel)	24
2008	Vin de table des Corbières « Le Blanc 08 »	(Xavier et Mathieu Ledogar)	24
2006	Languedoc « Croix de St Privat »	(Olivier Ferrié)	26
2006	Côtes du Roussillon « Le Blanc Bec »	(Frédéric Rivaton)	24
2008	Baux de Provence « Le Grand Blanc »	(Henri Milan)	26
2009	Côtes du Roussillon « L'Esquisse »	(Frédérique Vaquer)	26



Xavier et Mathieu Ledogar sont issus d'une famille de vignerons, leurs deux arrière-grands-pères étaient viticulteurs à **Ferrals Les Corbières**.

L'un d'eux vinifiait en cave particulière. Pour des raisons de facilité, il opta pour la vinification en cave coopérative (il en fut membre fondateur). A ce jour, le Domaine est composé de Mathieu, de Xavier et Sandrine son épouse mais ils sont aidés par André qui a pris sa retraite et par Pierre qui malgré ses 92 ans taille ses 2 hectares annuellement et vendange tous les matins le moment voulu!

La famille Ledogar pratique la **culture naturelle**. La météo est déterminante avant toute intervention sur le vignoble, le temps étant plus ou moins favorable au développement des maladies. L'entretien du vignoble est soigné, des soins particuliers aux **très vieilles vignes de Carignan** et de Grenache (entre 60 et 110 ans) qui composent les deux tiers de la propriété.



La sensibilité autant que les goûts de **Henri Milan** ont permis au domaine de créer des vins originaux et complexes où l'harmonie des cépages assemblés par terroir donne une finesse et un "grain" que l'on ne retrouve qu'en Bourgogne. Enfin les vins sont traités avec la plus extrême délicatesse afin de pouvoir donner une sensation

de plénitude lors de leur dégustation. Jamais de filtration, un transport par une pompe à galets asymétriques, une mise en bouteille par siphon.



Vins du Sud-Ouest



Les Rouges

2008	Gaillac rouge « Tradition »	Astrid et Olivier Bonnafond	24
2010	Bergerac Château Lestignac	Mathias Marquet	26
2007	Vin de Pays d'Oc « Mas Champart »	(Champart)	24
2008	Vin de pays du Gers « Sang Froid »	(Roméro Floréal)	24
2008	Vin de pays du Gers « Sang Chaud »	(Roméro Floréal)	24
2007	Gaillac rouge « Vieilles Vignes »	Astrid et Olivier Bonnafond	24
2008	Gaillac rouge « Cuvée Charles »	Astrid et Olivier Bonnafond	26
2007	Vin de pays de l'Aveyron	(Patrick Rols)	25
2009	Vin de table de Gaillac « les Sept Souris »	(Patrice Lescarret)	32
2009	Vin de table de Gaillac « Rasdu »	(Patrice Lescarret)	25
2008	Cotes du Marmandais Chante coucou »	(Elian Da Ros)	30
2006	Cahors « Prince Probus »	Clos Triguédina	40
2004	Cahors « Les Laquets »	(Cosse Maisonneuve)	40



Elian Da Ros a repris l'exploitation familiale et produit des vins particulièrement réussis. La **cuvée Chante Coucou**, nom gascon du village de Coucumont, retranscrit une pure expression de fruit noir mêlé aux arômes de cèdre. Le vin arbore une robe rubis dense aux reflets sombres. Le nez, profond, confirme une matière délicatement extraite, élégante, où les arômes de fruits noirs, de cassis, de mûre, de myrtille se mêlent aux notes de bourgeon de cassis, de pétale de rose, de violette, de menthe poivrée et de cèdre.

Le « **Petit Curieux** », vin de pays de l'Aveyron est un joli rubis, assemblage de merlot et de cabernet, produit des belles vignes dominant l'abbatiale et renforçant ainsi le cachet unique de Conques. **Patrick Rols** a fait renaître la vigne autrefois plantée par les moines de l'une des plus belles abbayes de Midi-Pyrénées.





Peyres Roses est un domaine familial depuis 2000, première génération de vignerons : **Astrid et Olivier Bonnafond** et leurs enfants !!! « Nous voulons que nos vins soient l'expression naturelle de notre terroir et des parfums de nos cépages. »

La **Cuvée Tradition** (rendement : 45hl / ha) est élaborée à partir de vignes, âgées de 10 à 15 ans, dont les raisins macèrent une dizaine de jours avant de finir leur fermentation et leur élevage en cuve. Ce vin est fruité ample, avec une bouche ronde et chaleureuse.

Les **Vieilles Vignes** (rendement : 30 hl / ha) est obtenue par l'assemblage des plus vieilles parcelles de Duras, Braucol et Merlot ; la macération dure cinq semaines afin d'extraire doucement les meilleurs tanins et obtenir un vin de garde puissant, charpenté et épicé.

La **Cuvée Charles** (rendement : 30 hl / ha) est prélevée sur la cuve de vieilles Vignes, après fermentation, elle est élevée en fût de chêne pendant douze mois puis mise en bouteille ; ce vin de garde présente un nez délicatement vanillé et épicé et une bouche ronde et généreuse.

Le **Blanc Sec** (rendement : 30 hl / ha) : élaboré à partir de Mauzac, Len de Lel et Muscadelle, subit un élevage sur lie qui développe la finesse de ses parfums, typiquement gaillacois et sa finale minérale en bouche.

Le **Blanc Doux** (rendement : 15 hl / ha) : vendangé dans les mêmes vignes que le blanc sec, entre octobre et novembre, ce blanc doux, friand et fruité doit sa fraîcheur au travail du vent d'autan qui concentre naturellement les sucres sans altérer leurs arômes.



Floréal Roméro est vigneron dans le Gers, installé dans l'environnement naturel de la Ténarèze, il cultive ses 12 hectares de vignes en suivant les méthodes de la bio-dynamie. Les vignes d'une trentaine d'années en moyenne puisent la dimension du terroir dans un sous-sol argilo-calcaire. Les vinifications sont le

plus naturelles possible pour faire ressortir toutes les qualités intrinsèques des cépages autochtones du sud-ouest. Ses vins : « **Sang Chaud** » composée à 85% de Tannat et 15% de Merlot possède une couleur sombre, au nez le Tannat explose dans une multitude d'épices, sur une dominante de fruits noirs légèrement compotés. La bouche est franche et droite, puissante et équilibrée. C'est un vin typé qui possède une réelle personnalité sudiste, une nouvelle cuvée sans soufre ajouté qui lui apporte franchise et digestibilité. «



Voici une remarquable découverte pour les amateurs de **Cahors**, désireux de trouver la pure expression du cépage malbec sur un terroir à dominante calcaire. En effet, **Matthieu et Catherine Cosse Mainsonneuve** subliment ce cépage sur cette cuvée les **Laquets**, issue du lieu-dit du même nom. Ils travaillent en biodynamie retranscrivant tout le potentiel de ce terroir, et élèvent le vin, en fût de chêne, durant de nombreux mois pour dompter la richesse et la puissance de la matière. Un vin de garde par excellence.



2005 Gaillac rouge « Combes d'Avés »

(Michel Issaly)

30

2008 Gaillac rouge « Le Grand Tertre »

(Michel Issaly)

38

Interview de **Michel Issaly**, Président des Vignerons Indépendants de France, « Vigneron Haute Couture du **Gaillac** »
« Je voulais perpétuer la démarche de mon père, le travail des sols, les petits rendements, la mise en avant des terroirs. Sur la superficie totale, un peu plus d'un tiers partait en bouteille. Le reste se vendait en vrac, en dessous du prix de revient. La première solution, typique des années 90, aurait voulu que je m'agrandisse encore pour amortir des investissements de matériel et de personnel pour assurer ce même travail. J'en ai choisi une autre, plus douloureuse, et je leur ai annoncé que je ne voulais plus des huit hectares, que j'allais me concentrer sur les 4,80 de jolies parcelles et les vieux cépages gaillacois, la valeur ajoutée. Les banques refusaient mon dossier, c'était anti-économique. Aujourd'hui, je me régale avec une clientèle capable de mettre 20 euros dans mes vins et de les comprendre. J'ai bien été tenté de m'agrandir les années de rupture de stock. Heureusement, elles ont coïncidé



Le **Gaillac « Combes d'Avés »** est le reflet d'un terroir, du millésime, des cépages qui le constituent ainsi que du travail de l'homme. Les racines puisent la sève au plus profond de l'immensité intérieure du sous-sol. C'est là que le vin va y trouver son inimitable expression. C'est l'homme, le vigneron qui grâce à son esprit d'observation, d'adaptation et de patience donnera l'âme finale au vin.

Le « Gaillac « **Grand Tertre** » quant à lui tire son génie dans le cep, mais son expression résultera de l'aptitude des racines à exprimer la minéralité du sol. La vigne libérera l'obscurité profonde de la roche mère en luminosité aromatique. C'est la variabilité climatique du millésime qui concentrera et matérialisera l'âme du vin. L'essence véritable du vin est esthétique, à la lisière des arts. Tout comme le peintre, le vigneron traduira cette richesse du terroir en ambiances et harmonies



Vins du Sud-Ouest



Les Blancs secs

2008 Gaillac blanc	(Astrid et Olivier Bonnafond)	22
2008 Gaillac « Verdanel »	(Plageolles)	26
1997 Gaillac Vin de Voile	(Plageolles)	28
2008 Jurançon sec	(Yvonne Hegoburu)	32

Les Blancs moelleux

2008 Gaillac moelleux	Astrid et Olivier Bonnafond	20
2004 Gaillac doux « Caprice d'Autan »	(Plageolles)	26
2004 Gaillac doux « Mauzac »	(Plageolles)	26
2008 Saussignac	Château Court Les Mûts	25
2007 Jurançon « Cuvée Marie Louise »	Château Lapuyade	45
2008 Jurançon	(Yvonne Hegoburu)	45



Depuis 1805, le **domaine Plageoles** produit du **vin de Gaillac** issu de cépages locaux tels que le **Mauzac** ou l'**Ondenc** pour les vins blancs ou le **Duras**, le Braucol et le **Prunelart** pour les vins rouges. Profondément attachés à la région productrice bi-millénaire de la vi-

gne, les successions des Plageoles ont sans cesse amélioré et maintenu ce merveilleux métier de vigneron. Six générations ont peaufiné le domaine et l'ont agrandi :

Jules, François, Émile, Marcel, Robert et Bernard.

Les quatorze cépages historiques du Gaillacois (en comptant parmi eux **les 7 de la famille Mauzac !**) constituent une réserve unique et nous permettent de produire **des vins oubliés ou perdus depuis plusieurs siècles**. Parmi eux, le **vin de Voile**, l'**Ondenc**, le **vin d'Autan**, le **Mauzac Nature** (authentique méthode gaillacoise), le **Mauzac Noir**, le **Prunelart**, le **Verdanel** et bientôt le **Mauzac côte de melon**...

En 1776, *Jean de Souch* était le « syndic des éleveurs de treilles ». La tradition n'est donc pas mise à l'écart, elle serait même le flambeau du **Jurançon** du **Domaine de Souch** (6.50 ha) depuis sa créa-



tion en 1987, par **Yvonne Hégo buru**, qui à 60 ans, pour rendre hommage à son mari, et que perdre le souvenir de l'homme aimé, s'est lancée dans l'aventure « vigneronne ». A 6 km de Pau, sur les coteaux du vignoble de Jurançon, le domaine s'offre en toile de fond le Pic du Midi d'Ossau. Il nous rappelle ainsi toute l'humilité que l'on doit à la Nature, à sa préservation, comme à sa commémoration, dans l'acception bio-logique (et bio-éthique) du terme. C'est dans ce sens que la culture de la vigne

est conduite depuis 20 ans, en « mode » biologique et en bio-dynamie depuis 1994. **Yvonne Hégo buru**, porte en elle, la même attention que celle portée à ses vignes et aux vins qu'elles distillent. Son mode de vie est en adéquation avec son « biotope » et c'est pourquoi, lorsqu'on la rencontre, elle respire et irradie de vie, de curiosité, de dynamisme et d'ouverture...à 80 ans ! Cette énergie, vivace et semble-t-il intarissable, se retrouve dans ces vins, et cette synergie triangulaire (vigne/vigneron/vin) se diffuse en quelque sorte, à qui s'approchera de l'un de ses 3 pôles...pour le meilleur et pour...le meilleur ! En souhaitant que cela vous arrive souvent !



La célèbre **cuvée Marie Kattalin** est un monstre de richesse et de concentration. La truffe blanche, l'ananas, les fruits confis et les épices se développent à l'air. Le vin exprime sa richesse naturelle dans un équilibre impressionnant, sans aucune lourdeur.

Yvonne Hégo buru attache une importance non négligeable à la production de **Jurançon sec**, souvent ignoré par le public dans cette région. Issu d'un assemblage à large majorité de gros manseng, complété de petit courbu, ce 2006 a une robe aux reflets verts, encore très pâle. Le nez est très pur, avec des notes mentholées, fumées, de poire et d'agrumes. La matière et la densité sont impressionnantes. Le vin est puissant, avec une acidité tartrique équilibrant de belle manière la finale, d'une longueur étonnante.



VINS ROSES

2010	Côtes de Provence Château la Bégude	(Lefebvre et Fils)	28
2009	Côteaux d'Aix « Rosé de Bagatelle »	(Château Pontet Bagatelle)	24
2010	Rosé de saignée des Charentes		24
2010	Rosé de saignée du Gers « Sang Clair »	(Roméro Floréal)	22
2009	Bandol rosé « Domaine Gros Noré »	(Alain Pascao)	36
2008	Anjou rosé « Zéro Pointé »	(P. Gourdon)	22
2009	Anjou rosé pétillant « Ze Bulle »	(P. Gourdon)	22
2010	Rosé d'un jour	(Jean François Chéné)	22
2006	Panier de Fruits	(Jean François Chéné)	24
2006	Douceur Angevine	(Jean François Chéné)	28



Installé depuis mars 2005, **Jean François Chéné**, a crée son domaine **la Coulée d'Ambrosia** où il cultive 4 ha de vigne sur la commune de Beaulieu sur Layon dont 1,1ha de Cabernet Franc, 2,6ha de Chenin et grande nouveauté depuis janvier 2011 : 0,4ha de Grolleau. Le sol, à dominante schisteuse, siliceuse et argileuse, longe le Layon. **Rosé d'un Jour** est issu du cépage Cabernet Franc, il est récolté autour de 15% vol.

On obtient un rosé moelleux aux arômes primaires, un brin « perlant » qui le rend encore plus facile à boire.

C'est un vin de gourmandise !



Panier de Fruits est issu du cépage Chenin, Une de mes réussites cette année qui lie l'influence du terroir, du travail de la terre et d'une oxydation ménagée.

Douceur Angevine est Issu du cépage Chenin. On en obtient un blanc moelleux aux arômes de fruits (tels une compote) très présents avec une note de miel et de caramel.

Sang Clair, un rosé surprenant de **Roméro Floréal** dans le Gers. Oh le beau rosé que voilà! Il se déguste déjà à l'oeil car la bouteille longue, l'étiquette et la couleur du vin offrent un mariage parfait. Un rosé qui se goûterait presque comme un rouge, les tannins en moins et la fraîcheur en plus. A mille lieues des rosés légers et peu colorés qui inondent les tables de nos étés, goûtez un vrai rosé croquant et de caractère.



A la Gadière d'Azur, village perché typiquement provençal, à quelques kilomètres de la mer, la coutume est de se donner des surnoms entre "collègues" villageois. C'est ainsi qu'**Honoré PASCAL** fut surnommé le "**Gros'Noré**" pour son imposante stature et son calme. C'est pour rendre hommage à son père qui a guidé ses premiers pas dans la culture de la vigne, lui a transmis le patrimoine familial, appris le goût du travail bien fait, l'amour de la terre et la passion du vin qu', **Alain PASCAL a appelé son domaine le "Gros'Noré"**. Son bandol rosé ou rouge est un des meilleurs ! Vous ne serez pas déçu !



BEAUJOLAIS

			€
2009	Beaujolais Village	(Hervé Ravéra)	22
2009	Beaujolais Vauxrenard	(Michel Guignier)	26
2008	Fleurie	(Michel Guignier)	28
2008	Brouilly Domaine de la Fully	(P & M Vermorel)	28
2009	Moulin à Vent	(Michel Guignier)	32
2009	Chénas	(Paul Henri Thillardon)	28
2010	Fleurie « Clos de la Roilette »	(Couderc)	28
2009	Morgon Vieilles Vignes	(Thevenet)	34



Un vin déjà goûté mais là m'a laissé sans voix... Tout petit rendement de 15 hl/ha, déjà goûté mais là 4 jours et le tout sans sulfites ajoutés. Nez d'épices, de poivre blanc, quelques notes de blé noir, de fruits rouges, de ronces, de griottes et une petite pointe de volatile donnant un "côté pinçant" que j'aime énormément.

Une bouche avec un peu de gaz mais qui passe derrière cette jolie texture délicate. C'est plein de fruits digestes et très équilibré. J'espère qu'il en existe en magnums ! Car une simple bouteille ne suffit pas...



Michel Guignier cultive ses vignes à Vauxrenard situé sur les contreforts du massif central, bordé au sud-ouest par les communes de **Fleurie et Chiroubles**. C'est dans un coin de paradis que ses vignes sont cultivées. Certaines en coteaux orientées sud-est, où le raisin reçoit le soleil levant tandis que d'autres sont bercés par le soleil couchant. Cela permet d'élaborer un vin soyeux au goût unique.

Le **Moulin à Vent** doit ses qualités exceptionnelles à un sous-sol granitique riche en manganèse. Robe rubis foncée, charpentée avec des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.

Produit sur un sous-sol exclusivement granitique, le **Fleurie** séduit par son velouté, son élégance et ses arômes floraux et fruités iris, violette, rose fanée, pêche, cassis et fruits rouges. Dans une belle robe carminée, on le considère souvent comme le plus féminin des crus du Beaujolais.

Paul-Henri Thillardon est âgé de 22 ans lorsqu'il s'installe vigneron en 2008. Il choisit de rester dans le Beaujolais, et plus particulièrement à **Chénas** car le potentiel de ce cru est occulté par son voisin Moulin à Vent qui s'étend au 2/3 sur la commune de Chénas. Les vignes sont plantées dans une ancienne carrière sur un coteau d'exposition sud. Une vieille vigne (60 ans) a été sélectionnée pour élaborer cette cuvée. Rendements toujours faibles, de l'ordre de 35 à 40 hl/hectares. Les vignes sont conduites en agriculture biologique depuis 2007 et bénéficie de la certification. Traitements biologique et depuis peu en biodynamie, labour du sol au cheval.



LOIRE ROUGE

			€
2009	Vin de France Anjou « L'Incrédule »	(O. Chaffardon)	24
2010	Vin de France Anjou « Les Tabeneaux »	(Benoît Courault)	22
2008	« Adonis » vin de France de Touraine	(Renaud Guettier)	24
2009	« Le Petit Tannique coule bien ... » vin de table	(Thierry Puzelat)	24
2009	« Les Couilles d'Ânes » Touraine	(Mikael Bouges)	28
2008	Chinon « Les Perruches »	(Pascal Lambert)	28
2009	Bourgueil « les Galichets »	(Catherine et Pierre Breton)	28
2007	Chinon « Cuvée Danaé »	(Pascal Lambert)	34
2007	Saint-Nicolas de Bourgueil « l'Endémique »	(Sébastien David)	34
2009	Saumur Champigny	(Antoine Sanzay)	30
2007	Saumur Champigny « Amateus »	(Sébastien Bobinet)	32
2008	Saumur Champigny « La Folie »	Château Yvonne	32
2009	Sancerre rouge Terre de Maimbray	(P. & Nicolas Reverdy)	32
1985	Bourgueil « Les Perrières »	(Catherine et Pierre Breton)	45

Installé depuis 1987, **Béatrice et Pascal Lambert** réalise en amont un important travail de sélection des terroirs, étudiant leur climat et leur nature géologique pour conduire des vinifications et des élevages adaptés pour leur **Chinon**. Passé en biodynamie depuis 2004, le domaine de 14 ha approche la nature au plus près. Grenat à l'œil, la **cuvée Danaé** exprime au nez un boisé léger mêlé de grillé. Discrètement fruitée au palais, soutenue par des tanins élégants qui tiennent leur place, elle est à oublier une paire d'années en cave.



Le **Château Yvonne « la Folie »**, Saumur Champigny bio issu de faible rendement est toujours une re-découverte de l'appellation. Au nez, ce sont les fruits rouges qui l'emportent puis en bouche, des notes de kirsh enveloppent une structure de dentelle. « La Folie » est un vin remarquable de souplesse qui parle en douceur.



Maison Breton se pose là. La Famille de Pierre y a toujours été, la vigne est son expression depuis des générations. On y fait parler le Cabernet Franc, qu'on appelle ici "breton" comme par hasard... Un même cépage pour de multiples expressions Leur **Bourgueil Les Perrières** est une version classique des vieilles vignes de graviers. "Il y a du fond, du plaisir et du terroir : la grâce de la vallée de la Loire à son meilleur



D'une lignée de vignerons depuis plusieurs générations, **Philippe Gourdon** ne s'est installé qu'en 1990 et a fait évoluer progressivement la conduite de son vignoble vers l'agriculture biologique. Aujourd'hui, Philippe et Françoise pratiquent la méthode bio-dynamique sur la totalité de l'exploitation. Réfléchi, inventif et doué de ses mains, Philippe a su concevoir l'amélioration de l'outillage nécessaire au travail de ses sols... Il propose un **Saumur blanc « Les Amandiers »** à la fois sec et rond, gras et complexe. Le **Zéro Pointé**, quant à lui est un vin très coloré naturellement après une légère macération, fermentation en cuve sans levurage mutage sans soufre suivant l'équilibre

sucres/acidité perçus à la dégustation. Aucune chaptalisation et sulfitage très faible, peu d'alcool.



Au jeu des sept familles, qu'on pourrait un jour imaginer dans le monde du vin naturel, **Thierry Puzelat** appartiendrait de toute évidence à la famille des "kamikazes". Aucun syndicat viticole ni aucune instance émanant du ministère de l'Agriculture n'aura jamais raison de ce garçon qui vinifie ses Cheverny, ses Vouvray et ses **Touraine** en totale liberté, toujours prêt à se cogner la tête contre les murs de l'ignorance et de la paresse. "Revenons à l'ancien, ce sera un progrès", demandait le grand Giuseppe Verdi.



Vincent Ricard exploite son vignoble dans le respect de la nature; cela se traduit par un travail du sol et un enherbement pragmatique. Ce domaine familial depuis 5 générations est situé sur les coteaux du Cher à Thésée. Il s'étend sur 19 hectares en Appellation Touraine avec comme cépages: Gamay, Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay. La cave de ce jeune vigneron est devenu le rendez-vous des amateurs de vins typiques de la région. Le raisin issu de vignes pour la plupart anciennes est récolté à la main avec tri comme gage de qualité et d'authenticité. La cuvée les **Trois Chênes**, issue de vieilles vignes (plus de 50 ans), est élevée sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 8 mois en barriques.



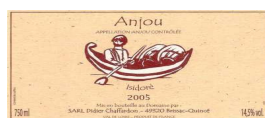
Pendant près de 15 ans, **Jean-Pierre Robinot** a proposé à ses clients des vins des vins naturels dans son bistrot à vin - Restaurant L'ANGE VIN. Passionné par les vins naturels en général et par les vins de Loire en particulier, il est revenu dans son village natal à Chahaignes dans la Sarthe, à mi-chemin entre LE MANS et TOURS pour constituer un vignoble et élaborer des vins naturels dans la Vallée du Loir. Le vignoble de la vallée du Loir com-

mence avec l'ADC Coteaux du Vendômois, en passant par l'ADC Jasnières pour se terminer par l'ADC Coteaux du Loir. La superficie en production est de 400 hectares alors qu'il y a plusieurs siècles, 5000 hectares de vignes étaient exploités. Ce sont des vins de très longue garde en raison de leur grand équilibre : Pour constituer progressivement son domaine, il a fait l'acquisition d'une dizaine d'hectares de terres en friches sur l'aire d'appellation des Coteaux du Loir, non plantées depuis plus d'un siècle pour certaines. Ces terres sont sur des coteaux très abruptes et se trouvent sur de grands terroirs.

LOIRE BLANC

2008 Touraine « Les 3 chênes »	(V.Ricard)	24
2008 Touraine « La Tesnière »	(Thierry Puzelat)	22
2010 Touraine « La Pente de Chavigny »	(Mikael Bouges)	24
2009 Chenin « Les Amandiers »	(P. Gourdon)	28
2008 « Terres Dorées» vin de table de Touraine	(Renaud Guettier)	24
2005 Anjou blanc	(D. Chaffardon)	25
2008 Muscadet « Fief du Breil »	(J. Landron)	26
2007 Saumur blanc « Attention Chenin Méchant »	(Nicolas Réau)	26
2008 Saumur blanc « Château Yvonne »	(Porney)	28
2008 Jasnières « Les Rosiers »	(E. Nicolas)	28
2008 Chinon blanc « Rochette »	(B & Pascal Lambert)	30
2008 Savennières	(E.Morgat)	32
2009 Vouvray « Les Argiles »	(François Chidaine)	32
2008 Vouvray « Les Bouchet » moelleux	(François Chidaine)	34
2007 Pouilly Fumé « Les demoiselles »	(A. Bain »	32
2007 Sancerre « Terres de Maimbray » »	(P & Nicolat Reverdy)	32
2007 Touraine « Point d'interrogation »	(V.Ricard)	34
2003 « Lumière de Silex » vin de table	(Jean-Pierre Robinot)	38
2004 Jasnières « Les 4 vents »	(Jean-Pierre Robinot)	45

Eric Nicolas réécrit avec beaucoup de style l'histoire des vins de la Sarthe. Les vinifications sont exemplaires, et les curées traduisent au plus juste la marque de leur terroir : les co-teaux du loir ont une belle assise, et les **Jasnières** une profondeur et un raffinement uniques pour le secteur. Le « **Jasnières** » a la minéralité dans le verre. Ce flacon, habillé de jaune pâle, 100 % chenin, de petits rendements, exprime des notes encore discrètes de pêche, prunelle, touches d'épices douces et de belle minéralité. Cette minéralité se retrouve dans une bouche vive, fruitée, expressive et très bien construite, et emplit la finale, longue et de belle persistance.



L'**Anjou blanc** de D. Chaffardon provient de son domaine composé de 3 hectares de vignes dont la moitié environ en Chenin et l'autre en Cabernet. Remarquable robe jaune or natif, étincelante, aux reflets chatoyants et à l'étoffe majestueuse... Nez ciselé aux exhalaisons intenses de pâte de coing, de poire, d'épices et de bois précieux, sur une trame fraîche et mentholée. Bouche franche et minérale aux arômes de coing et de poires « tapée » sur une structure longue et gourmande. Finale épicée sur une pointe de mirabelle

VALLEE DU RHONE

2006	Vin de pays de Rasteau	Trapadis	24
2009	Côtes du Rhône Village « Bois des Moines	(Château Gigognan)	26
2001	Côtes du Ventoux	Château Valcombe	26
2001	Côtes du Ventoux blanc	Château Valcombe	26
2007	« Solstice » vin de pays	(Philippe Viret)	26
2009	Crozes Hermitage	(Alain Graillot)	36
2006	« Renaissance »	(Philippe Viret)	36
2006	« Maréotis »	(Philippe Viret)	38
2008	St-Joseph	(Domaine Monier Perréol)	38
2001	Châteauneuf du Pape rouge	(Paul Jeune)	60
1993	Châteauneuf du Pape blanc	(Paul Jeune)	80
2003	Hermitage	(Ferraton)	89
2007	Cornas	(Mathieu Barret)	90
2008	Côte-Rôtie « La Petite Feuille »	(Domaine Clusel Roch)	45
2008	Côte-Rôtie « Classique »	(Domaine Clusel Roch)	60
2008	Côte-Rôtie « Grandes Places »	(Domaine Clusel Roch)	92



Le père et le fils, **Alain et Philippe Viret** expliquent leur démarche de leur vision du côté du Rhône : « Notre clientèle est une clientèle de passionnés, en quête permanente de goûts originaux, de vins naturels et purs, loin des tendances restrictives des marchés traditionnels où le vin est relié à une simple boisson alcoolisée. Pour nous la recherche et le travail sont au-delà de ces approches industrielles, renouer avec la nature, la culture, l'art et la gastronomie n'est pas l'ambition de tous. Il nous semble évident que le vin est un tout et que seul, il n'a pas de sens, ou de but : il n'est pas vivant. » Un joli **Solstice**, vin de plaisir, aux saveurs très naturelles, peu alcoolisé (12,5% vol) parfait pour accompagner les moments simples et joyeux de la vie.



Renaissance est notre cuvée ambassadrice, elle donne une vision globale de notre travail. Cette cuvée provient de plusieurs parcelles du domaine. Elle est issue d'un assemblage à forte proportion de grenache. La vinification et l'élevage se font dans le respect des équilibres et du fruit. Renaissance 2007 est gourmande, très axée sur le fruit et les épices, minérale. Ses arômes très épicés, de fruits rouges et noirs et ses saveurs minérales séduiront vos papilles. Une très jolie renaissance par son équilibre et son caractère concentré et gourmand à la fois. Ce vin peut se boire dans sa jeunesse, mais il a également un beau potentiel de garde.



Maréotis 2006 est un **Côtes du Rhône Village St Maurice Rouge** : cette cuvée est issue d'un assemblage de grenache et de syrah. L'assemblage est réalisé à la réception de la vendange pour assurer une meilleure association aromatique des deux cépages. Le terroir composé d'argile blanche confère à cette cuvée une puissance et une densité impressionnante. Les saveurs sont axées sur le fruit et la minéralité. Vin de grande garde, mais pouvant être apprécié sur la jeunesse grâce à la qualité de son fruit et de ses tanins.

La Maison **Ferraton Père & Fils** porte en elle une longue histoire. Une histoire qui raconte le vignoble de l'Hermitage : les racines de la Maison. Une histoire qui parle de la Vallée du Rhône, berceau des cépages Syrah, Marsanne et Roussanne. L'histoire Ferraton Père & Fils, c'est aussi celle d'un choix, d'une exigence : la biodynamie. Les Sélections Parcelles du domaine sont toutes issues de raisins cultivés selon ce principe. De Côte-Rôtie à Châteauneuf-du-Pape, la Maison vinifie et élève raisins et vins des Côtes du Rhône septentrionales et méridionales.

Le **Crozes Hermitage** a robe rouge cerise intense, une attaque très aromatique (fruits rouges) qui nous donne envie de passer à table. La palette aromatique qui se définit entre les fruits rouges, la figue et même les fleurs. La syrah reste très présente et nous rappelle que nous sommes dans des régions où la chaleur est une des valeurs ajoutées

robe de couleur violette

L'**Hermitage** quant à lui a un nez super: fruit noir, olive noire, arômes de torréfaction, épices rappelant la garrigue, une bouche incroyable, avec un bel équilibre, des tanins bien fondus, et une très belle concentration.



Le Domaine du Coulet **de Mathieu Barret** s'étend sur 12.9 ha ; l'encépagement se compose de Syrah, Roussanne et Viognier. il a été créé en octobre 1999, avec l'ambition de réaliser le plus naturellement possible des vins exprimant au mieux leur terroirs ! le choix de l'agriculture biologique en 2000 puis biodynamique en 2001 s'est imposé de lui-même, l'idée étant de travailler la vigne au sein de son biotope afin qu'elle se renforce et s'adapte à toutes les attaques nuisibles à son hygiène, en ayant le moins possible recours à des soins palliatifs extérieurs, qui dans tous les cas ne peuvent être de nature chimique, mais organique ou minérale. Ainsi le raisin le plus sain et à bonne maturité minimise les « manipulations » mécaniques, et donc humaines, lors de la vinification garantissant en quelque sorte son « immunité » jusque dans la mise en bouteille (et si l'on sait le conserver, jusqu'à l'ouverture de cette même bouteille !).

Le **Cornas « Les Billes Noires »** provient du lieu dit « Les Arlettes » au sommet du domaine de 10 ha en AOC Cornas. La parcelle est plantée de 7900 pieds hors talus à l'hectare de Syrah. Les rendements à l'hectare furent en 2003 de 8 hectolitres ! Seulement 420 bouteilles ont été produites sur les 1500 habituelles !



Jura

			€
2007	Terres de Gryphées 100% Chardonnay	(E & Pascal Clairet)	28
2004	Savagnin « Cuvée Prestige »	(J.F. Ganevat)	36
2005	« Cuvée de garde »	(J.F. Ganevat)	32
2007	Savagnin « Cuvée Quillée les Chalasses »	(J.F. Ganevat)	35
2007	« Rien que du fruit » Vin de France	(J.F. Ganevat)	24

ALSACE

2008	Riesling Grand Cru Pfersigberg	(Gérard Schueller)	40
2007	Gewurztraminer « Cuvée Particulière	(Gérard Schueller)	32
2008	Pinot Noir	(Gérard Schueller)	32
2005	Pinot gris	(Barmes Buecher)	35
2008	Riesling	(Barmes Buecher)	50
2004	Riesling Bergheim Grand Cru Kanzlerberg	(Sylvie Spielmann)	55
2009	Muscat Vendanges Tardives	(Sylvie Spielmann)	58

CHAMPAGNES

	Champagne Bourgeois Diaz		62
	Champagne Bourgeois Diaz « Blanc de Noir »		70
	Champagne Jacquesson « Cuvée 733 »		90
2000	Champagne Jacquesson millésime blanc de blanc		125

BORDEAUX

75 cl

2007	Château Alios	Ières Côtes de Bordeaux	24
2003	Château Pillebois	Côtes de Castillon	24
2004	Château Mayne Viel	Fronsac	25
2002	« Réserve K » du Ch. Massereau	Bordeaux	26
2007	Château Bonneau	Haut Médoc	30
2007	Château Charmes Beauséjour	Saint-Emilion	30
2006	Château Tour du Pas St Georges	St-Georges St-Emilion	35
2008	Château Cassini	Saint-Emilion	39
2005	Château le Cône	Côtes de Blaye	34
2004	Château La France	Pessac Léognan	35
2005	Château La France	Pessac Léognan	40
2004	Château Massereau	Graves	50
2006	Château Vieux Pourret	St-Emilion	60
2004	Château La Galiane	Margaux	55
2004	Clos Plince	Pomerol	58
2003	Château Gombaude Guillot	Pomerol	84
2006	« 1901 »	Montagne St-Emilion	95



Les sols de Graves sont réputés pour la finesse de texture de leurs vins et les graves de Bordeaux en sont l'archétype : travaillés avec sens aigu du caractère de ce terroir, les cabernets et les merlots du **Château Massereau** en possèdent le fruit et les discrètes nuances fumées, résineuses et vanillées.

Le **Château Vieux Pourret** est issu d'un vignoble de 6 ha, en conversion biodynamique (agriculture exempte de produits chimiques), dont l'étiquette 2006 porte le label. Beaucoup ont aimé son Saint-Émilion GC 2006, de bouche persistante avec ces nuances de fumé caractéristiques, bien équilibré, d'une grande harmonie, de belle charpente. C'est le premier vignoble de Saint-Emilion en conversion vers la biodynamie, labellisé DEMETER.



*Le seul grand cru Saint-Emilion
certifié demeter, bioceci*
Millésime - 33330 SAINT-EMILION
05 57 24 68 17 Fax : 05 57 24 61 37

Chateau la Galiane est un **Margaux**. L'apport important de merlot confère beaucoup de moelleux sur une base ferme qui ne se laisse pas aller à la facilité dans ce millésime.

Le grain de peau est élastique, le vin est parfumé, complexe et très classique avec ses tanins fins, serrés, frais, fruités et relevés d'une pointe épicée de sous-bois sur la finale. Le rôti de veau au jus trouvera à s'émouvoir.



BOURGOGNE ROUGE

75 cl

2009	Bourgogne	(Jean Claude Rateau)	28
2008	Bourgogne Cuvée Gravel	(C.Maréchal)	36
2008	Mercurey 1er Cru « La Chassière »	(Domaine Philippe Garrey)	36
2008	Chorey les Beaunes	(C.Maréchal)	36
2008	Beaune 1er cru les Bressandes	(Jean Claude Rateau)	45
2008	Savigny Les Beaune	(C.Maréchal)	45
2005	Mercurey 1er cru « Clos des Barraults	Domaine Michel Juilliot	45
2008	Santenay 1er Cru	(L. Muzard)	45
2008	Beaune 1er cru les Reversées	(Jean Claude Rateau)	48
2008	Auxey Duresses	(C.Maréchal)	48
2005	Beaune 1er cru les Bressandes	(Jean Claude Rateau)	54
2007	Auxey Duresses	(Coche Bizouard)	55
2008	Morey St-Denis village	(Dom.Verdet Aurélien)	64
2008	Chambolle Musigny 1er cru « Les Fuées Rouges »	(Dom.Verdet Aurélien)	85
2008	Nuits St-Georges 1er cru les Damodes	(Dom.Verdet Aurélien)	85
2008	Pommard 1er cru les Pezerolles	Domaine de Montille	108



Chez les **Rateau**, La culture du vignoble appartient aux gènes familiaux: le grand-père paternel, Lucien Rateau, ouvrier caviste, avait planté sa propre vigne et produisait ses côte-de-beaune rouge et blanc. Le grand-père maternel quant à lui, Marcel Boussey, chef jardinier à la ville de Beaune, signait déjà un beaune-village remarquable.

Après un apprentissage le conduisant de Brouilly aux Graves du Bordelais, **Jean-Claude Rateau** s'est installé sur 2 hectares de vignes familiales, en 1979. Aujourd'hui la quinzaine de parcelles, implantées sur une douzaine de terroirs différents, lui permet de proposer un large éventail de terroirs beaunois, dont trois premiers crus. **Le Beaune 1er cru les Bressandes** est un Beaune au tempérament affirmé et doué de tanins fermes. La gamme aromatique est ici tournée vers la griotte, la fougère et la groseille. **Le Beaune 1er cru les Reversées** est un Beaune tendre et parfumé, qui suggère la groseille, la framboise et quelques notes végétales. Doux et enrobés, les tanins s'effacent devant la trame finement acidulée de la bouche qui emmène ce panier de fruits rouges sur une belle longueur.



Le petit domaine **Claude Maréchal** gère environ 12 hectares de vignes en **Côte de Beaune**, couvrant les appellations de : Pommard, **Savigny-les-Beaune**, **Auxey-Duresses**, **Chorey-les-Beaune**, **Ladoix**, **Bourgogne** et **Bourgogne Aligoté**. Depuis 1981, on s'y efforce à produire des vins qui soient les plus naturels et authentiques possible. Dans le but de maintenir une vie organique dans les sols et d'obtenir ainsi de meilleurs raisins, les Maréchal ont abandonné depuis près de 20 ans l'usage d'engrais chimiques. La vie microbienne du sol est nourrie grâce à l'apport de fumier d'élevage.

BOURGOGNE BLANC

2010	Bourgogne Aligoté	(Isabelle Perraud)	22
2008	Bourgogne Aligoté	(Coche Bizouard)	24
2008	« Terres Burgondes » Vin de Table	(Emmanuel Giboulot)	25
2008	Bourgogne Cuvée Antoine	(C.Maréchal)	28
2008	Rully	(De Montille)	32
2008	Mâcon Bussièrès	Clos Seigneuret	32
2008	Chablis « Pattes loup »	(T.Pico)	38
2007	Mercurey 1er cru « Clos des Barraults »	Domaine Michel Juillot	42
2009	Mercurey 1er cru « La Plante Chassey »	Catherine et Dominique Derain	42
2008	Beaune 1er cru « Les Couchérias »	(Jean Claude Rateau)	42
2007	Saint Romain sous la Velle	(Coche Bizouard)	48
2009	St-Aubin 1er cru « En Rémyilly »	Catherine et Dominique Derain	52
2007	Auxey Duresses	(Coche Bizouard)	55
2007	Puligny Montrachet	Château de Puligny Montrachet	75
2007	Batard Montrachet	(P.Brenot)	140

Le **Domaine COCHE-BIZOUARD** regroupant 10 hectares répartis sur **Meursault**, Pommard, Auxey-Duressse et Monthélie et comprenant une activité de négoce, est un domaine familial qui fut créé en 1940. **Meursault** est l'emblème des grands vins blancs issus du cépage Chardonnay. Le subtil mélange du calcaire, de l'argile et de la marne, associé à l'ondulation naturelle des coteaux, révèle une large palette de terroirs promettant des instants incomparables et des saveurs inoubliables.



Thomas Pico est issu d'une famille vigneronne réputée et connaissant parfaitement les terroirs **Chabliens** et son cépage révélateur, le Chardonnay ! C'est après avoir fait ses preuves au domaine familiale (Domaine de Bois d'Iyver) qu'il crée sa propre exploitation, le domaine Pat-

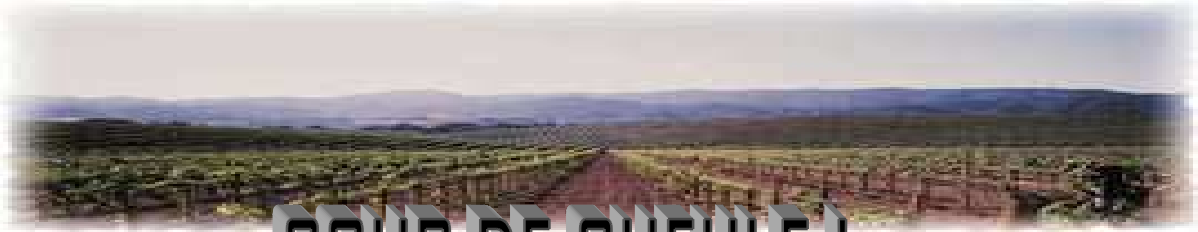


tes Loup (2,40 ha) à Courgis.



La Bourgogne a un point de chute, **Derain, Domaine de Catherine et Dominique**, à ne surtout pas manquer quand on est de passage à **Saint-Aubin** sur la voie royale du fameux Chassagne Montrachet. Ils fêtent les 20 ans de pratiques exclusives sans ajout de produits toxiques que ce soit dans les vignes ou dans la cave. Ancien directeur chez Laroche, Dominique a toujours pratiqué la biodynamie, avec envie et passion, prenant tous les risques en se lançant dès le départ de son aventure dans les préparations d'orties et de prêles, sur ses propres vignes, avec des ren-

dements de 8 hl/ha.



COUP DE GUEULE !

Aujourd'hui déguster un vin s'entend par obéir à trois étapes nettement codifiées qui sont **la Vue, l'Odorat, et les sensations en bouche** .

Or ,cette procédure qui a l'avantage de séduire les professionnels du vin ,oenologues et techniciens essentiellement, leur permet de codifier selon un schéma mathématique ultra basique et simpliste à outrance , un vin qui de toute façon dans leur esprits n'est qu'une solution hydro alcoolique . *Cette procédure a pour-tant deux gros inconvénients de nos jours :*

Le premier, c'est que tout simplement , *il ne correspond en rien à ce que le consommateur perçoit de la dite solution hydro alcoolique*. En effet , pour lui , c'est surtout *la notion de plaisir* qu'il ressent,et de toute manière, s'il se sert de ses yeux, c'est uniquement pour regarder l'étiquette . Pour le reste , *il se laisse guider par ses sensations*.

Le second, *touche les professionnels du vin surtout lorsqu'ils sont producteurs de vin biologique* , ou issus de la culture biologique de leur vignoble . En effet pour nous, le moins que l'on puisse dire , c'est *que le mode de dégustation officiel ne rends pas compte de notre travail* et ceci pour des raisons évidentes :

Ainsi, pour la **notion de vision** du vin , *le producteur bio est souvent opposé à la filtration ou au collage des vins*, et plus généralement à toutes pratiques stressantes pour le vin ne serait-ce que *parce qu'il considère le vin comme un produit vivant avant tout*.

Pour le nez c'est encore plus évident lorsque l'on sait que *l'industrie œnologique sélectionne et vend depuis 15 ans des levures choisies pour leurs aptitudes odoriférantes* , telle la fameuse *levure beaujolaise* célèbre pour conférer au vin qui en est issu un parfum de bonbon anglais facilement reconnaissable dans les beaujolais nouveaux . Ainsi à l'image des parfums ou des odeurs distillées dans les grandes surfaces, pour vous faire acheter du pain ou du café, *le vin est lui aussi victime de cette dénaturation du nez* , qui ne peut dès lors plus correspondre à un critère de qualité.

Pour la bouche, c'est la même chose ; *l'on sélectionne différentes levures selon l'effet recherché ,velouté,rondeur,attaque en bouche , ou recherche d'une finale sur telle ou telle sensation* . On arrive même à nous proposer des levures qui adoptent le nom d'un cépage , sensé reproduire au plus prêt les caractéristiques gustatives de l'heureux élu ,moi j'appelle cela » *faire passer des vessies pour des lanternes*. » Et ce n'est que le début ,alors ne vous faites pas d'illusions ,bientôt on nous produira industriellement , tout un arsenal de produits justement créés grâce et sur le modèle de la *dégustation œnologique*.



De plus ce système appliqué à la *dégustation d'agrément* **obligatoire pour prétendre à l'accession du vin en AOC**, précipite tous ceux qui ne veulent pas suivre le diktat des maisons de produits œnologiques dans une marginalité extrêmement dangereuse, car la standardisation engendrée ne peut que dans nous tuer tous à brève échéance, rien n'étant plus facile et rentable pour une grosse entreprise que de reproduire à l'infini un même goût et une même saveur.

Heureusement, tout n'est pas perdu pour une seule raison, c'est que la nature est bien faite. Dans la mesure où l'amateur de vin n'est fort heureusement pas programmé pour une seule saveur, ce qui explique de manière évidente l'existence de caves de particulier avec en général des dizaines voire plus de vins différents.

Ainsi même les consommateurs américains, peu sensibilisés à notre culture, sont passés de vins de cépage comme le chardonnay ou le cabernet sauvignon, aux cépages rhodaniens. On peut d'ailleurs prétendre sans se tromper beaucoup que l'avenir sera aux cépages du sud comme le mourvèdre ou le rolle (vermentino, voire aux cépages de la Loire ou d'Alsace).

Mais pour en revenir à l'essentiel, si la bataille de la technologie est de toute manière perdue, on peut encore réagir en changeant justement ces règles de dégustation si propices à une banalisation du vin.

À défaut de solution miracle on peut dégager quelques axes de travail et plus encore de réflexion sur ce sujet :

La **première**, c'est de revenir à la base. Ainsi le consommateur que je suis, qu'elle est son attente, comment juge-t-il un vin, ? en quoi tel ou tel produit va lui plaire ou non ?

Une réponse possible est de lui proposer tout d'abord de *jeter aux orties le nez et la vue*. Non que celles-ci ne soient pas intéressantes mais de lui proposer de *s'en défier au moins le temps d'essayer de comprendre ce qui se passe dans la bouche voire dans la gorge, jusqu'à son estomac*, pour revenir ensuite dans un deuxième temps sur les côtés visuels et olfactifs.

De plus *en se concentrant sur la bouche, lui proposer d'écouter, voire de ressentir cette "petite musique de nuit"* que procure l'écoute d'une chanson ou d'un air d'opéra (ou de tout ce qui vous émeut) et là est le fond du problème. Car ce que nous proposons n'est **qu'une sortie du cartésianisme ambiant**, où chacun se défie de plus en plus de l'autre, où la confiance ne règne justement plus beaucoup (et surtout dans notre monde bacchique) symbolisée par le mot **analyse** que nous proposons de remplacer par **compréhension**.



Ce mot que le dictionnaire traduit par "Totalité des caractères renfermés dans une idée générale". Et de rendre le mot analyse aux laboratoires d'analyse (d'où il n'aurait jamais du sortir d'ailleurs) .

Compréhension "*prendre avec son intelligence*" n'est ce point au fond exactement ce que nous faisons tous *au moment où le divin breuvage rentre en contact avec notre corps.*

Fermons les yeux "en" ce moment , *que sentons-nous si ce n'est un univers nouveau que ni l'oeil , ni le nez ne pourrait nous rendre,* un univers où tout est nouveau et passionnant, et non plus bêtement une envie de prendre un stylo pour marquer à la va vite -avec un léger sentiment de bachelier doutant de ses propres révisions au moment de répondre- . Revenir à ces fondements dont le vin n'aurait jamais du sortir, ne nous empêche pas de saisir toute l'étendue du désarroi de nos dégustateurs, oenologues ou autres messieurs savants devant la difficulté à évaluer les vins les uns par rapport aux autres .

Cela reste de notre responsabilité de trouver la , ou les solutions, afin de sauver la passion du vin pour le bien de tous.

Henri Milan
Domaine Milan
Baux de Provence