

Quelques cuvées remarquables

Hommes et femmes de vin

Les cuvées que nous avons décidé de mettre en valeur sont très représentatives des vins et appellations dont elles font partie et ce, à un prix inférieur à 10 euros : rosé des Côtes du Rhône, futur Côtes du Rhône Villages «Vaison», rouge de l'appellation «Grignan-Les Adhémar», cru Rasteau et Vin de Pays de la Méditerranée.

Côtes du Rhône : Révélation rosé 2009 de la Cave Cécile-des-Vignes

C'est un rosé de Saignée à base de syrah, grenache, cinsault et carignan qui a obtenu une médaille d'or à Paris 2010 et une médaille d'argent au Mondial du Rosé 2010. Vinification : égrappage, macération de 8 à 10 heures, saignée, fermentation à basse température 18 à 20 °C.



La cuvée Révélation Rosé a obtenu une médaille d'or à Paris en 2010 et une médaille d'argent au Mondial du Rosé 2010.

Élevage en cuves. Sa robe est d'un beau rose pâle avec des reflets brillants. Côté olfactif, ses arômes sont marqués par le bonbon anglais, les fruits exotiques et les agrumes. Au goût, c'est un vin séduisant par sa fraîcheur possédant un fruit net et bien exprimé. Belle longueur en bouche et finale agréable. Accords mets et vins : accompagne apéritif, entrées, charcuterie, viandes rouges, grillades et fromages.

Température de service : 10 à 12°C. Conservation : à boire sur le fruit (dans l'année). Prix imbattable : 4,50 € départ caveau.

Côtes du Rhône Villages : Les hauts de la Baude 2009 de la cave La Vigneronne à Villedieu



La cuvée les Hauts de la Baude est dotée d'une robe rouge somptueuse.

«Les Hauts de la Baude» 2009 de la Cave La Vigneronne de Villedieu. Cette cuvée à base de grenache mais aussi avec de la syrah, du carignan et du cinsault bénéficie d'une vinification traditionnelle avec fermentation longue (12 jours). Ce Côtes du Rhône Villages est doté d'une robe rouge somptueuse. Il est charpenté et très gras. En bouche on retrouve le parfum de cassis mais aussi groseille. Son homologue de 2008 a obtenu le coup de cœur du Guide Hachette 2010. Cette cuvée a une grande aptitude à vieillir

et l'on pourra la consommer sur des gros gibiers ou des fromages du pays. Le prix est très attirant pour un vin de cette qualité, 5€ à la cave.

Grignan-Les Adhémar : cuvée Emotion 2009 du Domaine de Montine



La cuvée Emotion du Domaine de Montine a été élu coup de cœur de l'appellation dans le Guide Hachette 2011.

Cette cuvée sera très représentative de ce que sera la nouvelle appellation Grignan les Adhémar lorsque les responsables en auront défini les nouvelles règles et la typicité. C'est un vin d'assemblage de deux cépages syrah et grenache à 50%, chacun issu de vieilles vignes (6 hectares, 40 000 bouteilles). Il est élevé à la propriété un an en fût de chêne. Il a obtenu dans le Guide Hachette 2011 le seul coup de cœur de l'appellation, c'est dire que nous ne sommes pas les seuls à penser du bien de ce vin. Commentaire : « Ce 2009 à la robe noir brillant et aux parfums prometteurs de fruits rouges et mêlés d'épices... Ce vin se montre à la fois tendre et puissant... ». Et un prix départ caveau de 8€.

Rasteau : cuvée La Souco d'or 2008 du Domaine Bressy-Masson

Cette cuvée est à base de grenache issu de vieilles vignes à 65 %, de syrah pour 25% et de 10% de mourvèdre. Elle a bénéficié d'une cuvaison de 14 jours avec un pigeage manuel, suivi d'un élevage du vin assemblé en foudre de 50 hectolitres pendant un an. Au nez on a des odeurs de fruits noirs (mûre) et épicé. En bouche un goût de fruit (cassis), poivré avec de la matière et des tanins élégants. Il est à boire dans sa jeunesse. Prix caveau : 9 €.



La cuvée La Souco d'Or 2008 est à boire dans sa jeunesse.

Vin de Pays de la Méditerranée : cuvée GT-GC du Domaine le Plan, Vermeersch 2009

Ce vin de Pays de la Méditerranée fait partie des belles cuvées que l'on peut trouver dans cette IGP. Cultivés à Suze-la-Rousse sur un sol argilo-limoneux ces vieilles vignes de Carignan ont plus de 40 ans d'âge et un tout petit rendement de 25hectolitres à l'hectare. Triés et vendangés à la main et cultivés en agriculture biologique (Ecocert), les raisins bénéficient aussi d'une vinification en cuves inox et d'un élevage d'un an en barriques. La dégustation permet d'apprécier tout d'abord une belle couleur pourpre et un nez de fruits frais (prune). La bouche fait apparaître une belle concentration des tannins fins et une grande longueur. En vente chez les cavistes et aussi chez Lavau à Violès : 9,90€.



La cuvée GT est issue de vieilles vignes de plus 40 ans d'âge.