

Oenologie

Testés pour vous...

par Laurens DELPECH

DOMAINE DE SALVERT - Cabernet d'Anjou 2003



Repris en 1997 par de nouveaux propriétaires, le domaine de Salvert produit sur 30 hectares des grands vins liquoreux, et toute une gamme de vins rouges, blancs et rosés très agréables à boire, à un prix très doux (le vin le plus cher coûte 4 €). La coccinelle qui figure sur l'étiquette indique que le domaine utilise de préférence des méthodes naturelles pour lutter contre les prédateurs de la vigne (comme les pucerons, par

exemple, dont la coccinelle est grande consommatrice). L'équipement du chai est aussi très complet avec un pressoir pneumatique assurant des pressurages très fins et un égrappoir qui permet de séparer les raisins de la rafle, qui pourrait donner au moût des goûts herbacés. Le résultat : des vins pleins de charme et de fraîcheur, qui accompagnent merveilleusement la cuisine de l'été. Le cabernet d'Anjou est un des rares rosés français à être demi-sec. Celui du Domaine de Salvert a une jolie teinte saumonée et de délicats arômes fruités et floraux. Il est très agréable en apéritif ou au cours d'un repas. L'accord est magnifique avec un melon ou du jambon de Parme, mais aussi avec les cuisines exotiques un peu épicées.

Domaine de Salvert, Hameau de l'Étang, 49540 Martigné-Briand.
T : 02 41 59 48 25 (3,9 €)

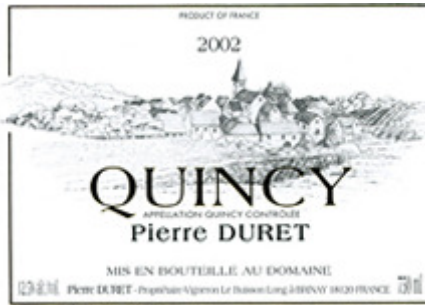
DOMAINE DE CAZES - Le Canon du Maréchal rosé 2003

Le Canon du Maréchal (produit en partie sur des vignes ayant appartenu au Maréchal Foch) se décline en blanc, en rosé et en rouge à partir de vignes cultivées en biodynamie. Les trois cuvées sont des vins conçus pour tous les jours, qui représentent ce que l'on peut trouver de meilleur dans leur catégorie : le blanc, à base de muscat et de viognier accompagne très bien les asperges et les fruits de mer, le rouge est épicé et généreux. Le rosé composé de 60 % de syrah et 40 % de merlot, vinifiés par une courte macération pelliculaire qui lui donne une belle intensité aromatique, est un vin gourmand, aux délicieuses notes de fruits rouges.

Domaine Cazes, 4 rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes.
T : 04 68 64 08 26. (5,9 €)



QUINCY 2002 - Domaine Pierre Duret



Le vignoble de Quincy s'étend sur 174 hectares, entre Bourges et Vierzon. Il produit des vins blancs, issus du cépage sauvignon, qui ont beaucoup de fraîcheur et de finesse. Ils complètent bien les sancerre et pouilly-fumé, qui sont plus concentrés et plus aromatiques. Le Domaine Duret a été créé en 1936, année où le vignoble de Quincy a bénéficié de la réglementation sur les appellations d'origine contrôlée. Ce domaine, racheté récemment par la Maison Joseph

Mellot, rassemble 11 hectares de vieilles vignes. Le vin exprime bien le cépage sauvignon, avec une belle harmonie entre la finesse des arômes, une finale minérale et d'agréables notes d'agrumes. Il est parfait sur les asperges, les quiches, les viandes blanches (poulet à l'estragon), les fromages de chèvre et pour accompagner des fruits de mer.

On trouve ce vin chez les cavistes (notamment Nicolas). Prix : 9 €

COUP DE PROJECTEUR

Le rosé d'Arbois est le seul rosé de France vinifié comme un rouge : la cuvaison dure une dizaine de jours, ce qui devrait donner un vin rouge mais donne en fait un vin rosé, car la peau très fine du cépage poulsard contient très peu d'éléments colorants. Il en résulte un vin qui est une sorte d'intermédiaire entre un rouge et un rosé. Il ne faut pas le boire trop froid pour bien l'apprécier et, contrairement à beaucoup de rosés, il peut se garder en cave une dizaine d'années. Autre avantage : on peut le consommer lentement, sur plusieurs jours, après l'avoir débouché (à condition de le reboucher soigneusement après chaque prélèvement) car il résiste très bien à l'oxydation. Il accompagne bien les plats de viandes blanches, la charcuterie fumée et la saucisse de Morteau. C'est un vin de terroir, très original, qui évoque des goûts d'autrefois. Les vins du Jura et d'Arbois sont appréciés dans leur région de production mais peu exportés. Ils méritent d'être connus, car ils appartiennent à un univers d'arômes et de saveurs tout à fait unique. N'oublions pas, de surcroît, que Pasteur était originaire d'Arbois...

ARBOIS POULSARD ROSÉ 1999, Domaine Rolet



**Domaine Rolet, BP 67,
39600 Arbois.
T : 03 84 66 00 55. (5,8 €)**