



LES BONS PLANS DU MOMENT

La boutique du coin, caviste ou supermarché, on y passe au dernier moment et on y trouve parfois une de nos six pépites.

Texte : Karine Valentin

PAYS D'OC Terroirs vivants

La Marouette syrah 2015 - 4,80 €
Les premiers rouges de 2015 pointent leurs tanins fondus. Le beau millésime a donné une syrah sur la tendresse, très parfumée aux saveurs de fruits juteux, aux notes de violette et de Zan tout à fait dans la partition du raisin sudiste. Les tanins sont souples avec l'énergie des vins issus de culture biologique.

Avec qui : en famille
Avec quoi : des côtelettes d'agneau au thym

Quand : au quotidien

Où l'acheter : à La Vie Claire et Bio c'Bon.

VIN DE FRANCE Lionel Osmin

Ekigaina 2014 - 9,90 €
En basque, ce joli nom signifie «la quintessence du soleil». J'en vois déjà qui imaginent le futur prénom de leur fille ! Croisement entre tannat et cabernet-sauvignon, ce vin possède un sacré tempérament doublé d'une tendresse particulière, un fruit pulpeux, une nuance animale et de beaux tanins séveux. Un vrai coup de cœur.

Avec qui : un être passionné
Avec quoi : des magrets de canard
Quand : maintenant et sur 5 ans
Où l'acheter : chez les cavistes.

CÔTES DU RHÔNE Château des Coccinelles 2015

2015 - 6,25 €
Le domaine se trouve sur le vignoble le plus au sud des Côtes du Rhône, celui de Signargues. Ce 2015 est une des rares références de choix de la grande distribution. Très jeune, il est radieux sur un fruit joufflu et une matière tendre qui a cette pointe de fraîcheur en fin de bouche, signe des vins bios du millésime.

Avec qui : un copain écolo
Avec quoi : le premier barbecue de printemps

Quand : jusqu'à la fin de l'été

Où l'acheter : Auchan, Monoprix, Géant.

CROZES-HERMITAGE Cave de Tain l'Hermitage 2014

2014 - 11,40 €
La fameuse coopérative Iorgnaït sur le bio depuis un moment. Les vins sortent enfin : trois cuvées pour satisfaire ses producteurs adhérents, contents de voir leurs efforts individualisés sous une étiquette mettant en valeur leurs raisins. Le vin est savoureux, la matière généreuse et les tanins poudrés.

Avec qui vous voulez
Avec quoi : une épaule d'agneau au citron confit
Quand : pour un dîner
Où l'acheter : Carrefour contact, Carrefour city, Carrefour bio et Proxi.

PAYS D'OC Mas Neuf

muscat sec 2015 - 8,50 €
Le vignoble de la famille Jeanjean possède un sol béni pour la culture du muscat à petits grains : des galets roulés posés sur des argiles qui aident les raisins à garder la fraîcheur soufflée par la mer. Le muscat offre sa belle intensité aromatique, mais c'est la finesse qui domine un nez éclatant avec de la tension en fin de bouche.

Avec qui : entre copines
Avec quoi : des moules marinière ou à la crème

Quand : printemps et été

Où l'acheter : chez les cavistes.

VIN DE FRANCE Les Vignerons parisiens, Turbigo

2015 - 13,90 €
Produire du vin à la capitale est un pari fou lancé voilà plusieurs mois. Les raisins sont acheminés en camions frigorifiques depuis les vignobles essentiellement rhodaniens et vinifiés dans une cave moderne rue de Turbigo. Première étiquette du printemps, ce cinsault rouge a un nez de fruits rouges croquant et les tanins frais du joli raisin.

Avec qui : des touristes
Avec quoi : un sandwich au jambon de Paris
Quand : un pique-nique au jardin du Luxembourg
Où l'acheter : à la cave des Vignerons.



Photos: Thierry Lemaire et DR