



SPÉCIAL VIN

ANJOU ROUGE

Nicolas Reau*La vie est belle*
2015

Bios et sans sulfite, les vins de Nicolas Reau, installé à Sainte-Radegonde (Deux-Sèvres) sur 7 hectares en fermage, sont rarement présents en supermarchés, où l'exigence des volumes écarte bien souvent les productions des petits vigneron. C'est donc une aubaine d'en trouver cette année à la foire aux vins des Magasins U, même si les 5000 bouteilles au total (les Hyper U et Super U) risquent de ne satisfaire que peu de palais. Vigneron exigeant – travail des sols, vendanges manuelles – Nicolas Reau pratique une vinification douce, recherchant l'infusion plutôt que l'extraction des tanins, et un élevage délicat en cuve de béton, de bois et en amphore géorgienne. Cette cuvée La vie est belle, un pur cabernet franc, exprime parfaitement la philosophie de son travail, dans un magnifique millésime. Un vin gouleyant et croquant, aux belles notes fruitées et florales. La bouche est souple, aux accents gourmands de fruits mûrs et une belle finale d'épices douces.

8,50 € dans les Magasins U



LES CHOIX DE L'OBS...

Pour déguster bio

Des vins honnêtes et francs, sans artifices, élaborés avec du bon jus de raisin, et c'est tout!

CÔTES DE BOURG

Château La Grolet*L'Eglantier*
2012

Propriété de la famille Hubert depuis 1997, le Château La Grolet, avec ses 38 hectares de vignes, a été certifié bio et en biodynamie (Demeter) en 2000, à une époque où les conversions vers des agricultures alternatives n'étaient pas légion dans le vaste vignoble du Bordelais. Constitué de 50 hectares au total, avec des bois et des prairies, le domaine fonctionne comme un ensemble global où l'objectif est de créer l'environnement le plus naturel possible pour récolter de beaux raisins, la base des vrais vins. En cave, même ligne de conduite : des vins sans artifice obtenus par courte

macération et élevage en cuve de béton, en amphores et en vieilles barriques, sans collage ni filtration à la mise en bouteille. Résultat pour cette cuvée L'Eglantier 2012? Un nez frais de framboises et de groseilles laisse place en bouche à une belle ampleur soutenue par une matière souple, pleine de finesse et de gourmandise.

9,80 € chez Lavinia

IGP GARD

Domaine Renouard*Côme Autrefois - Le Carignan*
2015

C'est en 2000 que Nadine et Franck Renouard, deux chirurgiens-dentistes, s'entichent d'un domaine dans la vallée du Rhône, à Vauvert dans le Gard. Avec beaucoup d'exigence

environnementale et de rigueur scientifique, ils vont, dès 2003, donner le jour à de très belles cuvées sous le nom de Scamandre en appellation costières-de-nîmes.

Ce pur carignan, présent sur vente-privée, saura ravir les amateurs de ce cépage. Après un premier nez un peu sauvage, la bouche se fait à la fois puissante et vive grâce à une bonne acidité, et reste digeste avec une longue finale épicée.

10 € sur vente-privée.com

CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine Gramenon*Les Hauts de Gramenon*
2015

Connu pour ces cuvées natures et son style de vins gourmands, fruités et éclatants, issus de grenaches récoltés à parfaite maturité, le domaine Gramenon compte 26 hectares dans la Drôme, cultivés en bio et biodynamie. Cette cuvée dévoile un joli nez frais de fruits rouges et noirs. La bouche est intense, gorgée de fruits, et soutenue par une belle structure, souple et veloutée. Un vin franc qui fait montre d'un bel équilibre.

13,90 € chez Lavinia (lavinia.fr)

MARANGES ROUGE

Domaine**des Rouges Queues***« En Buliet »*
2014

Plus jeune appellation de Bourgogne (1989), maranges est également la plus méridionale des côte-de-beaune. Le domaine des Rouges Queues pratique une culture biologique et biodynamique sur son vignoble d'un peu plus de 5 hectares. Fruit d'un assemblage de vieilles et de jeunes vignes, cette cuvée offre à la fois finesse et densité. La bouche est délicate, avec un joli touché non dénué de gourmandise, et beaucoup d'élégance.

24 € chez Lavinia (lavinia.fr)

Vins "Nature" chez Carrefour Market

Pour la première année, Carrefour Market propose huit cuvées « Nature » pour sa foire aux vins. Issues de cinq régions différentes (Beaujolais, Bordeaux, Languedoc, Rhône et Sud-Ouest), elles sont certifiées bio et élaborées sans soufre tout au long de leur vinification et à la mise en bouteille, ou alors en quantité infinitésimale (moins de 10 g/litre). Seule ombre au tableau, les quantités disponibles : entre 6 000 et 15 000 bouteilles par cuvée. Il n'y en aura donc pas pour tout le monde.



RIESLING
Domaine Mittnacht
Frères
Les Fossiles
2015

Certifié en bio et en biodynamie depuis 1999, ce domaine de 23 hectares se répartit sur les meilleurs terroirs de Hunawihr, Ribeauvillé et Mittelwihr, avec plus de 90 % des vignes situées en coteaux, sur un sous-sol composé de Muschelkalk, un calcaire coquillé, recouvert d'un sol marno-calcaire et d'argile. Cela donne des vins charnus et complexes, tendus par une minéralité très présente. Des caractéristiques encore renforcées par le travail effectué en biodynamie depuis de nombreuses années, obligeant le système racinaire à aller puiser plus en profondeur. Avec un millésime chaud comme 2015, le bénéfice de cette

approche est particulièrement probant. Après un nez étonnant aux arômes d'ananas et de poivre, ce riesling se révèle précis et minéral. La bouche est vive, avec un fruité charnu soutenu par une belle tension.
10 € chez Magasins U

TOURAIN ROUGE
Clos de la Briderie
1877 Gamay
2014

Sans sulfite ajouté, ce pur gamay, produit à partir de vignes pré-phyloxériques et cultivé en biodynamie, est un véritable délice. Un rouge frais et net, aux jolis accents fruités au nez. En bouche, une souplesse croquante aux arômes de fruits mûrs et d'épices, sur des tanins fondus, évoluant avec finesse et fraîcheur. Un vin élégant et digeste qui ne lasse pas.
8,35 € chez Naturalia

MORGON
Domaine Centenaire
Martin Louis
2015

Magnifique cru du beaujolais, ce morgon du domaine Centenaire est issu de vignes vieilles de plus de 50 ans. Elaboré avec une dose très faible de sulfites à la mise en bouteille (moins de 10 g/litre), il offre un fruit juteux et une belle matière, avec de l'ampleur et une belle vivacité.
6,50 € chez Carrefour Market

CÔTES-DE-BOURG
ROUGE
Château Grand Launay
2015

Bio et sans sulfite ajouté, ce côtes-de-bourg 100 % merlot séduit par son nez intense de fruits noirs. Ses tanins jeunes mais bien mûrs offrent une jolie structure gourmande au fruité croquant. Un bordeaux digeste et très accessible.
9,95 € chez Biocoop