



## VIRER AU ROUGE.

Les vins rouges du Nord, légers et fruités, sont à boire frais. Ils se marient à toutes les sauces, celles des salades estivales comme celles pour barbecues. **Par Laure Gasparotto**

### ALSACE

#### Le souple

##### **FAMILLE HUGEL, ALSACE, CUVÉE PINOT NOIR 2012**

Aussi intense que fin, ce pinot noir alsacien reste typique avec sa légèreté, et son fruité. Un vin qui n'a pas été élevé en fût, mais en cuve (huit mois d'élevage), ce qui permet de préserver la fraîcheur et la souplesse des tanins. Facile à boire aussi bien avec des poissons grillés que de la charcuterie.

11,70 € T€L : 03-89-47-92-15.

#### Le charnu

##### **DOMAINE FRANÇOIS SCHMITT, ALSACE PINOT NOIR, 2014**

Un rouge alsacien aussi gourmand, aussi bien en chair, voilà qui étonne. Il est pourtant bien typique de son appellation avec sa robe rouge fluide et limpide. Issu de vignes en conversion biologique, c'est aussi un vin sain, franc, souple. Des notes finales de cerise lui donnent un joli écho.

8,30 € T€L : 03-89-76-08-25.

### BOURGOGNE

#### Le gourmand

##### **MAISON LEYNES, BEAUJOLAIS-VILLAGES, CUVÉE REINETTE 2013**

D'une facture ambitieuse, ce joli gamay au rouge soutenu provient de vignes bio et se veut sans-soufre. Il n'en présente pas moins des notes fruitées tenues et précises, très axées sur la framboise et la cerise. Une gourmandise digeste, peu alcoolisée (12°), à découvrir fraîche et carafée.

12 € T€L : 06-61-87-73-10.

#### Le rafraichissant

##### **CHÂTEAU DE PIZAY, RÉGNIÉ, 2014**

Très fruité, ce vin, né dans l'un des dix crus du Beaujolais, se boit aisément tant il est immédiatement axé sur les notes de fraise et de cerise. Il en est presque étonnant. Sa jeunesse préserve toute la fraîcheur des arômes qui sauraient vieillir si on savait attendre. Note finale légèrement épicée et gourmande.

7,50 € T€L : 04-74-66-26-10.

### L'enjôleur

##### **LES CADOLLES DE LA CHANAISE, BEAUJOLAIS, CUVÉE LE GAMAY, 2014**

Charmeur, avec ses notes de fruits rouges acidulés (framboise, fraise des bois, groseille), voilà un vin qui joue de sa simplicité pour s'imposer doucement, sans qu'on y prenne garde. Un gamay joyeux, gourmand, mûr et rond. Parfait pour les instants de partage spontanés qui apparaissent en été.

6,50 € T€L : 04-74-69-10-20.

### L'énergique

##### **JOSEPH DROUHIN, MARANGES PREMIER CRU, 2013**

Rouge vif, ce vin, élevé quelques mois en fût, possède juste le maintien qu'il faut pour présenter des tanins bien tenus. Son fruité intense reste dans la fraîcheur grâce à son terroir de belle qualité. Un pinot noir du sud de la Bourgogne qui a de la sève et de la gourmandise, avec un léger côté sauvage charmeur.

19,20 € T€L : 03-80-24-68-88.

### Le sincère

##### **DOMAINE CHRISTIAN CLERGET, BOURGOGNE PINOT NOIR, 2012**

On aime immédiatement ce vin pour son côté affable. Certes, il a toute la signature d'une belle Bourgogne, né dans un des plus beaux vignobles de la côte de Nuits, à Vougeot. Il n'empêche que ce pinot noir, issu d'un savoir-faire maîtrisé, sait rester à sa place de vin convivial, sans artifice. Fruité et raffiné donc.

11 € T€L : 03-80-62-87-37.

### Le long en bouche

##### **DOMAINE DES ROIS MAGES, RULLY, LES CAILLOUX 2011**

Un bourgogne rouge du Sud, éclatant non seulement par sa couleur, mais aussi par ses arômes fins et profonds. Une souplesse à découvrir fraîche et nous conduit sur une finale longue et élégante, dans un style très personnel et attachant.

13,80 € T€L : 03-58-09-36-14.

### JURA

#### L'épicé

##### **DOMAINE ROLET PÈRE & FILS, ARBOIS ROUGE TRADITION 2010**

Un rouge malin, frais et structuré. Il résulte d'un assemblage de cépages rouges locaux : le poulsard pour sa finesse et le trousseau pour ses notes épicées, ainsi que du pinot noir de la Bourgogne toute proche. L'ensemble se révèle souple, tenu, profond et long.

9 € T€L : 03-84-66-00-05.

### VALLÉE DE LA LOIRE

#### Le minéral

##### **DOMAINE DE ROCHEVILLE, SAUMUR-CHAMPIGNY, CUVÉE LE PRINCE 2012**

Ce cabernet franc, bien né sur des sols argilo-calcaires qui en préservent la minéralité, offre des tanins légèrement structurés. Juste ce qu'il faut pour arrondir le vin et lui permettre d'être aussi bien découvert aujourd'hui que d'ici cinq ans.

Ensemble fruité (cassis notamment).

8,90 € T€L : 02-41-38-10-00.

#### Le chaleureux

##### **G. VALLÉE, BOURGUEIL, LA TOUR D'ARMAND 2014**

Typique d'un vin rouge à boire frais, ce bourgueil, issu d'un assemblage de terroirs qui lui confère à la fois de la rondeur et du fruité, est un vrai régal notamment accompagné d'une volaille. Un vin pour la table, pour le partage. Note finale sur des tanins suaves et gourmands.

4,90 € T€L : 02-47-97-75-53.

#### L'ardent

##### **DOMAINE DES HUARDS, CHEVERNY CUVÉE LE PRESOIR 2013**

Voilà un rouge d'une fraîcheur exceptionnelle, due aussi sans doute à son mode de culture (la biodynamie) qui favorise une implantation profonde des vignes pour une recherche d'expression minérale. Il en résulte un vin plein de vibrations gourmandes, qui se marie très bien avec une cuisine asiatique.

12 € T€L : 02-54-79-97-90.

