

BONNES BOUTEILLES



COSTIÈRES-DE-NÎMES

LE NECTAR ROUGE DU GARD

Souffrant naguère d'une mauvaise image, ces vins pleins de sève et de soleil se révèlent d'autant plus séduisants qu'ils demeurent peu connus et très abordables.

PAR FLORENT LECLERCQ

Le secret des Costières, c'est un long plateau de galets roulés et de marnes, déposés là par les fleuves, qui s'étire de l'est de Nîmes au nord de la Camargue, à environ 100m d'altitude. Il a ce qu'il faut de fraîcheur marine,

de vent et de soleil, pour tirer le meilleur des vignes qui y sont plantées. Pour se distinguer des vins du coin à la réputation peu flatteuse, l'appellation s'est rattachée, voici un peu plus de 20 ans, aux côtes-du-rhône, dont elle partage sols et cépages. Mais, tombant d'un excès dans l'autre, certains viticulteurs ont alors sorti des vins avec trop de maturité ou de boisé. Aujourd'hui, le style dominant des costières-de-nîmes est fait d'équilibre, de fruits abondants, d'épices fines et de fraîcheur. Il leur confère une personnalité à part, élégante et chaleureuse, complexe sous un abord simple et plaisant. Ils sont pour la plupart, y compris les meilleurs, à des prix plus que raisonnables.



LE BON ACCORD

Viandes et fromages

Ces rouges à la fois chaleureux et fruités aiment avant tout la simplicité, notamment celle d'une bonne viande rouge grillée. Ils s'accordent aussi très bien à des viandes blanches légèrement relevées ou bien à du petit gibier pour les plus corsés. Ils épousent joliment les fromages savoureux, à pâte tendre, qui s'épanouissent en rencontrant leurs saveurs de fruits rouges ou noirs et leurs notes épicées.

Notre sélection

1 LA RÉSERVE ROUGE 2008 DU CHÂTEAU DE NAGES. Syrah et grenache noir bien mûrs, élevés sur lies, donnent ampleur et intensité à ce vin suave aux notes d'épices séduisantes avec les viandes blanches et les mets aromatiques.
Prix départ cave : 6,10 €. Tél. 04 66 38 44 30.

2 LES GALETS ROUGES 2008 CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS. Syrah, grenache, mourvèdre et carignan se fondent dans une bouche harmonieuse de fruits rouges et d'épices. Bel accord avec entrecôte, tajine, petit gibier ou fromage tendre.
Prix : 6,20 €. Tél. 04 66 59 46 10.

3 CHÂTEAU DE LA TUILERIE SYRAH GRENACHE 2007. Poivre, pruneau, cannelle et myrtille épicent et colorent la richesse et le volume de ce vin gourmand, qui s'apprécie sur une grillade, du gibier à plumes ou un fromage goûteux.
Prix départ cave : 8,80 €. Tél. 04 66 70 07 52.

LA MOINS CHÈRE !

RENDEZ-VOUS - LES 10 ET 11 AVRIL - À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (VAUCLUSE)



Au printemps, le vin tient salon

Pas moins de 60 domaines de l'appellation, souvent aux mains de jeunes vigneronns exigeants, intègres et créatifs, se réunissent pour faire découvrir leurs nouvelles gammes à l'occasion du Printemps de Châteauneuf-du-Pape. Le salon se tient tout le week-end à la salle Dufays de 10h-19h.

Droit d'entrée : 7 €. Parking gratuit. Tirage au sort de lots de bouteilles et 4 ateliers ouverts aux dégustateurs sur réservation.

Renseignement : www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr