

le guide question de goût

VINS

Tentation a aimé



Château La Colombière 2007

Un fabuleux Fronton rouge cuvée Coste Rouge qui stupéfiera plus d'un amateur de vins éclairé. Un vin assez divin avec une étonnante puissance en bouche agrémentée de notes de fruits noirs et de poivre en finale. Mais la bouche est remarquablement équilibrée et les tanins sont étonnamment d'une grande finesse. On a envie d'aller voir les vignes, le château du couple Philippe et Diane Cauvin, à 34 km de Toulouse. Chapeau les artistes !

12€. Un autre Fronton rouge 2008 Perle Noire du Château Baudare qui est bien équilibré, mais on n'est plus dans le même registre de qualité. 6€.

• Philippe et Diane Cauvin. Château La Colombière
190 Route de Vacquiers 31620 Villaudric

Tél. 05 61 82 44 05 www.chateaulacolombiere.com

• Château Baudare 265 Chemin de Lauzare
82370 La Bastide Saint-Pierre

Tél. 05 63 30 51 33 www.chateaubaudare.com



Château L'Isle Fort 2006

Un coup de cœur pour ce vin de Bordeaux qui mériterait de faire partie des Grands Crus. Car ce vin a vraiment des atouts pour séduire : un nez assez floral mais sans excès, une bouche ronde et veloutée sans attaque mais avec une très belle persistance de saveurs d'épices et de réglisse. La puissance de ses tanins s'affirme tout en douceur. On est dans le registre soyeux et très élégant. 12,50€. Le millésime 2007 est peut-être encore plus séduisant (au même prix). À découvrir.

• En vente chez les cavistes et épicerie fines ou à la propriété : 33360 Lignan de Bordeaux
Tél. 06 82 00 68 95 - www.lislefort.com



Marie Gabrielle Cazes 2008

Un Côtes de Roussillon qui va bluffer plus d'un grand spécialiste du vin à l'aveugle. Car ce vin élevé en bio-dynamie offre une bouche somptueuse, toute en finesse. Les tanins du Roussillon sont devenus comme par magie délicats et la rondeur (mais aussi une certaine puissance) en bouche avec

des arômes d'épices et de cuir est assez exceptionnelle. On est dans le registre des grands Bordeaux. Mais pas au même prix. À découvrir sans hésiter. 6,50€.

• En vente chez Monoprix, Auchan, Système U)
www.cazes-rivesaltes.com

Tél. 04 68 64 08 26



L'avenir Pinotage 2008

Après la Coupe du Monde, qui ne connaît pas l'Afrique du Sud ? Un peu moins ses vins. Pourtant, la maison Laroche y produit un excellent rouge (élevé en fûts de chêne français durant 12 mois). L'Avenir Pinotage 2008 révèle des parfums intenses de prune et de cerise. Et la bouche est d'un bel équilibre, les tanins étant adoucis. 15€. En blanc, on n'oublie pas L'Avenir Chardonnay aux merveilleux parfums de zeste de citron et de pêche mûre. 8,90€.

• Domaine Laroche - 22 rue Louis Bro
89800 Chablis
Tél. 03 86 42 89 00
www.larochewines.com

Climadiff®
N°1 DES CAVES À VIN



Les Beaujolais Dubœuf 2009

Un millésime exceptionnel qui est un peu le retour à la vérité de la nature car l'année 2009 a produit un millésime du soleil (août a été le mois le plus ensoleillé depuis 60 ans). On se retrouve donc avec un vin plein d'arômes de fruits noirs, de vanille... Un vin d'une très belle densité mais qui exprime des tanins élégants. Dans la

sélection Georges Dubœuf, le Beaujolais Villages retrouve son noble caractère souple et charnu, le Chiroubles témoigne son côté friand, le Brouilly s'affirme comme un vin assez soyeux d'une belle harmonie, le Fleurie développe encore plus ses arômes fruités et floraux et le Julliénas du Château des Capitans, belle synthèse des notes fruitées et épicées, devient le fleuron du cépage Gamay, jonglant entre sa charpente et son art de la séduction avec une belle garde possible. Des vins dont le prix est sage : entre 5€ et 6,50€.

• Georges Dubœuf 71570 Romanèche Thorins
Tél. 03 85 35 34 20
www.duboeuf.com

Domaine Singla : la Crinyane 2008

Un Côtes du Roussillon Villages qui image bien l'image de l'eldorado des vins. Avec son nez intense en fruits noirs, le vin explose en bouche avec sa concentration épicée. Un vin qui se laisse désirer. 15€.

• Domaine Singla - 4 rue de Rivoli
66250 St Laurent de La Salanque
Tél. 04 68 28 30 68
www.domainesingla.com

ARTICLE 3 :
**QUEL QUE SOIT L'ÂGE,
ON A LE DROIT DE S'ÉPANOUIR**

www.climadiff.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DECLARATION DES DROITS DE LA BOUTEILLE

Climadiff®
N°1 DES CAVES À VIN

RCS Marseille 416772434
Espace Public de Référence



Château Chambert

Un étonnant Cahors Malbec qui saura vous séduire par son équilibre parfait et surtout par son étonnant caractère soyeux. Les tanins sont pour une fois remarquablement adoucis et le vin s'exprime longtemps en bouche avec des notes minérales. 12€.

• Tél. 05 65 31 95 75
www.chambert.com



Mas La Chevalière Blanc 2007

La griffe Michel Laroche est depuis longtemps synonyme de grande qualité. Pour preuve, le Chablis Saint-Martin 2009 issu d'une sélection des meilleurs Chardonnay, de belle richesse aromatique avec son agréable structure minérale

(13,50€). Mais il ne faut surtout pas oublier son deuxième domaine dans le Languedoc (vignoble de Peyroli) qui produit désormais un excellent blanc à base de Chardonnay et de 10 % de Vioigner : le Mas La Chevalière. Le millésime 2007 est déjà très marqué au nez avec des notes de fruits mais c'est en bouche très vive que l'on découvre des arômes très expressifs avec une pointe d'épices. 9,90€.

• En vente chez les cavistes, à la boutique de Chablis et sur www.laroche-boutique.com



Le Rosé Prestige Château Puech Haut 2009

Une véritable perle du Languedoc qui situe ce vin parmi les meilleurs rosés de France. Avec son nez élégant de fruits rouges et de notes d'agrumes, il éclate en bouche avec une petite pointe minérale et de fraîcheur, tout en conservant une belle rondeur et une grande intensité.

Un vin très séducteur avec ses notes acidulées. 9,10€.

• Château Puech Haut 2250 Route de Teyran
34160 Saint-Drezery
Tél. 04 99 62 27 27 www.chateau-puech-haut.fr



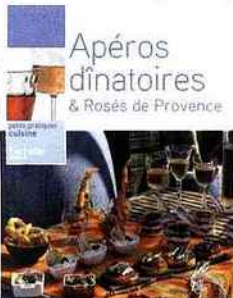
Le Rosé Marie 2009

Un AOC Lubéron du groupe Sibuet (Les Fermes de Marie...) assez pâle de couleur mais porteur d'arômes assez intenses de fruits rouges et blancs. De l'amplitude et de la finesse en bouche. 7,50€

• Domaine de Marie - Quartier de la Verrerie - Route de Bonnieux
84560 Ménerbes
Tél. 04 90 72 54 23

Apéros dînatoires et rosés de Provence

Ce petit guide de cuisine est parfait pour improviser un apéro dînatoire de qualité. Les recettes sont bien expliquées (plus de 40) et on passe du pique-nique vigneron aux plats asiatiques. Les photos de François Millo sont superbes et les rosés s'imposent. Si l'on apprend presque tout sur



les rosés de Provence et leur territoire, on reste sur notre soif de découverte de quelques châteaux ! Hachette Pratique. 4,90€

Palmes d'Or Rosé : le style



plus de valeur avec la cuvée très haut de gamme Palmes d'Or. Avec le Brut Rosé, le Brut Rosé 2004, la Cuvée 225 Rosée 200 et le Palmes d'Or Vintage 2003 (de 30€ à 126€). www.feuillette.com

Hyper tendance et très glamour, le champagne rosé a trouvé sa juste place, surtout auprès des femmes. Mais chez Nicolas Feuillatte, il prend encore

L'Arbre du voyageur : le top du Rhum

Quand on s'appelle Chantal Comte et que l'on produit le meilleur (Château de La Tuilerie), pas étonnant que l'on sache choisir le meilleur rhum pour le distribuer : L'Arbre du Voyageur 2001. Pas de bling bling dans la présentation, une bouteille toute simple (qui rassure finalement) mais ce Rhum AOC Martinique au nez de miel et à la bouche gingembre, vanille et épices est remarquablement fait.

Prix : 83,60€. En vente chez les meilleurs cavistes (Hédiard, Fauchon Paris... ou au Caveau du Château de La Tuilerie) www.chateautuilerie.com



ARTICLE 4 :

QUEL QUE SOIT LE LIEU
ON A LE DROIT DE S'INTÉGRER

www.climadiff.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DECLARATION DES DROITS DE LA BOUTEILLE

Climadiff
N°1 DES CAVES À VIN

