

vie de **famille**

UN TEMPS POUR **vivre**

25 VINS

épatants à moins de 16€

Le viticulteur Laurent Herlin (*lire p. 52*) fait déguster son « Tsoin Tsoin » à Benoît Fidelin, journaliste à *Pèlerin*, et son fils Alexis, caviste.



À l'approche des vendanges, alors que s'annoncent foires et salons, *Pèlerin* a fait le tour des vignobles, afin d'y débusquer 25 vins époustouflants à prix très raisonnables. **Des rouges gourmands, des blancs surprenants, des vins de copains, des cépages atypiques...** Tous produits par des vigneron qui laissent s'exprimer les richesses de leur terroir. Laissez-vous transporter par ces vins vrais !

PAR ALEXIS ET BENOÎT FIDELIN - PHOTOS FRANCIS HAMMOND

de
5 à 7
euros

Les vieilles vignes

- **Domaine Bid'gi**
- **Muscadet**
- **Loire**
- **Blanc**
- **5,30 €**

Dans leur domaine de 35 hectares situé à La Haye Fouassière, au cœur du vignoble nantais, Marie-Béatrice Giraud et Daniel Bideau réalisent notamment cette cuvée Les vieilles vignes, issue du meilleur terroir de leur propriété. Élevée en fûts d'acacia et de chêne, corsée, avec un nez aux nuances de miel, elle s'accorde aux poissons, à la poule au pot ou à la blanquette de veau.
Rens. : 02 40 54 83 24 ;
bidgi-vins-muscadet.fr

Château Renaissance

- **Gérard Descrambe**
- **Bordeaux**
- **Rouge**
- **6 €**

Les vignes du domaine, bordant Saint-Émilion, sont cultivées en agriculture biologique depuis 1954 ! Souple, fruité, fidèle

et sans prise de tête, ce bordeaux rouge produit par Gérard Descrambe est un vrai régal !
Rens. : 05 57 74 94 77.

Tsoin Tsoin

- **Laurent Herlin**
- **Loire**
- **Rouge**
- **6,50 €**

La vinification en « macération carbonique » – une méthode qui consiste à enfermer les baies de raisin dans une atmosphère saturée de gaz carbonique – permet au cabernet franc de dévoiler sa légèreté et sa fraîcheur aromatique, entre fruits rouges et notes acidulées. Un « vin de copains » friand, croquant et aérien à déguster à l'apéritif et sur des charcuteries.
Rens. : 06 14 23 57 45 ;
www.laurentherlin.com

Riesling Glintzberg

- **Domaine Roland Schmitt**
- **Alsace**
- **Blanc**
- **6,80 €**

Sur le terroir de Glintzberg, contigu au grand cru altenberg-de-bergbieten, ce domaine familial offre une belle expression du riesling. À la complexité aromatique du cépage (fruits mûrs, agrumes) s'ajoutent des notes



ⓐ herbacées, ainsi qu'une pointe saline et fraîche, dans un profil élancé, vif et élégant.

Rens. : www.roland-schmitt.fr

Vieilles vignes

- **Château Sainte-Marie**
- **Entre-Deux-Mer**
- **Bordeaux**
- **Blanc**
- **6,95 €**

Le beau travail du Château Sainte-Marie continue de porter ses fruits... Entre Dordogne et Garonne, les vieilles vignes de sauvignon, sémillon et muscadelle donnent un vin typique, d'une belle richesse, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Boire frais, en apéritif ou sur des fruits de mer et poissons.
Rens. : 05 56 23 64 30 ;
www.chateau-sainte-marie.com

P'tit Piaf

- **Domaine de l'Auseil**
- **Côtes catalanes**
- **Roussillon**
- **Blanc**
- **7 €**

Un assemblage de muscat

(80 %) récolté très tôt pour garder tous les arômes floraux du cépage, et de macabeu pour la rondeur et les parfums d'agrumes (pêche, abricot). Ce petit oiseau catalan virevolte tout en légèreté et en fraîcheur et sera apprécié aux beaux jours, en apéritif ou sur des poissons.

Rens. : 04 68 29 18 68 ;
chancelj.free.fr

Premiers pas

- **Domaine des 2 Ânes**
- **Corbières**
- **Rouge**
- **7 €**

Au milieu des garrigues et des pinèdes, dans les corbières maritimes, s'étend le Domaine des 2 Ânes. À base de carignan, agrémenté de grenache noir et de syrah, la cuvée Premiers pas dévoile la typicité de ce terroir. Bouquet de fruits rouges et noirs, de cerise, de cannelle, c'est un vin friand et solaire, très facile à boire grâce à sa fraîcheur et ses tanins fins.
Rens. : 04 68 41 67 79 ;
www.domainedes2anes.com



Reuilly

- **Domaine Mabilot**
- **Rosé**
- **Loire**
- **7 €**

Ce domaine familial s'impose depuis quelque temps comme une valeur sûre de l'appellation reuilly. Le rosé, issu de pinot gris, affiche un beau fruit (fraise, groseille...), quelques notes épicées, et une belle longueur. Tendru, délicat et gourmand.
Rens. : 02 54 04 02 09 ;
www.vins-mabilot.fr



L'O de Joncier

- **Domaine du Joncier**
- **Lirac**
- **Rhône**
- **Rouge**
- **7 €**

Marine Roussel livre un vin de soif qui réussit à allier caractère et douceur. Des grenaches gorgées de soleil résulte un jus fin, soyeux et intense, exaltant de fruits rouges et noirs, gourmand à souhait et remarquablement digeste grâce à sa fraîcheur.
Rens. : 04 66 50 27 70 ;
www.domainedujoncier.com

Marine Roussel La vigne au naturel

LES VENDANGES viennent de débuter sur son vignoble situé entre les villages de Tavel et de Lirac, au sud de la vallée du Rhône. 32 hectares plantés en 1964 par son père sur d'anciennes terrasses alluviennes, joli terroir de gros galets roulés. Les vignes poussent au milieu de ces pierres ocre, gages de drainage et de régulation des températures. « Elles donnent ce qu'elles peuvent, avec des rendements de 18 à 30 hectolitres à l'hectare, alors que la limite autorisée est de 42 », précise Marine Roussel, qui a repris le domaine en 1989, après une carrière de graphiste. « J'ai suivi l'appel de mes racines pour

me lancer dans une nouvelle création – le vin – en harmonie avec l'environnement. » Adepte de la culture biologique, Marine Roussel pratique aussi la biodynamie, qui renforce la vitalité des plantes à la faveur d'échanges naturels entre le sol et les racines, entre le ciel et les feuilles. « Aucun délire, précise-t-elle. Mais du bon sens né souvent de l'observation des anciens. » Résultat : ses 80 000 bouteilles vendues chaque année, dont 75 % à l'export, recèlent des vins intenses, épicés, digestes et colorés. Bref, du caractère et de la fraîcheur! ●

→ Dans notre sélection, L'O de Joncier (ci-dessus) et le Blanc.



EMMANUEL PERRON

de
8 à 10
euros

Cour-Cheverny

- Philippe Tessier
- Loire
- Blanc
- 8 €

C'est le romorantin, cépage local, qui donne à ce blanc sa palette aromatique : fruits mûrs, fleurs blanches, miel... Rond et délicat, le vin conserve une belle acidité et dévoile une douce minéralité. Déguster sur des poissons, volailles ou fromages de chèvre régionaux.

Rens. : 02 54 44 23 82 ;
www.philippetessier.fr



Libellule

- Clos de l'Élu
- Rosé de Loire
- 8 €

Composé à parts égales de grolleau et de gamay noir, ce lumineux rosé au nez aérien et frais surprend par son intensité en bouche. Parfumé, puissant, c'est un vin de gastronomie ! Fera merveille en accompagnement de grillades, poissons, voire de plats finement relevés.

Rens. : 02 41 78 39 97 ;
www.closdelelu.com



Pinot gris Engel

- Domaine Fernand Engel
- Alsace
- Blanc
- 8 €

Situé à Rorschwihr, au nord de Ribeauvillé, ce domaine familial travaille une mosaïque de terroirs : 51 hectares en vendange propre, répartis sur 150 parcelles et sept villages différents ! Le pinot gris séduit par ses parfums de fruits mûrs rehaussés d'une note de verveine et de vanille. En bouche, il se montre ample, élégant et de belle longueur.

Rens. : 03 89 73 77 27 ;
www.fernand-engel.fr



LOUISE OULIGNY

Jean-Pierre Vazart

La foi dans le champagne

C'EST L'HEURE DE VÉRITÉ ! Jean-Pierre Vazart, 45 ans, fait avec des collègues la tournée de « parcelles témoins » dans plusieurs villages champenois. But de cette opération quotidienne en septembre : évaluer la maturité des raisins, l'évolution des sucres et de l'acidité. Leurs observations détermineront les dates des vendanges. « Tout se joue en ce dernier moment où la vigne taillée, soignée, choyée pendant des mois doit donner le meilleur d'elle-même », souligne Jean-Pierre Vazart. Perfectionniste, ce vigneron connaît par cœur ses trente parcelles de vignes, réparties sur 11 hectares de la fameuse côte des Blancs au cépage 100 % chardonnay, là où le sol crayeux donne au vin une

exceptionnelle minéralité. Dans ses caves à 12 °C, il laisse ses levures évoluer au ralenti et le gaz se dissoudre tranquillement. Puis il procède à de parfaits assemblages et garde ses vins près de deux ans et demi, afin qu'ils gagnent en profondeur. Rigueur et patience sont fécondes : ses champagnes, merveilleusement équilibrés, distillent des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pain brioché. Ils emplissent chaque année les 70 000 bouteilles que Jean-Pierre Vazart commercialise, tout en étant premier adjoint de son village de Chouilly (Marne), pilier de sa paroisse et responsable d'un groupe de développement viticole. Un vrai vigneron engagé ! ●

→ Dans notre sélection, le Brut réserve blanc de blancs (p. 53).

Crémant Béthanie

- Fruitière vinicole d'Arbois
- Jura
- 8,50 €

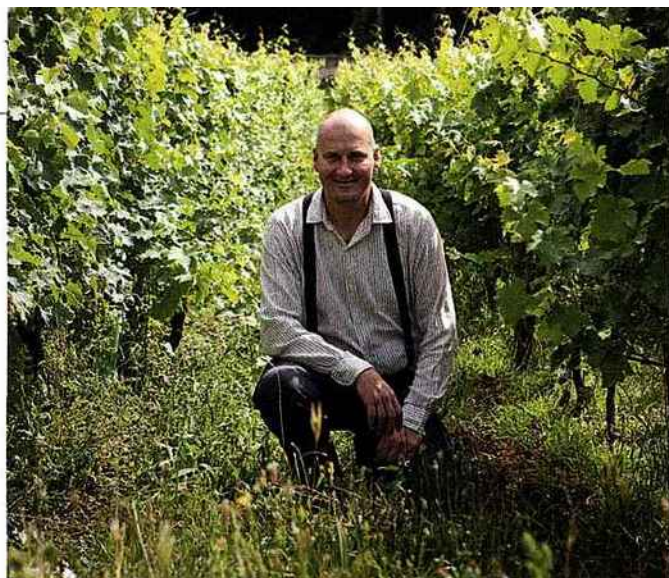
Cette coopérative historique, située au cœur du vignoble d'Arbois, associe dans ce vin aux reflets d'or le chardonnay au savagnin. Les arômes de fruits secs, d'agrumes et de miel se mêlent aux notes grillées et sont transportés par une bulle à la fois fine et crémeuse,

jusqu'à une pointe oxydative nous rappelant les vins jaunes.
Rens. : 06 84 66 11 67 ;
www.chateau-bethanie.fr

Terre d'Aigles

- Marcel Richaud
- Côtes-du-Rhône
- Rouge
- 9 €

Ce vigneron de Cairanne, réputé pour la qualité de ses vins, assemble carignan, grenache,



FRANÇOIS HAMMOND

Laurent Herlin L'artisan du bourgueil

LY A ENCORE SIX ANS, alors qu'il s'échinait sur des circuits de cartes à puces, une petite voix intérieure lui murmurait : « Va au bout de ta passion, fais du vin. » Alors il a plaqué son métier d'ingénieur en informatique à Caen (Calvados), a suivi une formation viticole à Beaune (Côte-d'Or), avant de filer vers la Touraine, en appellation bourgueil (Indre-et-Loire), avec son épouse Valérie, ingénieure en électronique, et leurs deux jeunes enfants. Il a d'abord restauré une vieille ferme en pierres de tuffeau, avant d'acquérir et de louer 5 hectares de vignes à quelques encablures des rives de Loire ensauvagées. Aujourd'hui, le visage éclairé d'un immense sourire, il fait les

trois V des victoires acquises au bout de ses rêves. « Vigne, vin, vente, je réalise les trois comme un véritable artisan », se réjouit-il. Adeptes de la viticulture biologique, il désheberge mécaniquement ses rangs de vignes traitées avec de la bouillie bordelaise. Peu interventionniste, simple accompagnateur de ses vins jusqu'à leur maturité, il laisse parler ses raisins vendangés avec le plus grand soin. Amoureux du cabernet franc, il décline ce beau cépage ligérien en cinq cuvées sublimes. Recevant ses clients, parcourant les foires et salons, il vend sa récolte en faisant partager sa passion. Et toujours avec le sourire! ●

→ Dans notre sélection, Tsoin Tsoin (p. 49) et Illuminations (p. 53).

▷ mourvèdre et syrah dans ce vin de plaisir, très parfumé (bonbon acidulé, violette, poivre), souple et croquant. Un savant mélange, au plus proche du raisin.
Rens. : 04 90 30 85 25.

Fou de Chêne

- **Domaine des Pothiers**
- **VDP d'Urfé**
- **Blanc**
- **10 €**

Le vignoble des vins de pays

d'Urfé jouxte celui des côtes roannaises, dominant la Loire depuis les premiers contreforts du Massif central. Ce chardonnay, élevé onze mois en fûts, dévoile sa richesse avec ses arômes de poire, d'acacia, de pêche et un bel équilibre en bouche entre gras et vivacité. Joli accord avec des poissons ou des fromages de chèvre.
Rens. : 04 77 63 15 84 ; www.domainedespothiers.com



Bourgogne Epineuil

- **Domaine Olivier Wartel**
- **Bourgogne**
- **Rouge**
- **10 €**

Voici un pinot noir qui prend racines sur le terroir de Chablis. Un rouge typé, aux parfums de petites baies rouges et de poivre, démontrant de la fraîcheur et une acidité bien maîtrisée. Très agréable aujourd'hui, il devrait démontrer de belles notes d'évolution dans les années à venir.

Rens. : 03 86 55 18 81 ; www.olivierwartel.com



Régal blanc

- **Vignoble du Loup blanc**
- **Minervois**
- **Blanc**
- **10 €**

Ce domaine fait-vivre son terroir et nous en offre une belle facette avec ce blanc fait de terret blanc et gris (95 %) et de grenache gris. Un vin envoûtant issu d'un sol argilo-calcaire, au bouquet frais, acidulé, un rien citronné. Subtil et profond, il appelle de beaux accords gastronomiques (poissons, volailles, desserts).

Rens. : 04 67 38 18 82 ; www.vignobleduloupblanc.com



Tour de Pierres

- **Ermitage du pic Saint-Loup**
- **Languedoc**
- **Rouge**
- **10 €**

Cet assemblage de syrah, grenache, mourvèdre et carignan est né de la passion des trois frères Ravaille, enracinés comme leurs vignes dans le calcaire du majestueux pic Saint-Loup. Cette roche fait la singularité de ce terroir. Elle apporte à ce vin, intense, équilibré, une longue trame minérale et fraîche où se mêlent parfums de fruits rouges, d'olives, de réglisse et d'épices.

Rens. : 04 67 54 24 68 ; www.ermitagepic.fr

de 11
à 15,70
euros

Le Blanc

- **Domaine du Joncier**
- **Lirac**
- **Rhône**
- **Blanc**
- **11 €**

Issu de roussane, marsanne et bourboulenc, Le Blanc se pare d'une robe jaune doré et offre un harmonieux bouquet aux notes florales et de fruits blancs. La bouche surprend par sa délicate richesse, par sa structure ample et fine, où les arômes de fruits mûrs sont portés par une longue trame minérale... Un vin à la sensuelle complexité !

Rens. : 04 66 50 27 70 ;
www.domainedujoncier.com

Château Moutin

- **Vignobles Darriet**
- **Graves**
- **Blanc**
- **11 €**

Le vignoble Darriet, dans la même famille depuis huit générations, réalise un graves blanc dont les parfums floraux et fruités (agrumes, fruits blancs) du sauvignon (90 %) et du sémillon sont soutenus par une belle acidité, une fraîcheur minérale et un délicat élevage en barrique. Un bel équilibre entre richesse et vivacité pour ce vin qui s'accordera avec des poissons ou des crustacés.

Rens. : 05 56 62 61 75 ;
www.vignoblesdarriet.fr

Illuminations

- **Laurent Herlin**
- **Bourgueil**
- **Loire**
- **Rouge**
- **11,70 €**

C'est le « bébé » du vigneron. Les grappes, issues des plus vieilles vignes du domaine (de 35 à 70 ans) sur un sol de sable



et de gravier, sont récoltées et vinifiées tout en douceur. Après un élevage en fûts, le vin, charnu, affiche une structure élégante et une jolie complexité aromatique. À consommer sur des viandes rouges, dès aujourd'hui et pour au moins dix ans.

Rens. : 06 14 23 57 45 ;
www.laurentherlin.com

Le Papillon rouge

- **Henri Milan**
- **Provence**
- **12 €**

Dans le massif des Alpilles, terroir d'exception pour sa climatologie et ses sols, Henri Milan accompagne ses raisins au gré de sa sensibilité et de ses goûts, pour en faire des vins originaux et remarquables. Papillon rouge, c'est grenache noir, syrah, mourvèdre et zéro soufre. Explosion de fruits et fraîcheur garanties... Très facile à boire, sur des charcuteries ou des plats peu épicés.

Rens. : 04 90 92 12 52 ;
www.domaine-milan.com

Z

- **Domaine de l'Arjolle**
- **Languedoc**
- **Rouge**
- **12,50 €**

Z pour Zinfandel ! Cultivé presque exclusivement aux États-Unis, il n'est produit qu'un seul hectare de ce cépage en France. Le domaine de l'Arjolle en fait un vin original et pertinent. Robe sombre, belle palette aromatique (fruits noirs, épices, eucalyptus...), structure bien équilibrée avec une belle matière, des tanins souples, une fraîcheur et une longueur appréciables.

Rens. : 04 67 24 81 18 ;
www.arjolle.com

Château Dauphiné-Rondillon

- **Vignobles Darriet**
- **Loupiac**
- **Blanc**
- **13 €**

Sur les hauteurs de Loupiac s'étendent les ceps de saui-

gnon, sémillon et muscadelle dont les raisins, récoltés en surmaturité, donnent un vin liquoreux à l'harmonieux équilibre entre sucrosité, fraîcheur, acidité et puissance aromatique (fruits secs, confits, notes florales et grillées). Ce voluptueux mariage de complexité séduira dès aujourd'hui et pour plusieurs décennies.

Rens. : 05 56 62 61 75 ;
www.vignoblesdarriet.fr

Brut réserve blanc de blancs

- **Domaine Vazart-Coquart**
- **Champagne**
- **Blanc**
- **15,70 €**

Issue de la fameuse côte des Blancs, uniquement composée du cépage chardonnay, cette cuvée souple et assez peu sucrée offre une belle robe jaune à reflets verts, des subtils arômes d'abricot, de pêche et de pamplemousse.

Parfait lors d'un apéritif et pour l'accompagnement de poissons et coquillages.
Rens. : 03 26 55 40 04 ; www.champagnevazartcoquart.com

Repères

Bien déguster le vin

Fabrice Mansouri, de la Contre-Étiquette, cave et site Internet* proposant nombre des vins de notre liste, nous donne deux conseils essentiels pour bien les déguster :

- Ouvrir les bouteilles ou carafes le vin au moins une heure avant de le boire, afin de l'aérer, de l'oxygéner.
- Bien conserver ces vins dans le noir, à l'abri des écarts de températures, dans une armoire à vins ou une cave à 12° C.

* 36, rue Sainte-Marthe,
75010 Paris. Tél. : 01 42 01 08 51.
Internet :
<http://la-contre-etiquette.com>