



## AUTREMENT VIN, la première « expo-dégustation » des vins « atypiques » [www.autrementvin.com](http://www.autrementvin.com)

AUTREMENT VIN est un nouvel événement dans le monde de la dégustation. **Ni salon, ni concours**, Autrement Vin raconte des histoires viticoles et œnologiques et explique la diversité de talents qui fait la richesse des vins français.

### ▪ L'expo

Le thème est né de l'envie d'explorer la richesse de la viticulture française sous l'angle des savoir-faire atypiques. Nos appellations ont façonné le paysage viticole français et sont des repères de prestige pour le consommateur. Il émerge pourtant au sein de ce panorama des particularismes souvent inclassables, des vigneron atypiques ayant décidé de produire leur vin autrement, guidés par leur passion et prenant parfois des risques depuis la vinification jusqu'à la commercialisation. Atypiques mais toujours authentiques, les vins seront exposés et pourront être dégustés dans l'espace central du CENTQUATRE autour de 4 catégories :

- > **Les inclassables** : Vins d'appellation, Vins de pays ou Vins de table, tous les vins remarquables qui répondent à une démarche inclassable.
- > **Les innovants** : Les vins issus de nouvelles techniques de vinification ou de culture de la vigne.
- > **Les oubliés** : Anciens cépages, anciennes méthodes de vinification ou petites appellations méconnues.
- > **Les durables** : Les vins issus de la recherche d'un moindre impact environnemental.

**A chaque catégorie** : un espace d'exposition des vins atypiques\_ une bouteille de vin, une démarche viticole et œnologique\_ ; un espace de dégustation libre.

### ▪ Le cercle des dégustateurs :

Tous les vins sont une première fois dégustés à huis-clos à l'École du Vin de Paris (le 11 novembre). L'objectif de cette dégustation n'est pas de définir un classement ou une notation. L'ambition du Cercle des Dégustateurs n'est pas d'imposer un jugement mais de revendiquer sa subjectivité ! Pour preuve, les dégustations ne se feront pas à l'aveugle. Deux principes guideront cette dégustation : l'appréciation du parti pris des vigneron dans la façon dont ils ont élaboré leur vin et l'émotion partagée autour de chaque vin. Et Bernard Burtschy d'affirmer : « L'originalité d'Autrement Vin, c'est aussi une dégustation hédoniste, basée sur l'originalité et le style de chaque vin. Il s'agit de confronter les perceptions gustatives des dégustateurs, de faire émerger des mots pour saisir le style de chaque vin et comprendre sa différence.»

Le Cercle des Dégustateurs est composé de dégustateurs professionnels reconnus : journalistes, œnologues, sommeliers et acheteurs, français et européens :

#### Les journalistes

##### **Michel Bettane**

Le guide Bettane et Desseuve, le Grand Guide des Vins de France, le conseiller de la Revue des Vins de France jusqu'en 2004, aujourd'hui Terre de Vins... Qui connaît mieux que Michel Bettane le vignoble français ?

##### **Bernard Burtschy**

Le chroniqueur du vin au Figaro, à l'Amateur de Cigare, non sans être passé par la Revue des Vins de France et le guide GaultMillau, il est aussi un dégustateur éminent du Grand Jury Européen et écrit dans la presse gastronomique étrangère (Weingourmet en Allemagne ou Wands au Japon).

##### **Pierre Guigui**

L'auteur du guide Vins GaultMillau. Il est un fervent défenseur des vins biologiques pour lesquels il a fondé le concours national des vins biologiques.

#### Les œnologues

##### **Patrick Léon**

Vingt millésimes à Pauillac, Mouton-Rothschild, Château d'Armailhac, Château Clerc Milon, mais aussi à Opus One en Californie ou à Almaviva au Chili... Patrick Léon a déjà laissé son empreinte sur les plus grands crus du bordelais et du monde entier. Aujourd'hui, il goûte à une retraite active au service de la propriété de famille (Châteaux Les Trois Croix à Fronsac) et de consultant dans le Languedoc, la Provence, la Toscane, la Rioja, la Suisse et même la Russie.

##### **Myriam Huet**

Sa formation d'œnologue de la faculté de Bordeaux l'a conduite bien au-delà des chais. Écrivain du vin, journaliste dans la presse grand public (Elle), elle est une femme du vin incontournable qui préside toujours à la vinification de quelques vins confidentiels.

##### **Olivier Bourneuf**

Directeur de la société Brittle (société spécialisée dans la vente de champagnes de vigneron), il est également formateur à l'École du Vin de Paris et prépare actuellement le diplôme du Master of Wine.

#### Les acheteurs

##### **Frédéric Brochet**

Chercheur sur la physiologie du goût, vigneron et aujourd'hui le nouveau directeur des vins et spiritueux de Fauchon. Il a pour mission une nouvelle ouverture de l'enseignement de luxe parisienne sur les vins atypiques.

##### **Sébastien Garnier**

L'acheteur national des Galeries Lafayette pour les vins et spiritueux.



## Les professionnels européens

### **Bernd Kreis**

Le meilleur caviste de Stuttgart mais aussi le meilleur sommelier européen sacré en 1992. Fin francophone respecté des sommeliers français, il est un grand ambassadeur des vins français en Allemagne.

### **Angela Mount**

Master of Wine et journaliste, elle est reconnue comme l'une des 50 personnalités les plus influentes sur le marché du vin anglais par le magazine **Drinks Business**. Ancienne acheteuse de Sommerfield, numéro 5 actuel de la grande distribution britannique, elle est célèbre pour avoir fait assurer ses papilles pour 10 millions de £... Elle anime aujourd'hui une émission sur la BBC.

## L'amateur

### **Laurent Grandadam**

Photographe gastronomique (Saveurs, Michelin et livres culinaires), il est accessoirement et, surtout, fou de vin. Pour **Autrement Vin**, il apporte son palais sans concession ni préjugé.

## L'œil complice et l'inspirateur d'Autrement Vin

### **Jacques Berthomeau**

Celui qui a secoué les esprits viticoles en son temps avec le rapport qui a fait date. Il continue avec son blog Berthomeau. Allez-y faire un tour ! [www.berthomeau.com](http://www.berthomeau.com)

### ▪ Le débat

Le monde du vin fait ces derniers jours la Une de la télévision, tient le haut de l'affiche. Tour à tour vilipendé, mythifié ou célébré, le vin ne laisse jamais indifférent. Mais ces débats, ces polémiques, ces oukases permettent-ils de mieux comprendre sa vraie nature ?

Laurent Bazin est un journaliste économique et politique qui a forgé son expérience sur les grandes chaînes de télévision (TF1, LCI) et la presse radio (Europe 1, France Inter). Depuis 2007, il anime la **Matinale** de i-Télé. Laurent Bazin a tout de suite accepté de parler de vin avec Michel Bettane et Marcel Richaud, pour confronter avec intelligence des visions viticoles parfois contradictoires. Ce n'est pas tout à fait un hasard. Laurent aime le vin et y consacre un blog : <http://levindemesamis.blogspot.com/>.

### ▪ Les partenaires

#### **Saint-Gobain Emballage**

Saint-Gobain Emballage soutient **Autrement Vin** et présente sa nouvelle bouteille écologique **Ecova**. Les Vignerons Catalans ont choisi **Ecova** pour leur cuvée durable le **Temps de Vivre** car elle produit 15% d'émission de CO2 en moins à la production.

[www.saint-gobain-emballage.fr](http://www.saint-gobain-emballage.fr)

#### **L'École du Vin de Paris**

Au cœur du vieux Bercy, Olivier Thiénot a accueilli le **Cercle des Dégustateurs** dans son école consacrée à la diffusion de la connaissance des vins et de la dégustation.

48, rue Baron Leroy 75012 Paris - +33 (0)1 43 41 33 94

[www.ecole-du-vin.fr](http://www.ecole-du-vin.fr)



### **Chef et Sommelier**

Chef et Sommelier offre de déguster les vins atypiques dans **Arom'Up Fruity**, le nouveau verre en **Kwarx®** dont la chambre aromatique est conçue pour l'expression successive des arômes fruités puis boisés.

[www.chefsommelier.fr](http://www.chefsommelier.fr)

### **Le magazine Terre de Vins**

Le partenaire presse d'Autrement vin : le journal de la tribu du vin.

[www.terredevins.com](http://www.terredevins.com)

### **Kubik Design**

Nos partenaires créatifs sans qui rien n'aurait été possible. Les visuels d'Autrement Vin et la Scénographie au CENTQUATRE, c'est eux.

+33 (0)5 56 43 02 77 - [studio@kubik.fr](mailto:studio@kubik.fr) / [www.kubik.fr](http://www.kubik.fr)

- Et ceux et celles qui ont apporté leur énergie sans compter

### **Jean Natoli**

Œnologue conseil et vigneron atypique en Languedoc

Laboratoire Œnoconseil

+33 (0)4 67 84 84 90

[labo@oenconseil.fr](mailto:labo@oenconseil.fr) / [www.oenconseil.fr](http://www.oenconseil.fr)

### **Cécile Chambaret**

Forte de sa connaissance et de son expérience du travail au vignoble et en cave, Cécile s'est spécialisée dans l'organisation et l'animation d'événements autour des vins atypiques.

+33 (0)6 10 95 60 20

[petillantececilec@gmail.com](mailto:petillantececilec@gmail.com) / [www.petillantececilec.com](http://www.petillantececilec.com)

### **Anne-Marie Chabbert**

Œnologue et Relations Presse spécialisée dans les champagnes atypiques.

+33 (0)6 74 64 23 58

[anne-marie.chabbert@wanadoo.fr](mailto:anne-marie.chabbert@wanadoo.fr)

**Et toute l'équipe de l'Agence Vinifera :** Victorine Crispel, Laetitia Saby, Marjolaine Roblette-Geres et Nadège Poli.

- Remerciements

Le Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-ouest, le Syndicat des Vins de Pays du Val de Loire, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, le Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie, l'InterBeaujolais, le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura, le Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc, et le Comité Interprofessionnel des Vins de Provence.

# LA LISTE DES VINS ATYPIQUES

## Les Inclassables

---

### 1. Cuvée Les Trois Saints - 2003 **BOURGOGNE**

Maison Louis Bouillot / Vigneron Marcel Combes

[www.boisset.fr](http://www.boisset.fr)

[combes.m@boisset.fr](mailto:combes.m@boisset.fr)

+ 33 (0)3 80 62 61 44

Production annuelle : 4200 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12,90 € à 14,90 €

Circuits de distribution : CHR

Ce Crémant est surtout un grand vin effervescent de Bourgogne issu du mariage de trois climats, trois villages « Saints » de la côte de Beaunes et du Maconnais : Saint-Aubin, Saint-Romain et Saint-Véran. Sa particularité technique est son très long élevage sur lattes (en position couchée) après la prise de mousse en bouteille, seconde fermentation alcoolique faite par des levures inoculées. Il reste ainsi 36 mois à bénéficier des bienfaits des lies et de l'autolyse des levures (dégradation naturelle des levures mortes apportant rondeur, gras, arômes, ...) au lieu des 9 mois requis pour les Crémants. Cette cuvée est 100 % Chardonnay.

### 2. Champagne Napoléon - 1996 **CHAMPAGNE**

Maison Napoléon / Vigneron Jean-Philippe Moulin

[www.champagne-napoleon.fr](http://www.champagne-napoleon.fr)

[champagne-napoleon@wanadoo.fr](mailto:champagne-napoleon@wanadoo.fr)

+33 (0)3 26 52 17 40

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 43 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs, vente en ligne

Dix longues années passées sur lattes... l'autolyse des levures (voir N° 1) est un processus continu, le vieillissement lent et maîtrisé en bouteille est une promesse de rare complexité. A cet atypisme s'ajoute la qualité exceptionnelle du millésime 1996 en Champagne.

### 3. Cuvée Blanc de Blanc - non millésimé **CHAMPAGNE**

Champagnes Paul Berthelot / Vignerons Valérie et Arnauld Berthelot

[www.champagne-berthelot-paul.com](http://www.champagne-berthelot-paul.com)

[champagneberthelotpaul@orange.fr](mailto:champagneberthelotpaul@orange.fr)

+33 (0)3 26 55 23 83

Production annuelle : 3000 bouteilles

Volume restant : 2600 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 25 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs et export

Sur la commune de Dizy, c'est le Pinot noir qui règne en maître. Pourtant, la maison Berthelot a choisi de produire ce champagne 100 % Chardonnay. Son vieillissement en fût de chêne avant la prise de mousse est également une rareté qui apporte des touches aromatiques uniques. Le séjour de trois années sur lattes achève le façonnage de ce champagne inclassable.

#### 4. Cuvée les Saulaies - 2007 **ANJOU**

**Domaine Patrick Baudouin / Vigneron Patrick Baudouin**

[www.patrick-baudouin-layon.com](http://www.patrick-baudouin-layon.com)

[domaine@patrick-baudouin-layon.com](mailto:domaine@patrick-baudouin-layon.com)

+33 (0)2 41 74 95 03

Prix consommateur indicatif : 18 €

Circuits de distribution : cavistes, CHR (Le Marché des Gastronomes, Place Pigalle...)

Les beaux Chenin sur schiste ont coutume d'être vinifiés sur les coteaux du Layon en vin moelleux, avec addition de sucre à la vendange. Patrick Baudouin a décidé d'en faire des grands vins blancs secs, sans chaptalisation. Ces blancs secs du Layon existaient avant les années 20 : ils auraient pu aussi être dans les oubliés.

Durables aussi... puisque le domaine est en agriculture biologique.

#### 5. Cuvée La Convivialité - 2008 **BOURGOGNE**

**Vignoble de Flavigny - Alésia / Vigneronne Ida Nel**

[www.vignoble-flavigny.com](http://www.vignoble-flavigny.com)

[vignoble-de-flavigny@wanadoo.fr](mailto:vignoble-de-flavigny@wanadoo.fr)

+33 (0)3 80 96 25 63

Production annuelle : 10000 bouteilles

Volume restant : 1000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 7 € à 8 €

Le cépage auxerrois dont est fait cette cuvée est originaire de Lorraine et cultivé en Alsace. Un vin blanc sans Chardonnay et classé Vin de Pays... vous n'en croiserez pas beaucoup en Côte d'Or !

#### 6. Dellys - 2008 **CHARENTES**

**Domaine 2 Dellys / Vignerons Antoine Garnier et Vincent Géré**

[antoine@rene-vedrenne.com](mailto:antoine@rene-vedrenne.com)

+33 (0)5 46 94 65 14

Production annuelle : 9000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10 €

Circuits de distribution : restaurateurs, cavistes

Dellys est un Chardonnay classique sur un terroir de calcaire classique... Ce qui est moins classique, en revanche, c'est son indication géographique : Vin de Pays charentais. C'est en effet osé d'avoir choisi le terroir cognaçais pour faire ce vin.

À vous de juger le résultat. À l'aveugle, ne pourrait-on pas le comparer à un Sauvignon du Centre-Loire ?

#### 7. Cuvée Vaïhana - 2007 **SUD-OUEST**

**Domaine le Bouscas / Vignerons Floréal et Claudine Romero**

[romero-floreal@wanadoo.fr](mailto:romero-floreal@wanadoo.fr)

+33 (0)5 62 29 11 87

Production annuelle : 8000 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6,50 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Sans appellation, sans notoriété, sans capital financier, Floréal mérite largement le titre de vigneron atypique pour lancer ce Vin de Table inattendu, né dans le Gers, 100 % Ugni blanc.

## 8. Cuvée Les Trompettes de la Renommée - 2006 RHÔNE

Domaine Mas Cascal / Vigneron Jean Natoli

[mascascal@yahoo.fr](mailto:mascascal@yahoo.fr)

+33 (0)4 67 84 84 90

Production annuelle : 450 bouteilles

Volume restant : 300 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 40 € à 45 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Jean Natoli additionne les atypismes sur cette minuscule parcelle du Ventoux : l'altitude (200m) qui atténue les excès du climat méditerranéen, des rendements parcimonieux (10 à 25 hectolitres par hectare) et un encépagement hors norme (Roussanne, Grenache blanc, Viognier, Vermentino, Muscat à petits grains) qui ne lui permettent pas de revendiquer l'AOC Ventoux. Dans cette cuvée, Jean Natoli exprime aussi les principes qui guident son métier d'œnologue conseil : la simplicité, la maîtrise technique, le respect du raisin. Un particularisme à souligner : juste après la cueillette, les raisins sont maintenus en chambre froide pendant une nuit.

## 9. Cuvée Dena Dela - 2007 CÔTE BASQUE

Domaine Egiategia / Vigneron Emmanuel Poirmeur

[contact@egiategia.com](mailto:contact@egiategia.com)

+33 (0)6 11 15 62 90

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8 € à 9 €

Circuits de distribution : CHR et cavistes

Dena Dela signifie «Quoiqu'il en soit» en basque. Emmanuel Poirmeur est un aventurier. Il ne se contente pas de planter des vignes surplombant l'océan ou d'investir le fort de Socoa pour y installer ses cuves... Il immerge des cuves en fermentation dans la baie de Saint-Jean de Luz avec la complicité des pêcheurs basques.

Mais ne vous méprenez pas : il est scientifique, ingénieur agronome de surcroît. L'immersion crée des conditions de pression et d'agitation parfaites. Vous pourrez découvrir cette innovation l'année prochaine. Pour l'édition 2009 d'Autrement Vin, Emmanuel Poirmeur nous présente un assemblage de Colombard et d'Ugni Blanc, vinifié et élevé au milieu des embruns.

## 10. Château de Sours Rosé - 2008 BORDEAUX

Château de Sours / Vigneron Martin Krajewski

Œnologues Florent Dumeau et Xavier Choné

[www.chateaudesours.com](http://www.chateaudesours.com)

[martin@chateaudesours.com](mailto:martin@chateaudesours.com)

+33 (0)5 57 24 10 81

Production annuelle : 150000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 7,20 €

Circuits de distribution : restaurateurs

Un Château bordelais a décidé de faire du rosé son fleuron et non une déclinaison de sa gamme de vins rouges (d'ailleurs, des vins rouges à Sours, il n'y en a pas, ou si peu). Pour cela, tous les moyens ont été mis en place : la sélection des parcelles sur des plateaux calcaires, le choix d'une maturité adaptée à un vin frais et délicat et une vinification spécifique (le pressurage direct), non traditionnelle du clairnet (vin de «saignée», c'est-à-dire issu du prélèvement de jus d'une cuve de vin rouge en fermentation).

### 11. Cuvée La Source Rosé - 2008 **BORDEAUX**

Château de Sours / Vigneron Martin Krajewski

Céologues Florent Dumeau et Xavier Choné

[www.chateaudesours.com](http://www.chateaudesours.com)

[martin@chateaudesours.com](mailto:martin@chateaudesours.com)

+33 (0)5 57 24 10 81

Production annuelle : 2000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 16 €

Circuits de distribution : restaurateurs

D'une parcelle exceptionnelle, l'équipe du Château de Sours a décidé de créer le premier rosé bordelais fermenté en barriques et élevé 10 mois sur ses lies, ce dépôt au fond des barriques après la fermentation alcoolique qui confère au vin toute sa rondeur et sa suavité.

### 12. Cuvée Domaine Ventenac Chenin-Colombard - 2008 **LANGUEDOC**

Domaine Ventenac / Vigneron Olivier Ramé

[www.vignoblesalainmaurel.net](http://www.vignoblesalainmaurel.net)

[olivier.rame@vignoblesalainmaurel.fr](mailto:olivier.rame@vignoblesalainmaurel.fr)

+33 (0)4 68 24 93 42

Production annuelle : 80000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5,3 € à 5,9 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs

Ce Vin de Pays d'Oc est un assemblage de cépages inhabituels dans le Languedoc : Chenin, Colombard, Gros Manseng, plus familiers des terroirs frais. Le mode d'élaboration est tout aussi atypique : des vendanges de nuit et surtout une durée de débouillage de 10 jours à 6°C. Le débouillage est l'étape indispensable entre le pressurage des raisins blancs et leur fermentation qui permet d'éliminer les particules lourdes diverses comme la terre ou les débris végétaux (les bourbes). Ces bourbes peuvent renfermer néanmoins des précurseurs d'arômes... Le temps de débouillage habituellement pratiqué n'excède guère 24h.

### 13. Cuvée Les Aurièges - 2008 **LANGUEDOC**

Domaine de Clovallon / Vigneronne Catherine Roque

[domaine@clovallon.fr](mailto:domaine@clovallon.fr)

+33 (0)4 67 95 19 72

Volume restant : 4500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes et export

Un mariage en blanc pour cette cuvée atypique en Haut-Languedoc : un cépage local, la Clairette du Languedoc, avec des cépages de zones froides, Petit Manseng et Viognier.

### 14. Les Malbecs de Tire Pé - 2007 **BORDEAUX**

Château Tire Pé / Vignerons Hélène et David Barrault

[www.tirepe.com](http://www.tirepe.com)

[tirepe@wanadoo.fr](mailto:tirepe@wanadoo.fr)

+33 (0)5 56 71 10 09

Production annuelle : 3000 bouteilles

Volume restant : 1200 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 € à 16 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Un 100 % Malbec au royaume des Cabernet et du Merlot : au-delà de son nom, ce Bordeaux est inclassable ! D'autant plus qu'il empreinte le pigeage aux Bourguignons (aussi pratiqué par des vignerons inclassables du Sud-ouest et du Beaujolais) alors que le remontage est plus traditionnel

en bordelais. Le remontage consiste à pomper du jus en bas de la cuve pour le reverser au-dessus du chapeau de marc formé par les parties solides des raisins... selon le principe de l'infusion.

### **15. Cuvée Terra Nostra - 2005 SUD-OUEST**

**Domaine Chiroulet / Vigneron Philippe Fezas**

[www.chiroulet.com](http://www.chiroulet.com)

[chiroulet@wanadoo.fr](mailto:chiroulet@wanadoo.fr)

+33 (0)5 62 28 02 21

Production annuelle : 4000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 25 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs

Face aux Pyrénées, le domaine de Chiroulet offre avec Terra Nostra un assemblage peu courant dans le Sud-ouest : Tannat et Merlot. Mais c'est surtout la vinification, inspirée des grands Bourgognes, qui est inclassable pour cette région : en grains entiers (sans «fouillage» visant à éclater la baie pour favoriser la libération du jus), le raisin fermente dans une cuve en bois. Il est « pigé » plusieurs fois par jour de façon manuelle afin de faciliter l'extraction et l'homogénéisation des composés contenus dans la pellicule (couleur, tanins, arômes). Rappelons que le pigeage se fait à l'aide d'un bâton terminé d'un petit plateau permettant d'enfoncer le « chapeau » constitué de toutes les pellicules remontant à la surface lors de la fermentation.

C'est la sueur du vigneron qui fait la différence !

### **16. Cuvée Jules de Souzy - 2006 BEAUJOLAIS**

**Château de la Terrière / Vigneron Grégory Barbet**

[gregory.barbet@terroirs-et-talents.fr](mailto:gregory.barbet@terroirs-et-talents.fr)

+ 33 (0)4 74 66 77 80

Production annuelle : 7000 bouteilles

Volume restant : 2200 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12,50 € à 14,50 €

Circuits de distribution : cavistes (Caves Fillot, Julhès, Divinidé, Repaire de Bacchus...)

Traditionnellement, sur l'appellation Brouilly, la fermentation démarre immédiatement sur grappe entière (avec la rafle). Il n'y a pas non plus d'élevage en fût car ce sont des vins qui sont normalement bus jeunes et frais. Château de la Terrière a choisi une toute autre stratégie de vinification, celle des grands vins de garde. La vendange est égrappée, les vins sont élevés 9 mois dans des fûts bourguignons. L'élevage s'accompagne, comme en Bourgogne, d'un « bâtonnage » régulier des lies : le dépôt de levures mortes après la fermentation alcoolique est remis en suspension dans chaque fût afin de favoriser la libération des composés favorables qu'elles contiennent. Ces composés apportent notamment la souplesse, le gras et l'épanouissement des arômes.

**17. Cuvée 1947- 1er millésime - 2006 BEAUJOLAIS**  
**Domaine de Thulon / Vignerons Carine et Laurent Jambon**

[www.thulon.com](http://www.thulon.com)

[jambon.annie-rene@orange.fr](mailto:jambon.annie-rene@orange.fr)

+33 (0)4 74 04 80 29

Production annuelle : 4000 bouteilles

Volume restant : 1800 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12,50 € à 13,50 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs

Non ce n'est pas le vin... ce sont les vignes qui ont 62 ans ! Rare mais pas si atypique pour un vignoble. Ce qui est vraiment atypique en Beaujolais : ramasser un raisin très mûr, érafler totalement la vendange, faire une longue macération consacrée à l'extraction maximale de tous les composés phénoliques du cépage, faire des pigeages (voir N°15) trois fois par jour durant la fermentation, mais aussi... élever le vin pendant 18 mois dont 12 mois en fût, tout en retardant la fermentation malolactique.

La patience et l'audace font de ce Gamay un vin étonnant.

**18. Cuvée La Part du Rêve - 2006 RHÔNE**  
**Mas Poupéras / Vigneron Patrice Chevalier**

Cœnologues Jean Natoli & Coe

[www.maspouperas.com](http://www.maspouperas.com)

[patrice@maspouperas.com](mailto:patrice@maspouperas.com)

+33 (0)4 90 36 07 51

Production annuelle : 600 bouteilles

Volume restant : 300 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 38 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs

Ce Côtes du Rhône Village défie les lois de la nature. Quelques soient les conditions climatiques du millésime, la richesse naturelle en sucres des raisins de la parcelle dont il est issu avoisine toujours l'équivalent de 15 degrés d'alcool. À boire donc avec modération mais à apprécier pour le fruit mûr et épicé de ce 100 % Grenache.

**19. Cuvée Granaxa - 2007 LANGUEDOC**  
**Château Coupe-Roses / Vigneronne Françoise Frissant le Calvez**

[www.coupe-roses.com](http://www.coupe-roses.com)

[coupe-roses@wanadoo.fr](mailto:coupe-roses@wanadoo.fr)

+33 (0)4 68 91 21 95

Production annuelle : 10000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 9,50 € à 12 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs, export

Granaxa est le nom original du Grenache. Françoise Frissant ne revendique pas son atypisme dans la vinification : classique et respectueuse, avec une pointe d'œnologie moderne. Mais il lui fallait une certaine audace pour ne pas résister aux sirènes commerciales de la Syrah... et planter du Grenache, atypique sur ces terroirs très secs du Minervois. La cuvée Granaxa est vinifiée et élevée en fûts, depuis 1988, naissance de la cuvée : «Quelle folie pour un Grenache, oxydatif par excellence !» disaient alors les vignerons du Minervois.

**20. Cuvée Stratagème Basalte - 2007 LANGUEDOC**

**Le Prieure Saint Sever / Vigneron Thierry Rodriguez**

Cenologues Jean Natoli & Coe

[www.prieuresaintsever.com](http://www.prieuresaintsever.com)

[throdriquez@wanadoo.fr](mailto:throdriquez@wanadoo.fr)

+33 (0)4 67 89 71 72

Production annuelle : 10000 bouteilles

Volume restant : 6000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10 € à 12 €

Circuits de distribution : export

L'initiative est originale : Stratagème est une sélection de vins basée sur les spécificités minérales des terroirs. Au total, 11 terroirs ont été sélectionnés pour leur complémentarité en matière d'association mets et vins. L'assemblage est réalisé chez le vigneron dans le but d'exprimer au plus juste le caractère du sol. Avec la cuvée Basalte, le terroir est de roche volcanique : une expérience unique de dégustation.

**21. Cuvée Nuit d'encre - 2007 LANGUEDOC**

**Domaine Zéligé Caravent / Vigneron Luc Michel**

[www.zelige-caravent.fr](http://www.zelige-caravent.fr)

[contact@zelige-caravent.fr](mailto:contact@zelige-caravent.fr)

+ 33 (0)4 66 77 10 98

Production annuelle : 4000 à 5000 bouteilles

Volume restant : 3600 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18 €

Circuits de distribution : caveau, cavistes, restaurateurs, export (Canada, Suisse, Belgique, Hollande, ...)

Ce vin de table ne peut prétendre à l'AOC Languedoc car le cépage majoritaire est incompatible avec le décret d'appellation. Il s'agit de l'Alicante-Bouschet, développé par M. Bouschet, professeur d'agronomie à Montpellier en 1855. Ce cépage a pour particularité d'être très riche en anthocyanes (pigments rouges colorés) aussi bien dans sa pellicule et sa pulpe que ses feuilles. Il est utilisé en pharmacopée pour améliorer la circulation sanguine. La parcelle de vigne, elle, est en appellation Languedoc-Pic-Saint-Loup et certifiée en agriculture biologique et biodynamique (Demeter).

**22. Cuvée Z de l'Arjolle - 2007 LANGUEDOC**

**Domaine de l'Arjolle / Vigneron Louis-Marie Teisserenc**

[www.arjolle.com](http://www.arjolle.com)

[louismarie@arjolle.com](mailto:louismarie@arjolle.com)

+33 (0)4 67 24 81 18

Production annuelle : 8300 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs, export (81 %) (Allemagne, Hollande, Grande-Bretagne, Belgique, USA, Canada, Japon)

Le Zinfandel est le cépage classique de Californie. Il produit des vins qui vont du rosé fruité au rouge très structuré aux arômes de cassis. Domaine de l'Arjolle est le seul domaine en France à produire ce cépage. Louis-Marie Teisserenc a fait le pari de le planter en 1992 en terre du Languedoc, sur les bords de Thongue, pour faire des vins plaisir. Le domaine est en viticulture raisonnée avec l'agrément Terra Vitis.

**23. Le 360 - 2006 LANGUEDOC**

**Domaine Mas des Armes / Vignerons Marc et Régis Puccini**

Œnologues Jean Natoli & Coe

[www.lemasdesarmes.com](http://www.lemasdesarmes.com)

[masdesarmes@wanadoo.fr](mailto:masdesarmes@wanadoo.fr)

+33 (0)4 67 29 62 30

Volume restant : 4000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 30 €

Circuits de distribution : restaurateurs

Mosaïque de cépages, mosaïque de terroirs... le Mas des Armes est le plus discret des domaines de ces terroirs si convoités (par Mondavi et Depardieu entre autres) de la fameuse commune d'Aniane. Il est atypique car hors des projecteurs médiatiques parfois aveuglants.

**24. Cuvée Denis - 2007 LANGUEDOC**

**Mas de l'Oncle / Vigneron Gérard Vezies**

Œnologues Jean Natoli & Coe

[jolilaur@wanadoo.fr](mailto:jolilaur@wanadoo.fr)

+33 (0)4 67 06 95 22

Production annuelle : 900 bouteilles

Volume restant : 900 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 9,90 €

Circuits de distribution : cavistes

Ce Vin de Pays de l'Hérault est composé d'un cépage atypique dans la région du Pic Saint-Loup : le Chenançon, croisement de Jurançon et de Grenache. Ce vin est vinifié en macération carbonique (les raisins fermentent entiers dans la cuve, c'est-à-dire qu'ils ne sont ni éraflés, ni foulés) et élevé 18 mois en fût de chêne.

**25. Cuvée Godot - 2004 Italie - OMBRIE**

**Podere Marella**

**Vigneronne Fiammenta Inga / Œnologues Jean Natoli & Coe**

[www.poderemarella.it](http://www.poderemarella.it)

[fabio@poderemarella.it](mailto:fabio@poderemarella.it)

+00 39 759 659 028

Ce vin blanc, portant le nom de l'œuvre de Samuel Beckett, est réalisé à partir du vieux cépage italien d'origine grecque le Grechetto. Il est issu de très vieilles vignes conduites en espalier au bord du lac de Trasiméno.

**26. Cuvée HABLA N°5 - 2006 Espagne - EXTREMADURE**

**Bodegas Habla**

**Vigneron Gonzalo Iturriaga de Juan / Œnologue Florent Dumeau**

[www.vinoshabla.com](http://www.vinoshabla.com)

[mariavictoria.acero@bodegashabla.com](mailto:mariavictoria.acero@bodegashabla.com)

+ 00 34 927 659 180

Production annuelle : 40000

Prix consommateur indicatif : 25 €

Circuits de distribution : export

Habla est le résultat de la fusion entre la tradition et l'œnologie la plus moderne, le point de rencontre entre l'ancien et le nouveau monde viticole. La biotechnologie la plus pointue menée dans le cadre de projets de recherche et de développement, notamment en nouvelles souches de levures, cohabite avec une culture biologique des vignes.

**27. Cuvée La Milana - 2005 Espagne - PENEDES**

**Albet y Noya**

**Vigneron Josep Maria / Œnologues Jean Natoli & Coe**

[www.albetinoya.com](http://www.albetinoya.com)

[txell@albetinoya.cat](mailto:txell@albetinoya.cat)

+0034 938 994 812

Production annuelle : 15962 bouteilles

Volume restant : 487 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18,75 €

Circuits de distribution : export, négociants (Spiritueux Vins por Dist., Lavinia Paris...)

Ce vin démontre l'heureux mariage entre les cépages internationaux (Merlot, Cabernet-Sauvignon), les cépages locaux (Tempranillo) et un cépage métis (Caladoc). Le Caladoc est un croisement du Grenache noir et du Cot noir, obtenu par l'INRA de Montpellier en 1982. Le domaine est en agriculture biologique.

**28. Cuvée Manolo de la Osa - 2004 Espagne - LA MANCHA**

**Bodega Parra Jimenez**

**Vigneron Parra Jimenez / Œnologues Jean Natoli & Coe**

[www.bodegasparrajimenez.com](http://www.bodegasparrajimenez.com)

[info@bodegasparrajimenez.com](mailto:info@bodegasparrajimenez.com)

+0034 650 320 130

Production annuelle : 8000 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 €

Circuits de distribution : export, grossistes, cavistes, CHR.

Manolo de la Osa, grand chef espagnol au restaurant Las Rejas, a demandé aux frères Parra de réaliser un grand vin élégant et digeste mettant en valeur sa propre cuisine. Inclassable de par la personnalité même de Manolo de la Osa, ce vin l'est aussi par son encépagement alliant Tempranillo, Syrah, Cabernet-Franc, Graciano et Merlot dans un vignoble implanté à 900 m d'altitude.

**29. Cuvée Costa Delle Corone - 2004 Italie - AMARONE DELLA VALPOLICCELA**

**Azienda Righetti**

**Vigneron Gianluigi Righetti / Œnologue Florent Dumeau**

[info@vinisanmichele.com](mailto:info@vinisanmichele.com)

+0039 045 715 1188

Production annuelle : 3300 bouteilles

Volume restant : 2000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 25 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes, export (Danemark, Grande-Bretagne, Belgique, USA, Allemagne, ...)

Les vignobles de Valpolicella sont situés entre 250 et 400 mètres d'altitude et surplombent le Lac de Garde. L'Amarone provient exclusivement des variétés autochtones Corvina Veronese, Rondinella et Oseleta. Son mode d'élaboration est unique et complexe. Après la récolte, les raisins sont mis pendant 4 mois en chambres ventilées, à température et hygrométrie contrôlées. Les raisins perdent jusqu'à 45 % de leur poids initial. Au terme de ce séchage, les raisins suivent une vinification classique et un élevage de 24 à 36 mois dans des grands fûts de bois de 25 hectolitres. L'élevage se termine en bouteilles pendant 12 à 18 mois avant la commercialisation.

## Les innovants

---

### 30. Cuvée Plume Chardonnay - 2008 **LANGUEDOC**

**Domaine de la Colombette / Vignerons François et Vincent Pugibet**

[www.lacolombette.com](http://www.lacolombette.com)

[lacolombette2@wanadoo.fr](mailto:lacolombette2@wanadoo.fr)

+33 (0)4 67 31 05 53

Production annuelle : 100000 bouteilles

Volume restant : 20000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5 € à 7 €

Circuits de distribution : cavistes (Nicolas), restaurateurs

Témoin du réchauffement climatique, l'augmentation chronique du taux d'alcool dans les vins est un fait statistique avéré (+ 2° d'alcool en moyenne depuis 15 ans). François Pugibet et son fils Vincent, toujours pionniers dans leurs démarches œnologiques et viticoles, ont décidé de créer des vins à seulement 9 % d'alcool. Et pour répondre aux exigences qualitatives d'aujourd'hui, les raisins sont récoltés à pleine maturité, c'est-à-dire riches en sucres. En fin d'élevage, le taux d'alcool est réduit par une technique de désalcoolisation inédite en France : l'osmose inverse. Loin d'altérer les qualités gustatives, cette correction de l'alcool va permettre de révéler le potentiel aromatique et d'augmenter la fraîcheur du vin. Résultat : un vin unique, de plaisir et de soif...léger comme une plume.

### 31. 2Xoz - 2004 **CHAMPAGNE**

**Champagnes 2Xoz / Vignerons Elodie & Fabrice Pouillon**

[www.champagne-pouillon.com](http://www.champagne-pouillon.com)

[elodie@2xoz.fr](mailto:elodie@2xoz.fr)

+33 (0)3 26 52 63 62

Production annuelle : 2500 bouteilles

Volume restant : 2000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 60 € à 75 €

Circuits de distribution : cavistes (La Cave Goldfinger, Cave le Village Notre Dame, Les Vendanges, ...)

L'utilisation exclusive de sucres naturels de raisin est une démarche atypique et innovante en Champagne. Les raisins sont récoltés avec une maturité bien supérieure aux pratiques champenoises (jusqu'à 30 % supérieure). Cette recherche de maturité a pour objectif d'éviter la chaptalisation, pratique traditionnelle qui consiste à apporter du saccharose. Les sucres des raisins sont le Glucose et le Fructose : 2 hexoses donnant naissance à 2Xoz. Le dosage relève de la même logique : pas de sucres exogènes aux raisins mais uniquement du moût (jus de raisin) de la propriété. Cette stratégie de qualité impose le choix de ne retenir que les parcelles les plus mûres chaque année... limitant naturellement la quantité de 2Xoz. Exclusivement composée de Pinot noir, cette cuvée d'exception est élevée en fûts de chêne, ne bénéficie d'aucune opération de clarification (filtration, collage) et ne subit aucun pompage (écoulage par gravité).

### **32. Bullsss - non millésimé BEAUJOLAIS**

**Domaine de Corcelles / Producteur Maison Richard**

[richardsaier@richard.fr](mailto:richardsaier@richard.fr)

+ 33 (0)1 41 47 41 47

Production annuelle : 26000 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6,80 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes

Attention, vin surprenant ! Pour créer ce vin, la Maison Richard s'est inspirée des vins rouges pétillants italiens et l'a élaboré selon la méthode ancestrale des Clairette de Die. Ce Gamay rouge pétillant, en soi déjà atypique, présente un faible degré d'alcool.

En effet, l'œnologue qui l'a conçu, Myriam Huet, a arrêté sa fermentation alcoolique à 7,5° par refroidissement de la cuve à -2°C. La prise de mousse se fait ensuite sur moût partiellement fermenté et la seconde fermentation se déroule sans ajout de sucre, avec les sucres naturels contenus dans les fruits d'origine et les sucres résiduels du vin fini.

Pour Autrement Vin, une véritable innovation pétillante.

### **33. Cuvée Brochet Mon Blanc - Non millésimé LOIRE**

**Ampelidae / Vigneron Frédéric Brochet**

[www.ampelidae.com](http://www.ampelidae.com)

[ampelidae@ampelidae.com](mailto:ampelidae@ampelidae.com)

+33 (0)5 49 88 18 18

Production annuelle : 12000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Frédéric Brochet est un scientifique du vin et un vigneron atypique qui ne laisse pas d'étonner dans ce pays du Poitou. La cuvée Brochet Mon Blanc n'est pas une sélection parcellaire ou climatique. C'est le choix de son auteur selon l'idéal subjectif qu'il se fait d'un vin blanc parfait. Techniquement, la méthode de pressurage est capitale dans son approche. Sous gaz inerte (absence d'oxygène), le pressurage est mené selon la méthode champenoise, c'est-à-dire que seuls les jus de premières pressées sont utilisés (les plus purs). 50 % seulement du poids du raisin sont utilisés. Lors du pressurage, aucun «rebêchage» n'est effectué (remuage de la masse pour faciliter l'écoulement du jus)... la matière première reste intègre. Ce soin est poursuivi tout au long de la vinification avec la recherche d'une absence totale d'oxydation (qui dégrade les arômes). Le parti pris résolument innovant de Frédéric Brochet s'exprime également dans le flacon, obturé avec une capsule à vis nouvelle génération.

### **34. Vin Pour Madame - Non millésimé MARQUE FAUCHON**

[fbrochet@fauchon.fr](mailto:fbrochet@fauchon.fr)

+33 (0)1 70 39 38 00

Production annuelle : 15000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 20 €

Circuits de distribution : Fauchon

Comme pour Monsieur (voir N°44), Fauchon a créé une cuvée dédiée aux Femmes avec la même volonté osée de bousculer les codes pour une consommation élégante et décomplexée. Pour cette cuvée féminine, Fauchon a choisi les cépages blancs les plus aromatiques : le Sauvignon ligérien, le Viognier rhodanien et le Gewürztraminer rhéna. Le flacon est tout aussi moderne et chic que pour Monsieur : l'habillage dynamique et l'obturation à vis, préservant toute la fraîcheur et la concentration des arômes.

### **35. Cuvée Garrus - 2007 PROVENCE**

**Château d'Esclans / Vigneron Sacha Lichine / Œnologue Patrick Léon**

[www.chateaudesclans.com](http://www.chateaudesclans.com)

[chateaudesclans@sachalichine.com](mailto:chateaudesclans@sachalichine.com)

+33 (0) 4 94 60 40 40

Production annuelle : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 80 €

Circuits de distribution : Clément Malochet/OBD - Olivier Bertrand Distribution

Ce vin va à l'encontre de toutes les idées reçues sur le vin rosé. C'est un vin rosé d'hiver, un vin de garde, un grand vin pour accompagner un repas raffiné. Pas étonnant : il est vinifié par l'un des plus grands œnologues de sa génération, Patrick Léon, qui a présidé à la destinée de grands crus classés à Bordeaux et qui aujourd'hui innove, avec Sacha Lichine, en pays de Cognaç. Cette cuvée est vinifiée en demi-muids (barriques de 500 litres) où elle séjourne pendant huit mois, sur ses lies. Les lies sont bâtonnées régulièrement afin d'en libérer les constituants bénéfiques au gras du vin (voir N°11). Enfin, cette cuvée d'exception est un assemblage de Grenache issu de vignes de plus de 80 ans et de Rolle, cépage blanc d'origine italienne.

### **36. Cuvée Whispering Angel - 2008 PROVENCE**

**Château d'Esclans / Vigneron Sacha Lichine / Œnologue Patrick Léon**

[www.chateaudesclans.com](http://www.chateaudesclans.com)

[chateaudesclans@sachalichine.com](mailto:chateaudesclans@sachalichine.com)

+33 (0) 4 94 60 40 40

Production annuelle : 100000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14 €

Circuits de distribution : Clément Malochet/OBD - Olivier Bertrand Distribution

Le Whispering Angel est le seul rosé de la gamme du château d'Esclans qui soit vinifié en cuve inox, mais toujours avec la technique du bâtonnage. Les techniques de remuage des lies sont spécifiques en cuve par rapport à un bâtonnage manuel en fût. Elles font intervenir des palles au fond de la cuve mais le processus est le même : favoriser l'autolyse des levures et la libération des composés bénéfiques. Ce vin rosé, innovant par sa technique, l'est aussi par son assemblage complexe de cinq cépages différents : un cépage blanc, le Rolle, apprécié pour sa fraîcheur, le Grenache, le Cinsault, la Syrah et le Mourvèdre. Tout le potentiel aromatique de ces cépages est favorisé par un double tri de la vendange et une macération dite « pré-fermentaire », en cuve à 10-12°C, qui permet l'extraction des pellicules des arômes et des précurseurs aromatiques. Comme sa grande sœur la cuvée Garrus, ce rosé n'est pas à consommer comme un rosé.

### 37. Beaujolais Villages Nouveau - 2009 **BEAUJOLAIS**

**Georges Duboeuf**

[www.duboeuf.com](http://www.duboeuf.com)

[fduboeuf@duboeuf.com](mailto:fduboeuf@duboeuf.com)

+33 (0)3 85 35 34 20

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5,95 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes

La démarche de réduction des sulfites dans les vins, complexe et contraignante, est une démarche innovante à souligner pour cette grande structure de production à dimension internationale. Tout d'abord, le millésime 2009 offre un raisin d'une très belle maturité permettant d'obtenir un degré d'alcool final de 12,9 % vol sans chaptalisation. Ensuite, afin de garantir une protection optimale du vin contre l'oxygène, tous les moyens sont mis en œuvre : séjour sur lies fines (milieu naturellement réducteur c'est-à-dire non oxydatif), transferts du vin sous gaz inerte (CO<sub>2</sub>) jusqu'à la mise en bouteille. Ces précautions techniques sont favorables à un non sulfitage. Le dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) est utilisé en œnologie pour éliminer les levures et les bactéries de contamination (porteuses de défauts), mais aussi pour le protéger contre l'oxydation. L'oxydation peut être recherchée ou évitée selon le type de vin que le vinificateur souhaite faire. Ce Beaujolais Villages Nouveau a été embouteillé sans soufre.

### 38. Cuvée Todeschini - 2008 **BORDEAUX**

**Château Mangot / Vignerons Jean-Guy, Karl et Yann Todeschini**

[www.chateaumangot.fr](http://www.chateaumangot.fr)

[y.todeschini@chateaumangot.fr](mailto:y.todeschini@chateaumangot.fr)

+ 33 (0) 5 57 40 18 23

Production annuelle : 6000 bouteilles

Volume restant : 4600 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 40 € à 45 €

Circuits de distribution : cavistes, export

Les Cabernet dominant rarement dans cette appellation Saint-Emilion. Dans cette cuvée des frères Todeschini, le Merlot est discret (30 %), juste pour apporter la rondeur au Cabernet-Franc (40 %) et au Cabernet-Sauvignon (30%). La véritable innovation est la vinification intégrale en barriques : les raisins sont fermentés non pas dans une cuve inox ou béton mais dans des barriques de bois de chêne de 400 L, normalement dédiées à l'élevage. Ces barriques sont spécialement conçues pour permettre l'introduction de la vendange grâce à un fond amovible. Durant 4 à 6 semaines, le fruit et les tanins sont extraits en douceur (sans l'action mécanique des fermentations classiques) et s'harmonisent avec ceux du bois. S'ensuit un écoulage par gravité et un élevage dans les mêmes fûts durant 14 à 16 mois.

**39. Cuvée Éléonore - 2008 BORDEAUX**  
**Château Lajarre / Vigneron Grégory Lovato**

[www.chateau-lajarre.com](http://www.chateau-lajarre.com)

[gregory.lovato@hotmail.fr](mailto:gregory.lovato@hotmail.fr)

+33 (0)5 57 40 50 59

Production annuelle : 50000 bouteilles

Volume restant : 45000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5,50 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs, négoce, export.

Grégory Lajarre a choisi les techniques les plus modernes de vinification : macération pré-fermentaire à froid, micro-bullage (apport maîtrisé d'oxygène en très faibles quantités afin de favoriser la stabilisation de la couleur et la combinaison des tanins entre eux), fermentation malolactique en barriques (la seconde fermentation des vins rouges : les bactéries lactiques transforment l'acide lactique en acide malique, qui est un acide moins fort et donc plus agréable à la dégustation).

**40. Cuvée Quercus - 2007 BORDEAUX**  
**Château La Vaisinerie / Vigneron Bernard Bessède**

[www.chateau-vaisinerie.com](http://www.chateau-vaisinerie.com)

[bernard.bessede@chateauxenbordeaux.com](mailto:bernard.bessede@chateauxenbordeaux.com)

+33 (0)5 57 24 93 05

Production annuelle : 65000 bouteilles

Volume restant : 18000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 11,50 € à 12,50 €

Circuits de distribution : tout hors grandes surfaces

Détail qui n'en est pas un : le tri de la vendange. Même si les raisins sont ramassés à la main, une foule de choses sont indésirables dans une cuve : débris végétaux, grains verts, grains pourris ou encore la coccinelle égarée. C'est pour cela que les vigneron cherchant la qualité trient systématiquement la vendange à l'arrivée des bennes. Habituellement, cette opération est faite en posant les grappes sur un tapis roulant... et les petites mains font le tri. Or, l'innovation du Château La Vaisinerie est une table de tri circulaire. Ce système permet de ne rien laisser passer puisque les grappes passent plusieurs fois devant les trieurs. La cuvée Quercus est composée exclusivement de Merlot.

**41. HiFi - 2008 BORDEAUX**  
**Concepteur Laurent Dulau**  
**Oenologue Stéphane Toutoundji**

[stoutoundji@wanadoo.fr](mailto:stoutoundji@wanadoo.fr)

+ 33 (0)5 57 51 00 29

Production annuelle : en développement (Objectif : 200000 bouteilles).

Prix consommateur indicatif : 5,98 €

Circuits de distribution : cavistes, export.

Une nouvelle marque de Bordeaux, haut de gamme, fidèle aux valeurs classiques d'élégance et de fraîcheur aromatique des Bordeaux mais résolument moderne : l'intention de Laurent Dulau et de Stéphane Toutoundji est bien de vivifier l'image des Bordeaux pour une consommation urbaine et branchée. HiFi est élaboré à partir de raisins de l'Appellation Bordeaux Supérieur, Cabernet-Sauvignon et Merlot, avec un parti pris sur une dominante Cabernet. La macération, la vinification et l'élevage font appel aux dernières techniques œnologiques pour privilégier l'expression de fruits frais renforcés par un caractère vanille.

**42. Château Fleur Lamothe - 2008 BORDEAUX**  
**SCEA des œnologues / Vignerons et œnologues : Edouard Massie,**  
**Henri Boyer et Antoine Medeville**

[www.chateaufleurlamothe.fr](http://www.chateaufleurlamothe.fr)

[contact@chateaufleurlamothe.fr](mailto:contact@chateaufleurlamothe.fr)

+33 (0)5 56 59 67 06

Production annuelle : 35000 bouteilles

Volume restant : 25000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 11 € à 12 €

Circuits de distribution : particuliers et cavistes

Trois œnologues qui s'associent autour d'un terroir médocain pour y insuffler leurs savoir-faire, particuliers à chacun mais communs dans la recherche d'une expression la plus authentique possible du raisin. Si la vinification est classique selon les traditions bordelaises (cuvaïson longue, élevage en barriques), le recours à une machine à vendanger sur un grand terroir peut étonner voire en choquer plus d'un ! La technologie a évolué et cette machine dernière génération est non seulement respectueuse de la vigne, mais elle est capable de trier immédiatement les raisins et donc d'éviter, entre la cueillette et le tri au chai, une période de contact avec des éléments peu favorables. Le « trieur embarqué » est une petite grille avec des « petits doigts » qui éjecte tout ce qui n'est pas bon pour le raisin : feuilles, rafles, ... Une table de tri traditionnelle est maintenue à l'arrivée de la vendange.

**43. Cuvée Valériano - 2007 LANGUEDOC**

**Mas Brugas / Vigneron Olivier Zebic**

[olivier.zebic@brugas.com](mailto:olivier.zebic@brugas.com)

+33 (0) 4 67 54 92 56

Production annuelle : 1000 bouteilles

Volume restant : 800 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 60 €

Circuits de distribution : vente à la propriété

2007 est le deuxième millésime de ce nouveau domaine. Olivier Zebic est œnologue et inventeur : il détermine au jour près la vendange grâce à un capteur optique d'évaluation de la maturité qu'il a développé lui-même. Dans les chais, il innove aussi, en pratiquant sur ses moûts rouges la technique de débouillage réservée aux blancs et aux rosés. Les jus sont séparés dès les premiers temps de cuvaïson afin d'être clarifiés au froid. Débarrassés de leurs impuretés (terre, débris végétaux, ...), ils fermenteront de façon classique. La cuvée Valériano ne sera produite que si le millésime le mérite. Elle est composée exclusivement de Cabernet- Sauvignon issu d'une zone très froide que les anciens appellent « la glacière ».

**44. Vin Pour Monsieur - Non millésimé MARQUE FAUCHON**

[fbrochet@fauchon.fr](mailto:fbrochet@fauchon.fr)

+33 (0)1 70 39 38 00

Production annuelle : 15000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 20 €

Circuits de distribution : Fauchon

Solidement ancré dans sa nouvelle orientation contemporaine et innovatrice, Fauchon révolutionne désormais les codes du vin rouge. Pour Monsieur (voir N°34) sont réunis pour la première fois les trois plus merveilleux cépages rouges de l'hexagone, issus chacun de leur terroir de prédilection : le Pinot noir bourguignon, la Syrah rhodanienne et le Merlot girondin. Non millésimé, le flacon de format et d'habillage dynamique, doté d'une obturation à vis ultra moderne et super chic, reflète une innovation sur toute la ligne, jusque dans la dénomination légale.

**45. Grain d'Amour - Non millésimé SUD-OUEST**  
**Vignerons du Brulhois / Œnologue Christian Guerin**  
[info@vigneronsdubulhois.com](mailto:info@vigneronsdubulhois.com)  
+33 (0)5 63 39 91 92  
Production annuelle : 250000 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 6,10 € à 7,60 €

Les vigneron du Brulhois ne manquent pas d'audace. Non seulement, ils ont entrepris de vinifier un cépage normalement dédié à la consommation de bouche (le Muscat de Hambourg), mais ils inventent un nouveau vin. Grain d'amour est doux (40 grammes de sucres par litre), il est rosé, il est peu élevé en alcool (10,5% vol). Son côté « muscaté » (arôme de litchi) est complété par le Cabernet-Sauvignon (35%) et le Merlot (15%). La vinification est menée comme celle d'un rosé classique (pressurage direct, débouillage à froid, fermentation à basse température). Grain d'amour est surtout une nouvelle façon de découvrir le vin rosé, bien sûr à l'apéritif, mais aussi sur des tartes aux fruits, des fromages persillés ou, pourquoi pas, sur des foies gras.

**46. Cuvée Imago - 2009 LANGUEDOC**  
**Clos des Sentinelles / Producteur Alexandre Sintès**  
[www.closdessentinelles.com](http://www.closdessentinelles.com)  
[alexandre.sintes@laposte.net](mailto:alexandre.sintes@laposte.net)  
+33 (0)6 76 97 90 36  
Production annuelle : 1800 bouteilles  
Volume restant : 1800 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 23 € à 25 €  
Circuits de distribution : cavistes

Attention ! Ce n'est pas du vin - boisson issue de la fermentation du raisin - mais de l'hydromel, boisson fermentée issue du miel, élaborée comme... du vin. Alexandre Sintès est apiculteur/récoltant et vinificateur. La cuvée Imago a été conçue par des œnologues et des ingénieurs agronomes dans une logique de vinification classique : maîtrise technique des fermentations, assemblages, élevage sur lies, clarification.  
Les lots sont vinifiés à part et assemblés... comme des grands vins.

**47. Vin de Coing Cuvée Suave - 2003 BELGIQUE**  
**Vins de Roisin / Producteur Ludovic Boucart**  
[ludovic.boucart@lesvinsderoisin.be](mailto:ludovic.boucart@lesvinsderoisin.be)  
+32 66 66 48 58  
Production annuelle : 6000 bouteilles  
Volume restant : 2600 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 20 €  
Circuits de distribution : épicerie fine, cavistes, CHR, détaillants

Certes, la Belgique n'est pas une région viticole française. Les vins de Roisin sont, au même titre que l'hydromel du Clos des Sentinelles, l'illustration de l'application de la science œnologique à une autre matière première que le raisin. Nous avons donc ouvert la catégorie des vins Innovants aux vins de fruits de Ludovic Boucart élaborés à Roisin, au cœur des Hauts Pays, à quelques encablures de Lille. Après un long passerillage, le coing fermente durant deux mois et demi (le raisin ne fermente guère plus de 2 semaines). Ce sont des levures de vinification qui sont utilisées car sélectionnées en œnologie pour leurs qualités fermentaires (peu de produits secondaires dépréciatifs, bonne performance fermentaire, ...). La fermentation reste partielle et les sucres résiduels (30 grammes par litre) sont ceux du fruit. L'œnologue joue la complexité des arômes en associant des fermentations et des élevages, soit en cuve, soit en fûts de bois de chêne. Cinq années d'élevage, dont une partie en fûts, ont longuement arrondi et fondu cette cuvée Suave.

**48. L'Effervescence de Roisin Cuvée Sacrée - 2007 BELGIQUE**

**Vins de Roisin / Producteur Ludovic Boucart**

[ludovic.boucart@lesvinsderoisin.be](mailto:ludovic.boucart@lesvinsderoisin.be)

+32 66 66 48 58

Production annuelle : 4000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 20 €

Circuits de distribution : épicerie fine, cavistes, CHR, détaillants

Cet effervescent est un assemblage de rhubarbe verte et rouge. L'œnologue s'est inspiré de la méthode traditionnelle des vins effervescents : première fermentation alcoolique et élevage en cuve et en fût pour 10 %. Après 9 mois d'élevage puis deuxième fermentation alcoolique en bouteille, ce vin de rhubarbe séjourne 22 mois sur lattes (voir N°1). Si la technique est donc très proche de celle d'un vin effervescent, cette boisson hors norme doit être dégustée en oubliant toute référence gustative !

## Les oubliés

---

### 49. Cuvée Préambules - 2008 **SUD OUEST**

**Domaine de Causse Marines / Vignerons Patrice Lescarret et Virginie Maignien**

[www.causse-marines.com](http://www.causse-marines.com) - [caussemarines.unblog.fr](http://caussemarines.unblog.fr)

[causse.marines@gmail.com](mailto:causse.marines@gmail.com)

+33 (0)5 63 33 98 30

Production annuelle : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10 € à 12 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs

«Préambules» est un témoin du passé Gaillacois : cet effervescent est issu d'un vieux cépage de Gaillac traditionnellement utilisé pour la production de vins effervescents, le Mauzac. La méthode d'élaboration s'inspire de la méthode ancestrale qui a disparu au profit de la méthode traditionnelle : la première fermentation alcoolique se finit en bouteille, sans soufre et sans dégorgement (élimination du dépôt de levures), comme autrefois ...le tout sous la bannière bio, le domaine étant certifié depuis 2006.

### 50. Cuvée Brochet Fié Gris - non millésimé **LOIRE**

**Ampelidae / Vigneron Frédéric Brochet**

[www.ampelidae.com](http://www.ampelidae.com)

[ampelidae@ampelidae.com](mailto:ampelidae@ampelidae.com)

+33 (0)5 49 88 18 18

Production annuelle : 12000 bouteilles

Volume restant : 2000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Appelé tour à tour Sauvignon rose ou gris, ce cousin du Sauvignon blanc est localement connu sous le nom de « Fié Gris » dans le département de la Vienne. Brochet Fié Gris fait renaître ce cépage autrefois bien implanté en Val de Loire et Haut-Poitou, à partir d'une sélection massale (mode de sélection végétale la plus ancienne basée sur le repérage des meilleurs plants) exclusive du domaine. La plus grande attention est portée au Brochet Fié Gris, selon les méthodes de Frédéric Brochet (voir N°33) : pressurage champenois grappes entières, sélection du meilleur de la presse, élevage long sur lies fines... de quoi donner toutes ses chances à ce cépage encore méconnu.

### 51. Cuvée Les vignes retrouvées - 2008 **SUD OUEST**

**Producteurs Plaimont / Vigneron Jean-Louis Meoux**

[www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

[m.lequertier@plaimont.fr](mailto:m.lequertier@plaimont.fr)

+ 33 (0)5 62 69 67 04

Production annuelle : 20000 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 7 €

Circuits de distribution : restaurateurs, cavistes (Caves Fillot, Gentilly - Chemin des Vignes)

Un vin qui porte bien son nom... les plants des cépages vinifiés ici ayant été reproduits à partir de pieds témoins du vignoble pré-phyloxérique de Saint-Mont. Dans cet assemblage de 3 cépages régionaux, le Gros Manseng côtoie le duo localement réputé de l'Arrufiac et Petit Courbu, servant aussi bien les vins secs que moelleux, et souvent utilisé dans l'élaboration d'un vin voisin connu sous le nom de Pacherenc du Vic-Bilh.

**52. Cuvée Classique blanc - 2007 LANGUEDOC**

**Château d'Anglès / Vigneron Éric Fabre**

[www.chateaudangles.com](http://www.chateaudangles.com)

[info@chateaudangles.com](mailto:info@chateaudangles.com)

+ 33 04 68 33 61 33

Production annuelle : 25000 bouteilles

Volume restant : 15000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8 € à 9 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs, bistrot (Les Caves Angevines, la Cave du Marcande)

Le cépage Bourboulenc (connu aussi sous le nom de Malvoisie) serait originaire de Grèce et considéré dans la mythologie grecque comme donnant la sagesse à celui qui buvait de son vin. Sous l'appellation « La Clape », qui seule autorise sa présence majoritaire au sein d'un assemblage, ce cépage ancien et rare côtoie ici majoritairement d'autres cépages blancs locaux... tout ceci dans le respect des pratiques de l'agriculture raisonnée selon la charte Terra Vitis.

**53. Paul Mas Estate Sauvignon Blanc Vignes de Pépinières - 2008 LANGUEDOC**

**Domaines Paul Mas / Vigneron Jean-Claude Mas**

[www.paulmas.com](http://www.paulmas.com)

[jcmass@paulmas.com](mailto:jcmass@paulmas.com)

+ 33 (0) 4 67 90 16 10

Production annuelle : 63000 bouteilles

Volume restant : 42000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5,50 € à 8 €

Circuits de distribution : cavistes (C10, les Chais Saint Laurent, Le Repaire de Bacchus)

Un Sauvignon blanc pas comme les autres qui, à l'inverse des cépages post-phylloxériques greffés sur des porte-greffes, est issu de vignes franc de pied... À cela s'ajoute une implantation sur un terroir on ne peut plus atypique : un étang asséché inondé tous les 2 ans par l'Aude (rivière), permettant notamment de tuer les parasites tant redoutés par les ceps de vignes et remplaçant l'utilisation de produits phytosanitaires.

**54. Mas Gabinèle Grenache Gris - 2008 LANGUEDOC**

**Mas Gabinèle / Vigneron Thierry Rodriguez**

[www.masgabinèle.com](http://www.masgabinèle.com)

[throdriquez@wanadoo.fr](mailto:throdriquez@wanadoo.fr)

+33 (0)4 67 89 71 72

Production annuelle : 5000 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12 € à 15 €

Circuits de distribution : export

Le Grenache gris, cousin du Grenache noir mais véritable variété ancienne et possédant ses caractères propres, est originaire de la province d'Aragon en Espagne. Ce cépage méconnu ou souvent assemblé dans l'élaboration de vins doux naturels, est ici travaillé en monocépage, sur des rendements faibles (20 à 25 hectolitres par hectare), avec une vinification en barriques pour 1/3 du volume et un élevage sur lies pendant 7 mois avec bâtonnages réguliers. Après avoir rempli leur mission de transformation du sucre en alcool, les levures meurent, se déposent au fond de la barrique et se dégradent lentement. En se dégradant, elles libèrent des composés favorables au vin (dont des molécules apportant rondeur et suavité). Le bâtonnage a pour objectif de favoriser ce phénomène.

**55. Cuvée « Ce Vin » - 2007 SUD OUEST**

**Château Bellevue la Forêt / Vigneron Patrick Germain**

[www.chateaubellevuelaforet.com](http://www.chateaubellevuelaforet.com)

[cblf@chateaubellevuelaforet.com](mailto:cblf@chateaubellevuelaforet.com)

+33 (0)5 34 27 91 91

Production annuelle : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5,90 € à 7 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs et particuliers

La Négrette, appelée ainsi en référence à la couleur de son vin très sombre, serait un cépage présent dans la région de Gaillac depuis la création du vignoble, c'est-à-dire il y a près de 2000 ans. Ayant dépassé ses frontières originelles au fil du temps, il est aujourd'hui le cépage principal des Côtes du Frontonnais dont « Ce Vin » est issu, mais reste inconnu des autres appellations. Une cuvée autochtone 100% Négrette soignée par un travail de vinification propre à chacun des deux terroirs utilisés pour ce vin.

**56. Cuvée Le faîte - 2005 SUD OUEST**

**Producteurs Plaimont / Vigneron Jean-Louis Meoux**

[www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

[m.lequertier@plaimont.fr](mailto:m.lequertier@plaimont.fr)

+ 33 (0)5 62 69 67 04

Production annuelle : 10000 bouteilles

Volume restant : 2000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 17 €

Circuits de distribution : restaurateurs, cavistes

Bien que non majoritaire dans ce triple assemblage, le Pinenc (dont le nom se décline en Mansois, Braucol, Fer Servadou... selon les appellations) est un des plus vieux cépages de cette région, qui ne dépasse guère les frontières du Sud-ouest.

L'habillage de la bouteille et notamment son étiquette en bois (destinée à durer dans le temps) rappellent l'ancienneté du vignoble et la tradition de transmission des vins de garde entre les générations.

**57. Cuvée Lledoner Pelut - 2005 LANGUEDOC**

**Domaine de la Colombette / Vignerons François et Vincent Pugibet**

[www.lacolombette.com](http://www.lacolombette.com)

[lacolombette2@wanadoo.fr](mailto:lacolombette2@wanadoo.fr)

+33 (0)4 67 31 05 53

Production annuelle : 100000 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14 € à 16 €

Circuits de distribution : cavistes traditionnels (Crus du Soleil, ...)

Ce vin rouge a comme particularité unique son cépage : le Lledoner Pelut. Apprécié comme cépage à part entière, le Lledoner Pelut a longtemps été considéré comme un clone du Grenache, dont il se distingue pourtant par son bourgeonnement poilu, d'où son nom de « Pelut ». Sa maturité est aussi plus tardive, il est moins sensible à l'oxydation et donne des vins plus fruités. Au Domaine de la Colombette en Coteaux du Libron, le Lledoner Pelut est issu de la plus vieille parcelle de l'exploitation, mais c'est surtout celle qui donne le meilleur vin du domaine, en faisant de surcroît un vin de garde.

**58. Cuvée Mas Ventenac - 2007 LANGUEDOC**

**Domaine Ventenac / Vigneron Olivier Ramé**

[www.vignoblesalainmaurel.net](http://www.vignoblesalainmaurel.net)

[olivier.rame@vignoblesalainmaurel.fr](mailto:olivier.rame@vignoblesalainmaurel.fr)

+33 (0)4 68 24 93 42

Production annuelle : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 20 € à 25 €

Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs

L'aire de Ventenac produit des vins depuis les moines bénédictins qui installèrent les premières vignes au XVIIème siècle. C'est là, sur les premiers contreforts du Massif Central, que s'étend le vignoble méconnu de Cabardès, devenu AOC seulement en 1999. Au-delà de son appellation, Mas Ventenac rompt avec l'encépagement traditionnel de la région, en proposant un assemblage inhabituel de Cabernet Franc, Merlot, Syrah, dans le respect d'une agriculture raisonnée et au sein d'un climat associant l'ensoleillement méditerranéen aux influences venues de l'Atlantique.

**59. Cuvée Coteaux d'Aujac - 2008 LANGUEDOC**

**Association Fruits Oubliés / Vigneron Sébastien Bischeri**

[www.fruitsoublies.fr](http://www.fruitsoublies.fr)

[s.bi@free.fr](mailto:s.bi@free.fr)

+33 (0)4 66 54 92 62

Production annuelle : 600 bouteilles

Volume restant : 600 bouteilles

Contrairement aux cépages internationaux issus de plants *Vitis vinifera*, le cépage américain Clinton dont ce vin est issu serait un hybride entre *Vitis riparia* et *Vitis labrusca*. En 1934, dans un contexte de surproduction et face à la pression politique, une loi décide d'interdire une série de cépages issus d'hybrides producteurs directs de première génération (vignes non greffées issues de bouturages). Cette loi stipule qu'« il est interdit (...) de vendre sur le marché intérieur ainsi que d'acheter (...) ou de planter les cépages énumérés ci-après : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont ». Aujourd'hui, les associations « Fruits Oubliés » et « Mémoire de la Vigne » (voir N°60) essaient de faire revivre ces vins à forte valeur patrimoniale, interdits à la vente mais pas à la consommation familiale, bien acclimatés au terroir des Cévennes et particulièrement résistants aux maladies viticoles... De quoi séduire une viticulture durable tournée vers moins de traitements chimiques.

**60. Cuvée Le Jacquet - 2004 LANGUEDOC**

**Association Mémoire de la Vigne / Vigneron Hervé Garnier**

[www.vigneantain.com](http://www.vigneantain.com)

[herve.garnier@yahoo.fr](mailto:herve.garnier@yahoo.fr)

+ 33 (0)4 75 39 49 26

Production annuelle : 3000 à 6000 bouteilles

Volume restant : 2000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6 € à 8 €

Cet autre cépage interdit (voir N°59), également connu pour sa grande résistance aux maladies (oïdium, mildiou) et au phylloxéra, est un hybride franco-américain réalisé à partir d'un cépage français issu de *Vitis vinifera*, *Vitis aestivalis* et *Vitis cinnerea*.

Le Jacquet, autrefois largement répandu dans le sud de la France et utilisé avec succès comme vin d'assemblage (a figuré sur la liste des cépages autorisés à l'élaboration des vins de Châteauneuf du Pape jusqu'en 1935), est aujourd'hui limité au Parc Naturel des Monts d'Ardèche.

**61. Cuvée Turricalae - 2006 RHÔNE**  
**Mas des Tourelles / Vigneron Hervé Durand**

[www.tourelles.com](http://www.tourelles.com)

[tourelles@tourelles.com](mailto:tourelles@tourelles.com)

+33 (0)4 66 59 19 72

Production annuelle : 5000 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12,50 €

Circuits de distribution : sites archéologiques, cavistes, restaurateurs

Situé sur un ancien site gallo-romain à Beaucaire, le Mas des Tourelles (N° 61, N°62, N°63) a pris le parti de reconstituer entièrement un vignoble antique à partir d'un travail de fouilles et d'étude de textes anciens. De la vigne aux chais, tout est fait pour élaborer le vin tel qu'il était produit dans l'antiquité romaine : dans la Cella Vinaria, le raisin est foulé aux pieds, puis pressé dans un imposant pressoir reconstitué d'après les textes de Caton. Le jus de raisin recueilli fermente dans des dolia (grandes jarres en terre cuite). Les vinifications sont quant à elles conduites d'après les textes d'auteurs latins. Ces vins « archéologiques » utilisent deux techniques anciennes de stabilisation et de conservation des vins : l'aromatisation et l'adjonction d'éléments naturels (poix, plantes, épices...), ainsi que l'utilisation de raisins sur mûris ou l'ajout de sucre (miel, jus de raisins concentrés). Le Turricalae est vinifié dans les dolia de 400 litres en suivant fidèlement un texte de Columelle. Une fois les grappes foulées, les rafles et leurs peaux sont mises dans la cage du pressoir pour y être pressées. Les dolia sont ensuite remplis du moût récolté : «On les remplira à ras bord, de façon qu'en fermentant, le vin se purge bien» (Columelle). Une préparation on ne peut plus dépayante, agrémentée de plantes telles que le fenugrec, l'iris, ou plus surprenant encore, l'ajout d'eau de mer.

**62. Cuvée Carenum - 2007 RHÔNE**  
**Mas des Tourelles / Vigneron Hervé Durand**

[www.tourelles.com](http://www.tourelles.com)

[tourelles@tourelles.com](mailto:tourelles@tourelles.com)

+33 (0)4 66 59 19 72

Production annuelle : 5000 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18,80 €

Circuits de distribution : sites archéologiques, cavistes, restaurateurs

Cet autre vin « archéologique » (voir N°61) est ici issu d'une toute autre préparation, redécouverte grâce aux écrits de Palladius, auteur de l'Opus Agriculturae. Une fois dans les dolia, est ajouté au moût en fermentation du Defrutum, un mélange de jus de raisin réduit au tiers de son volume par ébullition, et chauffé avec quelques coings.

**63. Cuvée Mulsum - 2007 RHÔNE**  
**Mas des Tourelles / Vigneron Hervé Durand**

[www.tourelles.com](http://www.tourelles.com)

[tourelles@tourelles.com](mailto:tourelles@tourelles.com)

+33 (0)4 66 59 19 72

Production annuelle : 15000 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 11,80 €

Circuits de distribution : sites archéologiques, cavistes, restaurateurs

Le Mulsum (voir N°61), littéralement «miellé», tire son nom d'une préparation plusieurs fois décrite par des auteurs anciens, aromatisée avec du miel toutes fleurs et une cinquantaine d'épices.

## Les Durables

---

### 64. Le pressoir de Saint-Pierre - 2007 **LOIRE**

**La Grapperie / Vigneron Renaud Guettier**

[www.lagrapperie.com](http://www.lagrapperie.com)

[rguettier@yahoo.fr](mailto:rguettier@yahoo.fr)

+33 (0)2 47 24 48 06

Production annuelle : 1500 à 3000 bouteilles

Volume restant : 400 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14 € à 15 €

Circuits de distribution : cavistes, et distributeurs (Le vin en Tête...)

Seul domaine viticole de l'AOC Coteaux du Loir en Indre et Loire, il est en agriculture biologique mais également biodynamique. Sur ce vignoble très âgé (70 ans d'âge moyen des vignes), le cheval a pris la place du tracteur pour le labour de certaines parcelles. Le parti pris de son vigneron Renaud Guettier est tout aussi fort en vinification. Le soufre est apporté en dose homéopathique et les fermentations sont menées exclusivement en fûts pendant au moins un an. Au terme de leur élevage, les vins sont soutirés, assemblés et mis en bouteille si possible sans filtration (en fonction de la quantité de sucres résiduels qui pourrait relancer des processus de fermentation en bouteille).

### 65. Domaine des Huards - 2005 **LOIRE**

**Vignerons Jocelyne et Michel Gendrier**

[infos@gendrier.com](mailto:infos@gendrier.com)

+33 (0)2 54 79 97 90

Production annuelle : 26000 bouteilles

Volume restant : 19000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 7,50 €

Circuits de distribution : particuliers, CHR et export

Ce vignoble de l'appellation Cour-Cheverny est conduit en biodynamie et planté d'un cépage atypique : le Romorantin. C'est François 1er qui, en 1519, introduisit dans sa résidence de Romorantin 80000 pieds de ce cépage en provenance de Bourgogne.

Si le Romorantin est autorisé dans toute la vallée de la Loire, vous ne le trouverez nulle part ailleurs dans le monde qu'à Cour-Cheverny.

### 66. Cuvée Dulcinée - 2003 **SUD-OUEST**

**Domaine Le Bouscas / Vignerons Floréal et Claudine Romero**

[romero-floreal@wanadoo.fr](mailto:romero-floreal@wanadoo.fr)

+33 (0)5 62 29 11 87

Production annuelle : 8000 bouteilles

Volume restant : 600 bouteilles

Prix consommateur indicatif: 17 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Dès l'implantation du vignoble, Floréal et Claudine Roméro ont choisi la biodynamie pour élaborer ce vin de table liquoreux inattendu. Il est élaboré, comme les grands liquoreux du Sauternais, à partir de raisins botrytisés (pourriture noble), mais non à partir de Sauvignon ou de Sémillon, mais de Colombard. Ce vin hors norme, qui aurait pu aussi être dans les Inclassables, est élaboré au cœur du terroir de la Ténarèze, près de Condom, sur les Côtes de Gascogne.

**67. Le Chêne couché - 2007 SUD-OUEST**  
**Clos Benguères / Vigneron Thierry Bousquet**

[www.bengueres.com](http://www.bengueres.com)

[bengueres@free.fr](mailto:bengueres@free.fr)

+33 (0)5 59 21 48 40

Production annuelle : 5000 bouteilles

Volume restant : 3000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14 €

Circuits de distribution : restaurateurs, cavistes et particuliers

Ce n'est pas d'un atypisme, mais de plusieurs dont il est question pour ce vin 100% Petit Manseng : tout d'abord, le sol présentant une forte proportion de calcaire et de galets, rare sur cette appellation ; ensuite, la personnalité de Thierry Bousquet, puisque cet ancien ingénieur pétrolier, ayant repris l'exploitation de ses beaux parents, met son expérience de la technologie des puits de dérivation au service de la vinification. Une expérience qui se traduit par une application presque exclusive de la gravité dans le chai, faisant fi de tout ce qui est électrique : le vin circule sur différents niveaux, depuis le pressoir jusqu'au chai à demi enterré, sans subir des pompes agressives qui pourraient le dénaturer. Ce domaine est en cours de certification bio.

**68. Cuvée Oppidum - 2008 LANGUEDOC**  
**Château de Gaure / Vigneron Pierre Fabre**

[pierre.fabre@skynet.be](mailto:pierre.fabre@skynet.be)

+00 32 475 39 82 37

Production annuelle : 12500 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12,50 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs et grandes surfaces

Ce domaine est en culture biologique depuis 5 ans et poursuit une conversion en biodynamie qui devrait s'achever en 2010. La cuvée Oppidum est un assemblage de Chardonnay, de Chenin et de Mauzac (cépage emblématique de Limoux pour sa fameuse Blanquette, mais également le cépage du Gaillacois). Elle est fermentée en barriques avec les levures indigènes, bénéficiant ensuite d'un élevage long de 12 mois au cours desquels le vin est régulièrement bâtonné. Le soufre est utilisé avec parcimonie, si l'œnologie le juge nécessaire.

**69. Cuvée Chante Alouette - 2006 RHÔNE**  
**Domaine Chapoutier / Michel Chapoutier**

[www.chapoutier.com](http://www.chapoutier.com)

[chapoutier@chapoutier.com](mailto:chapoutier@chapoutier.com)

+ 33 (0)4 75 08 28 65

Production annuelle : 10000 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 37 €

Un domaine que l'on ne présente plus, qui a pris le parti de travailler l'ensemble de son vignoble en culture biodynamique, et cela pour une raison principale : la recherche de sols vivants et les plus expressifs possible. Loin de rechercher un « goût maison », la biodynamie est ici utilisée dans le but de laisser le terroir s'exprimer. Pour élaborer ce vin de garde grand cru classique, la vendange est récoltée manuellement à maturité. Un tiers du moût est ensuite vinifié en fûts neufs. La durée d'élevage varie de 10 à 12 mois.

**70. Clos Puy Arnaud - 2007 BORDEAUX**  
**Clos Puy Arnaud / Vigneron Thierry Valette**

Œnologue Anne Calderoni

[clospuyarnaud@wanadoo.fr](mailto:clospuyarnaud@wanadoo.fr)

+33 (0) 05 57 47 90 33

Production annuelle : 24000 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 22 € à 26 €

Circuits de distribution : cavistes (Caves Legrand, Vins Guy Jeunemaître...)

Thierry Valette n'a pas perdu de temps pour affirmer son engagement : il s'installe en 2000 à 2 Km de l'appellation de Saint-Emilion, à Clos Puy Arnaud, qu'il lance dès l'année suivante dans une conversion biologique. Le domaine est certifié Bio en 2006 et poursuit la démarche plus loin, en biodynamie, à travers la charte Biodyvin. Par ailleurs, Clos Puy Arnaud pourrait se retrouver chez les « Inclassables » tant les techniques de vinification utilisées pour ce vin s'apparentent plus aux techniques bourguignonnes que bordelaises.

**71. Cuvée Château Haut-Lagrange - 2006 BORDEAUX**

**Château Haut-Lagrange / Vigneron Francis Boutemy**

[www.hautlagrange.com](http://www.hautlagrange.com)

[contact@hautlagrange.com](mailto:contact@hautlagrange.com)

+33 (0)5 56 64 09 93

Production annuelle : 60000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 13 € à 18 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes et particuliers

Haut-Lagrange est situé à Léognan, au cœur de l'appellation Pessac Léognan. Et si Haut-Lagrange est présent à Autrement Vin aujourd'hui, c'est grâce à l'importance que Francis Boutemy donne au respect de l'environnement : faune et flore indigènes maintenues, enherbement naturel partiel, observation de la vigne quotidienne sous un aspect biodynamique, diminution des doses de matières actives lors des traitements grâce une nouvelle génération de pulvérisateurs : tout est mis en place pour une viticulture durable et raisonnée.

**72. Défi de Lamery - 2006 BORDEAUX**

**Château Lamery / Vigneron Jacques Broustet**

[lamery@wanadoo.fr](mailto:lamery@wanadoo.fr)

+33 (0)5 56 63 31 69

Production annuelle : 6500 bouteilles

Volume restant : 5000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8,50 € à 11 €

L'année 2006 marque le passage du domaine, situé à 50 Km au Sud-est de Bordeaux, à la biodynamie. Ce Vin de Table est résolument naturel, prenant soin d'éviter les intrants œnologiques. Après un tri sévère des baies effectué au moment des vendanges (manuelles), la vinification s'effectue avec une quantité minimale de dioxyde de soufre et avec un particularisme fort : un élevage en barriques durant 9 mois sans ouillage (ajustement du niveau de vin suite à son évaporation naturelle), ni soutirage (préservation des lies). Le vin n'est ni collé, ni filtré.

**73. Château de Côme - 2006 BORDEAUX**

**Château Clauzet / Vigneron Maurice Velge**

[clauzet@chateauclauzet.com](mailto:clauzet@chateauclauzet.com)

+33 (0)5 56 59 34 16

Production annuelle : 30000 bouteilles

Volume restant : 28000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 13 €

Circuits de distribution : Oenotria, Paris

Avec son assemblage 50% Cabernet-Sauvignon et 50% Merlot, sur l'appellation Saint-Estèphe majoritairement plantée en Cabernet-Sauvignon, ce domaine poursuit, pour la deuxième année consécutive, un travail en agriculture biologique. Le travail du sol se fait par des labours selon la méthode traditionnelle (4 fois par an). La macération pré-fermentaire est plutôt longue puisqu'elle se déroule sur 21 jours en cuve ciment thermo-régulée, et ce afin d'extraire le maximum de couleur et d'arômes fruités.

**74. Château Cantelauze - 2005 BORDEAUX**

**Vignobles Jean-Noel Boidron / Vigneron Emmanuel Boidron**

[vignoblesjnboiron@wanadoo.fr](mailto:vignoblesjnboiron@wanadoo.fr)

+33 (0)5 57 51 64 88

Production annuelle : 4500 bouteilles

Volume restant : 1200 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 45 €

Circuits de distribution : cavistes, négociants, grossistes et Société Servan

Ce tout petit (1 ha) Grand Cru Classé de Saint-Emilion ne se réclame pas d'un vin de garage même si un soin extrême y est apporté. La recherche est celle d'un équilibre et de l'expression d'une authenticité. Cette recherche s'exprime par un travail à la vigne entièrement manuel, du travail du sol en labour, et de la culture de haies bordant les vignes qui sont l'habitat d'espèces d'oiseaux insectivores... plus efficaces que les insecticides.

**75. Cuvée Lassolle - 2005 SUD-OUEST**

**Château Lassolle / Vigneronne Stéphanie Roussel**

[www.chateaulassolle.com](http://www.chateaulassolle.com)

[chateau.lassolle@wanadoo.fr](mailto:chateau.lassolle@wanadoo.fr)

+33 (0)5 53 94 55 73

Production annuelle : 10000 bouteilles

Volume restant : 10000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

La pureté et la minéralité des vins en biodynamie ont convaincu Stéphanie Roussel de convertir son domaine en Côtes du Marmandais : ni de pesticides de synthèse, ni de désherbant, ni d'engrais. La vinification est menée avec le même principe d'intrants minimum, pas de collage et pas de filtration. Son audace technique va plus loin car les vins sont élevés 36 mois. Cette cuvée reflète la complexité de l'encépagement du domaine : Cabernet-Franc (dont la moitié est en franc de pied), Abouriou, Cot, Fer, Syrah, Cabernet-Sauvignon et Merlot.

**76. Cuvée Thibaut de Plaisance - 2006 SUD-OUEST**

**Château Plaisance / Vigneron Marc Penavayre**

[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)

[chateau-plaisance@wanadoo.fr](mailto:chateau-plaisance@wanadoo.fr)

+33 (0)5 61 84 97 41

Production annuelle : 20000 bouteilles

Volume restant : 6000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 9,90 €

Circuits de distribution : particuliers, 50 % restaurateurs, 10 % cavistes, 10 % export

Ce vin de l'appellation Fronton, officiellement en conversion vers l'agriculture biologique depuis août 2008, est composé à 80% du cépage Négrette (voir N°55). Parfois décrite comme donnant des vins sur le fruit facile à boire, la Négrette de la cuvée Thibaut de Plaisance permet de montrer une autre facette de cette variété, avec la richesse, la complexité et la capacité au vieillissement. Les vins ne sont ni collés ni filtrés.

**77. Cuvée l'Ebrescade - 2007 RHÔNE**

**Domaine Richaud / Vigneron Marcel Richaud**

[marcel.richaud@wanadoo.fr](mailto:marcel.richaud@wanadoo.fr)

+33 (0)4 90 30 85 25

Production annuelle : 12000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 17€

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

La philosophie de Marcel Richaud est d'élaborer des vins naturels peu travaillés œnologiquement pour obtenir des vins sincères et simples. Il privilégie des méthodes ancestrales comme l'élevage sur lies fines en foudre de bois de 25 hL (qui permet un apport d'oxygène doux et ménagé, favorable aux composants du vin). La fermentation est conduite en « semi-carbonique » (un tiers des grappes sont entières, non égrappées). Les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Si la vinification est menée sans soufre, une juste quantité peut être apportée avant la mise en bouteille. Le domaine est certifié en agriculture biologique, et en biodynamie sur une partie en progression continue grâce à la bonne résistance à la sécheresse constatée sur les parcelles déjà converties.

**78. Cuvée Romance - 2005 RHÔNE**

**Domaine le Refuge / Vigneronne Marie-Pierre Bérard**

[www.domainedurefuge.com](http://www.domainedurefuge.com)

[lerefuge.mp@wanadoo.fr](mailto:lerefuge.mp@wanadoo.fr)

+33 (0)4 90 35 15 05

Production annuelle : 18000 bouteilles

Volume restant : 6000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 7,50 €

Circuits de distribution : cavistes, export

Ce vin de table fait l'objet des plus belles attentions qui soient : agriculture biologique certifiée, vinification soignée et longue fermentation. S'il ne voit pas le bois de la barrique, il repose cependant quelques mois en bouteilles avant d'être commercialisé. Il est composé pour 80% de Grenache et 20% de Syrah.

### 79. Cuvée Confidence - 2007 RHÔNE

#### Château Beaubois

Vignerons Fanny et François Boyer / Œnologues Jean Natoli & Coe

[www.chateau-beaubois.com](http://www.chateau-beaubois.com)

[chateau-beaubois@wanadoo.fr](mailto:chateau-beaubois@wanadoo.fr)

+33 (0)4 66 73 30 59

Production annuelle : 15000 bouteilles

Volume restant : 4000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 11 €

Circuits de distribution : distributeurs, cavistes, grossistes, export

Depuis 2000, le domaine a décidé d'adopter une nouvelle orientation en adhérant à la charte Terra Vitis afin de garantir une viticulture respectueuse de l'environnement. Cette démarche est complétée par une qualification « agriculture raisonnée ». Chaque année, un organisme indépendant pratique un audit sur les 98 points du référentiel national. La philosophie de Fanny et François Boyer : « une éthique et une méthode de travail qui associent respect de l'environnement, attente et santé du consommateur ». Atypisme à souligner : la cuvée Confidence fait la part belle au Grenache pour 5% seulement de Syrah, le cépage privilégié dans cette appellation entre Languedoc et Provence.

### 80. Château Costes-Cirgues - 2007 LANGUEDOC

Domaine Costes-Cirgues / Vigneronne Béatrice Althoff

[althoff.beatrice@orange.fr](mailto:althoff.beatrice@orange.fr)

+33 (0)4 66 80 58 72

Production annuelle : 4000 bouteilles

Volume restant : 3700 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18,80 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs et magasins bio

En troisième année de conversion vers l'agriculture biologique, le vignoble de Costes-Cirgues est conduit selon les principes de la biodynamie. Le travail mécanique du sol auquel s'ajoute les apports de compost et un semi d'engrais vert naturel apportent les meilleures conditions à la vie du sol et à la biodiversité indigène. La vinification est menée de façon traditionnelle avec un élevage de 18 mois en barriques... mais sans addition de sulfites.

### 81. Cuvée Le Temps de Vivre - 2007 ROUSSILLON

Vignerons Catalans / Vigneron Christophe Palmowski

[palmowski@vigneronscatalans.com](mailto:palmowski@vigneronscatalans.com)

+33 (0)4 68 85 04 51

Production annuelle : 50000 bouteilles

Volume restant : 50000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 3,50 €

Circuits de distribution : GMS, GD française et étrangère, CHR, cavistes, export

La viticulture raisonnée est un principe chez les Vignerons Catalans depuis de nombreuses années. La cuvée Le Temps de Vivre marque aujourd'hui leur volonté de s'engager dans le moindre impact environnemental du packaging qui, rappelons-le, pèse fortement dans le bilan carbone de la filière vin. La nouvelle bouteille écologique développée par Saint-Gobain « Ecova » répond à cet objectif avec un bilan carbone de 15% inférieur à celui d'une bouteille de verre classique... sans faire de concession à l'esthétique du contenant traditionnel du vin. Le bouchage était aussi à reconsidérer tout en restant dans les références qualitatives du liège. C'est Amorim, le leader des bouchons liège, qui apporte une garantie avec des bouchons certifiés FSC, issus de forêt en exploitation raisonnée. Enfin, l'étiquette n'est pas en reste et est certifiée PEFC : recyclée et recyclable.

**82. Clos du Nord - 2008 LANGUEDOC**

**Clos du Nord / Vignerons Laurent Fresard et Arnaud Tremblais**

[arnaudtremblais@hotmail.com](mailto:arnaudtremblais@hotmail.com)

[laurentfresard@yahoo.fr](mailto:laurentfresard@yahoo.fr)

+33 (0)6 18 06 50 58

Production annuel : 10000 bouteilles

Volume restant : 10 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 25 €

Circuits de distribution : cavistes, CHR.

Sur ces 3 hectares en Côtes Catalanes, Laurent Fresard et Arnaud Tremblais font tous les traitements à la vigne à la main (notamment le soufre et le cuivre pour le traitement contre l'oidium et le mildiou), et c'est la mule qui intervient partiellement sur le travail du sol. Avec des rendements très faibles (moins de 20 hectolitres par hectare), le Clos du Nord offre un encépagement atypique (80 % Lladoner pelut (ou Lledoner pelut voir N°57), assemblé à la Syrah et au Carignan). Les vinifications sont menées avec des macérations longues (de plus d'un mois), à températures peu élevées (moins de 25° C), et à partir de grains entiers (vendange non foulée). L'objectif poursuivi est bien une extraction douce et continue pour favoriser des tanins souples et soyeux.