



# LA DÉGUSTATION DES ATYPIQUES

Les durables

AUTRE

Les oubliés

—MENT

Les innovants

Les inclassables

VIN



école du vin

17 octobre

L'ANNEXE

RICHARD  
VIN DE PROPRIÉTÉS

22 octobre



## AUTREMENT VIN 2011



*Découvrir, échanger, surprendre : telles sont les ambitions  
d'AUTREMENT VIN*

### AUTREMENT VIN

Vins de terroirs méconnus, cépages ancestraux ou cépages marginaux, vinifications innovantes ou à haut risque, nouvelle viticulture durable : la vigne et le vin sont une source perpétuelle de renouvellement, en phase avec leur temps et les hommes qui les font... De l'approche technique la plus minimaliste (les vins Naturels ou Bios) à la technologie la plus innovante (désalcoolisation partielle), AUTREMENT VIN offre un aperçu de la diversité de notre patrimoine viticole.

### LES CATÉGORIES

#### **Les Inclassables :**

*Les vins qui se différencient des normes définies par leurs origines géographiques.*

#### **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.*

### UNE DÉGUSTATION HÉDONISTE

Pas de grille sensorielle, pas de notation ou d'échelle de valeurs. L'objectif du Cercle des Dégustateurs est de revendiquer sa subjectivité, d'apprécier chaque vin pour son originalité, d'exprimer une émotion personnelle, de valoriser la démarche du vigneron. Quelques mots suffisent. Mais la préférence ayant toujours besoin de s'exprimer, n'oubliez pas de mettre en avant les vins que vous jugez remarquables.

## MODE D'EMPLOI DU CARNET DE DÉGUSTATION

Informations sur la cuvée

Pourquoi cette cuvée est atypique ?

### N° 1 : LES TERRASSES DE RUBENS

**Cuvée Prestige – 2009**  
IGP Côtes de Gascogne– SUD OUEST  
Vigneron : Olivier Martin  
www.terrassesderubens.com  
martin.olivier7@wanadoo.fr  
+33 (0)5 62 69 02 38

Production annuelle : 6 200 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 10€  
Circuits de distribution : cavistes, surtout manifestations (salons des Vins, salon de la Gastronomie, marchés gourmands)  
Export : non

Sur les terres des vins blancs secs issus de Colombard ou Ugni-blanc, en Côtes de Gascogne, Olivier Martin a eu la curiosité de planter du Petit Manseng, cépage destiné à élaborer des vins moelleux et doux. Il a la particularité d'être le seul producteur de cette région à s'être spécialisé en élaborant uniquement ce type de produit. La cuvée prestige, cuvée haut de gamme du domaine, est une rareté issue d'un 100% Petit Manseng passerrillé, vendangé à la main en novembre voire décembre et surtout sur un terroir ferrugineux. Le nom cadastral du domaine « Rubens » vient du mot « rubin », « rubinus », qui veut dire « rouge » en latin, un sol rougeâtre très riche en oxyde de fer qui permet d'obtenir des vins fruités et frais. Autre particularité locale, la conduite de la vigne en lyre haute et en terrasses ayant un dénivelé d'un sillon à l'autre allant jusqu'à 1,40m, et permettant de capter un maximum de luminosité. Ne cherchez pas à retrouver le type Pacherenc ou Jurançon à quelques dizaines de kilomètres de là... C'est ici une toute autre personnalité qui s'exprime.

#### Vos commentaires

- Je souhaite être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

Quelles sont vos sensations de dégustation ?

Ce vin mérite d'aller plus loin (échantillonnage, discussions avec le vigneron, etc.)

Ce vin est remarquable tant par son caractère atypique que sa qualité

## N° 1 : DOMAINE GAVOTY

### Cuvée Clarendon 2009

AOP Côtes de Provence – PROVENCE (blanc)

Vigneronne : Roselyne Gavoty

www.gavoty.com

domaine@gavoty.com

+33 (0) 4 94 69 72 39

Production annuelle : 16 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15€

Circuits de distribution : CHR, cavistes

Export : Grande Bretagne, USA, Danemark, Belgique - 15% de la production

La Provence communique depuis toujours sur le rosé. Au Domaine Gavoty, c'est le père de Roselyne Gavoty qui dans les années 70 a voulu faire renaître les blancs issus de Rolle, trop longtemps oubliés dans le Var depuis le Phylloxéra. Roselyne a continué ce travail avec l'idée de faire parler un terroir selon elle encore mal défini et en mal de reconnaissance en dehors des rosés. La cuvée Clarendon redonne ses lettres de noblesses au cépage Rolle vinifié ici à 100% et issu de sols argilo-calcaire. Les raisins sont pressés directement, sans macération, tandis que le moût fermente en cuve à une température maximale de 16 degrés durant 4 semaines. Alors que ces blancs ne voient pas le bois et recherchent la pureté du fruit, c'est leur potentiel de garde (de 5 à plus de 10 ans selon les millésimes) et leur minéralité s'exprimant dans le temps qui contribuent à valoriser tant la production du Domaine que la richesse de ce terroir de Provence tellement estampillé rosé.

### Vos commentaires

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

3

## N° 2 : DOMAINE ALAIN ET MATTHIEU MABILLOT

### Cuvée Montcocu 2010

AOP Reuilly – LOIRE (blanc)

Vignerons : Alain et Matthieu MabilLOT

alain.mabilLOT@wanadoo.fr

+33 (0) 2 54 04 02 09

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 9€

Circuits de distribution : cavistes, bars à vins, au domaine

Export : non

« Montcocu »... Du nom cadastral de la parcelle dont il est issu, ce n'est peut-être pas le vin que l'on choisira pour un premier rendez-vous galant, mais pour un second assurément, si l'on veut surprendre. En effet, Alain et Matthieu MabilLOT ont ici fait le choix d'un travail atypique sur le Sauvignon par rapport au reste de leur appellation. Sur un sol riche en silice (alors que Reuilly contient majoritairement de l'argilo-calcaire), le Sauvignon est ici vendangé fin Septembre, 10 à 15 jours plus tard que les autres Sauvignons du domaine, à grande maturité. Cette recherche de Sauvignon muri s'accompagne d'un élevage d'un an permettant l'obtention d'un Sauvignon plus gras et riche.

### Vos commentaires

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

## N° 3 : DOMAINE DU TREMBLAY

**Sucellus 2008**

AOC Quincy- LOIRE (blanc)  
 Vigneron : Jean Tatin  
 www.domaines-tatin.com  
 jeantatin@wanadoo.fr  
 +33 (0) 2 48 75 20 09

Production annuelle : 7 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 13€  
 Circuits de distribution : CHR, cavistes, vente par correspondance, vente au domaine  
 Export : non

Du nom de Sucellus, dieu Gaulois (représenté sur l'étiquette), cette cuvée est un hommage à ceux qui, voici 2000, ans ont implanté nos vignobles et légué l'art de la barrique. Cette cuvée est issue du petit vignoble (250 ha) de Quincy, dans la Loire, et composée exclusivement de Sauvignon. Jusqu'ici tout est normal. Ce qui l'est moins, c'est le mode de vinification choisi par Jean Tatin. Alors que les Quincy "classiques" sont généralement élevés en cuve et sortent au printemps suivant les vendanges, Sucellus fait tout autrement. Issu de 4 parcelles de terroirs différents, la fermentation alcoolique du Sauvignon se déroule en fûts de 400 litres, dont la proportion de fûts neufs varie entre 1/4 et 1/5. Une partie du vin (fermenté en fûts de 3 et 4 vins) subit une fermentation malolactique qui transforme totalement le Sauvignon. Sur les autres fûts, cette fermentation est bloquée pour équilibrer la lourdeur que peut engendrer la malolactique sur les vins blancs. Les fûts sont ensuite assemblés et restent durant un an en cuve, puis un an en bouteille, avant la commercialisation... soit trois ans après. Faut-il encore préciser que le domaine est en agriculture raisonnée et que certaines barriques proviennent de la forêt de Brinay où se situe le domaine, dans le cadre d'un partenariat local avec le mérandier de Menetou Salon (Tonnellerie Blanchard).

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

4

## N° 4 : DOMAINE MAS CASCAL

**Cuvée L'heure d'été 2008**

IGP Vaucluse - RHONE (blanc)  
 Vigneron : Jean Natoli  
 www.prieuresaintsever.com/telechargements/Mas-Cascal.pdf  
 mascascal@yahoo.fr  
 +33 (0)4 67 84 84 90

Production annuelle : 500 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 40€  
 Circuits de distribution : cavistes à Montpellier, restaurants dans l'Hérault et le Vaucluse  
 Export : Suisse, Japon, Monte Carlo, Allemagne, Hollande – 30% de la production

Cette Cuvée est résolument inclassable ! Sur son 'plus petit vignoble du monde', comme aime le qualifier Jean Natoli (moins d'un quart d'hectare), sont pourtant plantés 5 cépages méditerranéens : Roussanne, Grenache blanc, Viognier, Vermentino et Muscat à petits grains se partagent les 11 rangs du vignoble, qui sont d'ailleurs chacun conduits selon leur particularité (cordon de royat pour l'un, échelas pour les autres ou encore gobelet pour les derniers), et selon les principes de l'agriculture biologique ! Ce choix d'encépagement le classe hors de l'AOC Ventoux. L'altitude de ce petit vignoble (200 m) atténue les excès du climat méditerranéen et ses rendements sont faibles à très faibles selon les années (10 à 25 hl/ha). Au chai, tout est fait pour privilégier le gravitaire et le respect du raisin. Vinification et élevage sont menés avec la simplicité et la maîtrise technique qui caractérisent le métier d'œnologue de Jean Natoli. A noter que les raisins passent une nuit en chambre froide immédiatement après avoir été cueillis.

Pour la petite histoire, cette cuvée change de nom tous les ans et est associée à une œuvre littéraire ou artistique : Regain, L'Odysée, Here Comes the Sun ou encore Les Trompettes de la Renommée, présenté à Autrement Vin 2009, sont quelques-uns des millésimes précédents.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

## N° 5 : DOMAINE DE LA RENCONTRE

### L'Hédoniste 2010

AOP Muscat de Mireval –LANGUEDOC (Muscat)

Vignerons : Pierre & Julie Viudes

www.domainedelarencontre.com

pierre@domainedelarencontre.com / pierre.viudes@yahoo.fr

+33 (04 67 28 18 73

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14€

Circuits de distribution : Cavistes, vente directe, vente en ligne, bar à vin (Paris Montmartre)

Export : non

Ce domaine de 12 hectares est situé dans la toute petite appellation Muscat de Mireval, dans l'Hérault et les rendements y sont faibles (25 hl/ha). Pour produire sa cuvée L'Hédoniste, Pierre Viudes vinifie du Muscat blanc à petits grains, qu'il laisse lentement fermenter en cuves inox à basse température, après une étape de léger pressurage (185 kg de raisin sont nécessaires pour produire 1 hectolitre d'Hédoniste, c'est presque un jus de goutte !) et de débouillage à froid. Le vin est ensuite muté, avec 8% d'alcool de mutage et à une densité de 1048, et passe par une remise au froid (5°C). Ce vin doux naturel est produit pour être léger : il présente un taux de sucres résiduels (110 g/l) et un degré alcoolique (15°) tous deux frôlant la limite inférieure du décret d'application. Le Domaine de la Rencontre, c'est aussi et surtout l'histoire d'une... rencontre entre deux voyageurs au long cours au Mexique : un Français (Pierre Viudes, le vigneron) et une Anglaise (Julie, aujourd'hui sa femme), qui décident de s'installer ensemble à Vic Mireval, 5 ans plus tard. Un nom de domaine tout tracé puisqu'au pied de ses vignes, Gustave Courbet peignit en 1854 son œuvre « La Rencontre »...

### Vos commentaires

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

5

## N° 6 : CHATEAU DE SOURS

### La Source Rosé 2010

AOP Bordeaux - BORDEAUX (rosé)

Cœnologue : Valérie Valmy

www.chateaudesours.com

valerie@chateaudesours.com

+33 (0)5 57 24 10 81

Production annuelle : 3 800 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12 €

Circuits de distribution : clubs, cavistes et restaurateurs

Export : Angleterre et Canada - 95% de la production

Ce Château bordelais a fait un choix rare : la moitié de la superficie du vignoble de 70 hectares est consacrée aux vins rosés ! Pour produire la Source Rosé, Valérie Valmy vinifie et élève une vendange de Merlot et Cabernet franc issue des meilleures parcelles du domaine, comme elle le ferait pour élaborer un grand vin blanc. A leur arrivée au domaine, les grappes fraîchement cueillies passent dans un conquêt vibrant qui, en plus de réguler le flot vers l'égrappoir, écarte le premier jus très souvent oxydé. Contrairement au traditionnel clairnet bordelais issu de saignée, ce rosé est vinifié après un pressurage direct avec le souci d'une protection constante contre l'oxydation des arômes (pressoir sous gaz inerte). Après un débouillage de 24 heures à 4°C, les jus fermentent en barriques à l'instar des grands vins blancs, et y resteront pendant 10 mois.

### Vos commentaires

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

## N° 7 : MAISON LORON

**Château de Bellevue Climat le Clos 2009**

AOP Morgon – BEAUJOLAIS (rouge)

Responsable : Xavier Barbet

www.loron.fr

vinloron@loron.fr / claire.fumet@loron.fr

+33 (0)3 85 36 81 20

Production annuelle : 3 800 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 €

Circuits de distribution : vente aux particuliers

Export : non

Le Château de Bellevue, ancienne demeure des Frères Lumière, inventeurs du cinéma et de la Princesse Lieven, s'étend sur 8 hectares sur l'appellation d'origine protégée Morgon. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée. La Maison Loron vinifie le Climat le Clos, dont 2009 est le premier millésime, en utilisant la technique de la cuve grillée qui maintient le chapeau de marc immergé. Cette technique dite du grillage permet une extraction lente des composés phénoliques, anthocyanes et tanins. Une partie du vin sera ensuite élevé en fût neuf (10%) sur lies fines pendant 9 mois.

Pour l'anecdote, le nom de l'appellation Morgon est à l'origine d'un qualificatif pour les vins rouges. Les vins « morgonnent » quand ils sont bien charpentés, bien structurés, vifs en bouche et qu'ils développent un bouquet de mûres et de réglisse...

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

6

## N° 8 : DOMAINE DE THULON

**Cuvée Opale 2009**

AOP Beaujolais-Villages - BEAUJOLAIS (rouge)

Vignerons : Carine et Laurent Jambon

www.thulon.com

jambon.annie-rene@orange.fr

+33 (0)4 74 04 80 29

Production annuelle : 2 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18 €

Circuits de distribution : cavistes (les Caves du Roy) et restaurateurs, ventes au domaine

Export : non

Carine et Laurent Jambon produisent des Beaujolais, oui, mais qui sont très différents de ce que l'on trouve habituellement dans cette belle région de l'est de la France. Conduit en agriculture raisonnée, le vignoble s'étend sur un peu plus de 16 hectares. Le Gamay y est roi. Jusqu'ici, rien d'étonnant... Ce qui l'est plus est qu'il est cueilli très mûr, que la vendange est 100% égrappée, qu'un travail minutieux est orchestré durant une longue macération pour développer matière et composés phénoliques, et qu'un élevage long de 18 mois se déroule en fûts de chêne de différentes essences de bois...

La Cuvée Opale est produite seulement les grandes années, en 2005, 2009 et certainement en 2011.

A noter que le Domaine de Thulon était présent à Autrement Vin 2009, avec sa Cuvée 1947 – 1<sup>er</sup> millésime de 2006... dans les Inclassables également !

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

## N° 9 : CHATEAU MOUTTE BLANC

### Cuvée Moisin 2009

AOP Bordeaux supérieur – BORDEAUX (rouge)  
Vigneron : Patrice de Bortoli  
chmoutteblanc.canalblog.com  
moutteblanc@wanadoo.fr  
+33 (0) 5 57 88 40 39

Production annuelle : 2 400 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 14,5€  
Circuits de distribution : caviste, à la propriété, salons  
Export : Japon, USA, Suisse, Belgique – 40% de la production

Cette cuvée de petit Verdot fait figure d'exception pour cette petite propriété située à quelques 6 kilomètres de Margaux. Pas de Cabernet-Sauvignon ni de Merlot, juste un 100% petit Verdot issu d'une seule parcelle de vignes âgées de 80 ans. En 1999, Patrice de Bortoli reprend le travail de ses parents et se bat pour redorer la réputation de ce cépage et sauver le matériel génétique de ces vieux pieds. Il y réalise une sélection massale, bien différente des clones développés par l'INRA depuis 30 ans. Au cours d'un élevage de 18 mois en barriques (70% neuves), 4 à 5 soutirages sont réalisés à l'esquive, pratique ancienne bien éloignée des impératifs de productivité d'aujourd'hui et disparue depuis fort longtemps. La barrique mise bonde de côté, le vin s'écoule lentement dans un récipient, sa limpidité étant contrôlée au fur et à mesure de son écoulement... Aucune pompe, une oxygénation très douce... Une technique exclusivement manuelle très couteuse en temps (20 minutes par barriques) mais extrêmement qualitative, qui permet ici de se passer de filtration.

### Vos commentaires

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

7

## N° 10 : DOMAINE CHIROULET

### Cuvée Terra Nostra 2008

IGP Côtes de Gascogne - SUD-OUEST (rouge)  
Vigneron : Philippe Fezas  
www.chiroulet.com  
chiroulet@wanadoo.fr  
+33 (0)5 62 28 02 21

Production annuelle : 5 000 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 25 €  
Circuits de distribution : cavistes et restaurateurs, vente à la propriété et vente en ligne  
Export : Japon, Allemagne, Suisse, Norvège, Pays-Bas, Royaume Uni, Danemark, Canada – 40% de la production

Le domaine de Chiroulet appartient à la même famille depuis 6 générations. Chiroulet, du patois Chiroula, signifie le vent qui siffle. Aujourd'hui le domaine comprend 45 hectares plantés sur un sol argilo-calcaire situés sur les plus hauts coteaux de la Gascogne, face aux Pyrénées, Ce sont peut-être ces conditions d'exposition qui expliquent que, chose assez exceptionnelle dans la région, lors de la crise du phylloxéra de la fin du XIXe siècle, les vignes du domaine aient survécu. La Cuvée Terra Nostra, dont le millésime 2005 était présenté à Autrement Vin 2009, est composée de Tannat (70%) et de Merlot (30%), un assemblage rare dans le Sud-Ouest. Pour sa vinification qu'il veut très « manufacturée », Philippe Fezas s'inspire des grands vins de Bourgogne : les baies entières sont encuvées pour fermenter dans des cuves de bois où elles sont pigées manuellement plusieurs fois par jour pour extraire et homogénéiser couleur, tanins et arômes. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne pendant 16 mois.

### Vos commentaires

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

## N° 11 : CHATEAU TIRE PE

**Les Malbecs de Tire Pé 2009**

Vin de France - BORDEAUX (rouge)  
 Vignerons : Hélène et David Barrault  
 www.tirepe.com  
 tirepe@wanadoo.fr  
 +33 (0)5 56 71 10 09

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 15 €  
 Circuits de distribution : cavistes (Vinosaures), CHR, vente à la propriété (sur RDV)  
 Export : Belgique, Suisse, Japon – 40% de la production

Du Malbec en assemblage à Bordeaux, c'est rare, mais on en rencontre... mais un 100% Malbec, à Bordeaux, ça c'est vraiment insolite ! Et pourtant, c'est le choix qu'ont fait Hélène et David Barrault lorsqu'ils ont repris le domaine du Château Tire Pé en 1997. Le pigeage manuel est emprunté aux Bourguignons, la vinification se déroule sous bois en fûts de 300 à 400 litres et l'élevage est conduit en demi-muids. L'objectif est de travailler l'expression du Malbec pour produire un vin abordable jeune mais également de garde. Le vignoble, avec enherbement naturel un rang sur deux, est conduit selon les principes de l'agriculture biologique depuis 2008 et en cours de conversion depuis 2011.

Pour l'anecdote, le château tire son nom d'une ancienne scène agraire : les bêtes de somme, lorsqu'elles gravissaient la Côte de Tire Pé, se soulageaient de leurs efforts en ... tirant le pet !

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

8

## N° 12 : DOMAINE BRUSSET

**Tradition Grand Montmirail 2010**

AOP GIGONDAS – RHONE (rouge)  
 Vigneron : Laurent Brusset  
 www.domainebrusset.fr  
 domaine-brusset@wanadoo.fr  
 +33 (0)4 90 30 82 16

Production annuelle : 30 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 15€  
 Circuits de distribution : Restaurants et Cavistes  
 Export : 20 pays (USA, Belgique, UK, Allemagne, Hollande, Danemark,...) – 60% de la production

La cuvée Tradition Grand Montmirail est issue de l'unique parcelle située sous la barre rocheuse vaclusienne des « Dentelles de Montmirail », côté Sud. Au cœur d'un massif de 40 ha, seuls 18 sont exploités en raison des contraintes portées à la culture de la vigne. Fait unique, ce ne sont pas moins de 68 terrasses qui se succèdent sur un dénivelé de près de 200 mètres, atteignant une altitude de 300m. Ces conditions difficiles font la part belle aux travaux manuels. Seuls des tracteurs à chenilles cheminent ici et là pour la tonte des talus, 2 fois par an, mais surtout pour réaliser 6 labours annuels qui favoriseront l'enracinement en profondeur des vignes dans ces sols caillouteux. Avec des rendements faibles de 25hl/ha, encouragés par des ébourgeonnages sévères et des vendanges en vert, la vinification commence sur des raisins éraflés et mis en pré-fermentation de 4 à 5 jours. Le pigeage doux à la bourguignonne est ici appliqué à l'aide d'un robot pigeur installé depuis 1999... Une touche de modernité dans une vinification qui se veut traditionnelle : fermentation spontanée, longues cuvaisons, élevage sur lies en cuves et demi-muids...

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

**Les Muses 2009****AOP Lirac – CÔTES DU RHONE SUD (rouge)**

Vigneronne : Marine Roussel

www.domainedujoncier.com (*en cours de création*)

domainedujoncier@free.fr

+33 (0)4 66 50 27 70

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 16€

Circuits de distribution : CHR, cavistes (la Contre Etiquette, le Petit Verdot, La Cave d'Ivry...) ventes en ligne et au domaine

Export : Union Européenne (Grande-Bretagne, Pays-Bas, Belgique) et Etats-Unis – 60% de la production

Marine Roussel a rejoint en 1989 le Domaine du Joncier créé par son père Pierre Roussel au milieu des années 1960. Le domaine qu'elle gère est aujourd'hui entièrement cultivé selon les principes de l'agriculture biologique et en biodynamie depuis 2008 (certification Demeter). Bien que le Grenache soit le cépage emblématique des 32 hectares du domaine, Marine Roussel a fait le choix de produire sa cuvée Les Muses avec 80% de Mourvèdre, cépage généralement minoritaire dans les assemblages de la région (c'est d'ailleurs la raison pour laquelle c'est un inclassable...). Syrah, Grenache et Cinsault, viennent compléter son profil. La vendange est manuelle, la vinification est conduite avec des levures indigènes pour préserver les caractères même du raisin. L'extraction est douce car les fruits sont concentrés (sur cette cuvée 12 hl/ha). La recherche va vers l'équilibre entre intensité et élégance des vins, en opposition à puissance et lourdeur. Après l'assemblage, le vin est élevé 2 ans en cuve, avant mise en bouteille au Domaine, sans collage et pas ou peu de filtration.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

9

**Cuvée A Perpète – Non Millésimée**

AOP Corbières – LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Patrick de Marien – Directeur : Bernard Pueyo

www.castelmaure.com

vins@castelmaure.com

+33 (0) 4 68 45 91 83

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12€

Circuits de distribution : Vente directe, cavistes restauration

Export : Belgique - 10% de la production

« Vous en faire boire de toutes les couleurs », tel est le leitmotiv de cette dynamique cave coopérative de Castelmaure en Corbières. Dynamique et tournée vers l'avenir... puisque la SCV a fait de nombreux investissements ces 10 dernières années pour moderniser ses équipements et travailler les technologies de vinification et d'élevage. C'est pourtant un hommage aux anciens qu'elle nous livre avec la cuvée « a perpète ! », qu'on appelait dans le temps *la perpétuelle*. C'était une barrique, une cuve, ou plusieurs, d'où l'on tirait chaque année du vin à boire avant de l'ouiller avec des jus de la dernière vendange. Et ainsi, millésime après millésime, le vin nouveau était « initié » par le vin vieux... Cette pratique est ici remise au goût du jour avec l'assemblage de plusieurs millésimes. A l'origine de cette cuvée, le Grenache noir, la Syrah et le Carignan égrappés et vinifiés en macération carbonique après avoir été ramassés manuellement et mis en comporte, le tout élevé en barriques (neuves, barriques d'un vin et de deux vins). Une vraie cuvée à remonter le temps.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

## N° 15 : DOMAINE COMBE BLANCHE

**L'Enfer 2010**

IGP Côtes du Brian – LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Guy Vanlancker

www.lacombeblanche.com

contact@lacombeblanche.com

+33 (0)4 68 91 44 82

Production annuelle : entre 1 800 et 3 000 bouteilles selon les années

Prix consommateur indicatif : entre 12 et 13€

Circuits de distribution : cavistes et ventes au domaine

Export : Allemagne, Pays-Bas, UK, USA, Suisse et Belgique – 50% de la production

Guy Vanlancker est un Belge, instituteur de première profession, qui a fui les brumes ardennaises en 1981 pour s'installer dans le beau vignoble de la Livinière. La Combe Blanche, son domaine, devient rapidement avant-gardiste, puisqu'il plante entre 1983 et 1986 du Pinot noir, du Tempranillo, du Viognier et de la Roussane sur ce terroir composé de terre argilo-calcaire très pierreuse. Aujourd'hui, le vignoble compte 11 hectares en tout, dont 1 consacré au Pinot noir. Mais la parcelle qui compose l'Enfer ne représente que 50 ares avec le seul sol marneux du domaine. Les raisins sont récoltés à la main et triés au vignoble, puis ils sont placés en cuves inox de petite capacité. La vendange éraflée macère entre 3 et 4 semaines. L'élevage se déroule en barriques de 3 à 4 vins, sur 14 à 18 mois. Pinot noir en Minervois : l'Enfer ou le Paradis ?

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

10

## N° 16 : MAS DE L'ONCLE

**Cuvée Denis 2008**

IGP Hérault - LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Gérard Véziès – Œnologues : Jean Natoli &amp; Coe

hansjorg.klein.pagesperso-orange.fr/Gerard/domaine-fr.html

jolilaur@wanadoo.fr

+33 (0)4 67 06 95 22

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 9 €

Circuits de distribution : cavistes, restaurants, bars, vente à la propriété

Export : Allemagne – 40% de la production

Ce Vin de Pays de l'Hérault, découvert dans la première édition d'Autrement Vin avec le millésime antérieur, est composé d'un cépage atypique dans la région du Pic Saint-Loup : le Chenançon, un croisement de Jurançon et de Grenache créé par l'INRA il y a 25 ans. Dans une nouvelle cave pourvue des techniques modernes de vinification, les raisins entiers sont transférés dès la récolte dans une atmosphère appauvrie en oxygène par un apport de gaz carbonique (anaérobiose). Gérard Véziès a fait le choix d'une vinification en macération carbonique (les raisins fermentent entiers dans la cuve, c'est-à-dire qu'ils ne sont ni éraflés, ni foulés), faisant des raisins le siège d'une fermentation intracellulaire, avant d'entamer un élevage en fût de chêne long de 18 mois.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Cuvée Granaxa 2008**

AOP Languedoc – LANGUEDOC (rouge)  
 Vigneronne : Françoise Frissant le Calvez  
 www.coupe-roses.com  
 coupe-roses@wanadoo.fr  
 +33 (0)4 68 91 21 95

Production annuelle : 13 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 11€

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs, vente à la propriété, commande à distance

Export : Canada, USA, Japon, Chine, Australie, Corée du Sud, Taiwan, Europe - 80% de la production

Françoise Frissant le Calvez a repris le domaine familial du Château Coupe-Roses en 1987 avec son mari. Pour conduire son vignoble de 30 hectares et élaborer ses vins, cette enfant du pays marie traditions locales et préceptes de l'œnologie moderne. Sa cuvée Granaxa, qui porte le nom originel du cépage Grenache, est bien singulière dans un paysage dominé par la Syrah. Dans le Minervois, dont les terroirs sont très secs et très caillouteux, vinifier et élever du Grenache noir en fût seul était un pari osé ! Déjà présente sous son millésime 2007 à Autrement Vin 2009, la cuvée Granaxa est la plus ancienne cuvée du domaine. Elle est vinifiée et élevée en fût de plusieurs vins pour en faire un vin de garde. Le vignoble, quant à lui, est conduit de façon à minimiser amendements et désherbage et est en cours de conversion en agriculture biologique.

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

11

**Cuvée Cinsault 2009**

IGP Hérault - LANGUEDOC (rouge)  
 Vigneron : Thierry Rodriguez - Œnologues Jean Natoli & Coe  
 www.prieuresaintsever.com  
 throdriquez@wanadoo.fr  
 +33 (0)4 67 89 71 72

Production annuelle : 2 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8,5 €

Circuits de distribution : internet, vente à la propriété, commande à distance

Export : Pays-Bas, Belgique, Etats-Unis - 70% de la production

Un 100% cinsault, c'est rare ! Sur des rendements de 15 à 18 hl/ha, ça l'est encore plus ! C'est ce qu'aime faire Thierry Rodriguez sur ses terres de Faugères... Redonner leurs lettres de noblesse aux cépages languedociens mis au piquet. En 2009, il présentait déjà un 100% Grenache gris, variété ancienne cousine du Grenache noir. Avec cette cuvée Cinsault, cépage un peu déconsidéré, le challenge était de réaliser un vin moderne, sur un fruit croquant, charmeur... en profitant d'un patrimoine de vieilles vignes de plus de 50 ans présentes sur le domaine. Du pur cépage, dont la recherche du fruit passe par une vinification très courte (8 jours) et un élevage en cuve de quelques mois avant la mise en bouteille. Choisis bien mûrs, les raisins sont vendangés manuellement.

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

## N° 19 : LE PRIEURE SAINT SEVER

**Cuvée Stratagème Galets 2007**

AOP Coteaux du Languedoc - LANGUEDOC (rouge)  
 Vigneron : Thierry Rodriguez - Œnologues Jean Natoli & Coe  
 www.prieuresaintsever.com  
 throdriquez@wanadoo.fr  
 +33 (0)4 67 89 71 72

Production annuelle : 15 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 10 € à 12 €  
 Circuits de distribution : internet, vente à la propriété, commande à distance  
 Export : Pays-Bas, Belgique, Etats-Unis – 90% de la production

« Stratagème » provient de la décomposition du mot « strate » et « gemme », littéralement une couche de bijoux. Difficile de trouver mot plus habile pour nommer cette gamme de vins basée sur les spécificités minérales des terroirs du Languedoc. Au total, 11 terroirs caractéristiques ont été sélectionnés par Thierry Rodriguez, son œnologue et un géologue. L'assemblage est réalisé chez les vignerons acteurs du projet, avec des vinifications classiques qui cherchent à exprimer au plus juste le caractère du sol, le cépage n'étant plus qu'un habile serviteur. 11 expressions minérales (Granite, Poudingue, Tuf, ...) dont nous découvrons, après Basalte en 2009, la cuvée Galets.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

12

## N° 20 : LE CLOS DU SERRES

**L'humeur Vagabonde 2010**

AOP Languedoc Terrasses du Larzac - LANGUEDOC (rouge)  
 Vignerons : Béatrice & Sébastien Fillon  
 www.leclosduserres.fr  
 contact@leclosduserres.fr  
 +33 (0) 4 67 88 21 96

Production annuelle : 3 500 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 20 €  
 Circuits de distribution : CHR, cavistes  
 Export : Belgique, USA, Japon, Royaume-Uni – 50 % de la production

Un Carignan de 90 ans qui a échappé à l'arrachage massif dans le Languedoc. Planté serré, le travail de culture se fait exclusivement à la main sur des sols atypiques composés de ruffes, sols rouges oxydés par le fer et ici situés face à un petit volcan. Les cépages Grenache et Syrah viennent compléter l'assemblage à hauteur de 15% chacun, mais le Carignan semble ici dévoiler une personnalité qui fait taire sa réputation de cépage aux tanins durs et dépourvu de fruit. Béatrice & Sébastien Fillon le bichonnent ce Carignan, en retravaillant les sols, en ne laissant que peu de rendement (18hl/ha), en vinifiant les terroirs séparément... à quoi s'ajoute un travail en agriculture biologique (2° année de conversion). L'Humeur Vagabonde naît sur des terroirs à une altitude de 150 à 250 m, bénéficiant de la fraîcheur qui descend du plateau du Larzac.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**1060 Vendanges 2010**

Vin de France - LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Jean de Montlaur - Œnologue : Jean-Pierre Martin de Maureillan

jpmartinma@orange.fr

+33 (0)6 82 58 67 81

Production annuelle : 10 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : entre 6 et 8€  
 Circuits de distribution : lancement cette année  
 Export : lancement cette année

Ce vignoble est sans nul doute l'un des plus anciens de France, puisque la même famille y faisait déjà du vin avant l'an mil. Les vignes y sont âgées, certes, mais n'ont « que » 90 ans. La cuvée 1060 Vendanges est inclassable à plusieurs titres : produite presque exclusivement avec du Carignan (5 à 6% de Merlot seulement viennent la compléter), ce choix ne lui permet pas d'avoir l'appellation Vin de Pays d'oc. Dans cette région du Sud, la vinification est conduite à la beaujolaise, l'œnologue en étant originaire : 4 jours maximum de macération en semi carbonique ; le vin ne passe pas dans le bois... une exaltation du fruit qui sied particulièrement au Carignan dont la rusticité est oubliée dans cet esprit. Le vignoble, quant à lui, est conduit en lutte raisonnée ; aucun désherbant ni insecticide n'y est utilisé.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

13

**Cuvée Lucie 2009**

Vin de France - LANGUEDOC (rouge)

Vignerons : Xavier et Anne-Sophie Fenoy

www.domainelegrangeot.fr

fenoy.xavier@neuf.fr / annesophie-fenoy@sfr.fr

+ 33 (0)4 67 98 12 04

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 7€  
 Circuits de distribution : Cavistes, bars à vins restaurants, ventes au domaine  
 Export : non

Le Domaine de Grangeot se situe au cœur de Pézenas, sur le plateau de Nizas et compte aujourd'hui 12 hectares. Les vignes dont est issue la cuvée Lucie s'étendent sur 1,5 hectare. Les rendements sur les parcelles du domaine sont bas : 20 hectolitres par hectare. Pour élaborer la cuvée Lucie, Xavier et Anne-Sophie Fenoy placent les raisins en cuve immédiatement après foulage, pour une durée d'un mois et demi environ. Remontages réguliers et contrôle des températures veillent à extraire les tanins. Un tiers du vin environ sera élevé en demi-muids, pendant 6 mois, puis l'assemblage final est réalisé. Le vin se compose de 33% de Syrah, 33% de Grenache et 33% de Carignan. Le vignoble est en cours de conversion à la culture biologique depuis 2010. Ce vin est en Vin de France par choix des vignerons.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

## N° 23 : CANET VALETTE

**Le Vin Maghani 2007**

AOP Saint-Chinian – LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Marc Valette

www.canetvalette.com

contact@canetvalette.com

+33 (0) 4 67 89 51 83

Production annuelle : 10 000 bouteilles - 300 magnums

Prix consommateur indicatif : 22,50 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes

Export : UK, Suisse, Belgique, Allemagne, Espagne, Norvège &amp; Autriche - 60 % de la production

Pour produire le Maghani (*Vin des Mages* dans les *Quatrains* d'Omar Khayyām, écrivain, mathématicien et astronome perse du XI<sup>ème</sup> siècle), Marc Valette assemble Syrah et Mourvèdre très mûrs, dont il sélectionne les meilleures grappes au vignoble. Les parcelles ont des rendements faibles de 20 hectolitres/hectare. Après égrappage, les baies sont mises en cuves où elles fermentent très longuement (entre 70 et 90 jours selon les millésimes) et subissent des pigeages très réguliers. Le vin est élevé pendant 36 mois et 50% du vin passe en barriques pendant 24 mois. Le vin n'est ni collé ni filtré avant sa mise en bouteilles. Le vin Maghani est un vin de longue garde (20 ans au moins). Notons aussi qu'à Canet Valette, la culture en bio s'est imposée comme une évidence, parce qu'au domaine, on boit le vin qu'on produit ! Le domaine est donc certifié Ecocert depuis 1999.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

14

## N° 24 : LES VIGNOBLES DU SOLEIL - EURL MARC ESCASSUT SELECTION

**L'Altre Mas Vieilles Vignes 2009**

IGP Côtes Catalanes – ROUSSILLON (rouge)

Co-vignerons et œnologues : Marc &amp; Olga Escassut

contact@altremas.com

+33 (0)4 67 22 22 02

+33 (0)6 87 23 24 21

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10,70€

Circuits de distribution : CHR, cavistes

Export : Belgique/Hollande – 50% de la production

Marc Escassut est tombé amoureux des terres cathares catalanes il y a 20 ans... En 2007, il y acquiert des parcelles de vieilles vignes et les sauve ainsi de l'arrachage. Sur son exploitation de 7 hectares au croisement des communes de Tautavel, Estagel et Maury, les deux cépages plantés sont le Grenache noir et le Carignan, et la plupart des vignes sont âgées de 60 à 80 ans... Le mode de conduite dans le vignoble est le gobelet et toutes les interventions y sont manuelles et naturelles. Les rendements y sont faibles, entre 20 et 25 hl/ha. Si la conduite des vinifications est classique jusqu'à épuisement des sucres, Marc et Olga Escassut pratiquent ensuite une macération post-fermentaire inspirée des pratiques bordelaises : macération cuve pleine avant décuvage pendant une période choisie selon l'objectif visé. Après 3 semaines, les cuves sont sélectionnées et un tiers d'entre elles entonnées en demi-muids pour y être élevées pendant 8 mois environ.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Cuvée La Milana 2006**

Penedes – ESPAGNE (rouge)

Vigneron : Josep Maria Albet – Œnologues : Jean Natoli &amp; Coe

www.albetinoya.com

txell@albetinoya.cat

+34 938 994 812

Production annuelle : 15 962 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18,75 €

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

Albet y Noya est le premier viticulteur espagnol à avoir adopté la charte d'agriculture biologique dans le vignoble espagnol, en 1978. Si au vignoble, les pratiques biodynamiques gagnent du terrain, au chai tout est fait pour réduire au maximum l'utilisation du soufre, qui, dans le cas des vins rouges, ne sera ajouté en quantité minimale qu'après la fermentation malolactique.

La Milana 2006, dont le millésime précédent faisait partie de la sélection Autrement Vin 2009, est composée de 25% des 4 cépages suivants : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Caladoc & Ull de llebre (plus connu sous le nom de Tempranillo). Le Caladoc est un croisement du Grenache noir et du Cot noir, obtenu par l'INRA de Montpellier en 1982. Car c'est aussi sur le terrain de la recherche que le domaine s'est engagé : sont expérimentés aujourd'hui en plein champ 7 cépages pré-phylloxériques (500 pieds chacun). Pour les découvrir, Josep Maria Albet a battu la campagne pour trouver des pieds ayant survécu dans la nature, démontrant ainsi une résistance élevée aux maladies. Qualités organoleptiques et environnementales sont recherchées et deux des espèces testées semblent déjà montrer des possibilités considérables... des nouveaux venus à Autrement Vin l'année prochaine dans la catégorie des Oubliés ?

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

15

**L'U de Mortitx 2007**

Vin de Majorque – ESPAGNE (rouge)

Vigneronne : Aurélie Mercier – Œnologue : Jean Natoli

www.vinyesmortitx.com

bodega@vinyesmortitx.com / mercierwallie@yahoo.fr

+ 34 971 182 339

Production annuelle : 4 000 à 4 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : entre 25 et 30€

Circuits de distribution : hôtels, restaurants, cavistes, vente directe au caveau

Export : non

Avec d'autres domaines, toujours plus nombreux, Vinyes Mortitx, vignoble de Majorque, s'emploie à faire revivre le passé viticole de l'île pratiquement oublié depuis le passage du phylloxera. Le terroir de ce vin, au cœur de la sierra Tramuntana de Majorque, patrimoine mondial de l'humanité, est le seul de l'île situé à 400m d'altitude, qui plus est dans un cirque naturel ouvert au nord sur la mer Méditerranée. Les sols y sont très divers : zones argileuses, roches noires volcaniques et pierres blanches calcaires. L'altitude et la brise marine rendent les températures fraîches et n'autorisent pas de travailler les cépages autochtones qui ne mûriraient pas assez vite. Le choix d'encépagement s'est donc porté sur des cépages tels que la Syrah, le Merlot, le Cabernet-Sauvignon ou le Monastrell. L'U de Mortitx est assemblage des 3 premiers, avec une prédominance de Syrah. Il passe 20 mois en barriques. L'intention est d'en faire un vin de garde. Il paraît qu'à l'aveugle, il est très difficile d'en connaître la provenance...

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

## N° 27 : DOMAINE HENRY

**Cuvée Passerille 2009**

Vin de France - LANGUEDOC (rouge)  
 Vignerons : François & Laurence Henry  
 www.domainehenry.fr  
 contact@domainehenry.fr  
 +34 (0) 4 67 45 57 74

Production annuelle : 700 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 60€  
 Circuits de distribution : cavistes, restaurants, au domaine  
 Export : Allemagne, Belgique – 5 % de la production

La famille Henry enfante des vignerons depuis plus de dix générations. Alors, du temps pour faire émerger des vins rares, ils ont l'habitude d'en prendre. « Rouge Passerille » est une de ces cuvées forgées par le temps et l'expérience. A l'heure de sa naissance en 1988, il est le premier rouge moelleux français non muté. Parlons plutôt d'une tentative, dont la première réelle réussite, celle approchant le stade actuel, interviendra en 1995, tandis que l'ajustement de la vinification sera officiel en 1998. Elaboré à la manière d'un Sauternes, c'est un vin de folie, à commencer par des rendements de l'ordre d'un unique verre par souche (rendement moyen de 5hl/ha), sur un encépagement classique Languedoc avec dominante Grenache. Vin exigeant, tous les millésimes n'ont pas vu le jour, mais fort heureusement c'est un vin qui se garde sur plusieurs décennies... ou s'apprécie jeune tandis qu'il est sur le fruit.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

16

## N° 28 : CHATEAU LANDRA

**Cuvée Vendanges d'Hiver 2009**

Appellation Vin de raisins surmûris (Ventoux) – RHONE (blanc)  
 Vigneron : Frédéric Renoux  
 www.chateaulandra.fr  
 frederic.renoux@chateaulandra.fr  
 +33 (0) 4 90 11 77 32

Production annuelle : 240 à 500 bouteilles de 50cl  
 Prix consommateur indicatif : 15€  
 Circuits de distribution : cavistes  
 Export : non

En 2007, Cécile et Frédéric Renoux acquièrent le Château Landra avec la volonté de faire revivre cet endroit historique (propriété agricole de la famille de Gérente, du nom du baron ayant siégé à l'Assemblée durant la Révolution et premier député du Vaucluse) mais délaissé durant de nombreuses années. Le vignoble est remis en état (palissage, complantage, surgreffage...) et la cave agrandie et équipée de matériel performant. Excluant tout désherbant, pesticide et engrais non naturel, ils s'engagent dès 2009 dans la certification en agriculture biologique. La cuvée présentée ici est une rareté du vignoble. « Vendanges d'hiver » est une vendange tardive issue de vieilles clairettes (cinquantaine d'années). Certes il s'agit d'un cépage blanc typiquement méridional, mais les raisins sont ici passerillés sur souches et parfois botrytisés, vendangés au mois de décembre. Les vignes, installées au pied du mont du Vaucluse sur des alluvions quaternaires composées de galets et de graviers, bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel (près de 2800 heures par an) et de nuits fraîches favorables à la pourriture noble. Sur de tout petits rendements de l'ordre de 8hl/ha, la vendange est ensuite vinifiée et élevée en feuilletes de chêne français durant 18 mois.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Cuvée Prestige – 2009**

IGP Côtes de Gascogne – SUD OUEST (blanc)

Vigneron : Olivier Martin

www.terrassesderubens.com

martin.olivier7@wanadoo.fr

+33 (0)5 62 69 02 38

Production annuelle : 6 200 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10€ (bouteilles de 50cl)

Circuits de distribution : cavistes, surtout manifestations (salons des Vins, salon de la Gastronomie, marchés gourmands)

Export : non

Sur les terres des vins blancs secs issus de Colombard ou Ugni-blanc, en Côtes de Gascogne, Olivier Martin a eu la curiosité de planter du Petit Manseng, cépage destiné à élaborer des vins moelleux et doux. Il a la particularité d'être le seul producteur de cette région à s'être spécialisé en élaborant uniquement ce type de produit. La cuvée prestige, cuvée haut de gamme du domaine, est une rareté issue d'un 100% Petit Manseng passerrillé, vendangé à la main en novembre voire décembre et surtout sur un terroir ferrugineux. Le nom cadastral du domaine « Rubens » vient du mot « rubin », « rubinus », qui veut dire « rouge » en latin, un sol rougeâtre très riche en oxyde de fer qui permet d'obtenir des vins fruités et frais. Autre particularité locale, la conduite de la vigne en lyre haute et en terrasses ayant un dénivelé d'un sillon à l'autre allant jusqu'à 1,40m, et permettant de capter un maximum de luminosité. Ne cherchez pas à retrouver le type Pacherenc ou Jurançon à quelques dizaines de kilomètres de là... C'est ici une toute autre personnalité qui s'exprime.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

17

**Cuvée Muscat 2005**

AOP Muscat de Rivesaltes - ROUSSILLON (blanc)

Vigneron : Pierre André Delmas

www.masdelmas.com

pad@masdelmas.com

+33 (0) 954 190 748

Production annuelle : 1 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 55 €

Circuits de distribution : cavistes, épicerie fines, magasins d'alimentation biologique

Export : Allemagne, Belgique – 5 % de la production

Voilà une barrique qui n'est pas rancunière. Oubliée (*façon de parler*) quelques années dans la cave à l'occasion d'un essai de passage en fûts, ce Muscat de Rivesaltes s'est révélé être une belle surprise pour Pierre André Delmas au terme des 6 années de mise à l'épreuve qu'il lui avait réservé. A présent, c'est devenu un produit de la gamme. Issu majoritairement de Muscat Alexandrie (avec parfois un petit apport de Muscat petits grains), les vignes orientées plein Sud sont palissées de façon à prendre le maximum de soleil. Après un premier tri très sélectif, les cagettes sont mises en chambre froide et tout est ensuite fait pour extraire le jus le plus pur (pressurage doux, débouillage serré). Après mutage, le vin sera alors mis en barriques de chêne français pendant 6 longues années. Un vin atypique façon vieux Cognac.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**La Trilogie de Engel 2007**

AOP Crémant d'Alsace – ALSACE (effervescent)  
 Vigneron : Fernand Engel – Œnologue : Xavier Baril  
 www.fernand-engel.fr  
 f-engel@wanadoo.fr / domaine.engel@orange.fr  
 +33 (0)3 89 73 77 27

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 22€, départ propriété  
 Circuits de distribution : lancement cet hiver  
 Export : Pays-Bas, Suède, Belgique, Danemark, Japon - 25% de la production

La Trilogie de Engel est un Crémant d'Alsace unique puisqu'issu de 3 fermentations : la première, classique, se déroule en cuve. Elle est suivie de 2 prises de mousse en bouteille, chacune suivie d'un minimum de 18 mois sur lattes. Le nom de Trilogie ne doit rien au hasard : 3 cépages sont utilisés pour élaborer ce vin dont l'assemblage se compose de 80% Chardonnay, de 10% Pinot noir et de 10% Pinot gris ; le vin est ensuite soumis aux 3 fermentations et passe 3 ans minimum sur lattes. La Trilogie de Engel est un vin sans dosage et il est très faiblement sulfité (2 g/Hl sur le raisin et 1 g/Hl au dégorgement). A noter également que le Domaine Fernand Engel aurait aussi pu être classé dans les durables puisqu'il est certifié en agriculture biologique et conduit selon les préceptes de l'agriculture biodynamique. Le domaine présente la particularité d'axer préférentiellement sa protection du vignoble sur l'utilisation de plantes : semis de mélanges d'espèces dans les rangs de vigne pour améliorer le sol, et pulvérisations de tisanes et décoctions (ortie, prêle, camomille ou saule par exemple).

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

18

**2Xoz 2004**

CHAMPAGNE (effervescent)  
 Vignerons : Elodie & Fabrice Pouillon  
 www.champagne-pouillon.com & www.2xoz.fr  
 elodie@2xoz.fr  
 +33 (0)3 26 52 63 62

Production annuelle : 2 000 bouteilles environ  
 Prix consommateur indicatif : 59€  
 Circuits de distribution : cavistes (Caves Saint Clair, les Caves d'Argent...), ventes à la propriété, sites de vente en ligne (Brittle, plusdebulles.com, ...)  
 Export : Italie, Japon et Angleterre - 60% de la production environ

Bien qu'ancrés dans la tradition d'un savoir-faire familial, Elodie et Fabrice Pouillon sont des viticulteurs aventuriers : ils élaborent leur Champagne 2Xoz avec une méthode peu courante et innovante en Champagne... Seuls les sucres naturels du raisin (glucose et fructose) sont utilisés pour vinifier la cuvée. Une invitation à expérimenter de nouvelles saveurs en terre inconnue.

Ils sélectionnent uniquement leurs parcelles très mûres pour leur cuvée 2Xoz (maturité supérieure aux pratiques champenoise de 30% environ), qui est donc produit en quantité confidentielle... En 2004, ce fut une parcelle âgée de 47 ans qui présenta la plus belle maturité. Le dosage n'échappe pas à la règle des sucres naturels : seuls les sucres du moût de la propriété seront utilisés. Le 2Xoz est un 100% Pinot noir. Sa vinification est artisanale avec les levures indigènes et la mise en bouteille est réalisée par gravité. Le nom de la cuvée vient des 2 *hexoses* que sont le glucose et le fructose...

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Crémant Béthanie non millésimé**

AOC CREMANT – JURA (effervescent)

Président : Joël Morin - Directeur : Christophe Botte

www.chateau-bethanie.com

dir@chateau-bethanie.fr

+33 (0) 3 84 66 11 67

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 9€

Circuits de distribution : CHR, cavistes, particuliers (magasins par correspondance)

Export : non

Après les Crémants de Loire, de Die, de Limoux... voici venu le Crémant du Jura. Nulle recherche de copie conforme à l'original, nous sommes en présence d'un assemblage très régional et définitivement typé Jura. C'est la Fruitière vinicole d'Arbois qui en signe la vinification. Du nom de Béthanie (Château de) réservé aux cuvées haut de gamme, ce crémant est un assemblage de Chardonnay et de Savagnin, cépage autochtone à l'origine des vins jaunes qui ont fait la renommée des vins du Jura. Avec un dosage mesuré de 5g/litre, l'élevage se fait sous voile (voile naturel qui se développe à la surface des vins vieillissent en tonneau non « ouillés », c'est-à-dire qui ne sont pas remis à niveau périodiquement au fur et à mesure de l'évaporation), dans la tradition des vins jaunes. Un cas d'école...

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

19

**Cuvée Blanc d'Hiver 2011**

IGP Val de Loire - LOIRE (blanc)

Vigneron : Frédéric Brochet

www.ampelidae.com

ampelidae@ampelidae.com

+33 (0)5 49 88 18 18

Production annuelle : 40 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes, internet, vente à la propriété

Export : Belgique – 3% de la production

« Saisi à mi vendanges, Blanc d'Hiver prépare le grand froid par une douceur emprisonnée ». Blanc d'hiver, c'est le vin primeur, ligérien celui-ci, produit par Frédéric Brochet au domaine Ampelidae. Un des tous premiers vins de 2011 de France, sorti avant le Beaujolais nouveau. Sauf que là c'est un blanc, un 100% Sauvignon, cultivé en bio certifié. Côté vinifications, les raisins sont intégralement éraflés, suivis d'une macération pelliculaire à température dirigée (8°C) sous CO<sup>2</sup> de quelques heures. Le froid encore... pour saisir le vin en phase de ralentissement de la fermentation et pour laisser une trentaine de grammes de sucres résiduels, à peine perceptibles mais conférant toute sa douceur à ce sauvignon insolite. Et pour éviter toute reprise de fermentation, une filtration se substituera au dioxyde de soufre qui ne dépasse les 60 mg/L au total, une performance pour un vin contenant des sucres. Sans qu'aucun additif ne vienne perturber la plus pure expression du raisin, Blanc d'hiver livre les premiers échos de ce millésime 2011 de toutes les surprises, l'un des plus précoces à Ampelidae. Blanc d'hiver sorti en automne sous un soleil d'été... il n'y a plus de saison !

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Contre Toute Attente**

Vin de France – BEAUJOLAIS (rosé)

Propriétaire : Corinne Richard-Saier – Œnologue : Michel Proton

www.chateaudecorcelles.fr

chateaudecorcelles@wanadoo.fr

+33 (0)4 74 66 00 24

Production annuelle : 14 000 bouteilles environ

Prix consommateur indicatif : 6,55€

Circuits de distribution : à la propriété, CHR région parisienne, cavistes (Annexe Richard et Intercaves)

Export : non

Contre toute attente porte bien son nom... Il s'agit d'un rosé perlant titré à 8,5°C et qui contient encore des sucres du raisin, à déguster « on the rocks » ! Il est élaboré à partir du cépage roi en Beaujolais, le Gamay. Si sa vinification démarre de façon classique, Michel Proton, l'œnologue du Château de Corcelles, en arrête la fermentation lorsque le vin atteint environ 7% de vol. en alcool. Pour cela, il prélève une partie du vin qu'il refroidit à 2°C. Suit une filtration tangentielle qui élimine levures et bactéries et met un point final à la fermentation. Le vin est ensuite mis en bouteille en conservant tout le gaz carbonique que les levures produisent en fermentant.

Notons aussi que le Château de Corcelles a décidé de supprimer tout traitement insecticide au vignoble, rétablissant ainsi un écosystème où des prédateurs naturels tels que les coccinelles ou les typhlodromes (acariens) chassent les parasites de la vigne.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

20

**Cent Pour Cent 2010**

IGP Agenais - SUD OUEST (rouge)

Vigneron : Rémy Delouvrié

domainedequissat@wanadoo.fr

+33 (0) 5 53 87 47 84

Production annuelle : 8 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6,5€

Circuits de distribution : à la propriété, foires et salons, magasins bio (dont certaines biocoop), cavistes

Export : non

Le domaine viticole de Quissat s'étend sur 4 hectares cultivés selon les préceptes de l'agriculture biologique. Mais le Domaine de Quissat est beaucoup plus grand que cela puisqu'il y pousse aussi des figuiers et des grandes cultures telles que la luzerne, le blé, le tournesol ou la féverole (50 hectares en tout). Tout est en agriculture bio, et le chai a même été construit en matériaux écologiques. La cuvée Cent pour Cent est un assemblage de Merlot (75%) et Cabernet franc (25%) qui contient volontairement 4,9g/l de sucres résiduels. L'objectif de Rémy Délouvrié est de produire sans aucun additif un vin rouge très orienté sur le goût primaire du fruit. La vinification est conduite avec les levures indigènes, après égrappage et macération courte sous température contrôlée. Le vin est élevé en cuve pendant 3 à 4 mois avant sa mise en bouteille.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Cuvée Pervenche 2010**

AOP Bordeaux – BORDEAUX (rouge)

Vigneron : Thierry Valette - Œnologue Anne Caldéroni

clopuyarnaud@wanadoo.fr

+33 (0)5 57 47 90 33

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14€

Circuits de distribution : cavistes, CHR

Export : Suisse, Belgique, Japon - 50% de la production

Avec sa cuvée Pervenche, Thierry Valette cherche à produire un vin de Bordeaux qui soit à la fois un vin de fruit et de moyenne garde. Son objectif : aller vers une expression du fruit qui soit la pure plus possible. La cuvée est composée de 90% de Merlot et de 10% de Cabernet franc. Après des vendanges manuelles, l'encuvage est réalisé par gravité. La vinification s'articule autour d'une macération pré-fermentaire à froid, d'une fermentation avec levures autochtones sur baies entières non éraflées et d'une macération post-fermentaire, le tout en cuve de ciment non revêtu. 50% de la cuvée est élevée en cuve ciment et 50% en barriques de 2 et 3 vins. Pas de bois neuf, pour en limiter les contributions organoleptiques, et pour que le boisé soit à peine perceptible et laisse toute la place au fruit.

A noter que cette cuvée aurait aussi pu être classée dans les durables, comme la Cuvée Clos Puy Arnaud du même domaine, puisqu'elle est élaborée selon les principes de la biodynamie.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

21

**Un Jour sur Terre 2009**

AOP Cahors – SUD-OUEST (rouge)

Vignerons : Véronique &amp; Stéphane Azemar

www.blogg.org/blog-64874.html

s.azemar@wanadoo.fr

+33 (0)4 68 91 44 82

Production annuelle : 6 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14€

Circuits de distribution : restaurants

Export : USA, Canada – 40% de la production

Un 100% Malbec à Cahors... En quoi cela peut-il être atypique ?

Ce vin a la particularité d'être élevé dans des jarres de terre cuite pendant 18 mois. Cette terre oxygène le vin tout au long de l'élevage, fixant tanins et anthocyanes, comme cela serait le cas avec des fûts de chêne. Sauf qu'ici, l'objectif est de ne pas avoir de notes boisées. *Issu de la terre, vieilli en terre...* Le vin est ainsi le seul reflet de son terroir et livre tous les secrets du Malbec, tout simplement.

L'exploitation est petite, 6,5 hectares, et conduite en conversion à l'agriculture biologique depuis 2009 avec traitement de cuivre, soufre de contact, prêle, ortie et fougères.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Gamaret de l'Eclair 2010**

Vin de France - BEAUJOLAIS (rouge)

Vigneron : François Jacquet

sicarex.beaujolais.free.fr/topic1/index.html

a.piret-sicarex@beaujolais.com

+33 (0)4 74 02 22 40

Production annuelle : 2 100 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 10€

Circuits de distribution : lancement cette année

Export : non

Le Château de l'Eclair lance sa cuvée 100% Gamaret... Le Gamaret est un cépage créé en Suisse en 1970 par un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner, un cépage allemand. Il a été inscrit au catalogue des cépages suisse en 1990. Il y connaît aujourd'hui un très grand succès commercial. C'est d'ailleurs le cépage le plus planté actuellement en Suisse Alémanique. Suite aux travaux menés par la Sicarex Beaujolais, le Gamaret vient d'être inscrit au catalogue français. Cépage destiné aux vins de garde haut de gamme, il a la particularité d'avoir une grappe large et des baies à pellicule épaisse qui lui permet de très bien résister à la pourriture grise. Il peut être ramassé très tardivement et permet donc aux raisins de pouvoir atteindre une maturité polyphénolique parfaite. Voici donc un vrai « nouveau » vin en Beaujolais... à découvrir en avant-première avec Autrement Vin !

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

22

**Le Secret d'Anaïs 2010**

Vin de France - SUD-OUEST (rosé)

Vigneron : Mickaël Raynal

wineofmick@yahoo.fr

+33 (0) 5 63 30 92 97

Production annuelle : 6 000 bouteilles environ

Prix consommateur indicatif : 5,2€

Circuits de distribution : restaurants Toulouse, Montauban et Cahors, cavistes Toulouse, Montauban, Cahors, commercial Paris/Cahors (Mémé du Quercy)

Export : Luxembourg - 10% de la production

Au Domaine de Revel, où Mickaël Raynal a pris la suite de ses parents en 2010 (le domaine est dans la famille depuis 2000), on innove. Voici un rosé très sucré... 65g de sucres résiduels en bouteille ! Des vendanges tardives de Muscat de Hambourg et Tannat composent le Secret d'Anaïs, prénom de la nièce de Mickaël Raynal. Pour le produire, ce dernier vinifie les deux cépages à basse température en cuve de fibres de verre thermorégulées. Le rosé sera obtenu par saignée pour le Tannat et par pressurage pour le Muscat de Hambourg. La fermentation est arrêtée en refroidissant les cuves jusqu'à 0°C. Une filtration et un ajout de soufre limité suivent. L'élevage durera deux mois avant la mise en bouteille. Le Muscat de Hambourg n'étant pas reconnu dans l'appellation, le vin est classé en Vin de France, bien que produit en Coteaux du Quercy.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Amour de Violette 2010**

Sans dénomination – SUD OUEST (rosé)

Vigneron : Mickaël Raynal

wineofmick@yahoo.fr

+33 (0) 5 63 30 92 97

Production annuelle : 3 000 bouteilles environ

Prix consommateur indicatif : 6€

Circuits de distribution : restaurants Toulouse, Montauban et Cahors, cavistes Toulouse, Montauban, Cahors, commercial Paris/Cahors (Mémé du Quercy)

Export : non

Mickaël Raynal, avec son Amour de Violette, a voulu rendre hommage à la capitale du Sud-Ouest, Toulouse, et sa fleur emblématique, la violette. Il a ainsi conçu un apéritif à base de vin rosé demi sec et d'extrait de violettes. Issu d'un assemblage de Cabernet franc, Tannat et Gamay, le rosé est vinifié par saignée et fermente en cuve de fibres de verre thermorégulées. Le sucre est recherché dans ce vin apéritif. Aussi, la fermentation sera-t-elle arrêtée par refroidissement des cuves à 0°C à 30g de sucres résiduels. De l'extrait naturel de violettes sera ajouté juste avant la mise en bouteille. Ce choix de l'extrait naturel, plutôt que la liqueur par exemple, implique de réaliser 4 ou 5 mises par an. En effet, l'extrait naturel évolue vite et le vin doit donc être consommé tout aussi vite. Le nombre de bouteilles mises en marché simultanément ne dépasse jamais 800 bouteilles...

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

23

**Whispering Angel 2010**

AOP Côtes de Provence – LANGUEDOC (rosé)

Vigneron : Sacha Lichine-Œnologue : Patrick Léon

www.chateaudesclans.com

chateaudesclans@sachalichine.com

+33 (0) 4 94 60 40 40

Production annuelle : 100 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14€

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

Export :

Faire du vin rosé un vin de gastronomie à déguster aussi en hiver... La démarche innovante en 2009 lors de la première d'Autrement Vin a fait des émules depuis. Le Château d'Esclans continue d'innover avec Whispering Angel en allant plus loin dans la recherche de qualité. La vigilance du tri manuel, qui s'exerce à deux reprises (à la vigne et à la réception de la vendange) est complétée par un nouveau procédé de tri par fibre optique : les baies sont sélectionnées une à une selon leur taille et leur couleur. Palliant l'hétérogénéité inévitable de toute vendange, ce système permet de ne garder que les baies de maturité optimale. Elles sont ensuite ramenées à température fraîche grâce à un échangeur thermique spécifique puis pressées sous atmosphère neutre d'azote grâce à un pressoir dernière génération. Whispering Angel est « l'Ange qui chuchote » que poésie peut rimer avec technologie. La touche de cépage Rolle dans cet assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault, fait également son originalité.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Cuvée Léa 2008**

AOP Premières Côtes de Blaye - BORDEAUX (blanc)  
 Vignerons : Thérèse Ponz Szymanski & Thierry Szymanski  
 www.chateauberthenon.com  
 info@chateauberthenon.com/chateau.berthenon@gmail.com  
 +33 (0)5 57 42 52 24

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 6,65€  
 Circuits de distribution : ventes au domaine, CHR, clubs et associations  
 Export : Asie et Belgique - 60% de la production

La Cuvée Léa produite au Château Berthenon est composée de 100% de Sauvignon gris, ce qui est rare non seulement dans la région des Côtes de Blaye, mais dans toute la France également. En effet, si 39 appellations l'autorisent en assemblage, on estime à seulement 300 hectares la surface viticole plantée avec ce cépage. Ainsi, faire le choix de produire un 100% Sauvignon gris classe le Château Berthenon dans la catégorie des Oubliés... Ce vin blanc est élevé 12 mois en barriques de chêne neuves typées Sauvignon, et un travail des lies fines par batonnage est effectué au cours des 4 premiers mois de l'élevage.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

24

**Cuvée Brochet Fié Gris**

IGP Val de Loire - LOIRE (blanc)  
 Vigneron : Frédéric Brochet  
 www.ampelidae.com  
 ampelidae@ampelidae.com  
 +33 (0)5 49 88 18 18

Production annuelle : 12 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 10 €  
 Circuits de distribution : cavistes, restaurants, internet, vente à la propriété  
 Export : non

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, découvert dans la première d'édition d'Autrement Vin, 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. Frédéric Brochet, scientifique du vin et vigneron atypique qui ne lasse pas d'étonner dans ce pays du Poitou, le vinifie selon ses propres méthodes : pressurage de type champenois (seuls les jus de premières pressées sont utilisés) en grappes entières et sous gaz inerte (absence d'oxygène), pas de « rebêchage »... 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) et un élevage long sur lies fines... de quoi donner toutes ses chances à ce cépage encore méconnu.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**La Convivialité 2009**

IGP Auxois – BOURGOGNE (blanc)  
 Vignerons : Ida Nel (propriétaire) & Cyril Raveau (œnologue permanent)  
 www.vignoble-flavigny.com  
 vignoble-de-flavigny@wanadoo.fr  
 +33 (0) 3 80 96 25 63

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 7,20€  
 Circuits de distribution : CHR et revendeurs de l'Auxois  
 Export : non

A deux pas du site de la célèbre bataille d'Alésia menée par César contre Vercingétorix se trouve le vignoble de Flavigny-Alésia. Un des plus anciens vignobles de France au cœur de l'Auxois, en Bourgogne. Tombé dans l'oubli suite aux ravages du phylloxera, il fut remis sur pied en 1994 et est aujourd'hui tenu par Ida Nel. La cuvée La Convivialité, présentée à Autrement Vin en 2009, est issue du cépage auxerrois. De l'auxerrois en Vin de pays des Coteaux de l'Auxois... ça semble logique. Et pourtant, ce cépage est originaire de Lorraine, plutôt rare et cultivé principalement en Alsace. Il s'est pourtant bien adapté aux conditions climatiques particulières de l'Auxois (région vallonnée, légèrement en altitude, atmosphère fraîche) et se trouve ici conduit en lyre, les rangs de feuillage formant un « V » ouvert... Un vin blanc sans Chardonnay, conduit en lyre et classé en Vin avec Indication Géographique Protégée... vous n'en croiserez pas beaucoup en Côte d'Or !

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

25

**C Centeilles 2010**

IGP Côtes du Brian – LANGUEDOC (blanc)  
 Vigneronne : Patricia Boyer-Domergue  
 www.closcenteilles.com  
 clos.centeilles@libertysurf.fr  
 +33 (0) 4 68 91 52 18

Production annuelle : 3 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 13,20€  
 Circuits de distribution : réseau CHR  
 Export : USA, Québec – 30% de la production

Au Clos Centeilles, la culture de cépages oubliés provient d'une démarche proactive... et le chemin a été long : le temps d'arracher une parcelle, de laisser reposer la terre, faire une rotation de cultures pour rééquilibrer le sol, rechercher, retrouver et multiplier les anciennes variétés en péril. Avec la cuvée « C de Centeilles » blanc (la version rouge existe), ce sont les cépages du XVIII<sup>ème</sup> siècle Riveyrenc Blanc, Riveyrenc Gris et Araignan Blanc qui s'invitent à notre table. Implantés en terrasses plein Sud, la vigne est conduite « en lyre » à double plan de palissage afin de capter le maximum de lumière. Le souhait de Patricia Boyer-Domergue était de réaliser une cuvée en blanc complexe et d'une exceptionnelle fraîcheur pour cette région méridionale. Nous découvrons ici des saveurs oubliées qu'aucun bois ne vient compromettre.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Muscadet 2010**

AOP Coteaux de la Loire - VAL DE LOIRE (blanc)  
 Vignerons : Jacques et Agnès Carroget  
 www.lapaonnerie.fr  
 carojvin@aol.com  
 + 33 (0)2 40 96 23 43

Production annuelle : 10 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 8,50 €  
 Circuits de distribution : cavistes et restaurants à Paris et Nantes  
 Export : Belgique et Tasmanie – 5 % de la production

Le Domaine de la Paonnerie, domaine viticole du XVIII<sup>e</sup> siècle, appartient depuis 5 générations à la famille Carroget. Le vignoble de 22 hectares est en agriculture biologique depuis 1997. Bleuets, géraniums, mais aussi trèfle et avoine viennent fleurir les parcelles. Outre le plaisir des yeux, ce choix n'est pas dû au hasard : le trèfle, par exemple, présente des nodosités qui capturent l'azote atmosphérique. Cela permet aux moûts d'être plus riches en azote et l'on sait l'importance de cet élément pour éviter les problèmes de fermentation alcoolique. Jacques et Agnès Carroget produisent des vins nature, avec des levures indigènes, sans soufre ajouté. Pour élaborer leur Muscadet, ils ramassent la vendange très mûre et procèdent à une macération pelliculaire de 24h (toujours sans soufre !) pour en développer le potentiel aromatique. Cette cuvée aurait pu être classée dans les Durables, mais elle est classée dans les Oubliés parce que le Muscadet des Coteaux de la Loire est une micro-appellation pour les Muscadets.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

26

**Cuvée Isolano 2010**

Sicilia Indicazione Geografica Tipica - ITALIE (blanc)  
 Vigneron : Massimiliano Solano  
 www.valdibella.com  
 info@valdibella.com  
 +39 09 24 58 20 21

Production annuelle : 3 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 9,50 €  
 Circuits de distribution en Belgique: magasins bios  
 Export : Belgique – 50 % de la production

En Sicile, à Camporeale, c'est une communauté d'agriculteurs qui partagent une même vision à la fois sociale et environnementale. La coopérative Valdibella a choisi une méthode de production basée sur la valorisation des cépages traditionnels siciliens et cultivés selon la méthode de production biologique. Ici, pas d'assemblage avec le Catarratto Comune, mais un 100% Catarratto Extra Lucido, variété rustique de raisins blancs résistante naturellement aux maladies de la vigne, et qui permet de limiter l'interventionnisme tant dans la vigne (traitements) qu'au chai : fermentations spontanées sans enrichissements, faibles doses de sulfites en fin de fermentation (<60 mg/l total)... S'ajoute à cela l'application de la réglementation de « grande biodiversité » visant à augmenter la biodiversité de l'écosystème (tas de pierres, , piles de bois offrant des abris à de petits vertébrés et à des insectes, étangs, espaces non cultivées, etc...). Enfin, le sol est couvert d'engrais vert avec enherbement pour augmenter les matières organiques et l'activité microbiologique.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Clos des Colombes 2010**

IGC Dobrogei – ROUMANIE (rosé)  
 Vigneronne : Anne-Marie Rosenberg  
 www.closdescolombes.eu  
 contact@closdescolombes.eu  
 (+40) 744 922 715

Production annuelle : 600 bouteilles (en progression)  
 Prix consommateur indicatif : 13 € environ (57 lei roumains)  
 Circuits de distribution : CHR et à la propriété (Roumanie)  
 Export : Suède

Franco-roumaine, Anne-Marie Rosenberg est issue d'une longue lignée de vigneron de la Champagne. Elle a un jour fait le pari de transformer une ancienne ferme située à quelques mètres de la Mer noire en domaine viti-vinicole. Autour de sa cave ont été plantés des cépages français (Viognier, Pinot noir ou Syrah par exemple), mais le vignoble du domaine est aussi composé de cépages autochtones (Feteasca Alba et Regala ou Cramposie). Le rosé présenté est né du mariage de ces deux cultures viticoles : récolté à la main, le cépage Feteasca Néagra est pressé directement et complété par une saignée de Syrah. Le tout fermente en barriques de 2 et 3 vins. La cave creusée à même le sol permet une régulation thermique naturelle. Ce rosé viril, vineux et original bouscule les préjugés des Roumains qui recherchent plutôt des vins sucrés ou doux... et remporte un franc succès auprès de ce public, malgré ces *a priori* initiaux.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

27

**Tămăioasă Roză 2010**

DOC Segarcea – ROUMANIE (rosé)  
 Vigneronne : Cornelia Anghel – Œnologue : Ghislaine Guiraud  
 www.domeniulcoroanei.ro  
 info@domeniulcoroanei.ro  
 (+40) 251 201 516

Production annuelle : 9 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 10€  
 Circuits de distribution : CHR et magasins spécialisés  
 Export : non – toute la production est vendue en Roumanie

Ce rosé roumain, la cuvée Tămăioasă Roză, est produite à partir de Muscat rouge de Frontignan. C'est le Roi roumain Carol I qui avait rapporté d'un voyage en France cet ancien cépage à Segarcea, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Un vignoble en avait été alors créé au début du XX<sup>e</sup> siècle, d'1,5 hectare. Aujourd'hui, ce vignoble s'étend sur 13,5 hectares et il semble que ce soit le seul encore existant au monde à ce jour... Après une vendange manuelle, le domaine procède à une macération pelliculaire des baies pendant 24 heures à basse température, ce qui permet au vin d'obtenir sa couleur rosé, qui rappelle d'ailleurs celle des baies de raisin dont il est issu. Après un pressurage léger, le moût fermente en cuve inox pendant 1 mois, à une température de 15 à 18°C. L'objectif étant de conserver des sucres résiduels, c'est par filtration que la fermentation s'arrête. Dans le millésime 2010, le taux de sucre résiduel est de 26,8g/l.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Cuvée Corail 2006**

AOP Côtes du Jura – JURA (rouge)  
 Vigneron : Alain de Laguiche  
 www.arlay.com  
 alaindelaguiche@gmail.com  
 +33 (0)3 84 85 04 22

Production annuelle : 6 500 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 8,50€  
 Circuits de distribution : CHR, cavistes, 1855.com, vente au domaine  
 Export : Suède, Belgique, Brésil – 20% de la production

La Cuvée Corail est une spécialité du Château d'Arlay, issue d'une tradition locale, ancestrale, disparue aujourd'hui : il s'agit d'un assemblage des cépages blancs et rouges jurassiens plantés sur les 25 hectares que compte le domaine, dont certaines parcelles sont conduites en lyre. Ici, pas de saignée : Pinot noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay et Savagnin macèrent donc ensemble avant d'être vinifiés et passés en fût pendant plus de 3 ans. Cet assemblage rappelle les complantations de nombreux cépages locaux avant l'arrivée du phylloxera. Il s'agissait d'une pratique courante dans le Jura autrefois, aujourd'hui disparue, sauf au Château d'Arlay. Aujourd'hui, les 5 cépages qui constituent ce vin proviennent de parcelles monocépage. Quelques rares vignes restent encore complantées dans le Jura, notamment celle de Louis Pasteur à Arbois, dont le vin est non commercialisé...

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

28

**Cuvée Rebelle, l'Interdit 2009**

Vin de France – LANGUEDOC (rouge)  
 Vigneron : Yves Simon  
 www.vignoblesimon.com  
 vignoblesimon@wanadoo.fr  
 +33 (0)4 66 24 12 00

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 5€  
 Circuits de distribution : ventes à la propriété uniquement  
 Export : non

Voici un domaine qui, outre les cépages classiques pour la région que sont le Chardonnay et le Grenache, fait le choix de la différenciation par des cépages peu courants en Languedoc, tels que le Pinot noir, le Tannat ou le Tempranillo. Mais pour produire la Cuvée Rebelle, l'Interdit, Yves Simon va encore plus loin en réalisant un assemblage très ancien de Couderc, Villard noir et Chatus (prononcer *chatu*). Ces cépages sont d'anciens cépages autochtones anéantis par le phylloxera à la fin du XIXème siècle. Ils ne font aujourd'hui partie d'aucun encépagement servant à produire des vins classés en AOP. La Cuvée Rebelle l'Interdit est produite à partir de très vieilles vignes, âgées de plus de cent ans. Pour la petite histoire, le vin porte le nom de Rebelle en hommage à la série « Les Rebelles » de Jean-Pierre Chabrol, célèbre scénariste et écrivain cévenol, dont l'épouse est par ailleurs marraine de la cuvée...

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Cuvée Mailhol 2008**

Vin de France - LANGUEDOC (rouge)  
 Vignerons : François & Laurence Henry  
 www.domainehenry.fr  
 contact@domainehenry.fr  
 +34 (0) 4 67 45 57 74

Production annuelle : 2 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 35€

Circuits de distribution : cavistes, restaurants, au domaine

Export : Allemagne, Belgique, Italie, Pays-Bas, RU, Suisse – 10 % de la production

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, on cultivait à St Georges d'Orques des variétés aujourd'hui disparues comme l'Aspiran noir ou l'Aspiran gris, l'Œillade noire ou grise... et d'autres encore. Dès 1710, ils en faisaient un des crus les plus réputés du Sud de la France. Ses vins rayonnaient alors dans toute l'Europe, jusque dans la lointaine Russie du tsar Pierre le Grand... Après 5 années de patientes recherches d'archives, François et Laurence Henry ont, en 1998, complanté une vigne avec ces variétés. Tout le travail a été réalisé à l'identique, de la plantation « en foule » (tous les cépages mélangés dans la même parcelle) et en gobelet à une densité de 5000 pieds/ha, à la récolte (toutes les variétés en même temps) faite en octobre. A l'époque le passage en barrique se limitait au transport, et la vendange égrappée cuvait une quinzaine de jours, les vins étant vendus immédiatement sans élevage. Là encore, cette cuvée est élevée majoritairement en cuve. Pour toutes ces raisons, la cuvée « Le Mailhol » (« la jeune vigne » ou le « plantier », en vieux parlé d'Oc) exhume l'époque oubliée où le Languedoc produisait déjà de grands vins.

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

29

**Cuvée Pur Carménère 2008**

AOP BORDEAUX SUPERIEUR (rouge)  
 Vigneron : Henri Duporge  
 www.le-g.eu  
 hduporge@hotmail.com  
 +33 (0) 6 07 55 73 58

Production annuelle : 2 000 à 3 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 5,5 € (bouteilles de 50 cl)

Circuits de distribution : caviste à bordeaux

Export : Afrique, Asie – 95% de la production

Le cépage Carménère noir vient de la famille des *carmenets* (Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, ...). Originaire de bordeaux, il en a pourtant quasiment disparu à la suite du phylloxéra, pour différentes raisons dont son caractère très typé végétal et ses faibles rendements. On le retrouve aujourd'hui beaucoup au Chili... Passionné des cépages oubliés, Henri Duporge a décidé en 2003 de planter 1,5 ha de vignes Carménère noir issues d'une sélection massale avec les pépinières Amblevet. De la majorité de ces vignes il tire aujourd'hui la cuvée « Pure Carménère ». Sur des terres argileuses (et crasses ferriques en sous-sol), le domaine est conduit en agriculture biologique certifié Ecocert et les sols labourés et travaillés avec de simples apports d'engrais naturel (fumier, extrait de plante). Les vins s'expriment sans levure ni collage et ne contiennent aucun résidu de quelconques produits. Il y tient ! Si chaque millésime est un nouveau terrain d'expérimentation pour exprimer au mieux la finesse du cépage, 2008 est le fruit d'un très faible rendement, de pigeages doux et d'une fermentation malolactique en barrique.

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

**Cuvée Paule Courtile 2010**

AOP Chateauneuf du Pape –RHONE (rouge)

Vigneron : Gérard Jacumin

lordeline@free.fr

+33 (0)4 90 83 74 03

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 28€

Circuits de distribution : vente au domaine

Export : USA, Malaisie, UK, Chine, Singapour – 80% de la production

Châteauneuf-du-Pape est l'appellation française qui permet d'assembler le plus grand nombre de cépages différents : 13 cépages au total incluant 6 blancs, 2 rosés et 9 rouges. Le compte n'y est pas ? Et bien si ! Le Picpoul, par exemple, est présent dans la catégorie blancs, rosés et rouges... La Cuvée Paule Courtil est produite à partir de raisins issus de parcelles parmi les plus vieilles du continent européen, complantées avec tous les cépages autorisés dans l'appellation... Pour élaborer cette cuvée qui porte le nom de son épouse, Gérard Jacumin assemble donc les 13 cépages de l'appellation, dont des cépages « oubliés » du paysage viticole français, tels que le Muscardin, le Vaccarèse, le Picpoul, le Picardan, le Bourboulenc, le Counoise ou encore la Clairette, pour ne nommer que ceux-ci. Ce domaine est un petit conservatoire des cépages à lui tout seul !

A noter également que le vignoble du Domaine l'Or de Line est conduit selon les principes de la culture biologique (en conversion depuis 2009).

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

30

**Totem 2008**

Vino de la Tierra Ibiza – ESPAGNE (rouge)

Vigneron : Laurent Frésard

www.totemwines.com &amp; www.ibizkus.com

laurent@totemwines.com

+34 971 198 344

Production annuelle : 3 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 35 €

Circuits de distribution : CHR (restaurants gastronomiques), cavistes

Export : France, Allemagne, Pays-Bas, Japon, Chine, Belgique,...

D'Ibiza on connaît le goût pour la fête et les plages majestueuses, mais on ne connaît que peu, voire pas, son vin. La tradition viticole y est pourtant ancienne : Phéniciens, Grecs puis Romains en ont fait une terre viticole. Le vignoble de l'île a cependant été ravagé par la crise du phylloxera à la fin du XIXème siècle. Et pourtant, sur les terres de Totem Wines, subsiste encore du Mourvèdre, franc de pieds, devenu si rare. Ce cépage a pu s'adapter aux conditions pédoclimatiques de l'île et il s'y exprime singulièrement. Le Totem 2008 est un 100% Mourvèdre franc de pied. Il est issu de vignes âgées de 60 ans, situées au sud d'Ibiza, et élevées selon les principes de l'agriculture biologique. Les raisins sont vendangés le matin et triés au vignoble. Ils sont refroidis à 5°C jusqu'au lendemain matin avant d'être égrappés, puis triés de nouveau, grain par grain et versés par gravité dans des cuves de petite contenance. La fermentation se fait sur baies entières pendant 4 semaines. Le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne français, dont 70% de fûts neufs.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Rare et Antique Alicante 2010**

Vin de France – LANGUEDOC (rouge)

Marque : Les Jamelles – Œnologues : Catherine Delaunay et Vincent Charleux

www.les-jamelles.com

emmanuel@badetclement.com / contact@les-jamelles.com

+33 (0)3 80 61 46 31

Production annuelle : 3 300 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8,90€

Circuits de distribution : cavistes, CHR

Export : Allemagne, Belgique, Suisse, Pays-Bas, ... – 80% de la production

Pour produire leur 100% Alicante, les deux œnologues des Jamelles ont choisi deux petites parcelles d'un hectare plantées de vieux ceps de plus de cent ans ! L'une est en Minervois La Livinière, l'autre à Aniane. Toutes deux ont des terroirs bien différents : argiles rouges pour la première et coteaux calcaires arides et secs du Jurassique pour la seconde... L'Alicante Bouschet est l'un des rares cépages teinturiers français : son jus est rouge (et non blanc à l'instar de la plupart des autres cépages rouges). Ce cépage, a été créé en 1855 par Henri Bouschet dans la région de Montpellier mais sa surface plantée est en baisse continue depuis plusieurs décennies. Catherine Delaunay et Vincent Charleux veulent démontrer avec ce choix de cépage que l'Alicante, lorsqu'il est élaboré sur de bons terroirs et avec des modes de conduite et de vinification adaptés, peut donner des vins de grande qualité, même en monocépage. Pour produire l'Alicante Rare et Antique, les vendanges sont réalisées à la main. Après éraflage total, les baies macèrent pendant 12 jours et subissent un remontage quotidien. 15% du volume est ensuite élevé en fûts d'un vin.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

31

**Arômes Sauvages 2010**

IGP Cessenon - LANGUEDOC (noir)

Vignerons : Arnaud et Nicolas Bergasse

www.chateau-viranel.com

arnaud@chateau-viranel.com

+33 (0) 4 67 89 60 59 / +33 (0)6 86 79 22 48

Production annuelle : 8 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8,30€

Circuits de distribution : cavistes et CHR

Export : USA, Belgique et UK - 50% de la production

Au Château Viranel, qui appartient à la même famille depuis 4 siècles, l'Alicante Bouschet et son originalité gustative suscitent une véritable passion. Trois des vins du domaine sont ainsi produits avec ce cépage oublié : en assemblage pour l'un, marié avec une eau de vie pour l'autre ou en monocépage pour le dernier : Arômes Sauvages.

Ce vin est issu d'une vieille vigne plantée en 1939 (72 ans !) sur un terroir argilo-calcaire, et dont le rendement est de seulement 35 hectolitres à l'hectare. Les vignes sont vendangées à maturité optimale afin de laisser s'exprimer la magie de ce cépage "teinturier" anciennement utilisé pour sa couleur. Après un éraflage total, la vinification se déroule en cuves béton : macérations longues de 15 à 20 jours, délestages quotidiens pour extraire tous les composés du raisin. La couleur du vin obtenue est noire, ce qui laisse présager des sensations insolites et très personnelles en bouche ! C'est un vin "*direct et franc*" comme Arnaud et Nicolas Bergasse le disent eux-mêmes.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Fetească Neagră 2008**

DOC Segarcea – ROUMANIE (rouge)

Vigneronne : Cornelia Anghel – Œnologue : Ghislaine Guiraud

www.domeniulcoroanei.ro

info@domeniulcoroanei.ro

+40 251 201 516

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 12€

Circuits de distribution : CHR

Export : France – 20% de la production

Ce vin est obtenu à partir d'une vieille variété indigène roumaine, le Fetească Neagră, cépage pré-phyloxérique, ce qui le classe dans la catégorie des Oubliés. La couleur des baies très noire fait que le cépage est aussi connu sous d'autres noms en Roumanie, tels que le Coada Rindunicii (queue d'hirondelle) ou encore le Pasarea Neagra (oiseau noir). Ce cépage ne représente que 2,5% des surfaces viticoles en Roumanie et est très souvent utilisé en assemblage. Le Domeniul Coroanei Segarcea, lui, a fait le choix de produire un vin 100% Fetească Neagră, pour en exprimer toute la typicité singulière. Les baies sont ramassées à la main, égrappées, puis elles fermentent pendant 2 semaines environ dans des vinificateurs à pistons qui favorisent l'extraction de la couleur et des tanins. Ce procédé traditionnel roumain utilisait autrefois des outils en bois pour submerger et mélanger le chapeau de marc... Aujourd'hui, ces pistons se sont modernisés et sont en acier inoxydable. Le vin est élevé en barriques de chêne français et y reste entre 8 et 12 mois, selon l'ancienneté de la barrique.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

32

**Tanja 2009**

Negotinska Krajna Timok - SERBIE (rouge)

Vignerons : Cyrille Bongiraud &amp; Estelle Germain

www.lesbongiraud.com

c.bongiraud@gmail.com

+33 (0)6 77 68 49 64

Production annuelle : 2 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 30€

Circuits de distribution : restaurants, cavistes, bars à vins

Export : France, Etats Unis, Japon, Belgique, Canada

Cyrille Bongiraud et Estelle Germain ont suivi leur intuition, qui leur suggérait que lors de la longue période communiste, de grands terroirs viticoles avaient dû être oubliés à l'Est. Ils sont donc partis à leur recherche en Roumanie, en Bulgarie, puis en Serbie. Dans ce dernier pays, ils ont fait l'extraordinaire découverte de 3 villages entièrement dédiés au vin : 300 caves en pierres calcaires semi-enterrées et pas une seule habitation. Y est produit du vin depuis le IIIème siècle ! Pour produire la cuvée Tanja (le « secret » en serbe), c'est la vinification de type bourguignonne qui est choisie, sans aucun additif. Un peu de soufre seulement... 30 mg/l maximum, pour respecter les normes de l'association des vins naturels AVN.

Quant au cépage....c'est à vous de le deviner parce que vous le connaissez !

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**PETRAEA XCVII – MMVI Brut Nature - Réserve perpétuelle**

CHAMPAGNE (Champagne)

Vignerons : Francis Boulard &amp; Delphine Richard-Boulard

www.francis-boulard.com

contact@francis-boulard.com

+33 (0)3 26 61 52 77

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 38€

Circuits de distribution : vente directe au domaine, cavistes indépendants (Cave de Bécon, Vins de Cœur, Chapitre 20, Cave de Lamarck, Cave de Lourmel...)

Export : Italie, USA, Allemagne, Suisse, Belgique, Japon, Australie, Espagne, Danemark, Canada, Taïwan - 65% de la production

La cuvée PETRAEA XCVII – MMVI est issue d'une réserve perpétuelle, d'un assemblage des vendanges récoltées aux domaines depuis 1997. Chaque année, 25% de la nouvelle vendange sont ajoutés à la base d'assemblage de la mise de l'année précédente. Ainsi, la Cuvée PETRAEA XCVII – MMVI (*lire 1997-2006*) se compose-t-elle de 25% de vendanges de 2006, les 75% restant étant composés des vendanges 1997 à 2005 ! Cette cuvée est classée dans les durables parce que le domaine est en cours de conversion bio. D'ailleurs 70% du domaine est déjà certifié en biologique depuis 2007. Lorsque le domaine passera au tout bio, cette réserve perpétuelle devra s'arrêter... et Francis Boulard et sa fille devront repartir sur une nouvelle réserve perpétuelle, élaborée à partir de vendanges uniquement issues de la viticulture bio. Cette cuvée est un assemblage de 60% de Pinot noir, 20% de Chardonnay et 20% de Pinot meunier. La vinification et l'élevage sont conduits en barriques de chêne de plusieurs vins.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

33

**Le Jardin du Nil 2010**

Delta du Nil – EGYPTE (blanc)

Directeur : André Hadji-Thomas – Œnologue : Labib Kallas

www.kouroumofthenile.com

lkallas@egyptas.com / aht@egyptas.com

+20 24 17 42 32

Production annuelle : 53 333 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6€

Circuits de distribution : Cavistes exclusivement

Export : Liban – 5% de la production, le reste étant consommé en Egypte

Le vignoble est implanté au nord du Caire sur d'anciennes terrasses du Nil. Les conditions climatiques y sont extrêmes : température très élevée et sécheresse constante. Pour faire revivre le vignoble égyptien, qui existait déjà il y a plus de 5000 ans, Kouroum of the Nile a du innover en termes de techniques culturales et de gestion de l'eau. L'eau d'irrigation provient de puits artésiens à 100 mètres de profondeur d'anciens aquifères du Delta du Nil. L'eau est acheminée par des conduites primaires et secondaires jusqu'au vignoble pour y être distribuée en goutte-à-goutte, selon les besoins de la plante, en mesurant de la nouaison aux vendanges le potentiel de tige (mesure de l'état hydrique de la vigne). Les cépages sélectionnés sont les plus adaptés aux conditions désertiques. La culture biologique s'est imposée dès le départ par conviction, mais aussi parce que les conditions climatiques protègent le domaine de toute contrainte phytosanitaire. Le Jardin du Nil blanc est élaboré à partir de Vermentino (Rolle). Après la récolte, entre 4 heures et 10 heures du matin, avant que les températures ne rendent le travail trop difficile, la vendange est pressée puis les baies sont soumises à un débouillage statique à froid. La fermentation se déroule à 15 ou 16°C, en cuve inox, tout comme l'élevage.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Côtes de Provence Mas Porquetière 2010**

AOP Côtes de Provence – PROVENCE (blanc)

Vigneron : Stéphane Cuer

www.masporquetiere.fr

scuer@orange.fr

+33 (0) 4 94 73 04 67

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 7,50€

Circuits de distribution : 80% vente directe, 10% CHR, 10% cavistes et magasins bio

(Les Grandes Caves, le Retour à la Terre, etc.)

Export : non

Stéphane Cuer n'est pas arrivé au Mas Porquetière par hasard... Le vin, c'est une passion : après un long passage en sommellerie, nourri de rencontres avec des vignerons fiers de leur métier et de leurs produits, il décide de se lancer lui aussi dans le métier de la terre et crée le Mas Porquetière en 2002. Sur ce domaine de 10 hectares situé dans la plaine du Cannel des Maures, Stéphane Cuer a choisi de cultiver sa vigne en agriculture biologique, qu'il traite avec des préparations biodynamiques. La date de récolte est choisie en fonction du calendrier lunaire. Le Côtes de Provence Blanc du Mas Porquetière est un assemblage de Rolle pour moitié et d'Ugni blanc pour l'autre. Après une stabulation pré-fermentaire de 6 jours, le vin fermente avec les levures indigènes. L'élevage se déroule sur lies fines pendant 7 mois avec batonnages manuels très réguliers.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

34

**Cuvée Grandeur Nature 2010**

LANGUEDOC (blanc)

Vigneronne : Laetitia Ourliac

www.fond-cypres.com

laetitia.ourliac@free.fr

+33 (0) 9 53 68 05 95

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 14 €

Circuits de distribution : à la propriété

Export : non

Laetitia et Rodolphe se sont lancés en viticulture en 1998, suite à un coup de cœur pour une parcelle de 18 hectares près de Lézignan. Ils aiment faire les vins comme ils aiment vivre... dans l'instant. Ainsi ils ne produisent pas de vins de garde, mais des vins « prêt à boire ». Le nom de la cuvée « Grandeur Nature » est une promesse, celle d'un vin vinifié sans intrants (ni levure ni soufre), en somme « du raisin et rien d'autre ». En 3<sup>ème</sup> année de conversion vers l'agriculture biologique (les rouges sont certifiés depuis 2 ans), cet assemblage complexe (Grenache blanc, Viognier, Roussanne et Muscat petit grain) est vinifié et élevé 12 mois dans les mêmes barriques (de deux vins) de Bourgogne, mis en bouteille sans filtration. Un profil de fraîcheur atypique en Corbières et différent des voisins de Limoux... pour une cuvée « vin de France » qui pourrait faire mentir les appellations.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Cuvée Riesling Génèse 2009**

AOP Alsace (blanc)

Vignerons : Amélie et Cécile Buecher

www.vignobledes2lunes.fr

buecher-fix@terre-net.fr

+33 (0) 3 89 30 12 80

Prix consommateur indicatif : 11.50 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes, caveau

Export : Amérique &amp; Europe

Les 2 Lunes, ce sont Amélie et Cécile... les deux sœurs, le fruit de 7 générations de vigneron. Ce qui motive l'ensemble de leur démarche est l'expression la plus pure du terroir marno-calcaire sur lequel repose le domaine et qui donne aux vins une salinité toute particulière. La biodynamie est la voie qu'elles ont choisie pour mener à bien ce travail. Elles peuvent désormais se prémunir d'une certification Demeter, pas seulement sur les raisins mais aussi sur le vin, ce qui est plus rare. Dans les vignes, le travail du labour est essentiel, accompagné de l'ensemble des pratiques bio-dynamistes (suivi du calendrier lunaire, infusions ou décoctions dynamisées d'origine végétale, minérale et animale,...). Elles s'attachent aussi à ce qu'aucun intrant n'intervienne dans les vinifications, si ce n'est un peu de soufre à dose homéopathique au moment de la mise en bouteille. Après un travail minutieux de sélection des raisins directement à la vigne, un pressurage doux sur raisins entiers non éraflés se prolonge sur toute une nuit afin d'en extraire tout le caractère du Riesling, cépage minéral et fruité. Enfin, un élevage de plusieurs mois sur lies fines, suivi d'un « affinage » en bouteilles avant la mise en marché.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

35

**L'or de Line 2010**

AOP Chateauneuf-du-Pape – RHONE (blanc)

Vigneron : Gérard Jacumin

lordeline.free.fr/domaine\_or\_deline.htm

lordeline@free.fr

+ 33 (0) 04 90 83 74 03

Production annuelle : 2 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18,50€

Circuits de distribution : vente au domaine

Export : USA, Malaisie, Chine, Singapour – 80% de la production

Le Domaine L'or de Line est en conversion bio depuis 2009. Il fait aussi partie du groupe de travail du réseau national Ecophyto qui vise à réduire de 30% le volume de pesticides, fongicides et désherbants utilisés au vignoble d'ici 2013 et de 50% d'ici 2018, tel que l'exige le plan gouvernemental Ecophyto du Grenelle de l'environnement. Gérard Jacumin, étant en conversion bio, s'interroge donc sur la réduction des doses de cuivre et de soufre utilisés au vignoble. Toutes les exploitations françaises bénéficieront à terme des résultats des essais de diminution mis en place par ce réseau. Le Domaine L'or de Line prête aussi attention à son bilan carbone : la cave, située sous la maison familiale, est semi enterrée pour éviter toute dépense de chauffage ou climatisation inutile, avec la possibilité de vider la récolte par gravité (économie d'énergie et respect du raisin). La Cuvée L'Or de Line est produite à partir de raisins issus de 6 parcelles différentes, chacune avec un cépage blanc différent : Roussanne, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc et Grenache blanc composent cette cuvée. Les vendanges sont manuelles avec un tri au vignoble et les vinifications traditionnelles avec limitation de l'emploi de soufre.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Cuvée N°7 Blanc 2009**

IGP Côtes de Thongue - LANGUEDOC (blanc)  
 Vigneron : Jacques et Françoise Boyer  
 www.croix-belle.com  
 information@croix-belle.com  
 +33 (0) 4 67 36 27 23

Production annuelle : 16 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 12,95 €  
 Circuits de distribution : CHR, cavistes, caveau Domaine  
 Export : Europe du Nord, USA – 30 % de la production

Il existe plusieurs démarches qui s'inscrivent dans le durable. La certification Terra Vitis est l'une d'entre elles, opérant pour une viticulture raisonnée et des techniques de vinifications saines. Au Domaine la Croix Belle, cet engagement se décline de plusieurs manières : températures de l'entrepôt de stockage naturellement contrôlées par des puits canadiens et murs en pierre, réduction du poids moyen des bouteilles de 13,5% et d'autant en CO<sub>2</sub>, tri et recyclage des matières sèches, système de traitement des eaux usées de la cave et du matériel viticole grâce à un espace bambou de 750 m<sup>2</sup> (les tiges sèches elles-mêmes sont récupérées pour être transformées en papier)... Le vin n'est pas en reste d'audace, puisque cette cuvée N°7 blanc (la version rouge existe) est issue de l'assemblage de 7 cépages (Viognier, Chardonnay, Grenache blanc et gris, Sauvignon, Carignan, Muscat petit grain) qui sont élevés séparément en fût de chêne français de chauffe et origines différentes pendant 10 mois. Ils seront ensuite assemblés un mois seulement avant la mise en bouteille. Une IGP qui a le bon goût de ne rien se refuser.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

36

**Missenyora 2009**

Costers del Segre – Espagne (blanc)  
 Vigneron : Pau Moragas – Œnologue : Carles de Ahumada -  
 Maître de chai : Clara Griera  
 www.olivera.org  
 export@olivera.org  
 +34 973 330 276

Production annuelle : 13 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicative : 11,00€  
 Circuits de distribution en France : à développer (en Espagne : cavistes uniquement)  
 Export : Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Japon

La Cuvée Missenyora du domaine l'Olivera Cooperativa porte le nom de l'ancienne abbesse du monastère de Vallbona de les Monges. L'élaboration de ce vin, composé à 100% du cépage Macabeo (Maccabeu ou Viura selon les régions), est inspirée d'une méthode traditionnelle utilisée autrefois dans les villages alentours (région de Nalec) : une partie du moût était bouillie afin de concentrer les sucres, puis ajoutée au Macabeo ayant fermenté. De cette manière, le vin obtenu était doux. Le Missenyora est élaboré dans la même idée, mais avec une concentration moindre en sucres résiduels qui sont de l'ordre de 10g/l. La viticulture est conduite selon la charte de production biologique ; le domaine est d'ailleurs en cours de conversion. Tout le travail au vignoble est réalisé à la main, tout comme les vendanges. La fermentation de cette cuvée est réalisée en barriques et son élevage sur lies fines. Elle est mise en bouteille le printemps suivant. Outre son travail respectueux de la nature, l'Olivera Cooperativa est une coopérative d'insertion sociale ; son pari : intégrer socialement des personnes en difficulté par le travail dans les vignes. Enfin, ce domaine se fournit aussi en matière première auprès des derniers vignobles de Vallbona, afin que leur activité se poursuive. Un bel exemple de développement durable, dans ses dimensions environnementale, économique et humaine !

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Vieilles Vignes 2009**

Vin de France - Landes – SUD OUEST (blanc)  
Vignerons : Sandra et Philip Kelton  
tourblanc@gmail.com  
+33 (0) 5 58 44 37 11

Production annuelle : 40 000 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 16 €  
Circuits de distribution : vente directe, cavistes  
Export : non

Quand Sandra et Philip Kelton, Canadiens anglophones et artistes peintres de profession, décident de s'installer dans le Sud de l'Europe, ils n'imaginent pas combien leur vie va changer... Cela commencera avec le rachat d'un château délabré à qui ils vont faire vivre une vraie révolution ! Situé dans le Bas Armagnac, le domaine possède 32 hectares de vieux ceps d'Ugni blanc plantés large pour une production intensive. Seulement eux, ils veulent faire des vins de terroirs. Ainsi, ils vont entièrement retourner les méthodes culturelles locales : le bio d'abord, depuis 10 ans maintenant (ce sont les seuls bio à mettre en bouteille dans les Landes), puis l'enherbement total et la présence d'innombrables fleurs sauvages dans les vignes, et même un troupeau de brebis tranquillement installé il y a 8 ans. Commencent ensuite la biodynamie et les vinifications par parcelle, sur des rendements de 15 à 30 hl avec récoltes manuelles en cageots pour découvrir les différentes facettes du cépage Ugni-blanc, inexploitées dans la région, et dans une perspective de qualité rigoureuse. Avec cette cuvée de vieilles vignes, c'est bien sûr l'Ugni qui s'exprime, vrai « patte » du domaine, mais sa variété « rose » (une mutation du cépage). Tous unis pour l'Ugni !

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

37

**Château de la Pierre sans SO<sub>2</sub> 2009**

AOP Régnié - BEAUJOLAIS (rouge)  
Responsable : Xavier Barbet  
www.loron.fr  
vinloron@loron.fr / claire.fumet@loron.fr  
+33 (0)3 85 36 81 20

Production annuelle : 10 386 bouteilles  
Prix consommateur indicatif : 8,5 €  
Circuits de distribution : ventes au domaine, CHR, grossistes  
Export : Canada et Belgique + 20 % de la production exportée

Pour produire son Château de la Pierre sans SO<sub>2</sub>, la Maison Loron et Fils s'est inspirée de Jules Chauvet. Cet œnologue et vigneron originaire du Beaujolais est l'un des pères de la vinification sans soufre et du mouvement des vins naturels. Pour ne pas sulfitier, ce qu'il concevait comme un idéal de vinification, « il faut être sûr de sa vendange et de soi-même » disait-il. Parce que le millésime 2009 l'a permis, la Maison Loron et Fils a souhaité produire un vin sans ajout de soufre, depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille. Après des vendanges manuelles, une fermentation traditionnelle est conduite avec les levures indigènes. Cependant, tout n'est pas laissé aux fruits du hasard : la vinification et l'élevage veillent à protéger le vin de toute oxydation. Les mouvements sont ainsi réduits au minimum et les opérations, telles que le soutirage, la clarification et la mise en bouteille, sont conduites sous gaz inerte. La fermentation se déroule sur grappe entière en milieu anaérobie (sans présence d'oxygène) et l'élevage est conduit sur lies, aux pouvoirs antioxydants bien connus.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**L'Exception 2009**

AOP Moulin à Vent – BEAUJOLAIS (rouge)  
 Vignerons : Michel et Pierre Trichard  
 www.beaujolaiss-trichard.fr  
 dbtricha@club-internet.fr  
 +33 (0) 4 74 03 40 87

Production annuelle : 4 500 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 14,50€  
 Circuits de distribution : ventes au domaine  
 Export : non - 100% de la production vendue en France

Le vignoble des frères Trichard, situé dans le Beaujolais, couvre 15 hectares de vigne, divisés en 4 appellations. 6,5 hectares sont en appellation Moulin à Vent, le plus prestigieux cru des Beaujolais, aussi surnommé le « Seigneur des Beaujolais ». La Cuvée L'Exception est un Moulin à Vent produit les grandes années seulement. La première édition date de 1999. Elle est le résultat d'une sélection parcellaire rigoureuse des meilleurs raisins de Gamay noir à jus blanc du domaine. La vendange est ensuite soumise à un éraflage partiel et une longue macération de 21 jours pour en extraire le maximum de couleur, de structure et de tanins. Le vin est élevé en barriques neuves pendant 24 mois, issues du centre de la France. La Cuvée L'exception est classée dans les Durables car Michel et Pierre Trichard, labellisés Terra Vitis, implantent des bandes fleuries dans leurs vignes. Outre l'aspect visuel, le but est de lutter contre l'érosion, réduire au maximum les traitements phytosanitaires et accroître la biodiversité au vignoble, qui permet l'implantation de prédateurs.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**AOC Côtes de Bergerac 2009**

AOP Côtes de Bergerac – BORDEAUX (rouge)  
 Vigneron : Olivier Faurichon de la Bardonnie  
 domainedupossible@gmail.com  
 +33 (0)5 53 24 81 43

Production annuelle : 9 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 10€  
 Circuits de distribution : CHR, cavistes, magasins spécialisés bio, foires bio, marchés gourmands et vente directe au domaine  
 Export : non

Le Château Laroque est l'un des plus anciens domaines biodynamiques du Bergerac. Et Olivier Faurichon de la Bardonnie n'y fait pas les choses à moitié pour produire son vin selon les préceptes de l'agriculture biodynamique. Certifié bio depuis 1987 et DEMETER depuis 1991, il suit le cahier des charges Demeter au vignoble mais aussi au chai. Le seul additif que verra son vin est le soufre, en petite quantité (< 80 mg / litre). C'est avec la flore indigène que le vin fermente. Pour produire son Bergerac rouge, issu d'un assemblage de Merlot (70%) et Cabernet-Sauvignon (25%), à peine souligné de Malbec (5%), il procède à une sélection parcellaire des meilleurs raisins en surmaturation, qu'il vendange et trie à la main. Les rendements à l'hectare sont inférieurs à 25 hectolitres. Après 18 mois d'élevage, dont 12 en barriques, le vin est légèrement filtré puis mis en bouteille.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**La Cuve à Mon Loup 2010**

AOP Bordeaux – BORDEAUX (rouge)

Vigneron : Joël Duffau

www.vignoblesjoelduffau.fr

joel.duffau@aliceadsl.fr

+33 (0)5 57 74 93 98

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 6,60€

Circuits de distribution : en vente au caveau, et par VPC

Export : Québec, Suisse, Angleterre – 10% de la production

Joël Duffau est issu de la neuvième génération d'une lignée de vigneron implantés sur la commune de Moulon, non loin de Saint-Emilion, dans l'Entre-Deux-Mers. Il officie aujourd'hui au Château Les Arromans et au Château La Mothe du Barry qu'il a bâtis de toutes pièces à partir de 1,7 hectare de vignes. Il y vinifie les cépages bordelais, notamment le Merlot qui est implanté en majorité sur les propriétés, et a entrepris depuis le millésime 2010 une conversion en agriculture biologique sur les vins rouges. Avec son identité propre, La cuve à mon loup fait un peu figure d'outsider. Avec cette cuvée, Joël Duffau a voulu prendre les chemins de traverse et oser là où on lui disait « impossible », « jamais »... en vinifiant un 100% Merlot sans aucun ajout de soufre. A la recherche d'un vin léger sur le fruit, les doutes et incertitudes ont été nombreux, mais aujourd'hui, la cuvée existe

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

**Clos Puy Arnaud 2008**

AOP Bordeaux – BORDEAUX (rouge)

Vigneron : Thierry Valette - Œnologue : Anne Caldéroni

www.clospuyarnaud.com (*en instance d'ouverture*)

clospuyarnaud@wanadoo.fr

+33 (0)5 57 47 90 33

Production annuelle : 24 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 28€

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

Export : Belgique, Allemagne, Suisse, USA, Japon, Luxembourg, Canada, Taïwan, Hong Kong et Grande Bretagne – 75% de la production

L'histoire de Thierry Valette est atypique... Il se destinait au jazz, mais l'appel de la terre et de la tradition familiale (dans le vin depuis 4 générations) a été le plus fort. Il se lance dans l'aventure du Clos Puy Arnaud, situé dans l'appellation Côtes de Castillon, en 2000, avec comme consultant Stéphane Derenoncourt. A Clos Puy Arnaud, vignoble de 12 hectares, il fait dès le départ le choix d'une culture biologique. Avec l'arrivée d'Anne Caldéroni, le domaine passe à la biodynamie dès l'hiver 2004-2005. Il est d'ailleurs adhérent au syndicat Biodyvin depuis 2007. La Cuvée Clos Puy Arnaud, dont le millésime 2007 avait été présenté à Autrement Vin 2009, est composée de 65% de Merlot, 30% de Cabernet franc et 5% de Cabernet-Sauvignon. Après une macération pré-fermentaire à froid sous gaz inerte, les moûts fermentent avec les levures indigènes. Les vins sont ensuite soumis à une macération post-fermentaire à basse température. L'élevage se déroule en barriques neuves (25%) et barriques de 1 et 2 vins (75%) pour une période de 12 à 18 mois selon les millésimes.

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable

**Château Corbin Michotte 2008**

AOP Bordeaux – BORDEAUX (rouge)

Vigneron : Jean-Noël Boidron

www.vin-boidron.com

vignoblesjnoidron@wanadoo.fr

+33 (0) 5 57 51 64 88

Production annuelle : 19 600 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 28€, départ propriété

Circuits de distribution : cavistes (Cave Vanneau), CHR, négociants

Export : Asie, Europe, Amérique du Nord - 60% de la production

Ce Grand Cru classé de Saint-Emilion s'étend sur 7 hectares d'un sol sablo-limoneux reposant sur un sol sablo-argileux fortement ferrugineux, particulièrement riche en oligo-éléments. Jean Noël Boidron y fait le choix du respect de l'environnement dans ses parcelles centenaires où l'âge moyen des vignes est de 50 ans. Tout y fait pour favoriser la biodiversité de la faune et de la flore, et, avec M. Boidron, le vignoble n'a jamais été traité avec des herbicides. En bordure du vignoble, des fleurs sont semées pour protéger les abeilles. Tous les travaux au vignoble sont conduits manuellement, et le tri de la vendange s'effectue également à la main. La vinification se déroule en cuve thermo-régulée, avec une macération longue et les levures indigènes. L'élevage se fait en fût neuf et cuve ciment pendant 22 mois.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

40

**Cuvée Héritage 2008**

AOP Côtes de Bergerac – SUD-UEST (rouge)

Vignerons : Thierry &amp; Isabelle Daulhiac

chateaulipayral.over-blog.com

daulhiac.thierry@wanadoo.fr

+33 (0)5 53 22 38 07

Production annuelle : 2 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15€

Circuits de distribution : Cavistes – vente directe

Export : USA - Allemagne – 50% de la production

La Cuvée Héritage est la cuvée haut de gamme du Château Le Payral, domaine familial de 15 hectares, converti au bio et certifié depuis 2005. Pour élaborer ce vin, Thierry Daulhiac et son épouse Isabelle sélectionnent les meilleurs raisins au vignoble et pratiquent le pigeage au chai depuis 2000 pour extraire la matière doucement et conférer le plus de souplesse possible à leur vin. Les baies entières macèrent à froid. Le vin est élevé en barriques, renouvelées par tiers chaque année. Seront ensuite assemblées les meilleures d'entre elles pour donner naissance à la Cuvée Héritage. Ce couple de vignerons aime les challenges puisqu'il a décidé de produire ce 100% Merlot sans ajout de soufre ni à la vinification, ni à l'élevage, ni à la mise en bouteille, pour présenter une cuvée « pure ». Pour l'anecdote, sur la vingtaine de vignerons de l'aire d'appellation Saussignac dont fait partie le Château Le Payral, plus de la moitié conduit leur vignoble selon les principes de l'agriculture biologique !

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Cuvée La Douzième 2006**

IGP Pays d'Oc- LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Mark Haynes

www.aubaimema.com

mark.haynes@aubaimema.com

+33 (0) 4 66 73 52 76

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 €

Circuits de distribution : cavistes, CHR, vente à la propriété

Export : USA, Royaume-Uni, Danemark, Belgique – 70% de la production

La pratique du bio, Mark Haynes s'y est mis en 2002, par conviction, puis il a décidé d'aller plus loin encore avec la biodynamie. Convaincu que le travail du sol est la base de tout, il veille à éviter le tassement des sols en utilisant notamment un chenillard, gardant pour objectif constant une vigne en équilibre avec son terroir. La cuvée « La Douzième » est issue d'un assemblage original pour la région de Syrah et Viognier, à dominante Syrah. En réalité les deux vignes sont voisines et murissent en même temps. Ayant toujours admiré le Cote Rôtie, Mark s'est tout simplement dit « why not ? » et les a vinifiées ensemble pour la première fois en 2004. Après une macération à froid pendant 3 jours, la fermentation malolactique se fait en demi-muids suivie d'un élevage de 12 mois. Ce vin vient d'Aubais même (*Aubai mema* en provençal), comme aimaient le souligner les gens de ce village du Gard du temps du Maquis. Pourtant à la dégustation, on ressent l'inspiration du Rhône septentrional...

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

41

**Château Capion 2009**

AOP Terrasses du Larzac – LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Frédéric Kast

www.chateauapion.com

chateau.apion@wanadoo.fr

+33 (0)4 67 57 71 37

Production annuelle : 9 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 25€

Circuits de distribution : CHR (les Petites Sorcières, le Mauzac...), cavistes

Export : Chine, USA, Europe – 85% de la production

Dans la cuvée Château Capion rouge, c'est la Syrah qui domine (92%). 5% de Grenache et 3% Mourvèdre viennent en souligner le profil. Cet assemblage est inclassable puisque l'appellation autorise un pourcentage de 60% maximum par cépage assemblé... L'âge des vignes utilisées pour produire la cuvée est de plus de 50 ans, implantées sur l'unique terroir calcaire du Languedoc avec La Grange des Pères et Daumas Gassac, voisins du domaine. Leur rendement s'élève à 23 hectolitres à l'hectare, ce qui est peu pour la région. La vendange est ramassée à la main, triée au vignoble puis de nouveau à l'arrivée en cave. Elle sera mise en cuve, en grappes entières, sans pompe, ni SO2, ni levurage. Le foulage est réalisé à la main et au pied. Remontages, pigeages quotidiens manuels, et contrôle de la température attestent de l'attention portée à la vinification qui dure entre 6 et 7 semaines. Le décuvage se fait par gravité et le vin est directement entonné. Le jus de presse est séparé du jus de goutte. L'élevage, de 18 à 20 mois, est réalisé en barriques du bois de la Forêt de Jupille. 60% du vin sera vinifié et élevé en barriques neuves.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**L'Ebrescade 2009**

AOP Côtes du Rhône Village - RHÔNE (rouge)

Vigneron : Marcel Richaud

marcel.richaud@wanadoo.fr

+33 (0)4 90 30 85 25

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18€

Circuits de distribution : cavistes, restaurateurs

Export : Union Européenne, Etats-Unis et Japon – 30% de la production

Elaborer des vins simples et sincères, avec peu d'interventions œnologiques, tel est le credo de Marcel Richaud. La fermentation alcoolique se déroule en semi-carbonique, sur une vendange dont un tiers des grappes sont entières non égrappées. L'élevage est réalisé sur lies fines en foudre de bois de 25hL, ce qui permet un apport en oxygène constant et doux. Ni collage, ni filtration des vins, mais une petite quantité de soufre peut leur est apportée si nécessaire à l'embouteillage, selon les années. Le domaine est certifié en agriculture biologique, et 24 de ses 55 hectares sont en biodynamie. La Cuvée l'Ebrescade 2007 avait été présentée par Marcel Richaud lors de la précédente édition d'Autrement Vin. Nul doute qu'avec sa philosophie de laisser libre cours à la nature, la cuvée 2009 saura surprendre les dégustateurs !

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

42

**Château Costes-Cirgues 2008**

AOP Languedoc- LANGUEDOC (rouge)

Vigneronne : Béatrice Althoff

www.costes-cirgues.com

althoff.beatrice@orange.fr/ david.althoff@hotmail.com

+33 (0)4 66 80 58 72

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 17,80 €

Circuits de distribution : restaurants, cavistes, magasins Bio, vente à la propriété, internet

Export : Suisse, Allemagne, Hollande, Belgique – 40% de la production

C'est une femme, étrangère, ancienne dirigeante d'une entreprise de construction en Suisse, qui est aux commandes à Costes-Cirgues. Travaillant en bio depuis 9 ans et certifié depuis 2009, elle conduit le domaine 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 de 400 litres donnant naissance à un vin de garde... mais sans addition de sulfites. Analyses microbiologiques, microscopie par épifluorescence pendant l'élevage et avant la mise en bouteille... sont autant d'actions de vigilance entreprises pour prévenir la foulditude de dangers microbiologiques qui guettent un vin en fermentation ou en élevage.

**Vos commentaires**
 J'accepte d'être contacté par ce vigneron

 Vin remarquable

**Cuvée Les Terrasses 2010**

IGP Saint Guilhem le Désert – LANGUEDOC (rouge)  
 Vigneron et œnologue : Jean Natoli - Négociant : Peter Riegel  
 jean@mas-des-quernes.com  
 +33 (0)4 67 84 84 90

Production annuelle : 4 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 11,50 €  
 Circuits de distribution : mise en place du réseau en cours (cavistes et restaurants amis)  
 Export : Allemagne, Belgique – 90% de la production

Des petites terrasses enclavées dans la nature, des vignes jadis soumises à une culture productiviste, des murs de pierres sèches... Jean Natoli, œnologue conseil montpelliérain, et Peter Riegel, négociant en vin bio allemand, ont entrepris de faire renaître ce petit vignoble oublié de 10 hectares. Le bio s'imposait en toute logique, la conversion est en marche, les rendements en chute libre ... mais c'est le prix à payer pour la renaissance et pour le lancement d'un vrai projet environnemental. Celui de recenser et d'étudier avec la faculté de sciences de Montpellier la biodiversité végétale et animale au sein des deux hectares de terrasses boisées au cœur du vignoble. Renards, aigles, lièvres et une multitude d'essences végétales... un écrin de nature dont le vin se voudra l'authentique reflet. Les toutes premières bouteilles ont été mises sur le marché en 2010. La Cuvée Les Terrasses est un vin rouge élaboré à partir de Cinsault, cépage plus couramment utilisé pour produire du rosé. 15% de Merlot et 15% de Syrah lui sont assemblés, avec l'objectif d'exprimer finesse et fruité dans le vin. Quant à son nom « Mas des Quernes », il a comme origine le mot celtique *Cairn*, qui signifie amas de cailloux.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

43

**Scamandre rouge 2007**

AOP Costières de Nîmes – RHÔNE (rouge)  
 Vignerons : Nadine et Franck Renouard  
 www.scamandre.com  
 information@scamandre.com  
 +33 (0) 6 15 38 63 07

Production annuelle : 20 à 30 000 bouteilles  
 Prix consommateur indicatif : 18€  
 Circuits de distribution : caviste, restaurant, au chai  
 Export : Japon, Hong Kong – 20% de la production

« Terres de graves, d'argile et d'imagination » annonce Scamandre. De l'imagination, il en a fallu au couple Renouard pour réinventer un domaine viticole de cette ambition, au cœur d'une zone protégée de la Petite Camargue, au Sud-est de Nîmes. Dès le début, le domaine a été construit avec la volonté de préserver l'environnement : station d'épuration des eaux restituant une eau propre, zone de lavage du tracteur séparant les eaux sales,... Le chai à barriques n'a pas échappé à la logique : enterré sous un bassin d'eau, la température est régulée naturellement. Le cuvier fait de bois et de verre a été conçu autour du processus de vinification le plus simple et le plus efficace, avec des échanges qui se font par gravité. A la vigne, les parcelles sont conduites dans le respect de l'agriculture biologique depuis 2007 tandis que la conversion a débutée en 2009. On y croise de plus en plus souvent le cheval de trait qui, depuis 4 ans, a repris les rangs pour contribuer à la préservation de la biodiversité. Ce travail de précision s'applique à toutes les étapes de la vinification pour livrer la cuvée Scamandre au terme d'un élevage en fût de chêne long de 18 mois. Prochain développement pour le domaine, un programme d'agroforesterie initié il y a 3 ans en partenariat avec la fondation Yves Rocher.

**Vos commentaires**

- J'accepte d'être contacté par ce vigneron
- Vin remarquable

**Cuvée Les Grandes Costes 2009**

AOP Pic Saint Loup - LANGUEDOC (rouge)

Vigneron : Jean-Christophe Granier

www.grandes-costes.com

jcgranier@grandes-costes.com

+33 (0) 4 67 59 27 42

Production annuelle : 14 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 18-20€

Circuits de distribution : cavistes, restauration

Export : Belgique – 15% de la production

Le Domaine des Grands Costes appartient à la même famille depuis la moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. Pourtant la production de vin s'est arrêtée lorsque Joseph Granier a pris sa retraite en 1992. La passion du vin reste cependant ancrée dans la famille : Jean-Christophe Granier, son petit fils, devient directeur de la publicité à la Revue du Vin de France. En 1999, il décide de quitter Paris et de rejoindre sa terre natale pour redonner vie à l'exploitation familiale. Sa Cuvée Grandes Costes 2009 est présentée en brut de cuve. Pour la produire, Jean-Christophe Granier a choisi des parcelles à très petit rendement qu'il a en ferme et en propriété, conduites, selon ses propres termes, de façon « ultra raisonnée ». La vinification est la moins interventionniste possible (levures autochtones). Pas de recette appliquée, mais de l'observation et de l'écoute du millésime pour produire la cuvée phare du domaine, assemblage de 75% de Syrah et 25% de Grenache, dont la moitié est élevée en fût neuf.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

44

**Grand Vin 2008**

AOP Saint-Chinian – LANGUEDOC (rouge)

Vignerons : Cyril et Nadia Bourgne

www.lamadura.com

lamadura@wanadoo.fr

+33 (0)4 67 38 17 85

Production annuelle : 6 500 bouteilles

Prix consommateur indicatif départ cave : 15,85€

Circuits de distribution : Cavistes et restaurants

Export : Québec/Belgique/Suisse/Etats-Unis/Singapour – 50% de la production environ

C'est par choix que Nadia et Cyril Bourgne ont décidé que le domaine de la Madura ne serait pas labellisé bio, car, selon eux, la charte ne met pas suffisamment la priorité sur le respect de l'environnement (unique possibilité de traitements au cuivre et au soufre, pourtant toxiques, notamment). Au Domaine de la Madura, tout est fait pour favoriser la vie des sols, l'écologie, le respect de l'environnement et la biodiversité. La mécanisation et les intrants y sont limités au maximum. Le préventif, par des travaux nombreux et soignés de la plante, est privilégié par rapport aux traitements. L'herbe pousse librement dans la vigne des vendanges au printemps, puis un léger labour est réalisé pendant la période chaude. Les engrais chimiques sont bannis et seuls des apports de matière organiques sont réalisés avec des produits naturels d'origine végétale (homologués bio). Les vinifications en rouge sont traditionnelles afin de respecter l'expression du raisin et de leurs terroirs. Les fermentations malolactiques se déroulent en fûts pour les Mourvèdre et Syrah. L'élevage se fait sur lies, pendant 1 an. Les vins rouges du domaine ne sont ni collés, ni filtrés.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Le Chemin de Moscou 2009**

IGP Pays d'Oc – LANGUEDOC (rouge)

Propriétaire : Anthony Record - Directeur Général : Tim Ford – Vigneron et

œnologue : Vincent Chansault

www.domainegayda.com / vincent@gaydavineyards.com

+33 (0) 4 68 31 64 14

Production annuelle : 40 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 19,50€

Circuits de distribution actuels : CHR, Cavistes

Export : Suisse, Suède, Danemark, Pays-Bas, Chine, Belgique, UK, Allemagne, Brésil – 70% de la production

Le Domaine Gayda est né de la rencontre de trois hommes, l'un anglais (Tim Ford), l'autre sud-africain (Anthony Record) et le dernier français (Vincent Chansault), et de leur amour pour la région du Languedoc et ses vins. Le domaine a fait le choix d'une culture biologique et est en cours de certification. Le Chemin de Moscou est issu d'une sélection des meilleures parcelles de Syrah, Grenache et Cinsault, réparties entre la Livinière, Latour de France, Calce, Tautavel et Saint Martin de Fenouillèdes. Le domaine fait le choix de « déclasser » ces AOP aux conditions pédoclimatiques très différentes pour produire un vin IGP Pays d'Oc, qui transcende le meilleur de chacune des parcelles. La vinification et l'élevage sont réalisés en segmentant chaque terroir et cépage, puis les meilleures barriques sont sélectionnées par dégustation à l'aveugle après un an d'élevage et assemblées pour subir un nouvel élevage d'un an dans les mêmes barriques pour affiner le vin avant mise en bouteille. Pour la petite histoire, le nom de la cuvée est un hommage « l'arbre de Moscou », véritable lieu de rencontre, situé autrefois à l'emplacement où les vins sont aujourd'hui élevés. Foudroyé lors d'un orage, il servait de repère de navigation aux pionniers de l'Aéropostale au départ de Toulouse en direction de Perpignan, de l'Espagne, de l'Afrique du Nord et jusqu'en Amérique du Sud.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

45

**Sangiovese 2009**

DOC Montecucco – ITALIE (rouge)

Vignerons : Nadia Riguccini et Daniele Rosellini

www.campinuovi.com

info@campinuovi.com

+39 (0)577 742 909

Production annuelle : 11 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 15 €

Circuits de distribution : CHR, cavistes

Export : France, Allemagne, Suisse, USA, Canada, Japon - 70% de la production exportée

Ce domaine italien est situé dans le sud de la Toscane. Si la viticulture est la culture première de Campinuovi, miel et huile d'olive y sont aussi produits. Tout est en agriculture biologique depuis 2000 et conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique depuis 2006. Au vignoble, dès la fin des vendanges, la terre est labourée en profondeur pour lui permettre de s'aérer avant l'hiver. Tout au long du développement de la vigne, engrais naturels et préparations biodynamiques viennent la nourrir. La cuvée Sangiovese, comme son nom peut le laisser entendre, est produite à partir du cépage Sangiovese, exclusivement. Au chai, la fermentation se déroule avec les levures indigènes et selon l'ancienne tradition toscane : les baies sont placées dans des cuves coniques en bois de chêne de 70 hectolitres, où elles subissent remontages et pigeages réguliers. Après un léger soutirage, la fermentation malolactique démarre de façon spontanée et est conduite sur lies, dans les mêmes cuves ou dans d'autres cuves de contenance inférieure (20 hectolitres minimum). L'élevage se déroulera lui aussi dans les mêmes cuves.

**Vos commentaires** J'accepte d'être contacté par ce vigneron Vin remarquable

**Cuvée Iniza 4 Cepas 2009**

Vino de la Tierra Laujar la Alpujarra – ESPAGNE (rouge)

Vigneronne : Isabel López Glarias

www.iniza.net

export@iniza.net

+34 (0) 950343919

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Prix consommateur indicatif : 8,50 à 9,00€

Circuits de distribution : cavistes, magasins bio

Export : Suède, Angleterre, France, Etats-Unis, Irlande, Suisse, Belgique – 60 % de la production

Le domaine « El Cortijo de la Vieja » est une entreprise familiale dédiée à la culture de la vigne. Le domaine est situé dans l'Alpujarra, une région très sèche avec de grandes amplitudes thermiques, complètement isolée des autres cultures au sud-est de l'Andalousie (Espagne). Sur le flanc qui fait face à la Sierra Nevada, les 800 mètres d'altitude contrebalancent la latitude de cette zone et favorisent la production de vins de qualité. L'ensemble du domaine est situé sur un terrain vierge de toutes traces antérieures d'exploitations, cultivé en agriculture biologique sans aucun produit phytosanitaire, et avec une grande diversité de cépages. Comme son nom l'indique, la cuvée « Iniza 4 Cepas » provient de l'assemblage, atypique pour la région, des 4 cépages Syrah, Tempranillo, Merlot et Petit Verdot pourtant bien adaptés à cette zone. Après une vinification classique, cette cuvée a subi un élevage en barriques neuves durant six mois.

**Vos commentaires**

J'accepte d'être contacté par ce vigneron

Vin remarquable



Toute l'équipe de l'Agence Vinifera vous remercie

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Faites nous part de vos impressions sur la sélection proposée, sur l'organisation...  
Avez-vous des suggestions ?