

**GRANDS
PRIX DE
LARVF**
D'Haene,
Hauvette,
et Trapet
récompensés

Jura
Visite
royale au
château
d'Arlay

100 vins qui racontent la Vallée de la Loire

Une ode à la
diversité et
à la liberté

**WINE PARIS,
MILLÉSIME BIO**
Deux salons
incontournables

**30, 40, 50
ou 60 ans
en 2020**
Les plus beaux
flacons de
années en zéro



GRANDE ANNÉE À BORDEAUX!

Les 2010 dix ans après

ICÔNES
Dix sakés
d'Akita

Salon Millésime bio 2020 : nos 60 cuvées coup de cœur

d'un rosé fait pour séduire mais qui va au-delà. La rondeur du milieu de bouche et la finesse pointue des fruits rouges sont en harmonie, affichant une personnalité rare. Nous voilà en présence d'un vrai vin, bien loin du rosé piscine.
8,50 € // Bouteilles/an : 20 000

15/20

DOMAINE LAFRAN VEYROLLES

● Bandol

Les Hauts de Lafran 2015
La fermeté des mourvèdres de ce terroir frais de Bandol construit ce rouge sudiste et puissant sur une matière solaire qui lui apporte profondeur et complexité. Dans ce millésime, le mourvèdre commence à prendre des parfums particuliers : fruits confits, vieux parchemin, bois fumé.
30 € // Bouteilles/an : 7 000

14,5/20

DOMAINE DE LA MONGESTINE

● Coteaux d'Aix-en-Provence
M 2017

Les moines ("monge" en provençal) ont, selon toute vraisemblance, dessiné les contours de ce domaine perché du vignoble aixois. Un croquant charmeur dessine les contours d'un bouquet léger et frivole. La structure élancée du palais apporte une tension particulière à la dégustation de ce rouge fluide mais profond aux tanins coquets et poivrés.
14 € // Bouteilles/an : 2 500

Sud-Ouest

15/20

CHÂTEAU HAUT BERNASSE

● Bergerac Arcane 2018
Romain Claveille a travaillé au domaine de l'Ancienne Cure avant de reprendre en 2014

Clos des Roccs, 17/20

Pouilly-Loché

Ses vins prennent vie dans un laisser-faire organisé



Olivier Giroux est le meilleur ambassadeur de l'appellation Pouilly-Loché.

Le Clos des Roccs est la plus grande parcelle du domaine acquis en 2002 par Olivier Giroux. Lorsqu'il s'installe sur ses terres natales, il bénéficie de l'expérience d'un grand vignoble gardois. Utilisant les pratiques biologiques depuis le début, ce vigneron vise à mettre en relation le raisin avec son sol pour produire un jus qu'il bouscule le moins possible dans sa cave, dans un laisser-faire organisé. Le pouilly-loché 2017 sent l'huître et livre une vie étincelante sur un fruit bâti autour d'une touche de bois qui incite au deuxième verre. 22 € // Bouteilles/an : 15 000

ces terres sur les coteaux de Monbazillac. Un bouquet fin, épuré et ciselé se confirme dans une bouche à l'éclat tendu de parfums de fruits secs, très en harmonie avec la densité du vin. La finale résonne avec brio sur une acidité franche, intense et palpable.
16 € // Bouteilles/an : 1 200

Vins étrangers

15/20

AUTÒCTON DCV CELLER

● Gran Autòcton 2017

Nez croquant, savoureux sur une légère pointe fumée et des notes de miel. Belle amplitude marquée par une matière patinée et dotée d'un fruit

à l'acidité pointue. L'iode n'est pas en reste et le vin se construit autour d'un squelette très ferme et bien tendu.
N. C.

14/20

HERENCIA ALTÉS

● Terra Alta
Garnatxa 2018

Ce jeune rouge de Catalogne, dont l'appellation Terra Alta s'étend à l'ouest de Tarragone à une altitude élevée, expose les épices de sa bouche sur une amplitude à la structure tannique. Ces épices ne parviennent pas à masquer un jus franchement fruité qui dessine en pointillé un palais vigoureux et frais.
8,90 € // Bouteilles/an : 60 000



Reserve Ruby Bio Port de la Quinta da Trovisca : un porto aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table.

14/20

QUINTA DA TROVISCA

● Porto Reserve
Ruby Bio Port

On pourrait faire tout ce que l'on veut de ce porto. Le fruit du début des vinifications ne semble pas avoir été altéré par le mutage, et respire sur la cerise et la fraise des bois. La structure légère de sa caste de Ruby lui donne le loisir de la dégustation apéritive ou à table, et pas uniquement sur les fruits rouges ou le chocolat.
N. C.

13/20

MIM NATURA CAVA

● Brut nature Reserva

Avec ses notes de fruit délicates, cet effervescent est joliment stimulé par des amers tendres perceptibles en milieu de bouche. Les parfums évoquent les agrumes, l'orange et l'écorce de citron. Voilà un pétillant d'une légèreté louable sur une matière assez soyeuse.
N. C. ●



Ingénieur spécialisé en agriculture et environnement, le vigneron Richard Rottiers (Moulin-à-Vent) est passionné par la vie des sols.

Salon Millésime bio

La saveur nature

des nouveaux convertis

Le Parc des Expositions de Montpellier accueille fin janvier le salon mondial des vins biologiques. Voici notre sélection de cuvées récemment labellisées à ne pas rater.

Une dégustation de **Karine Valentin**

C'est un rendez-vous désormais incontournable pour les professionnels du vin. Depuis sa création en 1993, le salon montpellierain Millésime bio n'a cessé de se développer. Il accueille du 27 au 29 janvier quelque 1300 exposants venus de vingt pays. Tous sont logés à la même enseigne derrière une table nappée de blanc, un crachoir et des verres, dans un désordre organisé, sans balisage régional. Avec une nouveauté : une plateforme digitale interactive permettra au visiteur de créer et géolocaliser son parcours. Invitées en *guest stars*, d'autres boissons (cidres, bières, apéritifs et spiritueux) côtoient les vins de nos régions et d'ailleurs.

ILS ONT ADOPTÉ LE BIO DEPUIS MOINS DE CINQ ANS

Compte tenu de la situation géographique du salon, les producteurs du Languedoc et du Roussillon sont présents en force, talonnés par ceux des Vallées de la Loire et du Rhône.

Nous avons choisi cette fois de mettre en avant les domaines qui ont décidé de se convertir au bio depuis moins de cinq ans.

Le plus souvent, la transition de la viticulture "conventionnelle" à la viticulture biologique n'est qu'une formalité, les vignes ayant été depuis longtemps débarrassées de tout pesticide et engrais. Certains vigneron reconnaissent toutefois qu'ils ont besoin du "carcan" de la labellisation pour maintenir le cap du bio quelles que soient les difficultés de l'année. Les plus braves sont les primo-accédants à un domaine viticole qui se lancent dans l'aventure directement en bio.

Portés par cette nouvelle prise de conscience des équilibres naturels, certains impétrants vont encore plus loin, entreprenant une démarche en biodynamie. Les plus avertis commencent par intégrer des labels bio (Écocert, AB...), puis évoluent vers les méthodes inculquées par Steiner sous les dénominations Demeter ou Biodyvin.

Une démarche aujourd'hui essentielle face à un climat qui bouleverse le vignoble et ses pratiques. Et pourtant, certains continuent à accuser ces vigneron d'être passés au bio pour pouvoir vendre plus cher leurs vins. C'est aberrant ! En effet, au regard des baisses de rendements et des coûts de production induites par une conversion en bio, l'argument ne tient pas. En fait, la question à se poser désormais en raison des attentes de la population est : les vins non bio ont-ils un avenir ?