

Prendre le temps de cheminer à travers le vignoble de Fleurie (en haut), dans le Beaujolais, jusqu'à la chapelle de la Madone, pour goûter le nectar des dieux. Tous les vigneron proposent désormais la visite de leur domaine (sur rendez-vous).

SP - FRANCK GUIZIOU/HEMIS.FR - PHILIPPE BODY/HEMIS.FR



## Les vins de l'été : l'envie d'avoir envie

Guide par région des vins tendres, que l'on apprécie à l'ombre quand sonne l'heure de l'apéro et des grillades. PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Donner les bonnes adresses dans les régions, faciliter le choix le plus large possible : du rosé bien sûr, devenu pour tous, et grâce aux producteurs, « un vrai vin », mais aussi du blanc, du rouge léger... Ce guide, élaboré après la dégustation d'environ 500 vins, n'a pas d'autre but que d'apporter une petite pierre en forme de verre à l'édifice éphémère d'un été. Donner également de l'envie et peut-être un peu de joie de vivre, « *ce presque rien* » que chantait Barbara et qui semble faire défaut aujourd'hui. « *Déprimé et jamais content, un homme de 37 ans se voit diagnostiquer "Français". Jérémie va devoir maintenant apprendre à vivre avec cette terrible affection.* » Ainsi tweetait récemment *Le Gorafi*, journal parodique digne héritier de *L'Os à moelle* de Pierre Dac. Mais ce n'est pas nouveau, les Gaulois craignaient déjà que le ciel ne leur tombe

sur la tête. Tout va mal dans ce pays où pourtant tant de gens dans le monde – même Dieu paraît-il – rêvent de se trouver heureux. Tout va mal, sauf lors des mois d'été. C'est alors que Jérémie et ses amis, oubliant tous ces malheurs qui nous accablent, se ruent vers les lieux de vacances malgré le prix du carburant, celui de l'huile de friture et la disparition de l'ENA (École nationale d'administration). Deux mois, pendant lesquels les « *Gaulois réfractaires* » délaissent les chaussures de ville ou les pantoufles du télétravailleur pour les tongs, la gamelle (qui fait un grand retour dans les bu-

**Magnifique retour à la vraie nature des choses, celle des petits plaisirs du quotidien chers aux épicuriens.**

reaux) pour la plancha, la tomate en carton pour celle juteuse de saison...

Magnifique retour au *De rerum natura*, à la vraie nature des choses, celle des petits plaisirs du quotidien chers aux épicuriens. Par exemple, une visite chez les vigneron, brève, juste pour faire les courses, ou longue pour mieux comprendre le travail contenu dans une bouteille, c'est toujours un très agréable moment. Tous accueillent – c'est mieux sur rendez-vous –, tous désormais ont compris l'intérêt de l'œnotourisme, même si le mot n'est pas très poétique. Dans ce dossier, nous avons glissé quelques adresses repères, des lieux où les visites sont pensées, rodées, plus pédagogiques. Parfois on peut également y pique-niquer ou déjeuner autour de spécialités locales et même y dormir sans que le ciel nous tombe sur la tête... ou alors c'est qu'on a abusé ■

**Geoffroy**

Aÿ-Champagne (51)  
03.26.55.32.31  
**16 - Rosé de saignée.** Brut premier cru. Vendanges 2016, 100% pinot noir. Nez cerise, bouche savoureuse, large, crémeuse, très pure, finale fruitée, une gourmandise. 39 €.

**Henriot**

**15,5 -** Nez de fraise, agrumes, note d'orange, bouche onctueuse, bulles fines, bonne fraîcheur, finale gourmande, un peu minérale. 49,90 €.

**Lallier**

**16,5/17 - Grand Rosé.** Grand cru. Nez floral, orange sanguine, bouche vive, droite, tendue, petits tanins en finale qui prolongent la bouche. Joli rosé d'équilibre, de gourmandise et de tension. 50 €.

**Mailly grand cru**

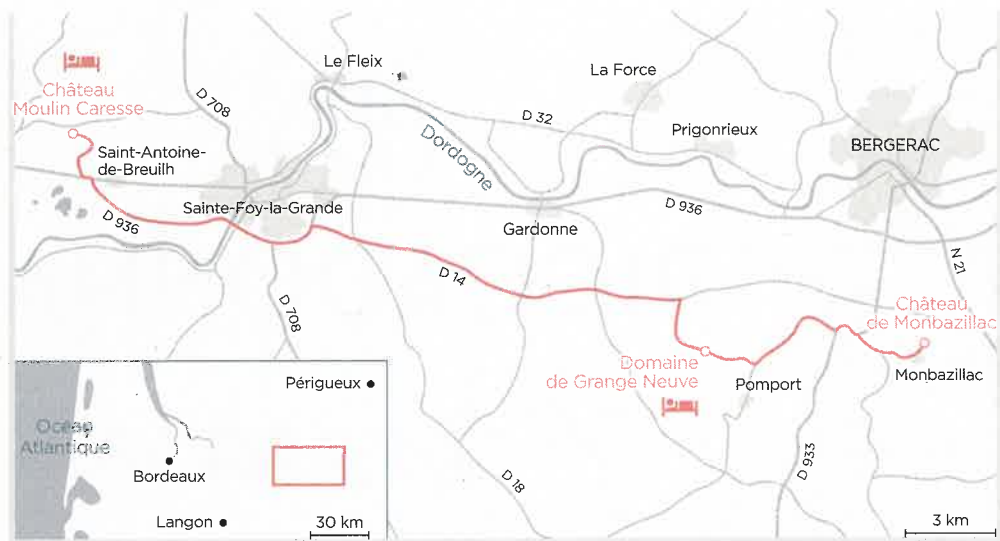
**16 - L'Intemporelle rosé.** Nez discret, bouche tendue, fraîche, noyau, petite cerise, fin étiré, long. 68 €.

**Palmer & Co**

**15,5 - Rosé Solera.** Nez discret, cerise, griotte, bouche vive, élégante, tendue, vive, crémeuse, bonne longueur, vif. 37 €.

**Veuve Clicquot**

**15,5,16 - Vintage 2012 rosé.** Nez épice, fleurs séchées, droit, frais, vif, crémeux, assez pur, finale tannique qui prolonge la bouche. 60 €.



Sud-Ouest : en longeant la Dordogne

**Château Moulin Caresse**

Saint-Antoine-de-Breuilh (24)  
05.53.27.55.58  
Épaulés par leurs parents, Sylvie et Jean-François, Benjamin et Quentin Deffarge reprennent aujourd'hui les rênes du domaine, ouvert à l'accueil du lundi au vendredi. Ils proposent le gîte Meysou Laura d'une capacité de six personnes, avec piscine, situé au calme d'un petit hameau, ainsi que quatre chambres d'hôtes récemment restaurées.

**Domaine de Grange Neuve**

Pomport (24)  
05.53.58.42.23  
La famille Castaing produit des vins en appellations monbazillac et bergerac. Dans le cadre chaleureux de leur caveau, elle propose une dégustation guidée des différentes cuvées du domaine et de jus de raisin pour que les enfants en profitent aussi. Le domaine possède également un gîte, composé de treize pièces, dont quatre chambres et un dortoir, avec piscine, lac avec pêche privée et billard.

**Château de Monbazillac**

Monbazillac (24)  
05.53.63.65.06  
Fleurion de la cave coopérative de l'appellation, ce château rouvre ses portes cet été avec une nouvelle scénographie. On y propose, outre différents ateliers de dégustation, 300 m<sup>2</sup> d'exposition dédiés aux vins de Monbazillac, un parcours scénographié autour de trois univers et des expositions d'art contemporain, en partenariat avec l'association culturelle Les Rives de l'art.



Sur la route de Compostelle, petite halte dans le vignoble de Bergerac.

FRANCK GUIZIOU/HEMIS.FR

SUD-OUEST

Rosés

2021

GAILLAC

Balaran

Sainte-Croix (81)  
05.63.56.80.52  
**16 - Château L'Enclos des Roses**  
Couleur mangue, fleurs séchées, épices, fruits jaunes, gras, frais, finale un peu tannique, original, vin de repas. 7,35 €.

BERGERAC

**Château de la Jaubertie**

Colombier (24)  
05.53.58.32.11  
**15 -** Couleur pêche, nez délicat, rose, pêche jaune, bouche fraîche, savoureuse, finale un peu saline. 7,90 €.

COTEAUX-DU-QUERCY

**Les Vignerons du Quercy**

Montpezat-de-Quercy (82)  
05.63.02.03.50  
**14,5 - Rosé 630.** Couleur melon, nez frais, floral, agrumes, bouche tendre, relevée, finale gourmande. 5,50 €.

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

**Domaine d'Embidoure**

Réjaumont (32)  
05.62.65.28.92  
**14 - Rosé d'Embidoure.** Couleur cerise, nez de fruits rouges, bouche ronde, suave, gourmande. 6 €.

SAINT-SARDOS

**Cave de Saint-Sardos**

Saint-Sardos (82)  
05.63.02.52.44  
**14 - Belle de Cadis.** Couleur melon, fruits rouges, notes florales, bouche fraîche, juteuse, gourmande. 7,20 €.

SAINT-MONT

**Plaimont**

Saint-Mont (32)  
05.62.69.62.87  
**14,5 - Rosé d'Enfer.** Rose pâle, nez fin, aubépine, framboise, bouche vive, finale un peu saline. 6,10 €.

BRULHOIS

**Les Vignerons du Brulhois**

Donzac (82)  
05.63.39.91.92  
**14 - Grand Chêne.** Couleur pomélu, nez frais, fraise, framboise, bouche vive, gourmande. 6,60 €.

FRONTON

**Château Clos Mignon**

Villeneuve-lès-Bouloc (31)  
05.61.82.10.89

**16 -** Couleur melon, fruits jaunes, bouquet de fleurs, bouche fraîche, savoureuse, parfumée. 6,60 €.

**Lionel Osmin & Cie**

Pau (64)  
05.59.05.14.66  
**16 - Miramar.** Couleur melon, fruits jaunes, notes florales, délicat, juteux, équilibré, bonne fraîcheur. 12 €.

Biancs secs

2021

BERGERAC

**Domaine de l'Ancienne Cure**

Colombier (24)  
05.53.58.27.90  
**15,5 - Jour de fruit.** Nez floral, citronné, bouche vive, perlante, cristalline, petite amertume agrumes en finale. 9,50 €.

MONTRAVEL

**Château Puy-Servain**

Ponchapt (33)  
05.53.24.77.27  
**15 - Marjolaine.** Nez fruits blancs, agrumes, pamplemousse, bouche vive, fraîche, droite, touche vanillée discrète, bonne longueur. 10,50 €.

VIN DE FRANCE

**Domaine Tariquet**

Eauze (32)  
05.62.09.87.82  
**14,5 - Imprévu 2021.** Un pari plutôt réussi : produire un vin à 9,5°. Nez floral, agrumes, pêche blanche, bouche vive, nerveuse, très éveillée, tonique, citronnée. 9,50 €.

Biancs moelleux et liquoreux

2021

CÔTES-DE-BERGERAC

**Domaine de Grange-Neuve**

Pomport (24)  
05.53.58.42.23  
**15 -** Nez citronné, pêche blanche, bouche vive, gourmande, bien relevée, tonique, joli vin d'apéritif. 5,50 €.  
2020

UN TERROIR  
LEGENDAIRE

CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX

WWW.CLOSESLUNES.COM

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

ROSETTE

**Château du Rooy**

Bergerac (24)  
06.78.75.11.55  
**15,5** - Nez pêche jaune, abricot, bouche élégante, savoureuse, bien fruitée, bonne longueur. 7,20 €.

2018

SAUSSIGNAC

**Château Seignoret-les-Tours**

Saussignac (24)  
06.08.61.58.77  
**14,5** - Nez abricot, fruits confits, bouche épicée, gingembre, un peu pimenté en finale. 14 €.

2016

HAUT-MONTRAVEL

**Château Moulin Cresse**

Saint-Antoine-de-Breuilh (24)  
05.53.27.55.58  
**15,5** - Robe dorée, nez confiture d'abricots, bouche ronde, gourmande, saveurs d'agrumes confits, touche épicée en finale, long. 15,80 €.

MONBAZILLAC

**Cave de Monbazillac**

Monbazillac (24)  
05.53.63.65.06  
**17** - **Château Septy 2016**. Nez miel, cédrat, agrumes confits, bouche élégante, soutenue par une bonne acidité, tonique, long, équilibré, très gourmand. 12,90 €.

Rouges

2020

CÔTES-DE-DURAS

**Domaine Mouthes Le Bihan**

Saint-Jean-de-Duras (47)  
05.53.83.06.98  
**15** - **La Pie Colette**. Nez prune, mûre, assez chatoyant, bouche vive, tanins croquants, saveurs un peu sauvages de baies noires, bonne longueur. 9,90 €.

BERGERAC



Découvrir le château et les vignes de Monbazillac (en haut et ci-contre), sous le ciel de la Dordogne, et le bleu des maisons alsaciennes (ci-dessus) un verre à la main.

PATRICK ESCUDERO/HEMIS.FR (X2) - DENIS BRINGARD/HEMIS.FR

2018

**Château Pique-Sègue**

Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt (33)  
05.53.58.52.52  
**14,5** - Nez mûre, touche épicée, bouche légère, fruitée, ronde, vin facile, gourmand, petits tanins qui relancent les saveurs en finale. NC.

2019

**Château du Bloy**

Bonneville (24)  
05.53.22.47.87  
**16** - Mûre, cerise, joli nez, bouche gourmande, bien équilibrée, saveurs fruitées, finale relevée. 8 €.

**Vignobles Dubard**

Saint-Méard-de-Gurçon (24)  
05.53.82.48.31  
**16,5** - **Domaine du Gouyat**. Joli nez, fruits noirs, épices, baies sauvages, bouche savoureuse, tanins ronds, fruit, original et gourmand. 7,90 €.

ALSACE

Blancs

**Domaine Barmès-Buecher**

Wettolsheim (68)  
03.89.80.62.92  
**16** - **Alsace sylvaner. Rosenberg 2020**. Nez fin, aromatique, fruits blancs, note d'agrumes, bouche nette, fraîche, relevée, finale persistante. 16 €.

**Bestheim**

Bennwihr (68)  
03.89.49.08.63  
**14,5** - **Alsace sylvaner. Chasseurs de Lune 2020**. Nez frais, fruits blancs, note exotique, fleurs blanches, bouche relevée, gourmande. 6,95 €.

**Domaine Bott-Geyl**

Bebenheim (68)  
03.89.47.90.04  
**16** - **Points cardinaux, Métiss 2019**. Nez plaisant, floral, typé, note un peu minérale, bouche onctueuse, droite, finale un peu saline, savoureuse. 10,80 €.

**Meyer-Fonné**

Katzenthal (68)  
03.89.27.16.50  
**15** - **Alsace pinot blanc. Vieilles vignes 2020**. Nez délicat, fruits blancs, bouquet de fleurs, bouche onctueuse, gourmande, note d'amande amère. 9 €.

**Domaine André Kientzler**

Ribeauvillé (68)  
03.89.73.67.10  
**14,5** - **Alsace pinot blanc. 2018**. Nez frais, fruits blancs, floral, bouche souple, nette, gourmande. 10 €.

**Muré**

Rouffach (68)  
03.89.78.58.00  
**18** - **Alsace sylvaner. Steinstuck 2019**. Nez frais, élégant, fleurs blanches, fruité pur, bouche nette, tendue, minérale, finale très sapide. 17 €.

**Domaine Schlumberger**

Guebwiller (68)  
03.89.74.27.00  
**16,5** - **Alsace pinot blanc. Les Princes Abbés 2017**. Nez frais, relevé, fruits blancs, agrumes, note d'épices, bouche riche, touche amère, finale savoureuse. 11,50 €.

**Domaine Schoffit**

Colmar (68)  
03.89.24.41.14  
**14/14,5** - **Alsace chasselas. Vieilles vignes 2020**. Nez délicat, fruits blancs, note florale, bouche ronde, gourmande, finale sur une touche amère discrète. 10 €.

**Maison Trimbach**

Ribeauvillé (68)  
03.89.73.60.30  
**15** - **Alsace pinot blanc. 2019**. Nez gourmand, fruits blancs, note fraîche d'agrumes, bouche souple, légère, finale salivante. 16 €.

**Domaine Valentin Zusslin**

Orschwihr (68)  
03.89.76.82.84  
**17** - **Alsace. Sunna 2018**. Bien expressif, raisin frais, note exotique, touche épicée en bouche, droit, harmonieux, finale minérale. 26 €.