

VINS DE L'ÉTÉ Certains marronniers sont légitimement plébiscités. Les vins frais et digestes de notre sélection estivale, à boire sous la tonnelle ou les pieds dans l'eau, sont de ceux-là. 12 cuvées pour survivre à l'été qui s'annonce très chaud. 12 vins pour réenchanter nos palais et revenir sur quelques idées reçues. Dossier signé **Henry Clemens**



LES FLACONS DE LA BELLE SAISON

1. Rachel Hubert construit les vins de demain. Une Blayaise pleine de malice et d'à-propos qui nous régale ici d'un « blouge » qu'on boira (sans soif) tout l'été. Sa cuvée **Colette 2025** convoque en bouche une poignée de baies rouges ramassées au soleil, portée par une matière délicieusement acidulée.
18 €
Cave Vins rebelles et Testa Dura (33)

2. Bergerac compte avec **La Jaubertie** un de ces plus intéressants représentants. La cuvée **Cépages Oubliés Blanc** (un IGP Périgord 2025, certifié Vin Nature) séduira les plus étrangers au monde du vin. Le nez expressif vous cajole avec des arômes de fruits blancs, de poire et de coing. Une poire finement granuleuse qu'on retrouve et croque en bouche.
9.50 €

3. **Entre Amis** de l'inventif vigneron pirate Jean-Baptiste Duquesne de **Château Cazebonne** est une invitation à redécouvrir les blancs de Bordeaux. Un sauvignon mûr juteux et un sémillon complexe et ample donnent à cette cuvée 2024 une profondeur étonnante. Un blanc gourmand et plein de classe.
12 €
Cave Vins rebelles (33)

4. Au cœur de la gamme **La Bringuette**, nous choisirons la cuvée **Les hasards heureux** en blanc de noir. Un vin « blanc » issu de cabernet franc dont la seule et noble ambition est de procurer un plaisir immédiat. Une cuvée qui révèle une palette assez complexe d'agrumes et de fleurs blanches. Qui a dit que Bordeaux ne savait pas amuser les palais ?
9.95 € (sur site)

5. **BDX Le Jus rouge** s'est installé sur les linéaires pour nous montrer que le bordeaux avant d'être une massive décoction de bois était aussi un nectar de comptoir sapide et fier de l'être. Stéphane Derenoncourt le rappelle ici avec tout son savoir-faire.
10 €
La Cave des Capucins et L'Avant-Comptoir (33)

6. **Château Peybrun**, à Gabarnac, livre avec sa cuvée **Libre** un vin rouge qui colle aux nouvelles attentes. Le jus, qui ne nous égare jamais, possède une belle matière, des notes de framboise et de fraise écrasées. Un vin de France 2023, issu de beaux terroirs de coteaux, frais et saillant.
14 € (sur site)

7. Égarons-nous, une fois n'est pas coutume, du côté de Puisseguin et retrouvons la cuvée **Grain Blanc 2024**. Un blanc sec issu des cépages sauvignon blanc et colombar, élevés 5 mois en amphore en grès pour un résultat impeccable. Un nectar succulent qui séduit par son gras et son fruit net. Un vrai coup de cœur.
14 € (sur site)

8. Il manquait un vin orange, voici donc le **Petit Matin** de Laurent Cassy. L'iconoclaste vigneron nous gratifie d'une macération de sauvignon gris pleine de sève et d'allant. Le poivre et les notes finement zestées ne masquent pas les expressions fines de coing et d'abricot mûrs. Une réussite parmi tant d'autres chez ce joyeux pirate.
13 € (sur site)

9. Emmanuel et Mana élaborent leur cuvée **Rouge Intense** sans soufre ajouté. Voici à n'en pas douter un médoc de reconquête placé sous la tutelle de la reine Kate Bush (sur l'étiquette). Un jus fringant fait d'épices douces et de fruits rouge vif. Une cuvée pour rentrer dans le monde singulier de ces deux beaux vigneron. À découvrir dare-dare.
12 €
La Cave des Capucins (33)

10. Le 47 recèle quelques trésors viniques dont cette cuvée (qui lorgne du côté des clairets) **Outre Rouge** d'Elian Da Ros. Ce Côtes du Marmandais, composé à 85% d'abouriou, d'une pincée de malbec, de cabernet franc, et de syrah, se montre ferme et frais, porté par une acidité dynamisante. On n'insistera jamais assez sur la beauté de cet abouriou autochtone plein de caractère.
13 € (sur site)

11. La **Petite Fleur** du **Château Le Grand Verdus** offre une excellente entrée en matière pour aller explorer la gamme des vins et le savoir-faire de la famille Le Grix de la Salle. Un 100% sauvignon blanc 2024 qui affiche des notes très délicates d'agrumes et de fleurs blanches. C'est à Sadirac et, tous les vendredis soir de l'été, c'est guinguette !
8 € (sur site)

12. Attention rareté (mondiale) ! Les Frontonnais proposent depuis quelques années un blanc issu d'un cépage blanc retrouvé : le bouysselet. **Le Domaine Le Roc** cuvée **Le Bouysselet 2024** a les atouts d'un beau vin de gastronomie avec sa bouche onctueuse et joliment rafraîchie par des notes de citron jaune. Un vin qu'on pourra également oublier dans une cave.
20 €

