



## SPÉCIAL VINS

### CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX Domaine de l'A, 2011

Propriété de Christine et Stéphane Derenoncourt, vigneron consultant réputé dans le monde entier, le domaine de l'A est devenu une référence incontournable de l'appellation Castillon. Elaboré selon les principes de la biodynamie sans être certifié, ce millésime 2011 reflète parfaitement la philosophie de son

propriétaire. Un vin d'une grande élégance, par son soyeux et la finesse de ses tanins, et d'une superbe longueur.  
27,80 € chez La Grande Epicerie de Paris

### VIN DE FRANCE

#### Lise et Bertrand Jousset, Exilé, chenin, mauzac, chardonnay, 2016

Issue de raisins achetés chez des vignerons travaillant en bio, la cuvée Exilé est vinifiée en barrique et très légèrement



sulfitée avant la mise en bouteille. Son nez gourmand de fruits jaunes mûrs accompagnés d'une pointe mentholée laisse place en bouche à une grande fraîcheur et beaucoup de vivacité. La finale est précise et sapide.  
13 € chez Lavinia

### BERGERAC

#### Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti, bio, 2015

Ce blanc élaboré à 50% avec le cépage sémillon, complété par du sauvignon blanc (40%) et de la muscadelle (10%), est un vin sec qui séduit par son équilibre. Son aromatique, très gourmande, dévoile tour à tour des notes d'abricot, de mangue et de pamplemousse, tout en restant subtile. En bouche, la richesse du fruité est parfaitement maîtrisée par une bonne acidité et s'exprime avec beaucoup de fraîcheur.  
8 € chez Netvin.com

### LUBERON

#### Domaine Le Novi, Terre de Safres, bio, 2016

Caractéristiques de cette région, les sols de safres – sables compressés issus de la sédimentation marine du miocène – offrent de la fraîcheur aux vins. Ce blanc, à dominante de bourboulenc, complété de grenache blanc, de rolle et de viognier, ne déroge pas à la règle. L'attaque, aux saveurs de fruits blancs, est franche, et la

finale minérale et tonique avec une pointe d'agrumes.  
9,90 € chez Le Repaire de Bacchus

### FRONTON

#### Château Plaisance, Alabets, bio, 2014

Considéré comme l'une des têtes de pont de l'appellation et défenseur du cépage négrette, ce domaine signe des vins d'une grande concentration à la matière veloutée. Cette cuvée de pure négrette est un vrai plaisir avec ses notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse. La bouche est ronde avec un fruité mûr et une structure légère.  
12,50 € chez Le Repaire de Bacchus

### CORBIÈRES

#### Domaine Sainte-Marie-des-Crozes, La 4<sup>ème</sup> Génération, bio, 2016

Composé de syrah (40%), de grenache (30%) et de vieux carignan (30%), cette cuvée offre un nez puissant de fruits noirs et d'épices. Une puissance qu'on retrouve en bouche mais dans un bel équilibre, avec des tanins fins et une grande persistance aromatique.  
6,49 € chez Biocoop

### ALSACE

#### Vignoble des 2 Lunes, Belle Etoile, pinot gris, bio et biodynamie, 2014

Le cépage pinot gris d'Alsace est considéré par Robert Parker, le célèbre dégustateur de vins, comme « capable de produire des vins aussi irrésistibles que les meilleurs chardonnays ». Cette cuvée est à découvrir pour sa remarquable aromatique. La bouche est fraîche et équilibrée, structurée par une belle matière fruitée. Un pur délice. **R.L.**  
11,50 € chez Vente-privee.com

## LES CHOIX DE L'OBS

# Pour boire bon et naturel

*Qu'ils soient bio, biodynamiques ou "nature", certifiés ou pas, les vins élaborés dans le respect de ces principes sont de plus en plus présents dans les foires aux vins d'automne. Florilège de flacons*

