

# VINS VIBRANTS POUR PLAISIRS CÉLESTES

DES JUS SANS PRÉTENTION, ULTRAGOURMANDS, PRODUITS PAR DES PASSIONNÉS, EN FRANCE OU AILLEURS. LES 12 COUPS DE CŒUR DU « FIGARO » À MOINS DE 25 EUROS.

C'est le sport préféré de l'urbain chasseur de vin : traquer la rareté, déboucher la quille méconnue, chez le pote-caviste-qui-a-toujours-de-bon-plans ou sur un site d'e-commerce, peu importe. Et puis le présenter aux amis, comme un trophée, le déguster en petit groupe d'amateurs éclairés, tous des chasseurs de pépites, en parler, partager, siroter, commenter de nouveau, recommencer. Contrairement à ses aînés, le néoamateur de vins n'est pas abonné à un seul terroir, à un seul style. C'est un aventurier du goût. Il est prêt à déguster des rouges, des blancs, des rosés, des oranges et toutes les autres couleurs de l'arc-en-ciel, en version tranquille ou pétillante, bio, conventionnelle ou biodynamique, qu'ils viennent de Bourgogne ou d'Oregon, de Georgie ou du Médoc, du cercle polaire ou de la lune. Toutes les typicités l'intéressent, celle d'un rouge du haut douro comme celle d'un blanc corse. L'éclectisme des envies - stimulée par une offre toujours plus large - caractérise la nouvelle génération. Une ouverture d'esprit qui repose de plus en plus souvent sur un savoir solide. Nul ne parle plus tout à fait dans le vent. Les concours de haut vol entre grandes écoles, le développement des clubs de dégustation y sont sans doute pour quelque chose. Beaucoup d'amateurs ont une connaissance précise des cépages, des terroirs, font aussi facilement référence à l'ampélographie qu'à la dernière paire de baskets à la mode, suivent des cours. Et les quelques énergumènes qui ne sifflent « que du vin naturel » sans savoir vraiment de quoi il est question - le concept est aussi trouble que les jus en question - adoptent des attitudes plus modérées une fois mieux documentés. Leur point commun à tous : la quête de vins vibrants, de jus censés leur transmettre les émotions de cette terre, de la nature absente qui leur manque tant, des vins comme un ultime lien avec le réel dans un monde aujourd'hui trop digital, trop distanciel.

Depuis un an, plus que jamais, le vin est devenu une façon de voyager vers des ailleurs végétal, minéral, aéré, soumis aux aléas météorologiques, un ailleurs singulier qui a oublié d'être globalisé. Le vin est aussi un moyen formidable de retrouver ses racines dans une France qui n'est pas urbaine depuis si longtemps.

Seule limite à cette soif de découverte tous azimuts : le prix. Pour des rencontres décomplexées entre amateurs, un tarif de bouteille élevé ne convient pas. Ce flacon incroyable doit coûter moins de 25 euros pour certains, moins de 10 euros pour d'autres. Bien sûr, certains feront remarquer que les vins à petit prix sont souvent produits en grand volume et avec peu de soin. Ceci est vrai mais compte de nombreuses exceptions. Partout dans le monde, des vignerons produisent avec une grande attention et en faible quantité des vins qu'ils commercialisent à petit prix. Il s'agit souvent de jus issus de terroirs peu prestigieux, discrets, car le prix des flacons reste très lié au tarif de la terre de chaque appellation. Bref, le bon vin à petit prix existe et il cache un vigneron, une vigneronne, parfois toute une famille dédiée au travail de la vigne. Ils sont sur place depuis des siècles ou sont arrivés il y a deux ou trois ans et, tellement passionnés, sont parvenus à produire des jus formidables. Ce lien entre le dégustateur et ces femmes, ces hommes, constitue un autre charme du vin.

Notre sélection, réalisée en fonction du goût singulier des crus, de leur qualité et de leur prix, prend aussi en compte la disponibilité des flacons. La plupart seront présents dans les rayons des cavistes. Voici le tableau de chasse du jour des journalistes du Figaro.

STÉPHANE REYNAUD



**DOMAINE MATHIEU APPEL (SAVOIE)**  
CUVÉE: FRIAND & JUTEUX 2019  
16,80 €

■ Une mondeuse dont le nom donne déjà le ton, à la robe d'un rouge printanier. Légère comme une plume, au nez de fruits noirs et rouges, une bouche soyeuse, fraîche et légèrement poivrée. Une cuvée qui s'acquinera à merveille avec les agapes pascales.



**DOMAINE CLOVALLON (HAUT-LANGUEDOC)** CUVÉE: EN NOIR ET BLANC 2019. 17 €

■ Un nom plein de nostalgie pour cet étonnant assemblage de riesling et de pinot noir, ici vinifié comme un blanc, avec un nez aux doux arômes de pêche blanche, et une bouche aussi charnue que la cuisine d'un angelot.



**CHÂTEAU DES GARCINIÈRES 2020 (PROVENCE)**  
11 €

■ Un blanc 100% rolle, bio, issu d'une parcelle des sœurs Valentin perchée à 300 mètres d'altitude, à Cogolin. Le raisin y profite de nuits fraîches et du vent d'est. Une cuvée marquée par des notes d'acacia, d'aubépine. Beau et bon comme une escapade sur la Côte.



**BORGOGNO LANGHE ROSSO 2016 (ITALIE - PIEMONTE)**  
24 €

■ Un cépage nebbiolo pour un vin dominé par les arômes de fruits rouges et de cerise, de tabac et de chocolat noir. Ni compliquée, ni sophistiquée, une cuvée sincère avec juste ce qu'il faut de notes épicées. C'est vif, c'est frais, c'est irrésistible.



**MARCEL CABELIER, 60 EXTRA-BRUT (JURA)**  
18,50 € (MAGNUM)

■ Après soixante mois d'élevage, ce crémant se révèle onctueux avec des arômes de pomme cuite, de fruits blancs. Sous des bulles fines, l'équilibre se fait entre notes de poire et d'agrumes. Finale très longue, avec une superbe tension.



**DOMAINE DE BRIANTE, BARONNE 2016 (BEAUJOLAIS)**  
12 €

■ Que du fruit pur et croquant, avec des notes de griottes et de cassis, une bouche très droite, juteuse et fraîche, avant d'évoluer sur des notes plus épicées. Une cuvée généreuse, sensuelle, équilibrée.



**CHÂTEAU JEAN LAMAT 2014 (SAINTE-CROIX-DU-MONT)**  
12 €

■ Drapé dans une robe vieillie, ce 100% sémillon exhale des parfums de fruit de la passion. Au palais, la sensation liqueureuse rencontre vite une belle acidité vivifiante, rendant le vin plus alerte et léger. A la fois classique et très contemporain.



**CORINNE DEPEYRE 2019 (CÔTES-DU-RHÔNE)**  
8 €

■ Toute la passion d'une femme vigneronne émane de cette bouteille. Charme et finesse s'épanouissent aux côtés des fruits rouges mûrs en abondance (cerise, fraise...). Vin souple, tannins ronds, finale fraîche. Superbe.



**BASTIDE DE BLACAILLOUX JOIO 2019 (CÔTEAUX VAROIS)**  
10,70 €

■ Cerise, mûre, cassis... une farandole de baies rouges et noires s'exprime avec les épices en sus. A condition de laisser le vin s'aérer. L'attaque distinguée est suivie par une bouche généreuse, fraîche, étayée par des tannins doux.



**CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN 2015 (LISTRAC MÉDOC)**  
20 €

■ Maturité et fraîcheur s'associent dans ce millésime autour d'un fruit croquant et juteux. Les tannins sont très soyeux dans une bouche toute de velours. Un vin de grand plaisir, aussi taillé pour la garde.



**CLOS LA MÉNARDIÈRE LES ABELLES 2016 (VAR)**  
18 €

■ De la fraîcheur, des arômes mentholés, de la puissance. Un blanc d'une grande intensité concocté par le néo-vigneron Franck Ménard. Idéal de l'apéritif jusqu'au fromage. Son rouge est tout aussi exceptionnel.



**GEWÜRZTRAMINER ORIGIN (ALSACE) 2018** 19,50 €

■ Un cru biodynamique à qui la robe saumon va à ravir, signé Jean-Marc Dreyer, force de la nature au regard aussi tendre que ce cépage à la richesse aromatique étourdissante. Un nez d'ylang-ylang, une bouche de fruits exotiques, idéal pour se mettre à l'orange.

SÉLECTION DE CUVÉES RÉALISÉE PAR LE FIGARO VIN