

PÉPITES BORDEAUX CLAIRET EN BIODYNAMIE

Que reste-t-il du « French claret », ce rouge léger qui fit la gloire de Bordeaux et dont les Anglais étaient friands dès le Moyen Âge ? Un temps menacé de ringardisation par l'essor des rosés pâles sous influence provençale, le claret revient sur le devant de la scène grâce au talent de quelques vignerons qui n'ont jamais cessé d'y croire.

Les vignes sont bien dessinées, soignées, et les raisins de ces pépites mûres, intégralement certifiées en biodynamie.



CHÂTEAU LA FREYNELLE BORDEAUX CLAIRET 2021

Situé à Daignac, dans l'Entre-deux-Mers, le château La Freynelle est conduit par Véronique Barthe, qui incarne la septième génération à la tête de cette propriété de 80 hectares. Sa gamme se déploie dans les trois couleurs classiques (rouge, blanc, rosé) et défend fièrement ce claret 100 % cabernet sauvignon. Robe intense de grenadine aux reflets violines, nez appétissant de confiture de cerises et de framboises, bouche droite et désaltérante portée par un fruit pulpeux où se discerne le cassis et une fine note pâtissière et où se devinent des amers de tarte à la rhubarbe... C'est un vin de gourmandise et de plaisir, rehaussé par une pointe d'épice.



Avec une tarte aux tomates et parmesan.

6,50 €

33420 Daignac
05 57 84 55 90 – vbarthe.com

CHÂTEAU PENIN BORDEAUX CLAIRET 2021

Voilà quarante ans tout juste que Patrick Carteyron a repris les rênes de l'exploitation familiale, installée à Génissac depuis 1855. Château Penin s'est installé depuis longtemps parmi les valeurs sûres et les remarquables rapports qualité-prix des Bordeaux sup, aussi bien en rouge qu'en blanc et aussi... en claret. Cet assemblage 90 % merlot, 10 % cabernet affiche d'emblée un beau fruité de cerise pimpante, beaucoup d'éclat et de précision. La bouche est tendue à souhait sur un fruit juteux à la sucrosité parfaitement maîtrisée, se déroulant sans fausse note jusqu'à la finale très salivante et conclue par de très fins amers.



Avec des lasagnes à la bolognaise.

7,60 €

33420 Génissac
05 57 24 46 98 – chateaupenin.com

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN BORDEAUX CLAIRET 2021

AB DEMETER

Véronique et Franck Terral ont démarré leur aventure en 2006 en s'installant sur une vingtaine d'hectares, dans l'Entre-deux-Mers. Ils produisent ce claret, assemblage 50 % merlot, 30 % malbec, 20 % cabernet sauvignon, vinifié avec levures indigènes. On est d'emblée séduit par sa robe élégante, florale, aux reflets délicats. Le nez est à l'avenant, convoquant la pivoine, la cerise et surtout une très belle fraîcheur. Cela se retrouve en bouche, avec une matière aérienne, désaltérante, à la mâche savoureuse et digeste. C'est un très joli vin, précis et accompli.



Avec une piccata de veau aux herbes.

7,50 €

33350 Pujols – 05 57 40 79 34
chateaumoulindepeyronin.com

CHÂTEAU TURCAUD BORDEAUX CLAIRET 2021

Est-il besoin de présenter le château Turcaud ? C'est la deuxième génération qui est aujourd'hui aux manettes de cette figure de proue de l'Entre-deux-Mers. Le vignoble, qui s'étend sur une cinquantaine d'hectares, est célèbre pour ses blancs, mais toute la gamme mérite le détour, à commencer par ce claret : 41 % merlot, 23 % cabernet sauvignon, 36 % cabernet franc, à la belle couleur soutenue et éclatante, annonçant un nez de fruit rouge explosif. En bouche, la matière est très équilibrée, entre un fruit opulent, charnu, sensuel, et une jolie trame acide qui propulse l'ensemble et évoque l'orange amère en finale.



Avec un tajine d'agneau aux artichauts et petits pois.

6,50 €

33670 La Sauve
05 56 23 04 41 – chateaturcaud.com

Connaissez-vous le clairet, vin charmant ?

Vin du dimanche. Un rosé qui tire vers le rouge, avec une longueur en bouche : c'est le clairet, appellation bordelaise exclusive.



C'est une appellation à part entière, qui ressemble comme deux gouttes... de vin au *French claret*, un rouge léger dont les Anglais du XVI^e siècle étaient friands. Le bordelais-clairet, qui attire l'œil et les papilles de sa jolie robe couleur grenadine, « **est propre à la région bordelaise** », prévient Franck Terral, vigneron à Pujols (Gironde). Le producteur, qui a fait du clairet sa cuvée phare, s'est installé en 2006 avec Véronique, son épouse, au château du Moulin de Peyronin, acheté à 25 ans dans la région de l'Entre-deux-Mers.

Dès le début, ils croient dans ce vin « **pas toujours facile à comprendre** » et « **méconnu** » mais qu'ils adorent. « **Tous les ans, d'avril à octobre, on en vend 5 000 à 6 000 bouteilles.** » À mi-chemin entre rosé et rouge, le caractère plutôt vineux de cet assemblage de cépages merlot, malbec et

Clairet 2021, château Moulin de Peyronin, 7,50 €. | PHOTO : OUEST-FRANCE

cabernet sauvignon en fait « **un bon compromis qui peut aller sur tout un repas** ». Nous l'avons testé avec succès sur de la viande blanche grillée ou des saucisses de porc. Franck Terral oserait même le marier à « **de la cuisine asiatique pas trop relevée** ».

Produit de la culture bio, il est obtenu par saignée sur des cuves de rouges ce qui lui donne cette couleur profonde et une bouche fruitée.

Claire THÉVENOUX.



Article Magazine Showcase

LIFESTYLE ROSÉS...

Showcase / Shopping

1. Ois 2017 10, 10 euros, **Domaine Royal de Jarras**, www.domaineroyal.com. 2. Cuvée Spécial AOC Côtes de Provence La Lande, 16,50 euros, **Château Sainte Marguerite**, www.chateau-sainte-marguerite.com. 3. Château la Gerdonne, www.la-gerdonne.com. 4. La Chapelle Gerdonne 2017 AOC Côte de Provence Pignan, 19 euros, **Château la Gerdonne**, www.la-gerdonne.com. 5. AOC Cabarde Sire Lantille 2017, 10,70 euros, **Château de Pennautier**, www.chateau-pennautier.com. 6. Biennale Focelle Rose 2017 AOC Côte de Provence, 15,20 euros, **Château de Saint Martin**, www.chateau-saint-martin.com. 7. Terroires Caladoc rosé, à partir de 13 euros, **Le Clos Saint-Michel**, www.clos-saint-michel.com. 8. AOC Côte de Provence 2017 Rose et Or, 22 euros, **Minuty**, www.minuty.com. 9. Château Minuty 2017, AOC Côte de Provence, 45 euros, **Minuty**, www.minuty.com. 10. Pointe du Diabole Rosé, Côte de Provence 2017, 19,50 euros, **Château Matherie**, www.chateau-matherie.com. 11. AOC Côte de Provence 2017 Estivades, 19,30 euros, **Château Saint-Nicolas**, www.chateau-saint-nicolas.com. 12. Cuvée M, 13,50 euros, **Minuty by Ashley Mary**, www.minuty.com. 13. Fugues rosé l'impressionnant 2017, 11 euros, **Château des Estanilles**, www.chateau-estanilles.com. 14. Cornet & Cie 2017 Colibri Rosé, 11,40 euros, **l'Abbe Rosé**, www.abbe-rose.com. 15. Château Grand Estalon 2017, AOC Côtes de Provence, 10,30 euros, **Maison Gabriel Meffre**, gabeil-meffre.fr. 16. AOC Tavel 2017, 12,50 euros, **Prieuré de Montargues**, www.prieure-montargues.fr. 17. La Rose d'Alain 2017 AOC Tavel, 11 euros, **Grandes Serres**, www.grandes-serres.com. 18. Rosé Phof'noir Le Village 2017, 13,95 euros, **Abbotte & Delanoy**, www.abbotte-et-delanoy.com. 19. Margry Neuf Rosé, 7,25 euros, **Frédéric Brochet**, www.ampelias.com. 20. Cuvée Victoria ACP Coteaux du Var en Provence Rosé 2017, 16,20 euros, **Château Calissanne**, www.chateau-calissanne.fr

Showcase / Shopping

Rosés... l'été sera show !
The summer will be hot !

S'il y a un mot qui symbolise l'été, c'est bien rosé ! Provence, Languedoc... autant de noms chantants qui rappellent les après-midis jusqu'au coucher du soleil, les déjeuners sur l'herbe, les barbecues des vacances ou tout simplement le retour sur les terrasses des beaux jours. Très prisé des Français, ce vin est synonyme de convivialité, plaisir et fraîcheur. C'est sans conteste un des vins les plus délicats à réaliser, notamment pour l'obtention de la parfaite couleur. Ils ont aujourd'hui gagné leurs lettres de noblesse en trônant même sur les tables étoilées. Les producteurs accordent un soin tout particulier à leurs cuvées estivales en soignant toutes les fantaisies (bouteilles originales, étiquettes ludique ou design...) Le Baron joue son rôle de séduction invitant à la dégustation et la délectation. Voici notre sélection de rosés coup de cœur.

If there is a word symbol of summer, it's rosé ! Provence, Languedoc... as many merry words reminding us of having a drink at sunset, lunch on the grass, holiday BBQs or simply getting on terraces with the nice days. Much appreciated by the French people, this wine is synonym of friendship, pleasure and freshness. Without any doubt, it's one of the most delicate wines to produce, particularly in the way of getting the perfect colour. They have gained a good reputation by being served on star chefs' tables. The producers take care of their summer vintage with whimsy (original bottles, funny or designed labels...) the bottle plays its seduction role by inviting to tasting and pleasure. Here is our favourite selection.

1. Château la Soujeire Grand Vin 2017, 25 euros, **Gérard Bertrand**, www.gerard-bertrand.com. 2. AOC Côte de Provence Alesandra, 17,20 euros, **Château Rasque**, www.chateau-rasque.com. 3. Barcol rosé, 14,50 euros, **Domaine de l'Olette**, www.domaine-l'ollette.com. 4. Cuvée Blanc 2017, 7,20 euros, **Gérard Bertrand**, www.gerard-bertrand.com. 5. Bordeaux rosé 2017, 6,20 euros, **Château Laudaux**, www.laudaux.fr. 6. AOC Côte de Provence Terroires, 15 euros, **Domaine Clos Giborne**, www.clos-giborne.com. 7. AOC Côte de Provence Vignes, 25 euros, **Château Roudine**, www.chateau-roudine.com. 8. Rosé Vackaynes, 9 euros, **Domaine la Ligère**, www.laligere.com. 9. AOC Côte de Provence Château du Galoup, 15 euros, **Château du Galoup**, galoup.com. 10. Bordeaux rosé 2017, 6,50 euros, **Château Penin**, www.chateau-penin.com. 11. AOC Côte de Provence Cuvée Cuvée, 10 euros, **Jas d'Estiers**, www.jasdestiers.fr. 12. Bordeaux Claret 2017, 6,50 euros, **Château Moulin de Peyronin**, www.chateau-moulin-de-peyronin.com

Article Guide Hachette des Vins

B CH. MOULIN DE PEYRONIN 2011 ★

9 000 5 à 8 €

Il n'est pas rare d'apercevoir des moutons dans les vignes de Franck Terral. Ce viticulteur a choisi l'agriculture biologique et utilise ces animaux pour éliminer l'herbe dans les rangs. Ce clairet, vêtu de grenat aux reflets violets, offre un bouquet épanoui de coing et de framboise mêlés à des notes mentholées. Souligné par une belle fraîcheur, le palais déroule des saveurs charnues de cerise écrasée et de prune mûre, jusqu'à la longue finale. Le profil idéal pour déguster des sardines au grill.

➔ Franck Terral, lieu-dit Peyronnin, 33350 Pujols, tél. 05.57.40.79.34, moulindepeyronin@yahoo.fr



BORDEAUX

UN ÉTÉ EN VILLE

CONCERTS, SOIRÉES, SPORT URBAIN, LIEUX QUI BUZZENT...
15 IDÉES POUR PASSER LES BEAUX JOURS À BORDEAUX. PAR PAULINE BOYER

1 UN VIN BIO OSCARISÉ
Parmi les lauréats des Oscars des Bordeaux de l'été, désignés par un jury 100 % féminin en mars dernier, parmi une sélection de vins blancs, rosés ou Clairet, on opte pour le Château Moulin de Puyron (Pujols). Ce Bordeaux Clairet, élaboré en viticulture bio par Véronique et Franck Tenaï, présente de beaux arômes fruités (fraise des bois, groseille, framboise) avec une pointe de fleurs d'acacia et se déguste magnifiquement à l'apéritif, sur des salades ou des grillades.
5,80 €. chateau.moulindepuyron.com

2 DES PLAGES AU SOMMET
Le Grand Hôtel et sa terrasse panoramique se mettent à l'heure des plages du monde avec des soirées spéciales où une plage mythique est répliquée en plein cœur de Bordeaux : Varadero (Cuba) le 30 juin, Panama (Brisil) le 11 août... Au programme : cocktails, déco et animation musicale ! Entrée gratuite, réservation conseillée.
24, place de la Comédie, Bordeaux.
Tél. : 05 57 30 43 32. ghbordeaux.com

3 DE LA DANSE EN PLEIN AIR
D'arabes sur les quais nous fait valser tous les jours, et gratuitement ! Le matin, on s'y met en forme avec de la zumba ou des barres classiques ; l'après-midi, c'est salsa musicale ou atelier chorégraphique. Puis, place aux soirées à thème (rock, salsa, latino... et même country !) avec initiation, soirée danse et démonstrations. Et le lundi, projection de films remuants et comédies musicales, à commencer par « La fièvre du samedi soir » le 18 juillet.
De 5 juillet au 21 août, de 10 h à minuit. Place de Marsh, Bordeaux. danseurlesquais.fr

UN GUIDE TRÈS NATURE
Bordeaux Loisirs et Nature recense les parcs et espaces naturels, les loisirs verts et kids-friendly, les lieux de détente et de sortie... tout ce dont on a besoin pour passer un bel été urbain ! À récupérer à l'office du tourisme ou à télécharger sur bordeaux-tourisme.com

ELLE FR





TENDANCE

Le rosé est mort, vive le "rouger" !

Alors que les Français délaissent les rosés foncés au profit des robes translucides, ils réclament aussi des rouges légers pour l'apéro. Ne devrait-on pas tout simplement décréter que la tendance n'est ni au rouge ni au rosé, mais au "rouger" ?

Par ZAZIE TAVITIAN

◀ LE ROUGER, PLUS SOYEUX MAIS AUSSI DÉSALTÉRANT QU'UN ROSÉ.

Vous êtes à peine remis du vin orange (mais si, ce vin dont les raisins blancs macèrent comme les rouges, ce qui lui donne cette jolie couleur orangée) que, déjà, un nouveau terme vient vous écorcher les oreilles, le quoi ? Rou-ger : mot-valise entre rouge et léger.

Lori Haon, vigneron dans le Gard à Valliguières, utilise ce mot sans sourciller, notamment avec ses amis vignerons nature. « *Au Petit Oratoire, nous avons fait du rouger de manière intuitive ! raconte-t-il. Je n'aime pas trop les rosés que je trouve souvent trop secs, trop tendus, mais j'aime boire du rouge à l'apéro, mon idée était donc de faire des rougers avec plus de matière, plus soyeux, plus souples tout en gardant le côté désaltérant d'un rosé.* » Pour réussir à obtenir son rouger idéal, le vigneron effectue un pressurage direct de cépages rouges, qu'il laisse ensuite macérer avec des grappes entières de raisin blanc avant de represser le tout. Du blanc vinifié avec du rouge, ne parlerait-on pas plutôt d'un blouge (mot-valise entre blanc et rouge) ?

Quoi qu'il en soit, s'il est a priori en France interdit d'assembler du rouge et du blanc pour fabriquer des rosés (le plus souvent produits à partir de raisins rouges), de nombreuses appellations autorisent certains cépages blancs lors de la vinification. Pour ce qui est de la fabrication du rosé, deux techniques sont utilisées : le rosé de pressurage direct, où l'on presse lentement les raisins après la récolte, ce qui donne des rosés pâles comme les côtes-de-provence. Et le rosé de saigné qui consiste à faire macérer les peaux et les jus des raisins, mais beaucoup moins longtemps que les rouges. On pense ici aux clarets, ces vins entre le rouge et le blanc, que les Bordelais exportaient déjà en Angleterre au XVIII^e siècle.

AOP VS ROUGERS ?

Au sud d'Avignon, Romain Le Bars cultive depuis quatre ans 10 hectares, dont du lirac et du tavel. Ce dernier est le seul cru (créé en 1936) à être exclusivement produit en rosé. Mais le vigneron a plutôt tendance à dire qu'il fait ▶▶

► des rouges légers (des rougers quoi !). Pour réussir à garder une fraîcheur et un vin corpulent, le vigneron effectue « une macération carbonique comme dans le Beaujolais », ce qui donne « des vins qui se boivent seuls à l'apéro mais qui peuvent aussi tenir un repas et les années. » Si le vigneron tient à rester dans l'AOP, il a souvent du mal à obtenir l'agrément face à un jury qui a pour modèle des tavel « très classiques ». Romain Le Bars revendique, lui, des vins sans artifice.

Anne-Laure Sicard, installée à 500 mètres d'altitude, en Terrasses du Larzac, défend

le principe des AOP qui protègent « un terroir, un goût particulier et les travailleurs de la vigne ». Cela ne l'a pas empêchée pour autant de profiter de sa bonne récolte de 2021 pour créer son rouge de soif. A base de syrah, en vin de France. « Beaucoup de mes collègues avaient gelé, je voulais leur proposer un vin modeste. Je l'ai mis en bouteille blanche pour envoyer un message subliminal : "Surtout ne le gardez pas." Dans l'imaginaire collectif, ces bouteilles renvoient à nos anciens qui tiraient leurs vins de soif directement de la barrique. »

Les rougers seraient-ils donc tout simplement la version des vins de soif de nos ancêtres, la technique en plus ? Ce qui est sûr pour Anne-Laure Sicard, c'est que cette tendance est aussi liée à une nouvelle lignée de vigneron.ne.s, moins conventionnel.le.s et avides d'expérimentations. « Avec nous les lignes bougent et les couleurs changent, on ouvre un champ énorme : orange, blouge, rouger... Il n'y a pas de ségrégation, pas de discrimination. C'est comme dans l'art, conclut-elle. C'est triste de n'utiliser que les trois couleurs primaires quand on sait qu'on a plus de 1 000 nuances ! » ■

6 ROUGERS À DÉGUSTER PAR ORDRE D'INTENSITÉ

1 Diabolo Freizh 2021

Vin de France, Haut Planty rosé
C'est peut-être parce qu'il est un pro du muscadet qu'Alain Couillaud propose un vin d'une telle fraîcheur. Cet assemblage de merlot, côtes et cabernet franc porte bien son nom : un diabolo grenadine version adulte, avec au nez des arômes de fruits rouges gourmands, en bouche de la cerise acidulée et un léger côté clou de girofle.

12 €, cave-de-mareil.com

2 Babar is the Colour 2021

Vin de France, Domaine du Petit Oratoire, bio
Pour concocter ce rouger, le vigneron a pressé syrah

et merlot avant de laisser macérer sur des grappes de viognier et de presser le tout une dizaine de jours plus tard. Cela donne un rouger, d'une couleur pâle, presque grenadine, la bouche est très ample et souple, on retrouve des arômes de fruits rouges frais équilibrés par le côté voluptueux du viognier.

14 €, vinschezvous.com

3 Aunis 2020

Vin de France, Calvez Bobinet, bio
Le pineau d'Aunis est le cépage parfait pour le rouger ! En effet, cette antique variété un peu oubliée, que l'on appelle aussi chenin noir, permet de faire des vins rouges légers,

poivrés avec de la structure. Les vignerons Emeline Calvez et Sébastien Bobinet le proposent dans leur cuvée sobriement appelée Aunis : un vin rouge léger, brillant, fruité, poivré, avec une belle acidité et des tanins subtils.

18 €, domaine-bobinet.com

4 Château Moulin de Peyronin 2021

Bordeaux clairet, bio et biodynamie
Si les Bordelais semblent avoir oublié leur clairet au fil des siècles, ce n'est pas le cas de Véronique et Franck Terral au Château Moulin de Peyronin à Pujols, dans l'Entre-deux-Mers. Le couple produit un clairet à base de merlot, malbec et cabernet sauvignon. A l'œil, une belle robe rosé grenat, au nez, des fruits

rouges éclatants, en bouche, une grande gourmandise où gras et acidité sont maîtrisés.

7,50 €, cboteaumoulindepeyronin.com

5 Romain Le Bars 2021

Tavel, bio
Pour ce très bon millésime 2020, le vigneron a effectué une macération carbonique sur ses grenaches et cinsaults qu'il a ensuite laissés huit mois en muids et barriques, avant de les assembler avec de la syrah. On y retrouve des notes de fruits rouges et d'agrumes, une couleur soutenue et une belle structure à boire tout de suite mais qui peut aussi se conserver dans le temps.

20 €, vinschezvous.com

6 Là-Haut 2021

Vin de France, Mas Laata, bio, biodynamie et méthode naturelle
Pour faire de ses syrahs des Terrasses du Larzac un petit rouger gouleyant, Anne-Laure Sicard a vendangé ses raisins tôt, avant de les presser six jours plus tard. Cela donne un vin d'un rouge pourpre, intense et brillant. En bouche, c'est léger, mais ample avec beaucoup de fraîcheur, des notes de poivre et de violette caractéristiques du terroir. Le plus rouger et intense de nos rougers !

10 €, vins-etonnants.com

