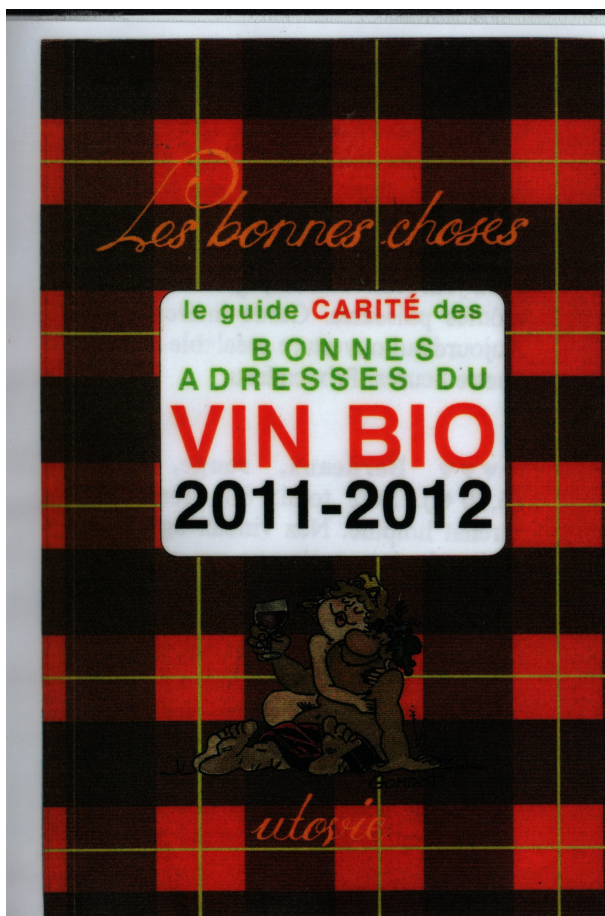


# Article Le Guide Carité



Plus qu'un guide, mieux qu'un guide : au cours de ce tour de France Jean-Marc Carité (qui publie ces bon-



nes adresses tous les deux ans depuis 1984 et aidé ici, pour la première fois, par sa fille Lilas) vous conduit à la découverte de ces vigneronnes qui prennent soin autant de la santé de leurs terres que de celle des amateurs de bonnes choses.

Cette « bible des vins bios » recense et présente une sélection rigoureuse de la production française de vins d'appellations, issus de l'agriculture biologique et biodynamique.

Cette quatorzième et nouvelle édition bénéficie d'une actualisation complète et d'une importante mise à jour. 40 nouveaux vigneronnes supplémentaires ont été choisis (400 en tout), plus de 1500 vins ont été dégustés (600 retenus). Elle présente aussi une sélection de vins sans sulfites ajoutés, de vins de pays français, d'apéritifs, d'alcools et de bières, ainsi que de vins italiens et espagnols.

Seul guide à indiquer les doses de sulfites ajoutés, la qualité des levures et des vendanges, il vous informe aussi, désormais, des possibilités d'œno-écotourisme pour vos déplacements et vacances.

Ces adresses, références et commentaires de dégustations vous emmèneront à coup sûr chez les producteurs les plus scrupuleux, y chercher les vins les plus sincères à de surprenants rapports qualité-prix.

14 €



## Château Moulin de Peyronin

Franck Terral

lieu-dit Peyronin

3350 Pujols.

Tél./fax 05 57 40 79 34.

Mobile 06 64 13 16 65

@@: moulindepeyronin@yahoo.fr

Production : AOC Bordeaux rouge, blanc, rosé, blanc sec. Jus de raisin.

Commercialisation : à la propriété, sur RDV (possibilité de BIB), en magasins, par correspondance.

Présent : sur plus de quinze foires et salons (calendrier sur demande).

Méthode : AB depuis 1975 (certification Ecocert). Charte FNIVAB.

Vendanges manuelles et mécaniques. Levures indigènes.

Vignoble : 14 ha.

œno-écotourisme : visite de la propriété avec dégustation.

♥♥♥ Bordeaux, rouge, 2008 (6 €). SO2 total: 80, libre: 30. Carmin brillant. Nez riche, cassis, mûre, avec une certaine minéralité. Bien présent en bouche, franc avec un peu de fraîcheur, évolue sur d'agréables tanins. Longue persistance sur le fruité. Très beau vin convaincant, généreux aux arômes puissants. Garde intéressante. Aujourd'hui ouverture préalable deux à quatre heures. Prix cadeau.

♥♥♥♥ Bordeaux, rouge, 2009 (6,50 €). SO2 total: 80, libre: 30. Grenat limpide. Nez vineux agréable, fruit cuit, épices, s'ouvre sur un cassis très élégant. En bouche, souplesse sur le fruit et les épices, des tanins agréables, évolue sur le fruité et l'alcool, longue persistance. Belle matière à laisser s'assouplir encore un peu pour vraiment en profiter. Garde conseillée. Aujourd'hui (c'est un peu dommage...) le carafier deux à quatre heures. Prix intéressant. A réserver et stocker.



# Article 60 Millions de Consommateurs

**aux rouges**

**Supérieur 2016 (MDD) • 6 €**  
de cerise. Nez intense (cerise, framboise, mûre) touche souple, suave, x, du fruit, des notes de poivre, belle  
arcuterie et un steak

**Château Vallons Brumes 2016 Cave Augustin Florent\* • Carrefour (MDD) • 5 €**  
**14,5/20**  
• **Velouté.** Robe grenat. Nez intense (fruits rouges et noirs, vanille, tabac blond, menthol et thym). Bouche ample, tanins fondus, fins amers en finale.  
• Avec de l'agneau au thym.  
\* *Bordeaux supérieur*

**des Caris 2018<sup>(4)</sup>**  
Robe cerise. (arôme de myrtille, (arôme, pointe fraîche). (arôme) avec le nez, (arôme) peu asséchants (arôme) ongueur. (arôme) rouge.

**Château Moulin de Peyronin 2018<sup>(5)</sup> • 8,10 €**  
**14/20**  
• **Frais.** Robe pourpre. Nez plaisant de raisin frais, notes de poivre noir, de jus de viande. Bouche fraîche, l'acidité domine un peu trop pour certains.  
• Avec une côte de bœuf et une poêlée pommes de terre-champignons.

**14<sup>(7)</sup>**  
aux reflets (arôme) simple (arôme) de cerise et (arôme) che équilibrée, (arôme) tanins fondus, (arôme) uges mûrs. (arôme) de porc.

**Chais du marquis 2018<sup>(7)</sup> Sans sulfites • 7,50 €**  
**13/20**  
• **Robuste.** Robe pourpre. Nez de fruits noirs (cerise, cassis, mûre) et d'épices fumées. Bouche robuste et puissante avec de la matière et des tanins serrés, finale longue. À carafer !  
• Avec des viandes rôties, du fromage.

**Château Cuvée • 6,6 €**  
**14,5/20**  
• Fruit de (arôme) Bouche s'éc (arôme) et (arôme) • Ave

**Château Den • 13,5 €**  
• In (arôme) rie (arôme) va (arôme) ta (arôme) e (arôme) • A \*

**C • 1 €**

## Les Dégustations

### Bordeaux et Bordeaux supérieur

nous impressionne avec cette cuvée 100 % merlot. Des notes de mûre, de graphite avec une bouche soyeuse, délicate, soutenue par de très beaux tanins élanés. Valeur sûre. 14,50 €

#### **15,5/20** **CHÂTEAU ROSSIGNOL**

*Bordeaux supérieur 2016*

Qui a dit que les coopératives ne pouvaient pas produire de beaux vins ? Ce 2016, élaboré par la cave de Sauveterre-Blasimon-Espiet, recèle un léger boisé grillé et fumé, un bel équilibre d'ensemble et une texture enrobée qui lui apporte gourmandise et rondeur. Un beau vin. 7,50 €

**15,5/20**

est élégante, florale avec de très beaux amers et des tanins veloutés. Légère garde. 7,50 €

#### **15/20** **CHÂTEAU** **JALOUSIE BEAULIEU**

*Bordeaux supérieur*

*Cuvée Prestige 2015*

Philippe Person, cinquième génération à gérer ce domaine, réalise un 2015 superbe.

Boisé grillé intégré, présence tannique maîtrisée, volume, emphase, caractère. Un potentiel de garde indéniab. 8,50 €

#### **15/20** **CHÂTEAU LAUZANET**

*Bordeaux 2018*

Situé en sud Gironde, proche

de La Réole, ce domaine familial est géré avec détermination par Patrick Foresto. Son 2018, alerte et frais, offre une bouche juteuse aux notes de cerise noire. Traditionnel et gourmand. 5 €

#### **15/20** **CHÂTEAU MOULIN** **DE PEYRONIN**

*Bordeaux 2016*

Véronique et Franck Terral ont racheté ce domaine en 2006 à Claude Jougat qui, depuis 1975, était en bio. Ce 2016 offre un bouquet mentholé, une bouche ronde et élégante et de forts beaux tanins. Un excellent rapport qualité/prix. 7,80 €

#### **15/20** **CHÂTEAU PIERRAIL**

*Bordeaux supérieur*

*Les Hauts de Naudon 2016*

Cette sélection parcelle à la fois charmeuse et gourmande exhale des notes de cerise noire, de rose. Une texture juteuse, presque charnue, du fruit et de la tension. 8,50 €

#### **15/20** **CHÂTEAU VIRCOULON**

*Bordeaux 2018*

À quelques encablures de Castillon-la-Bataille, Patrick Hospital dirige ce domaine dédié à la viticulture depuis 1983. Le nez, classique et élégant, est une ode aux fruits noirs, tandis que la texture