

BORDEAUX **PRIMEURS** **Le défi 2020**

450 vins dégustés

CUISINE

L'Alsace gourmande

ESCAPADE

**Mâcon,
éternelle Bourgogne**



Jean-Charles Gages, château Lynch-Bages,
cinquième grand cru classé de Pauillac,
pour « Terre de vins »


VINS TENDANCE, VINS ORANGE

La couleur orange, c'est la couleur du **dynamisme**. Une couleur chaude qui bizarrement n'est attestée que depuis le **XVI^e siècle**, avant on assimilait la teinte du fruit au rouge ou au jaune. Et voilà qu'aujourd'hui il se fait du vin orange. Son **macération** plus ou moins longue des grains entiers. Elle fait prendre aux raisins blancs des tons **ambrés**, aux vins des **parfums singuliers**



DOM. NEUMEYER **BIO**
STIERKOPF
GEWURZTRAMINER 2019
ALSACE

Jérôme Neumeyer transcende son gewurztraminer pour nous montrer le cépage sous un autre éclairage. Sa robe se pare d'ambre doré. De petites notes d'orange confite viennent chatouiller le nez, un rien de gingembre aussi. L'agrumes se retrouve en bouche accompagné d'abricot et de pêche dont la chair apporte une fraîcheur succulente. Les deux semaines de macération en grappes entières ont distillé fruits et épices. Curcuma et santal lui donnent un petit air oriental. Du long contact avec les grains ont surgi des tanins. Subtils, ils installent un relief aussi léger qu'un crêpe de Chine ourlé d'un liseré amer qui booste la finale épicée.

 Savoureux avec un carpaccio de veau basilic.


12,50 €

67120 Molsheim
03 88 38 12 45 – www.neumeyer.fr



LE ROCHER DES VIOLETTES **BIO**
CHENIN ORANGE 2019
VIN DE FRANCE

Xavier Weisskopf consacre à l'orange ses chenins issus de la parcelle le Grand Poirier. Les vignes ont 70 ans et vivent bien ce traitement particulier. Une macération en cuve inox de quatre semaines, avec la moitié de vendange non égrappée et sans soufre ajouté. Le vin en est sorti teinté d'un orange pâle caractéristique. Il respire les zestes d'agrumes, le foin fraîchement coupé, la gelée de framboise. La vivacité de la bouche surprend, encore accentuée par le léger relief tannique. Voilà un caractère bien trempé, mais qui ne manque pas de générosité. On aime cette largesse d'épices, cette série de fruits acidulés, la subtilité des fragrances florales.

 Raffiné avec des makis saumon et avocat.


30 €

37150 Dierre – 02 47 23 52 08
www.lerocherdesvioletttes.com



CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN
BODYNAMIE
L'ORANGE DU MOULIN 2019
VIN DE FRANCE

Il est amusant de nous proposer autrement sauvignon gris et sauvignon blanc. Pour ce faire, Franck Terral les laisse macérer avec la peau pendant quarante-cinq jours en cuves, sans sulfite ajouté. Résultat, une robe jaune orangé nuancée d'or, des tanins bien présents qui marquent le caractère puissant du vin. Il ne manque toutefois pas d'élégance, florale tout d'abord, évocation de fleurs d'oranger, de mimosa, fruitée ensuite, aux accents de mandarine et de groseille. On en retient cette impression de fraîcheur savoureuse, celle qui, aiguillonnée par une note saline, nous fait encore plus saliver.

 Rafraîchit un curry rouge de scampi.


25 €

33350 Pujols – 05 57 40 79 34
www.chateaumoulindepeyronin.com



CHÂTEAU BOUJAUD
ESPRIT LIBRE N°1
VIN DE FRANCE

Ces sémillons du Tarn jamais cru aboutir en cuves pour y rester lui contact entre marc et vin cet ambre cuivré qui en tabac blond, le thym, mille et le tilleul avec une note de whisky tourbé, bluffant. Les tanins ont temps de se libérer et ne pas de nous le rappelle rondeur veillée, celle confits dans le miel, ce lées de rose et de pissen à la fraîcheur, elle nous maestria toutes les saveurs évidence, aidée d'un rituel. Équilibre et harmonisés Michelle et Philippe

 Troublant avec des calmars à la crème ou des haricots au chou

18,70 €

82370 Campsas – 05 63 30 11 11
www.chateauboujoud.com

Les Dégustations
En couve

14,5/20

**CHÂTEAU
MOULIN DE PEYRONIN**

Vin de France

L'Orange du Moulin 2018

Sauvignon gris de l'Entre-deux-Mers macéré seize jours. Après une entrée en bouche généreuse, son développement peut sembler un peu trop bref. Demeure sa jolie saveur, finement musquée, qui fait sentir le grain de la peau de pêche.

25 € // Bouteilles/an : 500

14,5/20

LES PETITES PARCELLES

Vin de France

Le Bruit du Silence 2019

Très près du raisin, du moût, on ne peut plus "nature" ce jus

difficile à v
un touche
qui va au-
laiteuse, e
blets. Une
primordi
24 € (cav.
1900

Et aus

Clos Lap

VDF Am

de Juran

grappes

sieurs m

Causse

VDF Zac

gaillaco

semain

Barouil

(sauvign

Châtea

Article Blog

L'Orange du Moulin 2020 : Moulin de Peyronin, V & F Terral 33 350 Pujol

Cépage : 50 % sauvignon blanc, 50 % sauvignon gris.

43 jours de macération pelliculaire en cuve. Aucun intrant, pas de filtration.

Bel orangé légèrement trouble. Des notes de muscat d'Alexandrie, d'abricots, d'agrumes, de nèfles. Vin parfaitement équilibré, qui tapisse la bouche avec une immense longueur. Très belle surprise qui a fait l'unanimité.



Château Moulin de Peyronin **BIODYNAMIE**

L'Orange du Moulin 2020

25 €

16/20

Ce vin orange produit par la famille Terral, en biodynamie, est un assemblage à parité de sauvignons blanc et gris macéré 45 jours, sans intrant ni filtration. Beaucoup de séduction dans ce jus sanguin au toucher de bouche vibrant, salin et tendu, conclu par une finale zestée. Une très belle réussite !



Une bouillabaisse.