



# COUPS DE CŒUR IVV

Voici les vins sélectionnés par la rédaction lors de nos dernières dégustations.

## Bajondillo 2011 - D.O.Méntrida - Jiménez-Landi

Bien que relativement grande, l'appellation Méntrida est l'une des moins connues d'Espagne. Située entre Tolède et Madrid, elle produit beaucoup de vrac, notamment en grenache (80% des plantations). Daniel Jimenez-Landi au contraire cherche à exprimer la spécificité de la zone avec une viticulture (30 ha) en bio ou en biodynamie. Il partage ses vins entre «vinos de pueblos» comme ce Bajondillo, son entrée de gamme, et «vinos de parcela».

Le Bajondillo assemble 40% de syrah à 25 de grenache, 15% de tempranillo, 15% de cabernet sauvignon et 5% de merlot, tous plantés entre 500 et 600 m. d'altitude. On prend plaisir à le boire avec ses arômes de sirop de groseille, ses épices et son équilibre entre maturité du fruit et fraîcheur.

## Riesling Steinweg 2008 - AOP Alsace Vincent Fleith - Ingersheim

Ce vigneron, 11<sup>e</sup> de la lignée Fleith sur le domaine, a pris les rênes de la maison en 1996. Avec 9 ha en culture biodynamique (2008) sur différents lieux-dits ainsi que sur l'excellent G.C. Furstentum, il propose une

gamme de vins tranquilles à quatre niveaux. Dont le niveau «Terroir» comme ce Steinweg au sol caillouteux avec graves d'alluvion.

Absolument sec, il offre un nez très pierre à fusil, une bouche de fraîcheur agrumes avec des notes de fleurs blanches et minérales, beaucoup de salinité dans une matière certes terrienne mais sachant aussi prendre de l'élan grâce à sa tension.

## Saint-Romain 2009 Remoissenet Père & Fils

Premier coup d'œil plutôt invitant, la parure or-vert brille agréablement dans le verre. Le nez se veut bien causant, dès le départ il met en jeu des fruits blancs de bonne maturité, des notes de tilleul infusé, une touche de noisette et un arrière plan discrètement boisé. L'attaque en bouche est tout de suite franche, cette vivacité minérale nous surprend en regard de ce millésime réputé bien chaud. La position élevée qu'occupe le vignoble de Saint-Romain en Côte de Beaune (entre 280 mètres et 430 mètres d'altitude environ) explique ce caractère fringant qu'on lui reconnaît depuis des lustres. Bien sûr ce n'est pas un "monstre" de complexité, ce n'est d'ailleurs pas cela qu'on attend de lui. Par contre, sa réelle "buvabilité" (je sais, c'est le terme à la mode chez les "naturalistes") font de lui un joyeux compagnon de table.

## Burgenland 2011 Zweigelt Zantho, Josef Umatham & Wolfgang Peck

Le Seewinkel, sur le lac de Neusiedl, est une des régions les plus chaudes d'Autriche; elle offre les conditions idéales pour la culture du Zweigelt (croisement entre Blaufränkisch et Saint-Laurent, réalisé en 1922 par le Prof. Zweigelt). La couleur revendique l'encre mauve, celle des plumiers d'antan. Dès le premier "reniflage", le pisteur réagit à la purée de mûres et de cerises noires en version lactée; celle-ci se vautre comme un "sauvageonne" dans l'herbe fraîche. A ce niveau d'excitation, la bouche s'apprête à cueillir une liqueur dense et pleine. Surprise! La pulpe de fruits noirs se drapait d'une texture sans aspérité, presque aérienne. Tout à coup, avec la fulgurance du petit lézard elle incarne parfaitement l'idée que l'on se fait de la "gouleyance". Que la fête commence!

## Roussette de Savoie Cuvée du Pépé 2010 Frangy, Domaine Lupin

En remontant le Rhône entre les lacs du Bourget et du Léman, le relief s'adoucit et s'ouvre vers Seyssel et Frangy, juste après l'encaissement du Grand Colombier et du Gros Foug. Le lieu est à l'intersection des influences méditerranéenne et continentale; on y trouve même des oliviers!



Elevée sur lies en cuve pendant 10 mois, cette cuvée mérite la garde. Elle est issue d'une parcelle de 30 ares, les vignes ont 55 ans. Pâle comme un soleil d'hiver, l'Altesse trône au creux du verre. Généreuse, elle offre sans compter ses notes délicates d'aubépine, de chair de pêche blanche, de poire croquante et de violette. Élégance recherchée d'un nez certes réservé qui dévoile son raffinement à qui sait lui montrer égard et intérêt. Le minéral envahit le palais dès la première gorgée. Cristal serti dans une matière dense et grasse, au goût d'abricot, d'ambre et de bergamote, rafraîchie de jus de citron. La longueur élégante parle du futur de cette Roussette en herbe.

### Aluzé 2010 Douro Quinta do Pessegueiro

Un vin aérien, épuré, à la robe rubis carminée, au nez plein de fruits épicés, un bouquet à la fois solaire et frais, aux accents minéraux de pierres frottées.

La bouche offre une attaque délicate, axée sur l'amabilité fruitée, sur leur saveur, goûts de noyau et de jus, impression d'un charnu croquant, d'épices qui soulignent les parfums, fraise au poivre, cerise à la réglisse, myrtille à la vanille, ... Les tanins offrent leur décor soyeux à cette envolée succulente.

Cépages : 35% de Touriga Nacional, 30% de Touriga Francesa, 15% de Tinta Roriz et 20% de vieilles vignes aux cépages mélangés. La vendange refroidie est égrappée et partiellement pressée, puis reste en cuve inox et en cuve bois le temps de la fermentation, avant de rejoindre les cuves en bois pour l'élevage.

Le vignoble de Pessegueiro se décline ses 8,84 ha en terrasses exposées à l'ouest et variant leur altitude de 195 et 355 m.

### Priorat Planetes de Nin 2010 Familia Nin-Ortiz

Un Priorat tout en finesse et élégance, en fraîcheur et en fruité croquant. Ce sont Ester Nin et Carles Ortiz qui l'ont élaboré. Ester, l'œnologue privilégie la vinification, Carles crapahute à travers les vignes derrière ses mules. Le domaine évolue en biodynamie. La bodega se trouve à Gratallops, littéralement qui plaît aux loups, les vignes poussent entre Porera et Torroja.

Le Planetes, l'une de leurs cuvées, assemble 70% de Lledoner Pelut, une variété de Grenache, à 30% de vieux Carignan. Les cépages trouvent leur subsistance dans la llicorela, un schiste dur, rouge d'oxyde de fer. Quant à la vinification, elle se passe en foudres tronconiques en chêne

français de 3.000 litres, l'élevage se fait dans les mêmes contenants. Rubis velouté, le Planetes 2010 respire le fruit à plein nez, des rouges, des noirs, de la groseille à la mûre, soulignés d'épices. La bouche, soyeuse, gourmande et croquante, offre un plaisir immédiat. L'ampleur et la rondeur donnent une impression de douceur. Celle-ci se voit équilibrée par la vivacité, une fraîcheur aux accents minéraux un rien salins. Il y a de la tension et de l'éclat, de la longueur aussi qui laisse en mémoire un interminable fruit.

*Marc Vanhellemont – Bernard Arnould – Daniel Marcil*

#### Liste des importateurs

- **Jiménez-Landi** - La Buena Vida\* - [www.jimenezlandi.com/](http://www.jimenezlandi.com/)
- **Fleith Vincent** - [www.vincent-fleith.fr](http://www.vincent-fleith.fr)
- **Nin-Ortiz** - La Buena Vida\*
- **Pessegueiro** - The Sol Ar Store - [www.quintadopessegueiro.com](http://www.quintadopessegueiro.com)
- **Remoissene** - Vasco
- **Zantho** - Wine Brands Ambassadors - [www.zantho.com/](http://www.zantho.com/)
- **Domaine Lupin** - Thorroul/Portovino - [lupin.bruno@aliceadsl.fr](mailto:lupin.bruno@aliceadsl.fr)



CHATEAU CADET-BON  
1 LE CADET  
33 330 SAINT-EMILION  
T : + 33 05 57 74 43 20  
F : + 33 05 57 24 66 41  
[chateau.cadet.bon@orange.fr](mailto:chateau.cadet.bon@orange.fr)