

# Les vins du soir

LE SOIR



## Spécial foires aux vins!

# Foires aux vins Les 100 meilleures

# bouteilles

EN GRANDE SURFACE ET CHEZ LES CAVISTES



7

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Terra  
Rosso Piceno, Marches

Italie, sangiovese,  
montepulciano, 2011  
9,9 €



14/20

La robe est rubis profond, assez intense, très jeune. Tout comme le nez: framboise, mûre et cassis, voire sureau. Le sangiovese, dominant, donne de la fraîcheur à l'ensemble, alors que le montepulciano rajoute de la puissance et de la structure. En bouche, on a un petit côté acidulé, mélange de citron et fruits rouges. Les tanins sont très légers sur l'avant. Une jolie bouteille, un bon souvenir de la région d'Ancone.

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Manoir Galhaud  
Bordeaux

France,  
merlot, 2010  
6,99 €



14/20

Au départ, le nez est très fermé, le vin est carrément timide et refuse de parler, même sous la torture. À l'évolution, on est sûr des petits fruits rouges, avec le côté rond et mature du merlot. En bouche, ça donne un joli paquet de tanins qui vont pouvoir se fondre rapidement. C'est très agréable, plutôt bien équilibré et classique.

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Ripasso  
Valpolicella

Italie,  
corvina, rondinella, 2012  
10,9 €



15/20

Non, le valpolicella n'est pas seulement le vin maison, en bouteille de deux litres capsulées, des mauvaises pizzerias. C'est aussi, parfois, un immense vin, surtout lorsqu'on est face à ces cuvées particulières, notamment le ripasso, qui est un vin travaillé de façon très particulière (on en reparlera). Le vin est encore un peu jeune, il lui manque un peu de puissance. Mais il va s'ouvrir dans les années à venir et se développer. Une cuvée à acheter et à conserver quelques années.

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Roccapicciata  
Sicile

Italie,  
inzolia, chardonnay, 2013  
5,99 €



15/20

Et si la Sicile était le nouvel Eldorado viticole italien ? Ce ne serait que justice. Car c'est de là qu'est partie toute l'aventure viticole transalpine, dès l'Antiquité. Les Phéniciens l'appelaient en effet Oenotria. L'inzolia est un cépage local qui, petit à petit, fait son trou dans le cerveau des oenologues. Il confère au vin des notes très florales, très rondes, qui complètent bien le gras et la richesse du chardonnay.

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Primitivo di Manduria  
Pouilles

Italie, primitivo  
di manduria, 2012  
8,9 €

16/20

Lorsque vous imaginez la botte de l'Italie, visualisez le talon et vous saurez d'où vient ce vin au caractère bien trempé. Le primitivo est un cépage qui change de nom suivant les pays qu'il visite, et qui est le choucou des Américains sous le nom de zinfandel. Il a un nez extrêmement original: on est dans les fruits mais aussi avec une note extrêmement épicée, avec une touche de caoutchouc vulcanisé. C'est simple: on aime ou on déteste. Moi j'adore.

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Uggiano  
Chianti riserva

Italie, sangiovese,  
canaiole, 2007  
9,9 €

17/20

Pour rappel, la notion de "riserva" ne signifie quelque chose qu'en Italie et en Espagne. Il est loin le temps du chianti qui arrivait en fiasque, couverte d'osier. De nos jours, même lorsqu'il est abordable, le chianti est souvent un vin des plus intéressants. Cette cuvée ne fera pas honte à l'appellation, loin s'en faut: le nez est superbe, ultra classique, impossible de se croire ailleurs qu'en Toscane. Et quand on le goûte, la bouche est très structurée, avec un très joli fruit et une très belle acidité. Une belle bouteille que celle-là.

CARREFOUR MARKET - GROUPE MESTDAGH

Clos Saint-Jacques  
Alsace

France, muscat, 2013  
8,9 €

18/20

Un vignoble assez exceptionnel, qui se trouve en pleine ville, à Colmar. Le vignoble sert également à des fins didactiques pour les écoles de la ville. Le muscat du Clos Saint-Jacques est une rareté: comparé au niveau moyen des vins d'Alsace en grande surface, on est vraiment au-dessus du lot. C'est fin, subtil. Au nez, on navigue entre loukoum et pétale de rose. Il y a des arômes épicés comme le raz el hanout. En bouche, c'est sec comme un coup de trique, parfumé mais pas lourdingue.

CAVE SAINT-JACQUES

Les eminades cebenna  
Saint Chinian

France,  
syrah, mourvèdre,  
grenache, 2012  
11 €

15/20

Ici, comme bien souvent, il faut laisser le temps au bois de retourner d'où il vient, et aux fruits d'apparaître. Une fois cela accompli, vous noterez l'apparition de notes de kirsch, de cerise bigarreau et de tabac à pipe. En bouche, c'est très serré, un peu austère. Assurément un vin de garde: il faudra au moins 3 ou 4 ans pour que tout cela s'arrondisse. C'est déjà une découverte et ce sera, un peu plus tard, une montagne de plaisir.