



CÔTÉ CAVE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Ce n'est un secret pour personne, les vins qui ont fait notre bonheur tout au long de la période estivale sont bien différents de ceux qui nous font envie quand arrive l'arrière-saison.

Alors que les vignes arborent les couleurs chaudes et arougeoyantes de l'automne, les températures saisonnières se rafraîchissent, les champignons, les baies et les châtaignes apparaissent dans les sous-bois, le gibier, les volailles fermières et les fromages affinés reviennent en force, on est naturellement attiré par des plats plus chauds, plus parfumés, avec des cuissons longues, et par des vins de garde plus tanniques, plus profonds, plus riches.

Notre sélection

1. CÔTES DU VIVARAIS 2013 DOMAINE GALLETY CUVÉE VALLÉE DU RHÔNE

Les vignes qui composent ce vin sont ancrées dans la rocaïlle du sud ardéchois et bénéficient d'un climat chaud tempéré par la présence des Cévennes. Assemblage des cépages grenache, qui apporte « des épaules », et de syrah pour les parfums, la finesse, le nez de cerise mûre et la pointe d'épices qui lui sont caractéristiques, ce vin méridional affiche une puissance, mais modulée par une souplesse. En vente chez les cavistes.

Environ 18 €

→ **Plat : des mignons de porc en croûte de pesto, pommes céleri**

2. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2014 DOMAINE SINGLA CUVÉE PASSE TEMPS

Le climat torride, les vents et l'aridité des sols de Catalogne façonnent les vignes de grenache noir et de syrah du vignoble, les torturent, les adaptent au terroir de telle sorte que le vin qui en est issu offre une spécificité très marquée : noir, riche, plein d'arômes de prunes d'Ente, de cannelle, de notes de cuir et de pierre chaude. Un vin pour les plats solides d'arrière-saison. En vente chez les cavistes.

Environ 10 €

→ **Plat : des joues de bœuf braisées, purée de chou-fleur**

3. IGP DU GARD (LABEL BIO) 2015 DOMAINE SCAMANDRE CUVÉE CÔME AUTREFOIS

Composé de mourvèdre à 100 %, en provenance de vignes jeunes pour mettre en avant la dimension fruitée

du cépage, ce vin nature, léger et friand affiche un magnifique équilibre (comme beaucoup de vins issus du millésime 2015) et un bouquet de fruits noirs, de poivre et de bois de cèdre. Au palais, il expose une belle intensité sur des arômes de cacao et de frangipane. En vente chez les cavistes.

Environ 12 €

→ **Plat : un poke bowl saumon et légumes, sauce sésame**

4. JURANÇON SEC 2014 DOMAINE LIONEL OSMIN & CIE CUVÉE CAMI SALIÉ

Le gros et le petit mansengs qui sont assemblés dans ce vin mûrissent sous le soleil du Piémont pyrénéen et atteignent leur belle maturité tardive grâce au foehn, un vent sec et chaud qui vient d'Espagne. Sa belle couleur dorée est un plaisir pour l'œil, plaisir qui se poursuit par un nez de pêche, de pamplemousse et de truffe blanche, et une belle persistance en bouche. Voluptueux mais sec, il se déguste frais pour développer tout son potentiel. En vente chez les cavistes.

Environ 12,50 €

→ **Plat : un gâteau renversé aux figues caramélisées**

5. COLLIOURE BLANC 2014 DOMAINE TERRES DES TEMPLIERS CUVÉE SCHISTES DE VALBONNE

Situées à la rencontre des Pyrénées et de la Méditerranée, les terrasses du domaine Terres des Templiers s'étendent sur des coteaux de schistes. Les cépages grenache gris, roussanne, marsanne et vermentino sont assemblés pour donner un vin d'une couleur jaune intense, qui révèle un nez grillé de schiste, de melon, d'abricot et

d'aubépine. En bouche, il livre de très beaux amers d'agrumes et présente un volume lié à la belle maturité. En vente chez les cavistes.

Environ 16 €

→ **Plat : des moules et pâtes au curry**

6. PORTO 2011 QUINTA DO PESSEGUEIRO DOMAINES ZANNIER

Les vignes de ce porto surplombent le Douro et bénéficient d'une exposition au soleil spectaculaire et d'une terre riche en schistes. Elevé en foudres entre 4 et 6 ans, il prend le nom de « late bottled vintage » qui signifie « mise en bouteille tardive ». Très puissant, opulent, il est doté d'une belle ossature de tannins qui offre un équilibre intéressant, avec un nez complexe d'eau-de-vie de framboise, de boîte de havane et de senteurs orientales. Ce porto est plutôt destiné à la fin du repas sur des fromages, un dessert chocolat et noisettes grillées ou, mieux, en méditation devant le feu. En vente chez les cavistes.

Environ 22 €

→ **Plat : un gâteau au chocolat, glaçage tahiné**

7. MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2013 CHÂTEAU LA CROIX MARTELLE CUVÉE ONORIVA

Situé entre la Montagne Noire et le pied des Cévennes, dans la région dite du Petit Causse, les vignes du domaine partagent un territoire de cailloux sur lequel poussent le chêne vert, le pin et le romarin. Les cépages grenache et syrah se mélangent pour nous offrir toutes les senteurs de la garrigue, de fruits rouges et de résineux. Ce vin, traité en bio, exprime une belle fraîcheur qui confirme la finesse de ce terroir occitan. En vente chez les cavistes.

Environ 12 €

→ **Plat : des magrets caramélisés aux figues et crème de cassis**

8. MARCILLAC 2014 DOMAINE LIONEL OSMIN & CIE

Vin du Sud-Ouest malheureusement

méconnu malgré des qualités très appréciables. Réalisé à partir de vignes cultivées en terrasses sur un très vieux sol, appelé rougier, caractérisé par une présence accentuée d'oxyde de fer. Issu de mansois (ou fer servadou), un cépage aveyronnais régional qui donne une couleur sombre au vin, il exhale un nez de piment doux et de réglisse et offre une belle mâche en bouche ! Un vin qui accompagnera à merveille des charcuteries artisanales. En vente chez les cavistes.

Environ 10 €

→ **Plat : un buddha bowl tofu sauté, chou chinois et edamame**

9. SAINT-EMILION GRAND CRU 2012 CHÂTEAU GRAND CORBIN MANUEL

Cette petite propriété propose un millésime 2012 classique et de grande qualité. Le cépage merlot, présent en grande majorité, se trouve équilibré par l'assemblage avec le cabernet franc. Au nez, le cassis et la myrtille apportent un fruité puissant. En bouche, se déploient un joli pimenté et des tannins soyeux qui lui donnent une belle assise et une longueur impressionnante. En vente chez les cavistes.

Environ 25 €

→ **Plat : un poulet rôti aux figues, citron et sauge**

10. CORBIÈRES-BOUTENAC 2014 CHÂTEAU MAYLANDIE CUVÉE VILLA FERRAE

Au cœur des Corbières, sur le terroir de Boutenac, les vignes s'étendent sur des coteaux caillouteux argilo-calcaires brûlés par le soleil et battus par les vents. Les cépages de grenache, carignan et syrah assemblés donnent des vins de caractère non dénués de finesse, exhalant des arômes d'écorce d'orange confite, de pain d'épices, de muscade et de fruits confits, une bouche soyeuse et une finale épicée et poivrée. En vente chez les cavistes.

Environ 12 €

→ **Plat : des hauts de cuisses, pommes de terre au chorizo**