



# Les vins au

Respect du terroir, suppression des  
les bases de la viticulture bio. Alors

**Bergerac Domaine Barouillet,  
La Rosée du Barouillet 2016 - 8 €**  
Issu d'une fermentation en levure indigène, chose rare pour un rosé, *La Rosée du Barouillet* est un vin de plaisir, fruité et d'une grande fraîcheur. Compagnon des apéritifs ensoleillés, ce joli vin bio s'accordera aussi à une viande blanche grillée. **Domaine (tél. 05 53 58 42 20) et cavistes.**

**Pays d'Oc IGP Domaine Sauzet  
Yin Yang 2014 - 8 €**  
Derrière cette étiquette atypique se cache un vin bio étonnant par sa fraîcheur et son originalité. Une bouche charnue et croquante pour une explosion de fruits des bois. Le domaine porte un soin tout particulier à ses récoltes, toujours faites à la main en privilégiant de petites quantités. De plus, très peu de soufre est ajouté dans cette cuvée. **Cavistes et sur [www.vins-delaby.com](http://www.vins-delaby.com)**

**Coteaux de l'Ardèche IGP  
Château de la Selve Maguelonne  
2016 - 8,75 €**  
Un rosé gourmand qui donne envie de soleil. Cultivé en biodynamie avec le plus grand soin par Benoît Chazallon, cette cuvée présente une robe pâle d'une belle brillance. Le nez fin est aromatique. En bouche, fraîcheur, finesse et acidité s'allient pour se terminer en une belle finale dotée d'une touche de minéralité. **Domaine (tél. 04 75 93 02 55) et sur [www.mon-vigneron.com](http://www.mon-vigneron.com)**

**Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie  
Domaine Bonnet-Huteau Les  
Gautronnières 2015 - 9,80 €**  
Les vignes, cultivées en bio, sont plantées sur un sol peu profond de roches éruptives (amphibolites) et donnent un vin gourmand et cristallin. Son élevage sur lies durant 6 mois lui confère des notes beurrées qui subliment les arômes du melon de Bourgogne, son cépage. **Domaine (tél. 02 40 06 73 87) et cavistes.**

**Côtes du Roussillon Cazes  
John Wine 2016 - 9,90 €**  
Depuis 1895, quatre générations se succèdent avec le même esprit d'artisan-vigneron sur ce domaine converti en biodynamie. Issue de vieilles vignes, c'est une cuvée sans sulfites, sur le fruit, fraîche et éclatante. La bouche est ronde, franche avec des notes de mûre due à l'assemblage syrah, grenache et mourvèdre. Un incontournable pour les grillades de l'été. **Domaine (tél. 04 68 64 08 26) magasins bios, cavistes.**

**Vin de France Domaine des  
Fenouillèdes, J.L. Denois, Mes  
vignes de Saint Paul 2015 - 10 €**  
Une robe cerise pour ce vin bio sans sulfites ajoutés issu du terroir du Haut Val d'Agly. Au nez, on retrouve des notes de fruits des bois. Puis une belle fraîcheur accompagne la bouche, dotée de notes poivrées dues à la présence de la syrah. À boire sur des fromages bleus. **Domaine (tél. 04 68 31 39 12) et cavistes.**

## N'est pas bio qui veut !

Les vins certifiés bios ont banni les ajouts de produits chimiques. Pour être certifiés, les viticulteurs sont soumis à des contrôles réguliers par un organisme accrédité. L'approche en biodynamie est encore plus poussée, elle accorde une grande importance aux rythmes de la nature et à l'influence du cycle lunaire sur la plante.



Pays : France  
Périodicité : Parution Irrégulière



## se mettent vert

pesticides et moins de soufre sont  
si c'est bon, pourquoi s'en priver ?

Sélection et texte : Capucine Bonnant

**Marlborough (Nouvelle-Zélande)  
Clos Henri *Petit Clos* 2015 - 13 €**  
Le sauvignon blanc est le cépage emblématique de la région ensoleillée de Marlborough en Nouvelle-Zélande. Composé à 100 % de ce raisin, le *Petit Clos* allie une belle fraîcheur et des notes citronnées, avec une touche de minéralité. Sa légère acidité naturelle s'accordera à merveille avec une cuisine épicée. **Cavistes et sur le site [www.clos-henri.com](http://www.clos-henri.com)**

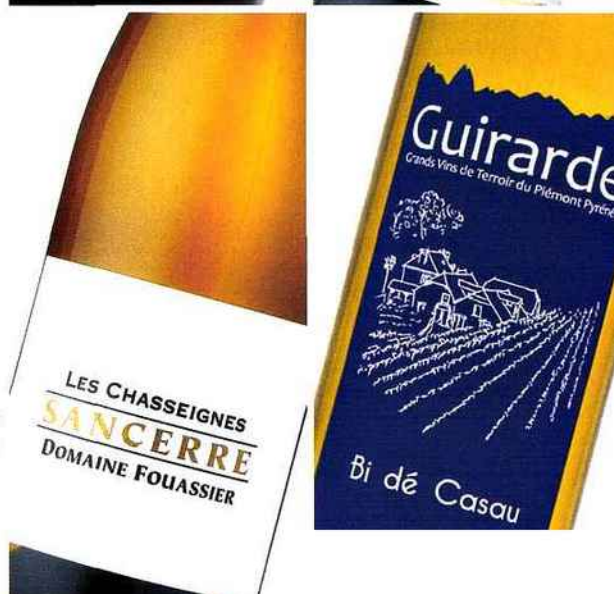
**Coteaux d'Ancenis Domaine  
Landron Chartier *Révélation*  
2014 - 13 €**  
Pour Benoît Landron, la cuvée *Révélation* est sa « définition du gamay ». Elle représente l'équilibre entre la fraîcheur du fruit, la tension de la Loire et le côté poivré du gamay d'Ancenis. Issu d'un terroir de micaschistes qui procure puissance et finesse aux tanins, ce vin bio s'épanouira en compagnie de caillots rôtis. **Domaine (tél. 02 51 12 22 90) et cavistes.**

**Sancerre Domaine Fouassier  
*Les Chasseignes* 2015 - 16 €**  
Le maître mot de ce domaine est le respect du terroir. Convertis à la biodynamie depuis plus d'une quinzaine d'années, Benoît et Paul font des vins gourmands à la structure magnifique. Ce 2015 ensoleillé allie la gourmandise au côté fruité du sauvignon avec une finale savoureuse. À déguster avec du homard ou des gambas grillées. **Domaine (tél. 02 48 54 02 34) et cavistes.**

**Chablis Château de Bérù  
2015 - 20 €**  
Après s'être rallié au bio, le domaine est en cours de conversion vers la biodynamie. Les 8 ha du Château de Bérù produisent des vins typiques du Chablisien aux notes iodées et à la minéralité bien affirmée. Ce chardonnay présente un nez frais sur les agrumes et les herbes coupées, puis une bouche droite et fine. Partenaire idéal de la plupart des poissons et des produits de la mer. **Domaine (tél. 03 86 75 90 43), sur [www.petitescaves.com](http://www.petitescaves.com) et cavistes.**

**Alsace Riesling Grand Cru Saering  
Domaine Dirlé-Cadé 2014 - 23 €**  
Un vin sec, élégant et subtil qui accompagnera un filet de sandre au beurre blanc. Issu d'un terroir complexe de marne et de calcaire, ce vin en biodynamie présente une bouche dense et élégante avec des notes fuitées d'abricots mûrs. **Domaine (tél. 03 89 76 91 00) et cavistes.**

**Vin de France Domaine Guirardel  
*Bi dé Casau* 2012 - 29 €**  
Quinze générations de la famille Guirardel se sont succédé sur ce terroir du Jurançon. Aujourd'hui, le travail en bio procure puissance et finesse aux cuvées. *Bi dé Casau* est un moelleux d'une grande harmonie. La richesse du petit manseng et le corps du gros manseng donnent des arômes de fruits d'été avec une évolution vers l'orange confite et des notes d'épices. Un vin qui peut se garder 15 ans. **Domaine (tél. 05 59 21 31 48) et cavistes.**



Photos Thierry Legay et DR.

### Soufre qui peut...

Naturellement présent dans le vin à très faible dose, du soufre (sulfites) est rajouté lors de la fabrication du vin, comme dans d'autres aliments, pour sa qualité de conservateur. Toutefois, à trop haute dose, il peut provoquer des maux de tête, certains vignerons, notamment en bio, préfèrent l'exclure dans leurs vins « sans sulfites ajoutés ».