

NOUVEAU NEZ

Damien Delecheneau 2015, bio et biodynamie

« Une bulle naturelle, faite uniquement avec le sucre du raisin », explique Damien

Delecheneau pour décrire ce pétillant naturel. Ce pur chenin élevé sur un sol d'argile à silex sur lit de calcaire s'exprime tout en minéralité et tension. Son unique fermentation, commencée en cuve et finie en bouteille, et sa prise de mousse avec les sucres et levures naturels lui offre une bulle extrêmement rafraîchissante aux saveurs citronnées.

17 € env. au domaine ;
www.lagrangetiphaine.com



CHAMPAGNES ET VINS

1000 BULLES ROSE

Antoine, Olivier,
Pascal Néron
Rosé, bio

Un rosé pétillant naturel, élaboré selon la méthode ancestrale, avec le cépage gamay? Voilà de quoi réjouir nos papilles! Emanation du domaine de la Rochette situé en côte roannaise, cette cuvée affiche 7,5° et séduit par sa fraîcheur et sa gourmandise. D'une légèreté et d'une vivacité incroyables, elle ne nous lasse pas.

10 € env. au domaine ;
www.cote-roannaise-neron-rochette.fr

BLANQUETTE DE LIMOUX

Nature Pif/Paf
Face B
2016

Le premier millésime du duo Face B comme Barioz, composés de Géraldine et Séverin arrivés fraîchement de Bourgogne dans le Roussillon. Tendres, ouverts, francs, un jus coulant, rassasiant, pas sérieux. La sensualité enrobe la tension, les bulles font des wip!, des clip!, des bang! et des wiiiit! comme dans « Comic Strip » de Gainsbourg et Birkin. Une belle découverte.

13 € env. au domaine. 06-63-05-36-67 ;
www.vins-face-b.fr

AYZE MONT BLANC

Brut zéro
Dominique Belluard
2013

La Savoie bouge. A grande vitesse. Elle excite les œnophiles curieux de cépages autochtones. Dominique Belluard, bio exigeant (biodynamiste depuis 2001), pérennise la culture du gringet, un cousin du traminer, dit-on, comme le savagnin du Jura. En mode effervescent, sans dosage, sa fine bulle est vineuse, bien



EFFERVESCENTS

France pétillante

Point de salut pour les bulles hors de la Champagne? Faux! D'est en ouest, il en naît des belles; du sud au nord, il en est des vraies. La preuve...

Par ANTOINE GERBELLE et RACHELLE LEMOINE

présente, sur la mirabelle et des notes légèrement replissées. Un vrai caractère. 33 € env. au domaine. 04-50-97-05-63 ;
www.domainebelluard.fr

VOUVRAY PIERRES ROUSSES
Pierre et Catherine Breton
2015, bio

Qu'est-ce qu'un effervescent de qualité? Des bulles fines, du goût, mais pas trop pour garder le palais léger, et des saveurs originales issues d'un raisin mûr. Tout cela se retrouve dans ce chenin

(vigne de 55 ans sur silex) vinifié bien sec dans des tonneaux d'âge, par ces vignerons incontournables de Bourgueil. Poire au sirop, pointe d'amertume, super digeste. 16 € env. au domaine. 02-47-97-30-41 ;
www.domainebreton.net

NOUVEAU NEZ

Damien Delecheneau
2015, bio et biodynamie

« Une bulle naturelle, faite uniquement avec le sucre du raisin », explique Damien

Delecheneau pour décrire ce pétillant naturel. Ce pur chenin élevé sur un sol d'argile à silex sur lit de calcaire s'exprime tout en minéralité et tension. Son unique fermentation, commencée en cuve et finie en bouteille, et sa prise de mousse avec les sucres et levures naturels lui offre une bulle extrêmement rafraîchissante aux saveurs citronnées.

17 € env. au domaine ;
www.lagrangetiphaine.com

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

Calmel & Joseph
2012

Véritable gourmandise acidulée, ce crémant est élaboré avec du chardonnay (60%), du chenin (30%) et du pinot noir. Son nez exhale la pêche blanche, le pomelo et une pointe florale. En bouche, une belle matière vineuse et fraîche accompagne des bulles fines et élégantes aux saveurs fruitées et florales. La finale est délicatement amère et très rafraîchissante.

13 € env. au domaine ;
www.calmel-joseph.com

CRÉMANT D'ALSACE

Clos Liebenberg
Valentin Zusslin
2012, bio et biodynamie

Sans sucre et sulfite ajoutés, ce crémant d'Alsace, composé de 90% d'auxerrois et 10% de riesling, pourrait tenir tête à pas mal de champagnes. Issus du clos Liebenberg, proche du grand cru Pfingstberg, les raisins ont été vendangés à parfaite maturité et offrent une cuvée tout en finesse et équilibre. Son joli nez et son fruité mûr et juteux en bouche signent un vin d'une grande pureté d'expression.

33 € env. au domaine. www.zusslin.com