



Wine4melomanes.com



Cascina Vengore

MILLÉSIME BIO 2022 : LA BEAUTÉ DU VIN AU NATUREL

Tipologia: Quote Pic

Argomento: Wine



MILLÉSIME BIO 2022 : LA BEAUTÉ DU VIN AU NATUREL

VINS MUSICAUX

J'ai choisi 2 compositions modernes (*une au début, l'autre à la fin du report*) pour souligner ce grand partage rempli d'énergie, de découvertes et de rencontres positives, mais aussi pour habiller chic la petite lecture ci-dessous.

Madone "Rose" – 2022



Pour sa 29^{ième} édition de 3 journées consécutives, plus les événements en marge démarrant la veille du Salon, dont l'ensemble représente des vins, des bières et des spiritueux BIO à l'échelle internationale, fut un moment intense et vivant de découvertes raffinées avec plus de 1400 domaines toujours en progression.

Installés dans plusieurs halls du Centre Expo de Montpellier dans le Languedoc, les vigneron sont placés au tirage au sort par rangées uniformes sur leur table en bois au design arrondi de très bon goût, afin de présenter leur gamme.

L'ambiance conviviale, décontractée et qualitative de l'accueil dont on a été assez longtemps privé, aiguise l'envie de

déguster, de converser et de saisir l'opportunité de remettre à jour les références des sommeliers en fonction des nouvelles cuvées proposées ; et au gré du bouche à oreille, de déguster des nouveaux domaines.

L'essor de la filière BIO en France prend une allure incontournable auprès du monde de la sommellerie, et la réalisation des nouvelles cartes de vins doivent assurément suivre la tendance pour satisfaire la clientèle de plus en plus exigeante.

Après avoir déguster des centaines de vins, j'ai choisi une série éclectique de blancs et rouges suffisamment complexes et vivaces, afin que les sommeliers puissent réaliser des accords mets et vins de haute qualité. Certains des domaines que je suis désormais, étaient mentionnés dans mon article S.I N°170 l'année passée pour leur qualité indéniable.

En arrivant le dimanche avant l'ouverture du Salon, j'ai pu apprécier l'événement off d'excellence **BioTop & Vignerons de Nature**, aux **Grands Chais à Mauguio** où j'ai sélectionné quelques perles aux arômes et aux saveurs poétiques très inspirantes pour réaliser des accords étoilés, telles que les blancs riches et tendus du domaine d'**Adrien Berlioz**, avec ses cuvées 2019 « **Euphrasie** » et « **Marcelle** » en Chignin-Bergeron dans la Savoie.

Dans le Piémont en Italie, le vignoble **Cascina Corte** délivre une série mono-cépage de rouges vinifiés en amphore, où la pureté fruitée se révèle divine pour les cuvées Nebbiolo et Barbera par exemple.

Un stop aux Champagnes de la Côte des Bars de **Vincent Couche** extrêmement précis, très peu dosés, luxueux en biodynamie Demeter et conçus avec une grande philosophie autour du terroir de chardonnay et de pinot noir.

Le Chateauneuf-du-Pape rouge « Santo » du **Domaine des Marvilhas** a marqué mon esprit pour ses qualités gustatives ciselées mêlant syrah, grenache et mourvèdre alliant la fraîcheur réjouissante du fruit et des épices, à la structure puissante et racée du corps du vin.

Puis une liqueur de Gentiane à 26% des **Spiritueux Granier** en Savoie, où la sensation racinaire en bouche sublime la sucrosité naturelle du breuvage, vient clôturer avec ferveur la première escapade gustative de la journée.

En suivant, au **Domaine de Verchant**, l'association du **Vin de mes amis** battait son plein de fréquentation. J'ai pu sélectionner juste un moment réussi à la table du domaine bordelais **Le Puy** de la famille Amoreau en dégustant les cuvées parcellaires telle que **La Closerie Saint Roc 2015**, aux saveurs blended profondes et maîtrisées de merlot cabernet sauvignon, cultivés sur un terroir d'exception unique dû à sa géologie méritant une appellation.

Une autre table parmi la centaine dispersée au milieu d'une foule dense, proposait une lignée haute voltige de vins italiens des Dolomites dont les cuvées **Sgarzon** et **Moréi**, au cépage autochtone rouge Teroldego vinifié en amphore, réalisé par **Elisabetta Foradori**, une femme charismatique gouvernant son domaine du même nom.

Le lendemain, l'inauguration du **Salon MILLESIME BIO** a eu lieu vers 11h au milieu des stands du hall B2 où j'ai pu déguster les fameux vins de Condrieu et ceux de Côte Rôtie du **Domaine du Clos de la Bonnette**. Ce vignoble confidentiel aux cuvées flamboyantes d'étiquettes pop art ravissantes, m'a proposé une dégustation complète autour de la syrah et du viognier, l'ensemble virevolte de finesse, de fruit et de fleur parfaitement équilibré.

Sur la table d'à côté, Cédric Ferry récemment en charge de la diffusion export du **Mas des Bressades**, me fit déguster 3 remarquables cuvées modernes 2020 dont **Les 5 Sens** en cinsault vieilles vignes de très belle densité et de bonne fraîcheur, **Quintessence** en Costières de Nîmes plus opulente et complexe gorgée de grenache, de mourvèdre et de syrah, puis **Mas Carlot** AVREVS vin orange en amphore très bien réalisé pour ceux qui découvrent.

En remontant vers la vallée du Rhône, au **Domaine du Trapadis** à Rasteau avec Monsieur Helen Durand qui propose des vins aux cépages sudistes de très bon rapport qualité-prix pour la restauration, avec ses cuvées **Les Adrès**, **Les Cras**, **les Perrières** et bien d'autres élégances bachiques issues de son terroir.

Le **domaine de la Graveirette** de **Julien Mus** dans le Vaucluse m'a séduit pour son vin blended 4 cépages, simple et frais nommé « Ju de Vie » et son Chateauneuf-du-Pape rouge grenache syrah.

Puis dans la Côte Rôtie, l'incontournable domaine **Clusel-Roch** et ses cuvées atomiques **Le Champon, Les Vergers et Les Schistes** restent un grand classique pour les exigeants.

Dans la Côte Roannaise, les domaines **Les Pothiers et Sérol** sont au sommet de leur appellation avec leurs séries qualitatives et riches d'expérience en blanc comme en rouge.

En Bourgogne, 3 superbes domaines méritent le détour : **Seguin-Manuel** avec ses Vosne-Romanée, ses Beaune 1er Cru et ses Meursault princiers mais aussi son Savigny-les-Beaune nature ; **Clos du Moulin aux Moines** et son éclatante gamme contenant la plupart des appellations de la région ; **Jean-Michel Giboulot** et sa large sélection délicieuse de Savigny.

En Alsace, j'ai retenu les Riesling et les Gewurztraminer magnifiques de **Paul Ginglinger**, un vigneron haute-couture ; la palette Demeter de très bon goût du domaine Gustavhof aux vins purs en biodynamie et ceux très accessibles du domaine Bernhard & Reibel ; puis l'audace réussie du vigneron **André Vielweber** pour son Riesling nature.

Un saut sur la côte Atlantique pour la dégustation des somptueux Muscadets du domaine **Luneau-Papin**, tous plus racés les uns que les autres, les hissant au top de l'appellation.

Xavier et Agnès Amirault pour le **Clos Quarteyron** en Saint Nicolas de Bourgueil dans la Loire, m'ont gâté avec leurs 2 nouvelles cuvées craquantes « **La Ferme des Fontaines** » et « **Le Clos de la Gaucherie** », s'inscrivant dans la lignée magnifique du reste de la gamme.

Un crochet dans le bordelais avec le vigneron Christophe Pont du **Château Val Beylie** proposant des vins très abordables dont sa cuvée Plaisir en 100% merlot.

L'appellation Bergerac, riche en surprise aromatique m'a offert la rencontre privilégiée de la famille de **Conti Père et fils** pour une dégustation complète du **Château Tour des Gendres du Domaine Albert de Conti**, dont les nouvelles cuvées artistiques bien gouvernées, tant en visuel qu'en contenu, **La Vigne de Conti et Cantalouette**.

Dans le Cahors, la famille Fournié du **Château Haut-Montplaisir** signe des vins de haute précision, dont l'expression du cépage malbec n'a rien à envier de l'incontournable **Château du Cèdre**.

Dans le Jurançon, le **Clos Lapeyre** et ses cuvées calibrées dont les blancs secs complexes **Mantoulan** et **Vitatge Vielh**, le Manseng nature aromatique **Evidencia** et le vin orange **Amaros** aux étiquettes modernes étincelantes à l'image de ses vins.

Plus loin dans le Sud, le Languedoc, terre d'accueil royale pour les vins BIO, les vignerons des domaines **Alain Chabanon** et ses cuvées mirifiques de mourvèdre, syrah, grenache blended ou 100% merlot : un régal gustatif.

Olivier Faucon pour **Mas Combarèla** à Saint-Guilhem-du-Désert, poursuit son travail délicat et me fit goûter une réussite en blanc (carignan, chenin) nommée « **L'Éclat** ».

L'ensemble des vins lumineux du domaine **Le Chemin des Rêves** par le vigneron Benoit Viot, oscillant entre les appellations Grès de Montpellier à Pic Saint-Loup, met « l'eau à bouche » avec poésie.

Le **Mas de Janiny** avec Xavier Julien en IGP Hérault aux vieilles de carignan, créa **Le Temps des Gitans**, vin sain de fête dont l'étiquette fut signée par le « saint » Cabu !

A Caux en appellation Coteaux du Languedoc – Pézenas, le **Mas Gabriel** appartenant aux anglais raffinés Deborah et Peter Core peaufine sur 6,5 hectares, des cuvées en blanc, rouge et rosé, de haute définition et très généreuses.

Dans le Minervois, les vignerons **Gilles Chabbert – Les Aires Hautes** et ses astucieuses cuvées **Les Catherines, Chrysope et Orycte** à Siran, puis **David Ciry** du domaine **Ciry Cattaneo** et sa splendide cuvée **Les Hirondelles**, font de cette région attractive par ses reliefs, une cible de sommellerie à redécouvrir.

Dans le Roussillon en Côtes Catalanes, une découverte hallucinante de bonheur pour la cuvée « **Vivienne Catherine I** » en syrah sur terroir de granit, signée par les vigneron atypiques **Marcel Bülher et Carrie Summer**, au **Domaine des Enfants** vers Saint Paul-de-Fenouillet.

Puis en se glissant après la frontière, en Espagne, l'inévitable terroir du maestro **Marc Bournazeau** pour **Terra Remota** et sa gamme de vins ciselés à merveille, fascinante de richesse gustative, avec un nouveau V2, la **cuvée Gg** grenache noire 2020.

Puis en Catalogne, au **Cellar Aixala Alcait, Jordi Jansana** poursuit la création de petites merveilles en Priorat avec par exemple sa cuvée **Pardelasses** en grenache et samso.

En Italie, à suivre de près dans le Piémont, les cuvées de **Cascina Vengore** aux sublimes Nebbiolo et Barbera d'Asti. Puis **La Dama** délivre un **Amarone della Valpolicella** de haute volée en Vénétie.

Enfin le vignoble **Jasci** façonne un délice intitulé « **Poema** » sans sulfite en **Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2016**.

On remonte en France à **Cognac** pour découvrir une série novatrice de toute pureté et grande douceur, sans sucre ajouté et sans aucun adjuvant fantomatique, pour **A. de Fussigny** et leurs nouveaux spiritueux VSOP, XO ou autres Vodkas dont une détonante à l'infusion de piment d'Espelette bio.

Un voyage d'esthète épicurien qu'est ce Salon, où j'oublie encore certaines références comme en Italie, les vins **Luna Sicana et Familia Casadei** dont j'approfondirai l'expérience l'année prochaine.

Pour clôturer l'événement en beauté, nous fûmes invités, mon amie et moi-même, par la fine équipe du très jeune domaine **Cassagne & Vitailles** à **Montpeyroux**, pour découvrir les nouveaux chais et les gîtes de luxe oenotouristiques, où l'on a pu déguster les nouvelles moutures à même le fût de vinification assortie d'un riche repas en suivant, et délecter quelques millésimes récents dont cet opus à la fraîcheur renversante « **Les Chausmes** » 2016.

John Carroll Kirby feat. Laraaji "Dawn of New Day" – 2022



di **Frederic Beneix** - 05/04/2022

Fonte: <http://wine4melomanes.com/portfolio/millesime-bio-2022-la-beaute-du-vin-au-naturel/>