

Des Rouges du Rhône légers et gourmands

Après [trois Rouges du Rhône qui font saliver nos papilles](#), et trois Rouges du Rhône fruités et croquants, Terre de Vins vous propose une sélection de trois Rouges légers et gourmands de la Vallée du Rhône.

Papillon rouge 2020 Crozes Hermitage Domaine Gilles Robin BIO 16€



Papillon, une cuvée que [Gilles Robin](#) élabore depuis plusieurs années. Léger comme le lépidoptère, voilà un Crozes-Hermitage qui nous régale dès la première gorgée. D'une couleur violet pourpre, c'est un enchantement de fruit frais, nuancé d'amande, de réglisse et de bois. Du poivre noir vient nous picoter le nez, presque éternuer. Une douceur fraîche s'installe tout de go en bouche, installation suave qui tapisse de sa gourmandise fruitée l'espace palatin, la finesse du grain tannique glisse sur les papilles qui osent à peine bouger, elles ne pensent qu'au plaisir que leur procure cette caresse de... papillon. 100% jeunes vignes de syrah égrappées, élevage de 8 mois en cuve inox.

Les Monestiers 2020 IGP Collines Rhodaniennes [Domaine des Bruyères](#) BIO 13,50€





Les Monestiers de David Reynaud, c'est l'alliance du caractère et du plaisir. Une cuvée issue des Terrasses de l'Isère qui avoue sans rechigner que sa syrah croque le fruit. La robe améthyste se parfume de poivre et de violette, d'iris et de framboise. En bouche, l'amertume délicate de la gentiane fait saliver, donne envie d'explorer le jus riche de fruit qui s'écoule de la soie tannique. Il y a encore cette petite pointe de sel qui booste la fraîcheur du vin. On en redemande. Les syrah ont 15 ans, sont égrappées et vinifiées en cuve béton, puis élevées 8 mois dans le même contenant.

A Deux Pas 2019 IGP Ardèche [Domaine Jean-François Jacouton](#) 11€



A Deux Pas, c'est à deux pas au-dessus de l'appellation Saint Joseph, là où les syrah du haut toisent celles des coteaux. La robe grenat clair se pare de fruits rouges où se reconnaissent le cassis, la groseille et la petite cerise aigrette, épicées de poivre et de cannelle. La bouche bien friande offre aisément sa gourmandise fruitée. Les tanins certes présents, mais très civilisés, ils laissent généreux le jus gourmand des baies senties nous envahir. La fraîcheur s'épice de thym, de sauge et de poivre blanc comme pour le rendre plus gourmand. 100% syrah égrappée, élevage moitié en barriques, moitié en cuve tronconique.