



**GASTRONOMIE VINS**

# Des vins locaux pour des repas d'exception

*“On trouve en Auvergne-Rhône-Alpes une grande variété de vins, très souvent de qualité, et une multitude de cépages très intéressants... Dans tous les départements même ceux qui sont moins mis en avant, comme la Loire ou la Haute-Savoie, il y a des vigneron qui travaillent très bien et qui font des choses formidables, des pépites à des prix raisonnables.”* Pour Thierry Dessauve, ancien directeur de la Revue du Vin de France et organisateur du Grand Tasting, un prestigieux salon qui réunit chaque hiver les meilleurs viticulteurs de France et d'Italie, on peut très bien imaginer des repas inoubliables, juste en piochant dans les régions viticoles de proximité. Le défi est excitant avec de belles surprises à la clé. Nous l'avons relevé en choisissant des cépages, des terroirs, des méthodes de vinification et des goûts très différents tout en privilégiant des maisons qui ont des approches éco-responsables dans tous les départements de Rhône-Alpes.

## APÉRITIF

### Ain

#### **Cerdon demi-sec du domaine Rondeau**

Lumineux, légèrement sucré, pétillant, rond en bouche, fruité, ce vin rose pétale, facile à boire, séduira l'ensemble des convives. Moins connu que le champagne, bien moins onéreux, il est tout aussi agréable et fera merveille avec ses arômes et son goût de fruits rouges. Surtout qu'il est peu alcoolisé (seulement 8 %). Composé à partir de gamay noir et de pouslard qui lui donne des notes de framboise et de cerises, selon une méthode ancestrale rurale, ce vin rafraîchissant est à l'image de ce qui se produit dans le Bugey, un terroir situé entre Lyon, Chambéry et Bourg-en-Bresse. Vin plaisir d'apéritif, «easy drinking», il est aussi très apprécié aussi au moment du dessert. *Prix: entre 9 et 14 euros*



### Drôme

#### **Château les Amoureuses, blanc de noir, Le Colombier 2021 (IGP Méditerranée)**

Une nouveauté et une réussite: le dernier vin produit sur le domaine des Amoureuses en Ardèche est original et savoureux. Composé avec des raisins de type counoise, un cépage noir d'origine espagnole, plantés dans la Drôme et d'autres de type syrah plantés en Ardèche près de Pierrelatte, ce vin blanc est atypique. Il s'apparente à un blanc de noir, un vin blanc issu de cépages rouges. Ample, riche, gras mais avec une belle amertume, il présente une densité intéressante. Bu pas trop froid, à 12 degrés, il plaira aux curieux et amateurs de découverte. Produit en faible quantité (4000 bouteilles), ce vin blanc fruité qui affiche 14 degrés est élevé un an dans des barriques bourguignonnes et des amphores italiennes. Il peut aussi accompagner des gambas rôties, des crevettes, des assiettes de charcuterie, des tourteaux. *Prix 28,90 euros*



### Loire

#### **«Eclipse» du Domaine des Pothiers, Rosé Pétillant 2022 (Côte Roannaise)**

Autre découverte: les bulles de la Côte-Roannaise, vignoble discret situé au pied du Massif Central. Cette appellation méconnue de la Loire

*Un abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Des vins locaux pour des repas d'exception **GASTRONOMIE**

**La tendance locavore concerne aussi bien l'alimentation que les vins. Pour accompagner des repas exceptionnels, on peut sortir des habituels Bordeaux, Bourgognes et Champagnes pour découvrir des vins originaux, parfois surprenants, tous de la région. Et c'est souvent plus abordable.** Par Jean-Marc Paillous

commence à faire parler d'elle avec des vins de qualité. Sur ces terroirs granitiques, Romain Paire est devenu l'un des meilleurs ambassadeurs du Gamay «Saint-Romain». Sur son domaine de 21 hectares, il produit un vin pétillant très fruité. Élaboré selon une méthode ancestrale à partir d'un vin qu'on embouteille alors que sa fermentation alcoolique n'est pas terminée et qui continue de dégager du gaz une fois dans la bouteille, ce mousseux riche en notes de fruits rouges est faible en alcool sans être trop sucré et se boit facilement. D'un joli rose tendre, avec ses bulles fines, sa mousse généreuse, ce pétillant est léger, gourmand, délicieux. Cet effervescent aromatique se consomme aussi bien en apéritif avec des tapas qu'avec des sucrés-salés, des plats cuisinés asiatiques ou des desserts aux fruits rouges. Exigeant, Romain Paire pratique une viticulture et une vinification la plus naturelle possible. Son exploitation est certifiée Bio et Biodynamie. *Prix: 16,50 euros*



**ENTRÉE**

**Haute-Savoie**

**Pan! Altesse Roussette blanc de Savoie du domaine les Aricoques 2022**

C'est le domaine de Haute-Savoie qui monte. Présent sur les cartes des plus belles tables de la région comme La Bouitte ou l'Auberge du Père Bise, on commence à dénicher cette perle à Lyon comme chez Muraato dans le 2e. Propriété de quatre amis qui se sont connus à l'adolescence, le domaine les Aricoques à Frangy, a à cœur de sublimer un cépage blanc typique de Savoie: l'altesse. Ils sortent chaque année des Roussettes de Savoie. Ce vin, qui tire son nom de la couleur rousse de ces raisins arrivés à maturité, se déguste en apéritif ou en accompagnement de viandes blanches, poissons et charcuteries. Son terroir de moraine glacière et molasse, lui confère salinité et sapidité. Avec son nez délicat et des parfums de pain d'épice, d'ananas, d'oranges confites, ce blanc sec corsé, très aromatique, peut être associé avec des plats fins: des coquilles Saint-Jacques, des fruits de mers, des soufflets, des quenelles... Doré, avec de très belles brillances et une excellente limpidité, Ce Pan! comme le bruit de l'ouverture d'une bouteille est ample, frais, assez minéral, avec une finale épicée persistante. De quoi réjouir papilles et pupilles. *Prix: 25 euros*



**Rhône**

**Condrieu blanc sec du Domaine des Grands Amandiers 2021 par Paul Jaboulet-Ainé**

Foie gras, noix de Saint-Jacques, poissons, viandes blanches... Ces plats se marient bien avec certains Condrieu blancs secs. Les vins de ce vignoble de la vallée du Rhône, au sud de Vienne présentent un caractère très aromatique, une générosité certaine et une acidité qui leur donnent du relief. Jaunes dorés, ils sont produits uniquement à partir de cépages viognier-plaisants. Les papes d'Avignon en raffolaient. Le Condrieu «Les grands Amandiers» de la Maison Paul Jaboulet-Ainé figure parmi plus les grandes cuvées de cette appellation classée en AOC depuis 1940. L'équilibre trouvé par Caroline Frey entre les notes fruitées, florales et minérales tombe juste et sa finale légèrement boisée est élégante. Servi entre 8 et 10 degrés, c'est une valeur sûre qui pourra être aussi judicieuse sur des fromages. *Prix: 75,00 euros la bouteille*



© DOMAINE SAVOIE



**GASTRONOMIE VINS**

**Rhône**

**Château Thivin «La Chapelle», rouge, 2022 (AOP Côte de Brouilly)**

Le travail de Claude-Edouard Geoffrey est remarquable et remarqué. Certains critiques le placent dans l'élite des vignerons du Beaujolais. De fait, ses vins rouges élaborés à partir des vignes de gamay du côté d'Odenas sur les Côtes-de-Brouilly sur des sols arides, dans des vignes inclinées orientées au sud sont séduisants. Son Château Thivin «La Chapelle» 2022 peut être un bon compagnon pour les volailles (chapons, poules, faisans, pintades ou magrets de canards), les gibiers (lapins, chevreuils), des rillettes, des terrines, des jambons ou des pot-au-feu. Affichant 13,5 degrés d'alcool, intense, vif, avec une structure nette, une belle concentration, ce vin rouge grenat sombre, issu de vignes de plus de 60 ans, présente une persistance remarquable. Susceptible d'être gardé longtemps, il peut déjà être apprécié dès cet hiver. *Prix : 24 euros*



**Drôme**

**Les Miaux, Blanc, 2021 Ferraton Père et Fils (AOC Hermitage)**

Autre piste pour ceux qui veulent choisir un vin blanc de qualité, un AOC l'Hermitage. La maison Ferraton Père et Fils propose un vin très plaisant, doré, brillant, où l'on perçoit des arômes de fruits mûrs, de pêches, d'abricots. Les Miaux, un blanc fait intégralement à partir de Marsanne, un cépage qui apporte de la richesse et de la complexité, peut accompagner presque tous les moments du repas. Il peut convenir aussi bien à des entrées fraîches comme des coquilles Saint-Jacques que des poissons grillés sauce citron, des volailles en sauce ou des desserts aux fruits. Ce vin sec de la vallée du Rhône, qui a un joli potentiel de garde, peut parfaitement être retenu pour accompagner de beaux plateaux de fromages. Sa minéralité sublimée par une production en bio devrait alors réjouir les papilles. Ce sont de belles associations à tenter. Sa fermentation en fûts de chêne, qui ajoute des notes subtiles de toasts, tout en préservant l'expression des fruits et la pureté de sa ligne constituent de beaux atouts pour des alliances mets-vins réussies. *Prix : 57 euros la bouteille*



**Ardèche**

**Promenade en Ardèche, vin blanc du domaine Les Amoureuses (IGP Ardèche)**

Voici un vin blanc, élégant et vif. Fait à partir des fruits des sauvignons blancs et des roussannes qui s'épanouissent sur les collines ensoleillées de la région du Sud Ardèche, cet assemblage vinifié en cuve inox remplacera avantageusement un Muscadet. En bouche, son côté minéral, ses arômes doux presque floraux de fleurs d'acacias, de pêches blanches sont très agréables. Ce vin distingué à un prix raisonnable, servi entre 10 et 12 degrés, se mariera parfaitement avec un plat de crustacés, des fruits de mer. Certains l'associent aussi avec des petits légumes coupés ou des tomates. Jean-Pierre Bedel et son épouse, Florence, qui ont acheté en 2011 ce domaine à Bourg-Saint-Andéol sortent des vins intelligents, subtils. Inspirés par les goûts et la fraîcheur des vins du «nouveau monde», les propriétaires du château «Les Amoureuses» ont intégralement repensé leur production en biodynamie, leurs installations et ont fait évoluer l'encépagement de ce terroir pour lui insuffler plus touche plus singulière et personnelle. *Prix : 11,90 € la bouteille*



**PLAT**

**Rhône**

**Château du Moulin-à-vent Les Verrillats 2021 (Moulin-à-vent)**

Les vignobles servant à la production du Moulin-à-vent, une appellation réputée dans le nord Beaujolais, sont à cheval entre la Bourgogne et la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les Verrillats, délicieux vin rouge proposé par l'emblématique château éponyme est conçu avec uniquement des parcelles de cépages gamay situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Ce vin rouge profond avec ses arômes bien marqués de fruits noirs, de cerises, de gentianes, ses tannins fondus, presque veloutés, est élégant, digne des grands Bourgognes : fin avec une subtile note finale épicée et boisée. Affichant 12,5 degrés d'alcool, il se caractérise par son charme. Cette cuvée parcelle est-à-dire uniquement composée avec des grappes récoltées sur cette zone de quatre hectares, à 300 mètres d'altitude dans un couloir de vent et vendangées à la main est bien structurée. Ce Moulin-à-vent peut bien s'associer à des volailles, des viandes rouges, des gibiers, des boudins, des charcuteries, des champignons... Il reflète l'esprit de ce monument viticole et de ce terroir où l'on fait du vin depuis 1732. 300 ans d'histoire et une reprise en main en 2009 par des vignerons audacieux. Le propriétaire, Édouard Parinet, et le maître de chai, Brice Laffond, veulent que la propriété illustre l'âme de l'appellation. *Prix : 33 euros la bouteille*



**Rhône**

**Côte-Rôtie «Mon village» de Stéphane Ogier 2017 (Côte-Rôtie «Mon village»)**

Stéphane Ogier est reconnu pour sa passion et son exigence. Ce vigneron respecté pour son travail dans les





Des vins locaux pour des repas d'exception **GASTRONOMIE**

vignes et son art de la viticulture est devenu la signature de l'appellation Côte-Rôtie. Installé à Ampuis au cœur de ce terroir, il élabore de grands vins avec du corps qui peuvent se garder au moins 20 ans. Ses cuvées « Lancement » ou « Belle-Hélène » puissantes et expressives font l'admiration des amateurs de grands crus. Son « Côte-Rôtie Mon Village », le plus accessible en termes de tarifs, témoigne de son savoir-faire. Il est arrivé, avec cet assemblage de raisins d'une demi-douzaine de parcelles plantées dans des sols de granit et mécaischiste, à un équilibre remarquable, représentatif de l'appellation. Ceux qui aiment les vins de syrah à 13,5 degrés d'alcool évocateurs trouveront avec cette bouteille un solide partenaire pour accompagner des viandes rouges ou pour de belles volailles. Certains consomment ce Côte-Rôtie également avec des fromages forts. S'il est présent avec une belle longueur et une certaine amplitude, sublimé par un élevage en barriques de 18 mois, son côté floral en fait un vin consensuel avec une bouche gourmande et riche. *Prix : 75 euros*



**Rhône**

**Château des Capitans 2020 Georges Duboeuf (Juliéna)**

Un beau et bon vin rouge profond dans tous les sens du terme. Ce vin est typique des Juliéna, ces Beaujolais puissants aux bouquets complexes. L'exposition Sud / Sud-Est de ses terrains profite aux vignes qui bénéficient d'une très bonne exposition et atteignent de belles maturités. La maison de Georges Duboeuf produit des vins, riches, tanniques, mais équilibrés et soyeux. Son maître de chai et leurs vignerons savent tirer le meilleur du gamay noir. Leurs Juliéna pourpres exhalent des arômes de pêche, de cannelle, parfois de cassis. Dotés d'une bonne structure, ils s'associent heureusement avec les coqs au vin, les dindes, les viandes rouges, les côtes de veau et les fromages forts. *Prix : 14,85 euros*



**DESSERTS ET FROMAGES**

**Drôme**

**L'Oriflamme d'Olivier Ravoire 2021 (Saint-Joseph Côtes du Rhône septentrionales)**

Le Saint-Joseph d'Olivier Ravoire est plaisant avec sa robe grenat, son nez confituré aux arômes de fruits noirs très mûrs. Ce rouge qui peut facilement accompagner des plats sucrés-salés sera très bien avec des desserts chocolatés ou aux fruits. Ce 100 % syrah comporte 2 grammes de sucres résiduels par litre. Élevés en fût de chêne dont 10 % en barriques neuves, ces vins vendangés à la main à très forte maturité offrent des notes fumées une longue persistance en bouche. Cette cuvée qui est un assemblage des raisins de ceps ayant plus de 40 ans et des meilleures parcelles de l'appellation est bien faite. L'Oriflamme qui fait la fierté des propriétaires doit son nom au capitaine, un chevalier aïeul du directeur qui s'était illustré au XVI<sup>ème</sup> siècle. *Prix : 22, 90 euros*



**Isère**

**Domaine Noël Martin «Méthode Traditionnelle»**



Insolite: voici un vin proche du champagne élaboré au fin fond de l'Isère. Fruit de l'envie folle d'un vigneron passionné qui voulait sortir des sentiers battus, ce vin inattendu donne le change à un prix doux. Installé en 1968 en Isère, Noël Martin a commencé par produire des vins de pays sous le nom des « Balmes Dauphinoises » puis en 1976, curieux de voir le résultat, il s'est mis en tête de cultiver du Chardonnay et des pinots noirs. Vinifiant ces cépages, selon une méthode champenoise, il a remporté de nombreux prix au concours général agricole de Paris et aux concours « Effervescents du monde ». Les assemblages de Chardonnay et de Pinot Noir reprennent les codes du champagne, avec des arômes frais, et des parfums de fleurs blanches. Même s'il est sur le fruit, ce vin blanc aux nombreuses bulles fines et persistantes conserve une certaine acidité et une légère amertume. Comme un champagne, il peut convenir pour l'apéritif ou pour accompagner des entrées légères, des huîtres et des fruits de mer. Il peut aussi être apprécié avec des fromages comme le beaufort, le comté. Servi entre 8 et 12 %, ce brut inattendu élaboré près de Bourgoin-Jallieu qui fait 12 degrés surprendra les convives. *Prix : 7,20 euros*

**Rhône**

**Condrieu «Candice Grain de Folie» du Domaine du Monteillet 2020**



Pour les gourmands, un Condrieu doux vendanges tardives. Un moment de bonheur. Un vin élaboré par Stéphane Montez à partir de viognier en surmaturation vendangé à la fin du mois de novembre. Ce moelleux jaune foncé à 16,5° se savoure les yeux fermés. Il présente des arômes de fruits confits et de coings prononcés, de pains d'épices. Sa bouche est ronde et riche avec une longueur en bouche éloquente. Le fruit resplendit autour de réminiscences d'abricots, de pommes mûres, de goyaves, de miel. Si certains les prennent pour accompagner des foies gras, Le domaine du Monteillet peut être associé à des desserts aux abricots, aux poires ou des crumbles de fruits exotiques. Ou être savouré tel quel pour le plaisir comme un grand Sauternes. Attention: plaisir rare, car il faut qu'en automne les conditions soient réunies pour qu'une pourriture noble se développe sur la peau des raisins afin que les sucres se concentrent. *Prix 53,50 euros les 50 centilitres*