

Edition : **Avril 2024 P.56**
 Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **300000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : **Frédérique Hermine**
 Nombre de mots : **461**

RHÔNE NORD

Par **Frédérique Hermine**



DOMAINE DES POTHIER **AB**

N° 6 2022
 Côte Roannaise

Chaque cuvée a sa couleur d'étiquette. La N°6, en bleu colvert, est issue d'un gamay Saint-Romain, variante locale du gamay, planté sur un terroir d'argilo-granitique, vendangé et trié à la vigne avant un élevage en cuve béton. Un vin floral et minéral sur des notes de ronce, cerise, cardamome, une texture soyeuse et élégante, une finale au poivré délicat.

- Une potée auvergnate.

15 €

JEAN-FRANÇOIS ACOUTON

À Deux Pas 2022
 IGP Ardèche

Ces jeunes vignes de syrah ne sont situées qu'« à deux pas » de l'appellation Saint-Joseph, sur le plateau granitique de Vion, d'où la déclaration en IGP Ardèche. Jean-François Jacouton a voulu une cuvée gourmande et juteuse, peu sulfitée, sur les fruits rouges et noirs légèrement poivrés après un élevage en grands contenants et micro-oxygénation.

- Une omelette aux champignons.

6,50 €



DOM. CLUSEL-ROCH **AB**

Traboules 2022
 Coteaux-du-Lyonnais

Les Coteaux du Lyonnais sont depuis dix ans le nouveau terrain de jeu de Guillaume Clusel-Roch, l'une des références de Côte-Rôtie. Il s'est ainsi essayé au gamay sur le granit du terroir d'Orliens, vinifié en cuves inox dont un tiers en grappes entières. Un vin sanguin très aromatique au fruité éclatant sur des petits tanins dansants.

- Une poêlée de chou rouge aux lardons.

12 €

CAVE DE TAIN **AB**

Exploration 2023

IGP Collines rhodaniennes

Un premier millésime en bio pour cette syrah issue des collines drômoises (plus sableuses) et vinifiée en cuves inox sans sulfites ajoutés. Des arômes de fruits noirs bien mûrs, de graphite, olives, kirsch pour un vin frais et digeste sur la rondeur. La gamme bio en a profité pour changer d'habillage. La cuvée existe également en BIB de 3 litres.

- Une terrine de lapin aux olives.

6,85 €



DAVID REYNAUD **BIODYNAMIE**

Syrah Les Monestiers 2022
 IGP Collines rhodaniennes

Une pure syrah vinifiée en cuve de béton brut, fraîche et intense, très aromatique sur les fruits noirs (mûre, myrtille, griotte), le jus d'olive, le thym, en souplesse dotée d'une belle acidité. Le brillant vigneron de Crozes-Hermitage, en bio depuis 2000 (aujourd'hui certifié Biodyvin), a fait du cépage sa spécialité, travaillée dans divers contenants.

- Une daube provençale.

15 €

FAMILLE CÉCILLON

Syrah Les Graviers 2022
 Vin de France

Cette cuvée-phare se veut l'illustration des trois métiers de Julien Cécillon, vigneron en propriété, en achat de raisins et de vins. Un vin identitaire très accessible en prix et en goût, vinifié en levures indigènes et en extraction douce, à 30 % en grappes entières.

Une syrah fraîche et gouleyante, gourmande et épicée sur les fruits noirs et la réglisse.

- Une saucisse sèche aux châtaignes.

11 €



NOTRE SÉLECTION DE ROUGES FRAIS