

Cuisine et Vins de France

Hors-série

Septembre - Octobre 2013 - 3,90 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

SPÉCIAL VINS
350 bouteilles
pour toutes les
occasions

33
RECETTES
complices
vos vins

FOIRES AUX VINS
188 bonnes affaires
enseigne par enseigne

METS ET VINS

Marions-les !

Tout pour réussir vos accords



Patrick Baudouin, vigneron

En 68, au cœur de la révolte, il secoue l'ennui de ses 20 ans. Fils d'agriculteur de l'Anjou, le jeune mao fait de l'histoire à Vincennes, traverse la rue et s'embauche chez Kodak. Intellectuel-ouvrier, les mains dans le syndicalisme, il ne peut empêcher la fermeture de l'usine, en 1985. A Belleville, il s'occupe de la librairie du PCMLF (parti communiste marxiste-léniniste de France). Lassé des querelles, sur les instances de Jacques Dupont, journaliste du vin, il reprend les vignes après un "coup d'état familial". Il travaille en bio, pas plus loin, la fréquentation des idéologies l'a vacciné. Outre ses vins et la sincérité de l'homme, ce que Catherine Bossé aime, c'est sa décision, "révolutionnaire" en 1994, de ne plus chaptaliser ses moelleux. Respect ! *Damaine Patrick Baudouin.*

POUILLY FUMÉ *Domaine Alexandre Bain, Pierre Précieuse* 2011 - 21 €

Un grand parcheron blanc laboure les vignes. La terre respire le tranquille équilibre, celui qu'elle reçoit d'une culture en biodynamie où les cycles de la lune sont respectés. Plus bio que bio, on est dans la famille des vins naturels : on dit ce qu'on fait, on fait ce qu'on dit. De l'or ensoleillé, de la pâte de coing, une longueur d'exception pour ce vin issu de sauvignon, à la juste pointe fumée de son nom.



SANCERRE *Domaine Vacheron, Belle Dame* 2008 - 26 €

Depuis 2006, l'ortie, la piéble, la fougère viennent enrichir et protéger la vigne plantée entre aigle et silex. Jean-Dominique et Jean-Laurent, cousins dans la vie et frères de vin, furent les premiers à pratiquer la biodynamie jusqu'à la certification. La droiture et pureté de cette cuvée sont pour témoigner de leurs soins attentifs et intelligents. Finesse, délicatesse et élégance pour Belle Dame !

BOURGUEIL *Catherine & Pierre Breton, Les Perrières* 2009 - 15 €

Catherine et Pierre portent le nom du cépage cabernet franc, appelé ici «breton». Ils ont le souci du vivant de leur terre. Et sol et vigne sont en biodynamie. Les levures sont indigènes et les vins non filtrés. Robelais les accompagne. Boîte, ils s'en font une Loire. Ces Perrières ont un nez très délicat de fruits rouges et de violette, un bel équilibre en bouche et un toucher soyeux, des notes de framboise écaillée et une matière superbe.



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE *Pierre Luneau-Papin, Excelsior Cru Communal Goulaine* 2006 - 20 €

Des micascistes, un terroir qui regarde le sud et les mains du vigneron pour travailler la vigne plantée de sélections massales de melon, le cépage idiomatique du muscadet. La pierre vous soutient au nez, cette cuvée Excelsior est minérale, tendue et droite, d'une fraîcheur étonnante, un fruit présent avec une pointe citronnée très délicate.

SAVENNIÈRES *Damien Laureau, Le Bel Ouvrage* 2011 - 31 €

Damien Laureau veut faire toute la lumière sur sa terre de Savennières qui voit la Loire, faite de schistes altérés affleurant. Le lien du sol et de la vigne s'exprime ici avec éclat. De profond et pur, nez puissant, camphré, bouche ample qui confirme le bouquet en y ajoutant des essences de résine qui subsistent longtemps après, pour ce blanc charmeur et complexe. Du bel ouvrage !



SANCERRE *Vincent Gaudry, Le Sang des Serfs* 2010 - 35 €

Il lui faut de l'air, beaucoup d'air pour que le pinot enfin soigné derrière le bois, débarrassé du surplus par l'oxygénation. Le rouge de Vincent Gaudry expose dans le fruit parfait, des notes de réglisse et une pointe de violette, fermes dans ses tonins et frais en finale. Un pinot insoupçonné que l'on imagine plutôt venant du sud de la France et qui, dans un en ou deux, se révèle vraiment sincère.

Voir nos adresses en fin de journal
Dans ces pages, les prix (sauf mention contraire) sont TTC, départ domaine, et donnés à titre indicatif.