

world WINES



PAR JACQUES ORHON - Auteur et globe-trotteur du vin



SERBIE

POEMA 2009

La Francuska Vinarija, F & C Bongiraud

Estelle Germain, fille de viticulteurs de la Côte de Beaune, et Cyrille Bongiraud, spécialiste de la géologie viticole, ont décidé contre toute attente de faire du vin dans les Balkans, à Rogljevo, dans l'est de la Serbie. On dit qu'il s'en faisait pendant l'Empire romain, et qu'au XIX^e siècle, les crus de cette région étaient connus un peu partout en Europe. Quoi qu'il en soit, grâce à ces deux producteurs passionnés, c'est dans plusieurs restaurants français et dans des boutiques parisiennes qu'on pourra se procurer ce vin original puisqu'en plus du riesling, qui compose une bonne partie de l'assemblage, on y trouve le tamjanika blanc, le muscat otonel et le grasevina (riesling italo). Le vin, qui est sec et fruité, est caractérisé par sa fraîcheur et la minéralité. À découvrir, pour sortir des sentiers battus, avec des huîtres servies nature.

17 €



HONGRIE

MORO 2007

Tokaji Szamorodni, Samuel Tinon

Voici un des vins d'un couple de Français qui a décidé de s'installer en Hongrie, à Olaszliszka, pour y produire depuis l'an 2000 le fameux vin liquoreux de Tokaji aszu. Bien installé avec femme (l'auteur et journaliste du vin Mathilde Hulot) et enfants, Samuel Tinon nous propose ce szamorodni élaboré avec les baies des cépages autochtones furmint et harslevelü, cueillies en grappes entières non flétrées. Belle robe brillante, cette cuvée livre un bouquet sensuel d'agrumes, de pain d'épices et de pâte de fruit. La bouche, suave et onctueuse, offre des saveurs de miel et d'amandes grillées, et se prolonge en bouche avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Servir avec un foie gras poêlé aux petits raisins de Corinthe ou avec un gâteau à l'orange et aux épices.

22,50 € (500 ml)



ESPAGNE

TRES PATAS 2008

Bodegas Canopy

Au sud de Madrid, en Castilla-Mancha, se trouve l'appellation Méntrida, avec la très jolie cité de Toledo. Bien des progrès ont été réalisés dans ce coin d'Espagne où la quantité a longtemps primé sur la qualité. Avec une altitude de 700 mètres, dans une région touchée par la sécheresse, les amplitudes thermiques sont importantes et bénéfiques pour le raisin. Avec des vieilles vignes de 40 ans pour le grenache (qui compose 80 % de cette cuvée) qui pousse sur des sols siliceux, et la syrah qui apporte une structure indéniable et des notes légèrement poivrées, cette bodega nous fait découvrir un vin juteux et savoureux, tout en fruit, et paré de tanins dodus et bien mûrs, avec en bouche de bonnes tonalités de fruits noirs comme la mûre.

15,20 €



ÉTATS-UNIS

CABERNET-SAUVIGNON 2009

Central Coast, Hahn Winery

Cette maison est installée en Californie dans la grande région viticole de Monterey County, au cœur des Santa Lucia Highlands, aux conditions climatiques parfois difficiles. En plus du chardonnay, du pinot blanc et du pinot noir, on y produit aussi d'excellents vins de cabernet-sauvignon. C'est le cas de celui-ci, qui a été assemblé avec des jus venus d'autres régions, ce qui explique la dénomination géographique plus générale de Central Coast. Avec un peu de malbec notamment, le cabernet-sauvignon offre des notes de fruits noirs très mûrs. Bien charpenté, il possède la matière fruitée nécessaire, des tanins joliment enrobés, et cette acidité qui lui permettra de tenir le fort et sans difficulté encore trois ou quatre ans. Le boisé est assez bien dosé, et les saveurs d'épices lui procurent une sensualité certaine.

18 €



CHILI
REFUGIO PINOT NOIR 2011
Montsecano

Après le merlot et la carmenère, devenue le cépage emblématique du Chili, le pinot noir, qui n'est jamais facile à travailler, fait peu à peu sa place dans le magnifique vignoble chilien qui s'étend entre la cordillère maritime, le long du Pacifique, et la cordillère des Andes. Et c'est dans la vallée de Casablanca, zone très fraîche aux amplitudes thermiques importantes, que se sont installés trois amis chiliens et le talentueux vigneron alsacien André Ostertag. On élabore exclusivement, en bio et en biodynamie, le pinot noir, planté franc de pied en 2005 sur quelques hectares, en terrasse et à forte densité (8500 pieds/ha). Le vin, d'une couleur profonde, est tout en finesse et en subtilité, fruité à souhait et minéral au nez comme en bouche. Doté de tanins soyeux, le pinot noir de Montsecano est à la fois gourmand et racé.

24.50 €



ITALIE
SFORZESCO 2011
Langhe, Gaja

Il est des moments dans la vie pour lesquels le temps s'arrête, pour lesquels on veut se faire plaisir, faire plaisir aux autres. Le vin qui suit est élaboré par une célèbre maison du Piémont, dont le propriétaire, Angelo Gaja, n'a jamais fait de concessions sur la qualité. Aidé de son épouse depuis les débuts, épaulé aujourd'hui par ses filles, le maître du barbaresco et du cépage nebbiolo a fait des Langhe une appellation renommée. Et c'est sur les collines de cette jolie région souvent drapée de brumes que pousse justement le nebbiolo qui va donner à ce vin, à hauteur d'un bon tiers, ces parfums précis de cerise et de violette. Avec le merlot, le fruit est bien présent, la trame tannique joue sur l'élégance, sans aspérité grâce à la présence du cabernet-sauvignon, et la fin de bouche, est d'une bonne fraîcheur.

55 €