



● ● Verres bouteilles

# AVIS DE VINS DE PRINTEMPS

Les jours rallongent, les bourgeons éclatent, les merles sifflent dans les bosquets : trinquons à la nouvelle saison et, pour l'occasion, débouchons des vins gais, francs et croquants.  
par Lady Jaja



## «Trinch!», bourgueil 2009, Domaine Breton

Pour les Breton, vigneron adeptes de vins naturels et de biodynamie\*, les vins sont faits pour être bus et donner du plaisir, du vrai et du bon. Leur cuvée «Trinch!» ne ment pas, avec son nom inspiré du *Pantagruel* de Rabelais, leur illustre compatriote, et s'offre à nous dans toute la spontanéité de ses fruits noirs bien mûrs, de sa chair ronde, souple, tenue par de jolis tanins. C'est franc, sincère et gourmand à souhait. Pantagruel n'aurait pas renié cette «dive bouteille», ni les rillettes qui iront avec !  
**10 €, environ.**  
Tél. : 02 47 97 30 41 et [www.domainebreton.net](http://www.domainebreton.net)

## «Tierra de Luna», Alta Coleccion, torrontes 2010, Mendoza, Argentine

C'est un hidalgo, un vrai, qui pousse au pied de La Cordillère des Andes, dans un site à la beauté si incroyablement vierge que la bouteille a été baptisée «Tierra de Luna». Pour autant, ce blanc n'a rien d'un extraterrestre ! Issu de torrontes, cépage argentin lointain cousin de nos muscats, il se croque comme un bonbon acidulé aux parfums exotiques de fruit de la passion, de zeste de pamplemousse, de peau d'abricot ; et se savoure avec tout le potager printanier, des radis roses aux pois gourmands en passant par les asperges vertes.  
**8 € environ, Monoprix.**

## Coup de cœur «Les Vignes de la Roche», beaujolais blanc 2009, Château de Lavernette

Le beaujolais revient à la mode, chic ! Et ses blancs sortent de l'ombre, re-chic ! Celui-ci, issu de culture en biodynamie\*, séduit tant il a de grâce et de pureté. Sa robe cristalline renvoie à la roche des profondeurs, ses notes de tilleul et de fruits blancs aux rayons de soleil qui l'ont nourri. Quant à sa bouche pure et d'une belle fraîcheur, c'est toute la beauté du paysage d'un matin de printemps. À boire à l'apéritif et, s'il en reste, avec des petits poissons et des chèvres bien frais.  
**8,20 € environ, Monoprix.**  
Tél. du domaine : 03 85 35 63 21 et [www.lavernette.com](http://www.lavernette.com)

## «La Buvette», corbières, Vin de table de France, Castelmaure

Sorte de Gaulois, ces vigneron de la coopérative de Castelmaure, dans les Corbières, sont des résistants du jaja de la première et la dernière heure, avec leur bien nommée «La Buvette», un vrai vin de soif, tout en gouleyance et en fruité, en modestie et en sincérité. Un qui p... pas plus haut que le cul de sa bouteille et de sa capsule-vis, non plus ! Bref, un vin à boire sans chichis, qui est devenu le choucou de beaucoup de cavistes. Avec ou sans la rondelle de «sauc».  
**3,75 €, environ.**  
[www.castelmaure.com](http://www.castelmaure.com).  
En vente sur [www.vins-independance.com](http://www.vins-independance.com)

## «Vade Retro», côtes-du-rhône 2009, Dauvergne-Ranvier

Ils ont voulu jouer avec le feu sans rajouter de soufre, les compères Dauvergne et Ranvier, éleveurs bien connus de vins du Rhône. Mais à malin, malin et demi : l'analyse révéla la présence naturelle de soufre dans ce «Vade Retro» ! Le diable est-il passé par là ? Reste que le vin montre un grain d'un incroyable velouté, un fruité épicié, et coule dans le gosier tel un fruit juteux gorgé de soleil. À sortir le jour d'une giboulée, avec une côtelette d'agneau... pour attendre le soleil après la pluie !  
**6,70 € environ, chez le caviste.** [www.dauvergne-ranvier.com](http://www.dauvergne-ranvier.com)