



Sélect

BANC D'ESSAI

NOS CHAMPIONS ONT DE LA BOUTEILLE !

C'EST UNE TENDANCE FORTE. AUJOURD'HUI, DE NOMBREUX SPORTIFS POSSÈDENT LEURS PROPRES VINS OU PRENNENT DES PARTICIPATIONS IMPORTANTES DANS DES DOMAINES. UN INVESTISSEMENT AUTANT FINANCIER QUE PASSIONNEL. NOUS AVONS TESTÉ LEURS PRODUCTIONS. **PAR DOMINIQUE HUTIN**



1. LE CLOS-DE-L'HERMITAGE CÔTES-DU-RHÔNE (RHÔNE) ROUGE 2011

Jean Alesi (Formule 1)
Au nez, la séduction opère aussi vite que surgit la crainte de tutoyer les 15°. La robe, soutenue, et les arômes généreux orientent vers un vin de cépage grenache, façon 200%. Tout faux ! Certes la structure alcoolique flirte avec les 14° mais, plutôt qu'un affrontement avec un fort des halles, c'est une conversation avec un gentleman sudiste qui s'impose. Bien dessiné avec ses tannins polis, c'est un délice tactile en bouche. Le prix le situe au-dessus de son pedigree de « côtes du rhône » ? Qu'importe, la promesse est tenue.

17 €
alesi.fr



2. LA DONA TIGANA CASSIS (PROVENCE) BLANC 2013

Jean Tigana (football)
Bousculez-le ! Car c'est au prix d'une aération virile (user d'une carafe paraîtra plus civil à table), que ce grand taiseux consentira à faire parler son style direct et frais, ponctué par une virgule amère. Né à Cassis, en frange littorale, ce blanc peut s'envisager en apéro sudiste mais il sera plus prolix avec un poisson des calanques.

Prix : NC
ladonatigana.com

3. CIGALUS IGP AUDE HAUTERIVE (LANGUEDOC) ROUGE 2012

Gérard Bertrand (rugby)
Commençons par la fin, avec de réjouissantes notes d'abricot, bienvenues pour égayer un rouge entier, fort d'herbes sauvages et d'épices. La volonté manifeste de proposer des vins appuyés sur de jolies matières se traduit en un vin ondoyant. Si la séduction opère à plein, on relèvera le paradoxe d'une bouteille, luxueusement lourde (et donc pas très éco-responsable), assez peu en phase avec le tropisme « biodynamie », normalement plus soucieux de l'environnement.

28 € (biodynamie)
gerard-bertrand.com



4. CHÂTEAU K BERGERAC (SUD-OUEST) BLANC 2013

Katharina Mowinckel (équitation)
Imaginez un domaine de 6 ha mené en bio. Ajoutez une jolie cavalière en figure de proue et vous réunissez tous les ingrédients pour faire fondre un jury. Sauf que... c'est la dégustation à l'aveugle qui a fait émerger ce trésor de vin blanc « ample, gourmand, gras - et digeste ! - ». Porté par un élevage en fût parfaitement intégré, il est finement corsé et il s'évanouit joliment en un finale de pêche élégantissime.

9 € (biologique)
www.chateau-k.com

5. CHÂTEAU GLORIA SAINT-JULIEN (BORDEAUX) ROUGE 2009

Jean-Louis Triaud (football)
Gloria, en 2009, se raconte à l'encre de soie, plus qu'à la force du poignet. Si le potentiel de ce millésime extravagant n'est pas égratigné, Gloria paraît au final étonnamment frais, alors que le nez l'annonçait chaud, typé par un boisé torréfié. Équilibré, porté par des tannins déjà civilisés, il délivre une copie classico-bordelaise.

42 €
domaines-henri-martin.com



STÉPHANE MANTHEY



**6. LE PLAN
VERMEERSCH
CÔTES-DU-RHÔNE -
VILLAGES (RHÔNE)
« CUVÉE GT-S »
ROUGE 2011**

Dirk Vermeersch
(rallye, endurance)

Le vin, riche (16° au compteur !), s'épanche d'emblée en une parade de vanille, sauge et girofle, survivances d'une hibernation de « 12 mois en barriques neuves américaines ». Ce jus plein de sève, suave même, porté par la datte et le chocolat, traduit un style d'une générosité débordante, pensé pour une clientèle internationale. Pour amateur de sensations fortes, « too much » pour les autres.

16,50 € (biologique)
www.leplan.net

**7. CHÂTEAU TERREBONNE
CÔTES-DE-PROVENCE
(PROVENCE) ROSÉ 2013**

Christophe Dominici (Rugby)

« Le rosé, ce n'est pas du vin ». Il vous faudra un certain cran pour soutenir l'affirmation face à Christophe Dominici et, surtout, ne pas craindre le ridicule à la verticale d'un verre de ce vin à l'évidence très abouti. Agrumes pour le peps, anis pour la touche « Sud », longueur, équilibre et une finale suffisamment musclée logent ce « Cœur de Vigne » au large des rosés apéritifs. À envisager à table (viande blanche o-bli-ga-toi-re), pour mettre à terre les préjugés.

Prix : NC
chateau-terrebonne.fr



**8. DOMAINE
CARRIÈRE-OGIER
CONDRIEU (RHÔNE)
BLANC 2010**

Éric Carrière (football)

Aux côtés d'un côte-rôte 2009, dense et fuselé mêlant encre et fleurs sauvages, avance le grand bonhomme de notre dégustation. Plutôt que céder à la facilité en jouant du charme inné du cépage viognier (abricot, fleurs blanches), ce condrieu 2010 ciselé assume sa double personnalité : une écriture aérienne raconte le caractère éthéré des grands viogniers, avant que l'identité terrienne impose la puissance et étire le vin en longueur. L'élevage ciselé finit d'asseoir le vin sans parasiter l'empreinte « terroir » et le discours aromatique du cépage.

30 €
caves-carriere.fr



**9. CHÂTEAU
LILIAN LADOUYS
SAINT-ESTÈPHE
(BORDEAUX)
ROUGE 2009**

Jacky Lorenzetti
(rugby)

La première proposition (fumée, lardée) laisse la place au chocolat pour peu qu'on oublie ce 2009 quelques minutes dans l'antichambre d'une carafe. Ce classique des foires aux vins se livre d'abord tout en amabilité (le merlot, omniprésent, est naturellement joufflu) avant que les cabernets (plus masculins), épaulés par des tannins encore en gestation, durcissent le ton. Viril mais correct. Après tout, c'est un saint-estèphe...

21 €
www.chateau-lilian-ladouys.com



**10. CHATEAU RÉAUT
CÔTES-DE-BORDEAUX
(BORDEAUX) ROUGE 2010**

Yannick Evenou (voile)

Oubliez-le. Pas toute la vie, non, mais une petite heure, bouteille ouverte. Le nez, un peu trop charmeur en première lecture et la finale, d'abord sévère, s'affineront pour dessiner un rouge ambitieux, aux atours de campfire et de chocolat, d'une jolie complexité. Un côtes-de-bordeaux, appellation humble à Bordeaux sur le papier, est servie ici par un projet ambitieux. Cette propriété de 26 hectares cornaquée par Yannick Evenou est forte de 430 copropriétaires. Le vin ? Un sport d'équipe !

12,90 €
chateau-reaut.com

