

LE VIN

## Des vins qui sortent de l'ordinaire

Vous avez survécu avec succès à la fin du monde ?

Passer en mode découverte avec des vins qui sortent des sentiers battus. Un rosé de glace, un Gewurztraminer dans un superbe flacon et un vin réalisé par 430 vignerons. Vive le vin nouveau !

par Philippe de Cantenac



### Grain de Glace 2012, le rosé de l'hiver

**Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez font fort.** Ils viennent de mettre sur le marché le premier rosé de l'année, le Grain de Glace 2012. C'est le premier rosé du millésime 2012 à être commercialisé. Grenache, cinsault et syrah confèrent à Grain de Glace sa fraîcheur, sa vivacité et sa complexité. 33 000 bouteilles sont commercialisées !

*Notre sélection : Grain de Glace 2012 Maîtres vignerons de Saint-Tropez. Prix 7,80 €. Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez. Rond-point de la Foux, 83 580 Gassin. 04 94 56 32 04. www.vignerons-saint-tropez.com*

*Garde : le temps d'une saison.*

*Accord mets-vin : à l'apéritif, sur du saumon fumé ou frais.*



### Côtes de Bordeaux Château Réaut : un vin communautaire

**En 2003, le Champagne Louis Roederer achète le Château Réaut en Côtes de Bordeaux.** L'intégralité des 26 hectares du vignoble est replantée à partir de 2004. En 2011, un groupe de six Bordelais et six Bourguignons, tous passionnés ou professionnels du vin, rachète la propriété. À cette association vient se greffer une formule originale d'investissement très conviviale rassemblant plus de 430 investisseurs particuliers répartis sur toute la France et même sur plus de quinze pays. Ainsi, les

vendanges accueillent-elles de nombreux associés venus faire leur propre vin. Une formule novatrice. Et le résultat est plutôt flatteur. Ce Bordeaux est rond, gourmand et très agréable.

*Notre sélection : Côtes de Bordeaux Château Réaut 2010. Prix : 14 €. Contact : contact@chateau-reaut.com Tél. : 05 56 62 66 54*

*Garde : entre trois et huit ans.*

*Accord mets-vin : de la baudroie, des viandes rouges ou blanches grillées.*



### Spencer La Pujade Carignan vieilles vignes 2011

**Situé dans un cirque entouré de pinèdes et de garrigue, le Domaine Spencer La Pujade nous offre un carignan de toute beauté.** Ce cépage trop souvent décrié trouve là toute l'expression de ses caractéristiques. C'est un vin de plaisir, friand et fruité, mais aussi ample en bouche avec des arômes de garrigue, d'épices, de cassis et de pruneaux. Bien équilibré avec des tanins ronds et doux, il s'offre sur une finale joliment aromatique.

Un carignan à découvrir, médaille d'argent au concours Mondial de Bruxelles.

*Notre sélection : Aude IGP Hauterive, Spencer La Pujade Carignan vieilles vignes. Prix : 8,50 euros. Château Spencer La Pujade, rue de l'Église, 11 200 Ferrals-les-Corbières. Tél. : 04 68 43 55 65.*

*Garde : cinq ans.*

*Accords mets : vin idéal avec une cuisine conviviale.*

### Agenda œnologique

#### Ateliers dégustation et œnologie

Ateliers animés par un sommelier professionnel, en partenariat avec French Paradoxe.

Tous les mardis à 18 h 30 et 20 h 30, au Verre à Soi, 11, rue Marceau à Grenoble. 5 euros par personne pour la prestation du sommelier + de 5 à 10 euros pour la dégustation de vins. Tél. : 04 57 39 42 87, www.verre-a-soi.fr, contact@verre-a-soi.fr

#### Les rendez-vous de l'Échanson

Les prochaines soirées-dégustations à L'Échanson sont déjà définies :

- **Soirée Terrasses du Larzac** Jeudi 17 janvier 2013, à 19 h 30 : cette AOC regroupe la production d'une trentaine de villages du Languedoc : Aniane, Montpeyroux, Jonquières, Puéchabon pour ne citer que les plus connus... En toute confidentialité, une dégustation de vins de renom et d'exception (Mas Julien, Pas de l'Escalette, Mas au Buis, Clos Maïa...) à la hauteur des plus grands terroirs. L'Échanson 1, rue Lakanal, à Grenoble. 04 76 85 05 17. Prix : 32 euros.

#### - Soirée whisky - Distillerie Guillon

Jeudi 7 février 2013 : c'est au cœur de la Montagne de Reims que le Single Malt Guillon est élaboré, à partir du malt d'orge champenois. Particularité de cette distillerie : un choix très large d'élevage réalisé en fûts de chêne de vins des différentes régions de France. Venez découvrir l'originalité de ce single malt à travers différentes variétés ; une gamme impressionnante vieillie en fûts de Champagne, Sauternes, Loupiac. L'Échanson 1, rue Lakanal, à Grenoble. 04 76 85 05 17. Prix : 40 euros.