LA REVUE DU VIN DE FRANCE
larvf.com

Languedoc
Nos découvertes à Limoux, Cabardès et Malepère

LE SALON MILLÉSIME BIO
96 cuvées phares à Montpellier

LES PLUS BEAUX CABERNETS FRANCS DE LOIRE
Toutes les nuances de ce grand cépage rouge en 100 cuvées

Dégustation mythique
PIÉMONT contre BOURGOGNE

Selosse et Jacquesson
Deux styles champenois

ENQUÊTE
POURQUOI LA VIGNE EST EN DANGER

BOUCHÉE À LA REINE
Avec un blanc ou un champagne ?

Vive le cinéma !
Cédric Klapisch homme de l'année

Au domaine d'Aupilhac, Sylvain Fadat et sa femme Désirée ont la double certification, bio et biodynamie.

LES PÉPITES DU SALON MILLÉSIME BIO

Les vins bio au défi d'un millésime solaire

À l'occasion de l'édition 2018 qui se tient du 29 au 31 janvier à Montpellier, nous avons recensé en avant-première 96 vins bio, en majorité issus du très beau millésime 2015. Une dégustation d'**Alexis Goujard**

L'année 2015 a donné l'une des récoltes les plus solaires de ces derniers millésimes en France. Les précipitations modérées puis les fortes chaleurs de l'été ont entraîné des maturités de raisin de grande concentration, parfois dans l'excès. Ailleurs, l'Italie, l'Espagne et la Nouvelle-Zélande ont connu un été également très chaud. Tandis qu'en Autriche et en Argentine, la forte humidité qui a suivi le bel ensoleillement estival a conduit les vignerons à opérer des tris drastiques à la cueillette.

En avant-première du salon Millésime Bio à Montpellier, nous avons exploré les nuances des vins biologiques et biodynamiques nés en 2015 à travers une dégustation de 402 vins. Dans ce type de millésime haut en maturité, la recherche de l'acidité pour préserver la fraîcheur des vins est un défi majeur pour le vigneron. Ceux travaillant en bio ou en biodynamie constatent qu'après quelques années, le taux d'acidité des raisins est meilleur grâce à une activité microbienne relancée dans les sols et à un enracinement plus profond de la vigne.

Et à la dégustation ? L'éclat de fruit et la fraîcheur sont très marqués dans les vins bio et surtout biodynamiques. Les meilleurs s'élancent avec finesse vers des bouches vivantes et des finales digestes. Constat flagrant au Sud où les vins sont gorgés de soleil en 2015. Au Nord, les rouges de pinot noir et de cabernet franc ont rarement été aussi aimables et juteux. La juste balance des blancs est plus délicate à atteindre car ils pouvaient basculer dans la lourdeur.

Afin de rendre cette dégustation plus accessible, nous avons défini des familles par secteur géographique ou par cépage. Préférerez-vous en 2015 les riches syrahs du nord du Rhône, les opulents merlots de Bordeaux ou les blancs généreux d'Alsace ? À vous de répondre. De toute évidence, la vallée du Rhône méridionale est à suivre en priorité cette année. La région déborde de splendides cuvées, telle la Passion du domaine Les Ondines à Vacqueyras ou le vinsobres du domaine Chaume-Arnaud. Bonne et saine dégustation !

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les 402 échantillons ont été dégustés à l'aveugle par Alexis Goujard dans les locaux de La RVF en novembre 2017.

④ Douze pinots noirs et cabernets à suivre

Ces deux cépages tirent leur épingle du jeu en 2015 pour s'affirmer tout en chair et gourmandise. Les plus ambitieux vieilliront avec grâce et sans austérité.

17/20

DOMAINE ALBERT MOROT

Beaune 1er cru Cent Vignes 2015

Les notes fumées presque tourbées embaument une chair dense relevée par une finale vigoureuse. Il est promis à un bel avenir. 29 €