



Vins rouges de Loire : la sélection du « Monde »

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont sélectionné 64 vins, de 9 à 45 euros, sur quelque 300 bouteilles soumises. L'exercice fut difficile tant le vignoble est riche. Au menu, de la fraîcheur et de la joliesse fruitée, mais aussi du caractère, de la complexité...



Vignes de Bourgueil, région Centre. MAGALI COHEN

Anjou

Château de Fesles, 2017

Un vin simple et sympathique qu'on est bien content de découvrir, surtout quand on voit son prix : la belle affaire ! Bien travaillée, sa matière est pleine, harmonieuse et parfaitement en place. **9 €**. Tél. : 02-41-68-94-08.

Domaine de La Petite Roche, « L'Angevin », 2018



[Visualiser l'article](#)

Très bien, sous de beaux atours dus notamment à un élevage classe, ce vin révèle sa gourmandise, à la fois fluide et consistante. Une finale longue qui révèle toute sa profondeur. **13,50 €**. [Domainepetiteroche.com](#)

Château de Plaisance, « Sur la butte », 2019

Très jeune, ce vin offre la rondeur de son âge. Mais il se présente aussi ancré et profond grâce à son lieu-dit remarquable qui lui donne des saveurs identitaires. Un produit de son terroir, donc, et un bel anjou, avec notamment des notes épicées très élégantes. En biodynamie depuis 2008. **14,80 €**. [chateaudeplaisance.com](#)

Les Terres Blanches, « Anjou Démon », 2019

D'abord, on sent un petit côté vanillé, puis, très vite, les saveurs se révèlent multiples, étincelantes, harmonieuses. Finale ronde et soyeuse, sur des notes fruitées mûres, d'une gourmandise irrésistible. Un coup de cœur pour ce petit démon ! **14 €**. Tél. : 06-18-73-30-80.

Terra Vita Vinum, anjou-gamay, « Chant de la pierre », 2019

Accessible dès aujourd'hui, ce vin « jus de fruit », pur gamay, est fait pour révéler tendresse et saveurs goûteuses. Les notes de cerise et d'épices dominent une belle structure. Un parti pris qu'on aime ou pas. Un vin clivant, ce qui ne l'empêche pas d'être bien fait. Bio. **17,50 €**. [Terravitavinum.fr](#)

Domaine Patrick Baudouin, « Les Coteaux d'Ardenay », 2016

Un vin tellement salivant qu'il devrait faire l'unanimité chez les convives. Ce domaine emblématique de son appellation produit toujours des vins bio d'une grande évidence, et c'est bien le cas ici. Immédiat, il se fonde sur des notes minérales profondes et longues. Bio. **18,50 €**. [Patrick-baudouin.com](#)

Clau de Nell, 2017

Créé par la Bourguignonne Anne-Claude Leflaive, et poursuivi par son mari et ses enfants après sa mort, ce domaine présente un vin somptueux, vertical et minéral. Un pur cabernet franc, élaboré en biodynamie, qui se montre sous son jour le plus sensuel, avec des nuances vanillées. Un vin taillé pour la garde, à carafier. **28 €**. [Claudenell.fr](#)

Anjou-villages

Sagesse des sols, « La Forge Tranquille », 2018

Un vin superbe, vif et dynamique. Du coup, voici un coup de cœur de plus dans cette appellation qui fait fort. On craque pour ce vin caressant et multiple. D'autant que le prix est bas. **9 €**. Tél. : 02-41-59-65-73.

Domaine de l'Angelière, 2018

Avec une dominance de cabernet franc, ce vin a beau être classique, il offre une appétence irrésistible, grâce à sa fluidité gourmande et juteuse. Il en est presque nourrissant tant sa présence est longue et structurée. **9,10 €**. [Domaine-angeliere.fr](#)

Domaine des Clostiers, « Domaine des Clostiers », 2017



Un vin bio très terrien, issu d'un assemblage de cabernet franc (60 %) et de cabernet-sauvignon (40 %). Enraciné dans la matière, il se traduit par une structure solide. L'idéal serait de le laisser vieillir pour qu'il s'assouplisse, bien qu'il sache se montrer déjà harmonieux et savoureux. **9,30 €**. Domainedesclostiers.fr

Domaine du Petit Métris, « Aquilon », 2018

Un coup de cœur pour ce vin qui se donne dans sa perfection : tout paraît à sa place dans un ordre juste et bon. Complexe et savoureux, il est aussi juteux et fruité, avec un toucher velouté. Et quel prix avantageux ! **9,50 €**. Domaine-petit-metris.com

Domaine Matignon, « Les Riaux », 2020

« *Sans sulfites ajoutés* », est-il précisé sur l'étiquette. Et, en effet, le côté nature se retrouve dans les notes très crues aussi bien au nez qu'en bouche. L'ensemble n'en est pas moins précis et étincelant, avec une belle mâche basée sur un fruit de qualité. Très expressif, ce vin se manifeste par sa présence. **10,50 €**. D omaine-matignon.fr

Domaine des Forges, « Les 3 C », 2019

Encore lisse, parce qu'il est bien jeune, ce vin commence à dévoiler sa personnalité par son ampleur et ses notes quasi caramélisées. C'est que ses saveurs fruitées prouvent une récolte mûre à point. Une pointe épicée lui apporte de la fraîcheur et laisse envisager une évolution bien gourmande. Les « 3 C » évoquent la transmission : du papy Claude à ses petits-enfants, Corentin et Camille. **10,70 €**. Domainedesforges.net

Domaine Les Canons, « Le Paradis », 2019

Avec ses arômes fruités, dominés par les notes de framboise, ce vin, produit par un domaine historique, offre l'expression de sa jeunesse. Un vin avec lequel il faut être patient: mieux vaut le laisser décanter avant de le boire pour le laisser s'ouvrir à toutes ses nuances franches et sincères, ou le laisser attendre en cave quelque temps. **12,60 €**. D omainelescansons.fr

Domaine Ogereau, « Les Tailles », 2018

Légèrement austère, ce pur cabernet franc exprime une grande personnalité, sans doute due aux vieilles vignes dont il est issu. Plutôt spécialisé dans le chenin, ce domaine produit plus de blancs que de rouges, mais celui-ci prouve que la famille est à l'aise dans les deux couleurs. Avec des notes fleuries et de graphite, ce vin se montre suave et droit. **13,90 €**. Domaineogereau.com

Domaine des Petites Grouas, « Les Tires Vignes », 2018

Voilà qui est sain, digeste, appétissant et étincelant ! Rien que ça. On ne passe donc pas à côté de ce vin bio qui remplit bien sa fonction nutritive. C'est sa dimension, et on l'aime pour ça. **14 €**. Tél. : 02-41-59-67-22.

Domaine de Bois Mozé, « Jean-Joseph », 2014



[Visualiser l'article](#)

Coup de cœur pour ce nez appétissant de pur cabernet franc à point, et pour cette trame juteuse, mûre et fraîche. On trouve des notes étrangement chocolatées, mais sans lourdeur. Ensemble sensuel et long. **14,20 €**. B oismoze.com

Château de Passavant, « Les Nepperons », 2017

Avec ses arômes de griottes, il émoustille les narines. Avec ses tanins brillants, il excite les papilles. Richesse et complexité sont au rendez-vous de ce vin bio éloquent et profond. Bravo. **15,50 €**. P assavant.net

Domaine FL, « Le Cochet », 2018

D'une grande élégance, ce vin harmonieux se fait remarquer. Si sa matière est franchement chic, c'est que ses tanins, sa structure harmonieuse, ses saveurs complexes concourent à lui donner une cohérence globale, qui domine le fruit pour l'élever dans une expression plus élaborée. Il n'en révèle une sapidité que plus grande. Bio. **19,55 €**. Domainefl.com

Anjou-villages-brissac

Domaine de Bablut, « Petra Alba », 2016

Un pur cabernet franc qui a en lui tant d'énergie qu'il en est enthousiasmant. On a aussitôt envie de crier : « *Venez et goûtez ce vin !* » Sa trame est si belle, ses notes si épicées qu'il donne le goût du partage. Un millésime prêt à boire, profond et long. Du beau travail. **15 €**. B ablut.fr

Visuel indisponible

Vendange au vignoble du Clos des Capucins à chinon, le 11 octobre 2016. GUILLAUME SOUVANT / AFP

Chinon

Domaine Angélique Léon, « Clos de Danzay », 2018

Un cabernet franc bien né, scintillant et dynamique, qui ne passe pas inaperçu. Structuré et riche, il exhale des saveurs fleuries et aromatiques. Ensemble superbe, en troisième année de conversion bio. **12 €**. L eonchinon.fr

Domaine Wilfrid Rousse, « Le Bois de Beaumont-Vieilles Vignes », 2018

Encore un vin bio qui s'impose dans notre dégustation. Quel que soit le mode de production, ce qui importe est le résultat. Et là, impossible de passer à côté de ce vin délicieux, onctueux et gourmand. Finale sur des notes de verveine. Une personnalité remarquable. **14 €**. Tél. : 02-47-58-84-02.

Catherine et Pierre Breton, « Les Beaux Monts », 2018

Voici un vin sanguin, qui a de l'énergie et de la chair. On est en plein dans la sensualité, de manière concentrée. La bouteille doit donc être aérée au moins une heure pour que le jus se montre sous son plus bel atour, et dévoile un peu de sa richesse. Belle longueur sur des notes d'arômes. **14 €**. D omainebreton.net



Domaine de la Noblaie, « Les Blancs Manteaux », 2018

Bien que ce vin soit d'une grande sincérité – ses notes minérales en attestent –, il sait également jouer de la séduction avec notamment des notes gourmandes de moka. A la fois profond et léger, ce pur cabernet franc est irrésistible. **15 €**. Lanoblaie.fr

Domaine Pierre et Bertrand Couly, « La Haute Olive », 2016

Parfait à boire en ce moment ! Voilà un vin qui n'est pas du genre à faire des manières. Il est simple mais non sans atours, car il exhale de très belles notes fleuries de violette et de rose. Un joli bouquet gourmand, donc, à partager le plus sympathiquement du monde. Finale franche. **16,40 €**. Pb-couly.com

Domaine Grosbois, « Gabare », 2019

Des notes poivrées mettent les papilles en éveil. En bouche, l'élégance est immédiate avec un équilibre parfait, des tanins brillants, bien en place. Un vin bio de caractère, harmonieux et long. **19,50 €**. D omainegrosbois.fr

Château de la Grille, 2017

Un vin 100 % cabernet franc, confortable et intelligemment élaboré. Classique, il a aussi du caractère, dû à son terroir bien identifié d'argiles et de tuffeau. Finale longue sur des notes délicates de fruits mûrs. **21,50 €**. Baudry-dutour.fr

Philippe Alliet, coteau-de-noiré, 2018

On chavire pour la grande cuvée de ce vigneron, qui est une référence incontournable en matière de cabernet franc. Le vin est frais, tendu, avec une matière soyeuse et une finale saline formidable. Il ne se détendra pleinement que dans cinq ans, au moins. Un grand vin en devenir. **25 €**. Tél. : 02-47-93-17-62

Charles Joguet, « Les Varennes du Grand Clos », 2017

Le verre exhale des notes très expressives, parfumées et riches. Ce pur cabernet franc laisse augurer de saveurs multiples et chics. C'est le cas, et l'harmonie de ce vin bio se traduit par des notes précises de fraise et de framboise. La matière se révèle somptueuse, offrant un toucher soyeux. Jeune encore, il mérite d'être attendu. **34 €**. Charlesjoguet.com

Coteaux-d'ancenis

Romain Moreau, 2019

Dans cette petite appellation du muscadet, la seule à produire du vin rouge, Romain Moreau propose un très joli vin à la couleur rubis, intense pour le coin. Il révèle des notes de framboise et de groseille, enrichies d'une sensation légèrement terreuse. La bouche donne tout le charme, avec des tanins très fins, une acidité vive, un caractère plein d'allant. Le terroir de schiste lui donne de la droiture. **9,30 €**. Tél. : 06-23-58-85-99.

Coteaux-du-loir

Les Maisons Rouges, « Garance », 2019



Une couleur framboise appétissante, un nez très pur de cerise et groseille, mais surtout une révélation en bouche. C'est un véritable jus de fruit fermenté qui coule dans la gorge et nous transporte au jardin, tant on a l'impression de croquer un fruit à même la branche. On fond. Les Maisons Rouges sont un domaine de 9 hectares certifiés bio et biodynamie (label Bodyvin). **17 €**. Maisonsrouges.com

Domaine de Bellivière, « Rouge-Gorge », 2018

Ce n'est certainement pas le vin le plus simple à appréhender de cette dégustation. Mais impossible de passer à côté. Sa personnalité est fascinante, pleine de fougue et de complexité. Une robe à la frange tuilée, un nez un peu confit, façon cerises en sirop. Puis cette bouche sérieuse, presque austère, mais superbe et très rafraîchissante. Un vin à apprivoiser, qu'on aime goûter plusieurs fois pour prendre le temps de le comprendre. Biodynamie. **22 €**. Belliviere.com

Domaine de la Roche bleue, « La Belle d'Aunis », 2019

Quels beaux arômes s'échappent de ce pineau d'auais façonné par Sébastien Cornille, à la tête de 6,5 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique ! On est épaté par la complexité aromatique du vin, qui exhale moins les fruits que les épices (poivre blanc notamment) et les fleurs (racine d'iris). On est autant charmé par ses tanins que par son ampleur, tous deux élégants. **25 €**. Tél. : 02-43-46-26-02.

Coteaux-du-vendômois

Domaine de Montrieux, « Picrochole », 2019

A la tête du domaine, Ariane Lesné fait de plus en plus parler d'elle tant ses cuvées sont remarquables. Et celle-ci, clin d'œil appuyé à Rabelais, confirme son talent. Très nature dans sa personnalité, avec beaucoup de gaz, ce vin à la robe pâle est formidablement juteux, avec des arômes de cerise griotte. Impertinent, joyeux et libre, avec seulement 1,5 gramme de SO₂ ajouté, il est une superbe interprétation du pineau d'auais. Label AB. **15 €**. Tél. : 06-10-97-08-73.

Saint-nicolas-de-bourgueil

Domaine de la Cotelleraie, « La Croisée », 2019

Le terroir du saint-nicolas-de-bourgueil s'exprime ici avec une terrible gourmandise et un brin de tendresse. Cela tient, outre sa texture souple, à ses arômes qui mêlent jus de viande et fruits compotés, du pruneau à la pêche. Bio. **13 €**. Domaine-cotelleraie.fr

Famille Amirault Grosbois, « Les Graipins », 2019

On a beaucoup aimé les nuances florales (violette) qui s'échappent de cette cuvée, avec le fruit qui ressort en finale. En milieu de bouche, les tanins sont solides mais n'étouffent pas le vin, l'ensemble est nuancé et très plaisant. Label Demeter (biodynamie). **15 €**. Amirault-grosbois.fr

Frédéric Mabileau, « Les Coutures », 2017



[Visualiser l'article](#)

Frédéric Mabileau, très grand vigneron de la Loire, est mort en août 2020. C'est désormais son épouse et son fils qui s'occupent du domaine, et cette cuvée prouve le talent familial : une superbe matière, entourée de notes épicées, une fine touche boisée et, surtout, des tanins musclés mais élégants, qui structurent le vin dans la durée. Cette cuvée est taillée pour la garde, on l'aimera à tous les âges. Biodynamie. **17 €**. fredericmabileau.com

Domaine Amirault, Le Clos des Quarterons, « Le Vau Renou », 2017

La grande cuvée parcellaire de Xavier Amirault nous enchante dès la première gorgée. Avec un nez de confiture de cerise, fort engageant, il déroule plusieurs étages de goûts plus subtils, avec du volume et de l'élégance, qui roule longtemps en bouche. La qualité est indéniable. Certifié biodynamie. **23,65 €**. D omaineamirault.com

Saumur

Domaine Filliatreau, « Château Fouquet », 2018

Ce vin mêle le classicisme et la qualité. Facile à sortir et à assortir à table, il est impeccable de bout en bout sans jamais rouler des mécaniques. On le remarque à ses arômes francs de fruits et d'épices, sa bouche soignée, souple et fraîche. Beaucoup de netteté, une sensation soyeuse. Labels AB et Demeter. **12 €**. domaine-filliatreau.com

Saumur-champigny

Domaine des Coutures, « La Flamboyante », 2018

Un vin très agréable pour sa franchise et son assise : les arômes de fruits noirs et de tabacs sont nets, appétissants. L'élevage en fûts est perceptible mais bien dosé. A assortir avec une viande rouge corsée. **12,50 €**. Domaine-des-coutures.com

La Folie Lucé, « Encore », 2018

Il fait penser à une poignée de main vigoureuse. Des arômes de poivre, de piment, un jus serré et tonique en bouche. Du plaisir immédiat. Bio. **13 €**. Lafolieluce.com

Domaine Arnaud Lambert, « Montée des Roches » 2019

Dans un jus sanguin, un arôme de framboise feuillue s'acoquine avec une feuille de tabac brun. On aime cette cuvée parcellaire de saumur-champigny (certifié bio) qui atteint une juste harmonie entre la concentration et le juteux. **20 €** . arnaud-lambert.com

Domaine Chancelle, « Coup de foudre », 2018

Il faut l'aérer franchement pour qu'il se révèle. Il dévoile alors une subtile gourmandise, avec des tanins qui crissent sous la dent, et beaucoup de longueur qui laisse une sensation soyeuse. **14 €**. Tél. : 02-41-38-11-83.

Lavigne, « L'Inattendue », 2019



[Visualiser l'article](#)

A boire avec une planche de saucisson ou sans chichi, ce saumur-champigny se montre très croquant en bouche, souple et facile. Ses arômes de fraises au poivre ajoutent de la gourmandise. **15 €**. Domaine-lavigne.com

Château Yvonne, « La Folie », 2019

Le calcaire a mis toute son énergie pour conférer à ce vin une telle puissance aromatique et tannique. Pourtant, il y a aussi de la finesse et de la délicatesse. Et à la fin, un look ciselé. On lui trouve davantage de classe que de folie. Bio. **16 €**. chateauyvonne.zzzkaroline.com

Domaine de Rocheville, « Le Roi », 2015

Avec sa robe rouge sanguine et ses arômes de jus de viande, d'épices et de romarin, ce vin, qui a déjà six ans, est à pleine maturité. Les tanins sont veloutés, l'ensemble est souple et se fondra dans des viandes en sauce ou rôties. **16,90 €**. Rocheville.net

Château de Villeneuve, « Vieilles Vignes », 2018

Vieilles vignes, en effet, car les ceps de cabernet franc ont ici entre 70 et 80 ans. Du verre s'échappent des arômes de fruits mûrs (cassis notamment). En bouche, le vin semble d'abord rond et facile mais gagne ensuite en élégance et sa finale achève de nous convaincre. **17 €**. chateau-de-villeneuve.com

Domaine de Nerleux, « Les Loups noirs », 2018

L'un des coups de cœur de la dégustation. Il se trouve être produit par Amélie Neau, présidente du Syndicat des producteurs de saumur-champigny. L'appellation est donc entre de bonnes mains. Quant à ce vin, il embaume la cerise mûre, la confiture de fruits rouges. Mais c'est la matière sur la langue, soyeuse, harmonieuse et délicieuse jusque sur la finale qui nous transporte. Un régal. **17,90 €**. Nerleux.fr

Domaine des Closiers, « Les Coudraies », 2019

C'est sa matière, très raffinée et soyeuse, qui nous séduit ici, quoique son parfum de framboise n'est pas en reste. Elaboré à partir des parcelles qui portent son nom, ce vin élevé en cuve appelle un moment romantique. **25 €**. Domainedesclosiers.com

Château de Parnay, 2016

Il bat le chaud et le froid. Beaucoup de fraîcheur au nez, grâce à des notes type groseille et des épices proches de la réglisse qui lui confèrent une première image tonique. Puis, en bouche, un sourire se dessine, le jus est velouté, le retour plus chaleureux, la finale réconfortante. Bio. **25 €**. Chateau-de-parnay.fr

Les Roches Neuves, « La Marginale », 2019

Quel tonus, quelle vibration dans ce vin ! Pas de surprise, il est signé par l'un des maîtres du cabernet franc dans la région, Thierry Germain. On est charmé par son allure impeccable, ses arômes très purs de framboise poivrée. En bouche, le vin raconte beaucoup, le fruité rebondit et s'étire sur la langue, la bouche fraîche et acidulée laisse une empreinte délicieuse. Certifié « Biodyvin » (biodynamie). **35 €**. Rochesneuves.com



[Visualiser l'article](#)

Visuel indisponible

PAYSAGE, VIGNOBLE DE SAUMUR, VAL DE LOIRE, FRANCE AOC Saumur Le vignoble et la Loire à Montsoreau Montsoreau - 49 - Maine et Loire PHILIPPE ROY / AURIMAGES VIA AFP

Saumur-Puy-Notre-Dame

Domaine de l'Enchantoir, « Ilot des biches », 2018

Un cabernet franc léger, aux arômes de fruits rouges très expressifs, à la bouche délicate et à l'allure tonique, bio qui plus est, et à prix doux. Sympathique pour une soirée grignotage. **11 €**. [Enchantoir.fr](#)

Domaine Clo, « Point Zéro », 2018

Un nez de cassis et de confiture, beaucoup de gourmandise en bouche, voici un cabernet franc tout en fruits et en légèreté, aux tanins veloutés. A sortir en toute occasion, surtout les plus simples. Mention spéciale pour l'étiquette, à base de lettrage noir et blanc, qui se détache du lot. 13,90 €. [Boutique.lekiosque.info/commerce6](#)

L'Austral, « Les Vigneaux », 2017

Ce qui surprend le plus dans ce vin issu de la parcelle Vigneaux (argile et silex) est son aspect juvénile, alors qu'il s'agit tout de même d'un 2017. Sans doute que ses deux années d'élevage en cuve ovoïde en béton y ont contribué. Sa trame tannique marquée, ses arômes de fruits frais et son acidité tonique promettent une belle capacité de garde. Agriculture biologique. **18 €**. [vin-austral.fr](#)

Domaine Regnier David, « Magniacus », 2017

De vignes de cabernet franc âgées de 60 ans, cultivées en agriculture biologique depuis 1991, émerge un vin (élevé en jarres de grès) intensément floral. Violette et iris se fondent dans une bouche raffinée. L'ensemble est fin mais pas dénué d'une savoureuse longueur. Beaucoup de charme. **22 €**. Tél. : 06-63-55-60-46.

Manoir de La Tête Rouge, « L'Enchantoir rouge », 2014

Guillaume Reynouard a laissé à ce 2014 le temps de se patiner. Excellente idée, car celui-ci s'impose comme un vin de gastronomie, puissant et franc, aux arômes de réglisse et de mûre, aux tanins larges, qu'on imagine bien sur une côte de bœuf. Il pourra encore se délier pendant de nombreuses années. Certifié en biodynamie. **23 €**. [Manoirdelateterouge.com](#)

Touraine

Vignoble Dinocheau, « Les Côts », 2019

Oui, on peut s'offrir un beau vin de Loire à moins de 10 euros. La preuve, cette cuvée 100 % du cépage côt de Laurence et Fabien Dinocheau. Aérienne et tendue, elle offre ses fruits noirs frais, cassis, mûres... des arômes floraux délicats aussi, au plaisir du dégustateur. Bravo pour ce vin charpenté et souple, qui procure beaucoup de plaisir. **9 €**. [Vignoble-dinocheau.fr](#)



Domaine du Haut-Perron, Guy Allion, touraine-chenonceaux, 2019,

Composée à part quasi égale de cépages malbec et cabernet franc, cette cuvée étonne, voire saisit par son nez puissant de fruits noirs très mûrs, tirant presque sur des notes giboyeuses. En bouche, la fraîcheur est pourtant bien là, rendant ce vin complexe facile à boire et disponible pour de nombreux accords – fromages au caractère prononcé, viandes rouges grillées, et même daube. **9 €.** [Guyallion.com](#)

Domaine de la Méchinière, « Notre Icône », 2017

Il est bon de se faire plaisir par les temps actuels, et cette bouteille de Valérie Forgues, installée dans la vallée du Cher, assure. De la joliesse de l'étiquette au jus final, ce cépage côt 100 % est un bonheur. Simple et bio, un nez délicat et complexe, une attaque en douceur et une belle longueur fruitée, sur la maturité. **9,80 €.** [Domaine-mechiniere.com](#)

Justin Monmousseau, touraine-chenonceaux, 2018

La maison Monmousseau, du nom de l'ancêtre Alcide qui créa la marque en 1886, est plus connue pour ses fines bulles. Mais ce rouge est bien séduisant avec ses fruits noirs, cassis et myrtilles, offerts par le cépage côt (également appelé malbec), présent à 60 % dans la cuvée (40 % de cabernet franc). Sur ce terroir de tuffeau, le cépage perd un peu son côté tannique qui le caractérise du côté de Cahors ou en Argentine. Un vin bien sympathique, à boire maintenant mais qui peut aussi attendre. **11,20 €.** [Monmousseau.com](#)

Domaine des Hauts-Baigneux, « Sanguine », 2019

On ne sait si le nom de la cuvée y est pour quelque chose, mais ce vin, en bio, de Philippe Mesnier et Nicolas Grosbois, envoie. Encore jeune, ce cabernet franc offre une belle structure, de la matière, des tanins soyeux et, dans le même temps, une vivacité qui demeure en bouche, prolongeant le plaisir d'un vin qui accompagnera une belle côte de bœuf grillée. **12 €.** Tél. : 02-47-58-66-87.

Clos Roussely, touraine-chenonceaux, 2019

L'appellation Touraine-Chenonceaux, récente, puisque sa création remonte à 2011, révèle de jolies surprises. Telle cette cuvée élaborée majoritairement à partir du cépage côt (80 %) et de cabernet franc. La bouche est charnue et équilibrée, avec de jolis fruits noirs, un soupçon de pêche de vigne bien mûre, et beaucoup de plaisir au final. **12 €.** [Closroussely.fr](#)

Jean-François Mérieau, « Cent Visages », 2019

Une étiquette belle et sobre, des noms de cuvées originales : Jean-François Mérieau soigne les apparences. Pas seulement. Ce cépage 100 % côt est superbe. Les arômes de fruits noirs, pruneau notamment, et rouges bien mûrs, avec une touche de violette, sont vifs. Disponible pour un plaisir immédiat, il profitera aussi d'une garde de quelques années. **14 €.** [Merieu.com](#)

Domaine de la Garrelière, « Cinabre », 2018

Les vins de Pascale et François Plouzeau, travaillés en biodynamie non loin de la jolie cité de Richelieu (Indre-et-Loire), sont tous séduisants. Normal, donc, de retenir cette cuvée « Cinabre » – du nom d'un composant servant à élaborer la couleur vermillon –, réalisée à partir du seul cabernet franc. Les arômes fleuris (violette)



[Visualiser l'article](#)

se conjuguent dans une belle harmonie avec les fruits noirs et rouges. Une fraîcheur bienvenue. **16,50 €.**
Garreliere.com

Domaine La Grange Tiphaine, touraine-amboise, « Côt Vieilles Vignes », 2018

Cette cuvée, en appellation touraine-amboise, de Coralie et Damien Delecheneau, élaborée à partir de vignes plus que centenaires, en biodynamie, va vous emmener loin. Arômes évolués de fruits noirs, mûrs, tanins affinés par le temps. Un vin subtil, complexe, qui pourra vous attendre plus de dix ans sans problème. **26 €.** Lagrangetiphaine.com

Domaine des Souterrains, « Chevalier du Saint-Esprit », 2016

Que voilà un bien beau touraine (certifié Terra Vitis), en monocépage côt (ou malbec). On ne s'y trompe guère avec les arômes qui, pour cette cuvée 2016, ont eu le temps de s'épanouir : des fruits noirs, mûres, cassis... Des épices aussi, un concentré de matière avec une longueur en bouche appréciable. De l'attaque à la finale, du plaisir ! **45 €.** L es-souterrains.fr