



Illustration Marylou Faure pour M. Le magazine du Monde



DOSSIER



## Fine FLEUR.

QU'ELLES AFFICHENT OU NON LE TRÈS RÉCENT LABEL VIN MÉTHODE NATURE, VALIDÉ EN 2020 PAR LES AUTORITÉS, TOUTES LES CUVÉES DE CETTE SÉLECTION SONT CERTIFIÉES BIO ET NE CONTIENNENT PAS OU TRÈS PEU (MOINS DE 30 MG/L) DE SULFITES AJOUTÉS. ET TOUTES ONT SÉDUIT "M".

Texte Laure GASPARTO et Ophélie NEIMAN - Illustrations Marylou FAURE

### LABEL VIN MÉTHODE NATURE

#### PÉTILLANT NATUREL

##### Vino Od Francúza, Bublinsky, pétillant naturel de Slovaquie, 2020

Un temps sommelier (à Chateaufort-du-Pape, notamment) puis vigneron (dans la Loire), David Papillon a choisi de s'installer en Slovaquie centrale avec sa compagne, Darina Geciová, pour créer, en 2018, son domaine, littéralement « Le vin du Français ». Nous avons adoré cette cuvée de pétillant naturel, à base de pinot gris. Derrière la bulle légèrement colorée apparaît un charmant arôme de poire croquante, très appétissant. Puis la bouche, pleine de fraîcheur, avec très peu de sucre résiduel, légère en alcool (11,5°) nous régale. Une prouesse, car il évite l'écueil du trop sucré que rencontrent souvent les « pet'nat ». 16,90 €. VINOODFRANCUZA.SK/FR

#### VINS BLANCS

##### Domaine Ricardelle de Lautrec, chardonnay nature, Pays d'Oc, 2020

Intimidé par les vins nature ? Pas certains d'apprécier cette mouvance ? Commencez donc par ce chardonnay à la robe dorée très limpide, au nez très franc, très précis, de poire et de fleurs. En bouche, il est vif, rebondissant et s'achève avec toujours autant de netteté. Il plaira à tous les coups et à tout le monde. 14 €. RICARDELLEDELAUTREC.PLUG-WINE.COM

##### Lanye-Barrac, Le Cochon lunatique, 2020

Produite à Saint-Chinian, cette cuvée est un vin de France, du fait de ses cépages quasi inconnus : terret blanc et terret gris. Dans le verre, ce vin à la robe d'un doré intense interpelle, mais moins que ses arômes ébouriffants d'abricot et de fleur de vigne, avec un soupçon de jamaïca-vu version odeur. Onctueux, gras et gourmand en bouche, on succombe à ce jus un peu fou. 17 €. LANYE-BARRAC.FR

##### Château Coupe-Roses, Argès, minervois, 2020

On a hésité avec la cuvée nature en rouge, Kasl, impeccable, mais finalement cette version blanche, à base de roussane et de grenache blanc, l'emporte. Car son nez évoquant les fruits jaunes et l'acacia est boosté par une bouche ample, puissante même, qui fera merveille avec une volaille. 18 €. CHATEAU-COUPES-ROSES.COM

##### Puerta del Viento, Godello, Bierzo, Espagne, 2020

Au nord-ouest de la Castille-et-Léon, ce domaine spécialisé dans les vins bio et sans soufre adhère au label français Vin méthode nature, ce qui nous permet de le découvrir. Et quelle belle découverte ! Opulent, costaud même, ce vin du cépage godello fermenté en amphore et fût de chêne roule plusieurs fois sur la langue, revient vous titiller sans lassitude. Une vraie personnalité qu'on n'oublie pas. 19 €. PUERTADELVIENTOWINES.COM

##### Maison B. Perraud, saint-véran, 2019

Isabelle et Bruno Perraud sont aussi actifs que connus dans le milieu des vins naturels. Pour pallier les dégâts de la grêle sur les récoltes, ils ont créé en plus de leur domaine une structure de négoce, dont est issu ce vin, vinifié par leurs soins. Loin des saint-véran standardisés, cette cuvée aux légers arômes de fruits blancs offre un caractère fascinant, frappant de minéralité et de tension. Un vin totalement « vertical », qui s'étire dans le temps sans jamais s'élargir. 23 €. COTES-DE-LA-MOLIERE.COM

##### Château Lafitte, Argile, 2019

Ce vin a de nombreux aficionados, et nous en faisons partie. Installé dans l'appellation jurançon (Sud-Ouest), ce Château Lafitte (à ne pas confondre avec le Lafite bordelais) propose cette cuvée 100 % petit manseng dans d'étranges bouteilles en céramique, après avoir été vinifiée en amphore de terre cuite. Dans le verre, elle est d'une harmonie sans faille, mêlant tension et fruité généreux, avec une finale très juteuse qu'on adore particulièrement. 42 €. CHATEAU-LAFITTE.COM

#### VINS ORANGE

##### Christian Binner, muscat, alsace, 2019

Le verre de la bouteille étant opaque, on ne s'attendait pas à en voir couler un jus orange ! Et pourtant, avec huit mois de macération pelliculaire du jus de muscat avec le marc, c'est bien

un vin orange. Les arômes sont incroyables, raisin frais et fruits exotiques jusqu'à des notes de melon et de pastèque en finale. En bouche, il est sublime, très sec et très rafraîchissant, toujours précis. Coup de cœur total pour ce vin un peu dingue mais qui pourra aussi rallier à lui les amateurs de classiques. 18 €. ALSACE-BINNER.COM

##### Amélie et Charles Sparr, Liberté, alsace, 2019

Premier essai de vin orange pour ce très jeune domaine, et déjà un coup de maître ! D'une belle couleur orange rosé, le verre exhale des notes de mandarine et de rose. L'attaque est tendre, presque gourmande, mais le vin se redresse au fil du palais et termine sur une pointe d'amertume fraîche, comme du pamplemousse, qui lui donne beaucoup de longueur. Aucune sucrosité dans ce vin de gewurztraminer et pinot gris, mais beaucoup de talent. Décidément, ces Alsaciens nous épatent ! 34 €. AC-SPARR.FR

#### VINS ROUGES

##### Château Beauregard Mirouze, Rouze, 2020

Parfois, on ne demande rien de plus à un vin que d'avoir envie de le boire. Et celui-ci remplit parfaitement cette mission, dévoué à un vin de soif. Pâle dans le verre, avec un parfum de cerise gourmande, il est léger, facile à boire, bien fait et agréable de bout en bout. Et, pour le prix, c'est déjà beaucoup. Vin à majorité de cinsault. 10 €. BEAUREGARD-MIROUZE.COM



### Domaine Grosbois, La Cuisine de ma mère, chion, 2020

Le vin nature idéal à servir à un réfractaire, tant il est impeccable. Rien ne vient déstabiliser le plaisir. Une couleur dense aux reflets framboise, un nez très franc de cassis, une bouche très juteuse, souple sans être fade, avec une bonne assise. Ce cabernet franc sait mêler la gourmandise sans la lourdeur, le fruité sans l'indigence et à un prix réjouissant.  
11 €. DOMAINEGROSBOIS.FR

### Château de Piote, Vin des potes, bordeaux supérieur, 2019

Un bordeaux nature ? Tout à fait, et à petit prix ! Ce pur merlot élevé en cuves et jarres en grès présente un peu de réduction à l'ouverture, mais rapidement surgissent des arômes de mûre gourmands. Entre les dents, on sent une matière crissante, des tanins denses et fins, de la minéralité. Et, en s'aérant, il gagne en ampleur. Le petit canard qui orne l'étiquette pourrait bien se transformer en cygne.  
12 €. CHATEAUDEPIOTE.COM

### Château Saint-Estève d'Uchaux, nature, massif d'Uchaux, 2019

Voilà un côtes-du-rhône droit dans ses bottes, avec un nez immédiatement avenant, où les fruits se mêlent d'épices. En bouche, il est plutôt vil, avec un côté solaire bien maîtrisé. Un vin simple dans le bon sens, car très facile à apprécier.  
12 €. SAINT-ESTEVE.COM

### Domaine du Crêt de Bine, Cuvée de François, beaujolais, 2019

Dans le verre, le vin est clair mais un peu trouble. Aucune importance, son parfum de fraise et de poivre, très franc, est si agréable qu'on n'hésite pas à y tremper les lèvres. Sur la langue, il est souple, très « glouglou », mais avec assez de complexité aromatique pour ne pas être fade. Derrière cette évidente buvabilité, on découvre enfin de la profondeur et de l'élégance après un temps d'aération. Plus raffiné qu'il n'y paraît au départ.  
12 €. VIN-BIO-CRET-DE-BINE.FR

### Les Grandes Vignes, 100 % groslo, 2020

Il s'offre tout entier, parfaitement accessible malgré sa personnalité singulière. Car le cépage groslo, dont il est issu, peu répandu, est surtout concentré dans la Loire (le domaine est situé en Anjou). Super fruité, il a des arômes de cerise mais aussi d'agrumes, soulignés par son acidité. Surtout, il est diablement juteux et gourmand. Attention, la bouteille risque de se vider trop rapidement.  
12 €. DOMAINELESGRANDEVIGNES.COM

### Château Pré La Lande, Cuvée des Fontenelles, sainte-foy-côtes-de-bordeaux, 2020

Impossible de deviner, à l'aveugle, que ce vin en biodynamie est sans intrant, sans filtration et sans soufre ajouté. Tout est en place, harmonieux : le jus

sombre, aux reflets framboise, exhale des arômes de fruits rouges, de chocolat et de réglisse. Très gourmand, il a une vraie assise gustative, des tanins, de la mâche, de la longueur. Parfait à tous points de vue.  
12,90 €. PRELALANDE.COM

### Château Tour Calon, montagne-saint-émilion, 2019

Et si Bordeaux avait un grand avenir dans le vin nature ? Ce domaine de 11 hectares, à côté de Saint-Émilion, montre en tout cas la voie. Un tiers malbec, deux tiers merlot, bio et sans soufre, il est souple, facile à boire. On craque pour son aspect juteux en finale, un fruit d'orange sanguine qui remonte au nez : assez envoûtant !  
16 €. LATEYRON.COM

### Domaine Amirault, La Ferme des fontaines, saint-nicolas-de-bourgueil, 2019

Des Amirault, on connaît bien le Clos des Quarterons, souvent retenu dans nos dégustations, mais moins ce petit coin de la Ferme des fontaines, à cheval entre Touraine et Anjou. Le plaisir de la découverte n'en est que plus réjouissant, c'est si bon. Derrière l'amusante étiquette se cache un vin plein de sève, aux parfums de framboise et de menthe, presque velouté en bouche, qui témoigne d'un travail extrêmement soigné.  
17,85 €. DOMAINEAMIRAUULT.COM

### Maison Advinam, L'Allumée, non millésimé

Cette maison créée par Anne Buiatti est toute jeune : elle ne possède pas encore de site Internet. Vivement qu'on en sache plus, car la dégustation de cette cuvée nous a beaucoup enthousiasmés. À base de malbec et de semillon, les raisins ont été foulés aux pieds et vinifiés en amphore et barrique. Dans le verre, le vin offre un nez joliment fleuri. Ça se confirme à l'aération, il y a de la délicatesse, de l'élégance. La bouche est plus ronde, presque gourmande, avec toujours beaucoup de charme.  
18 €. TÉL. : 06-70-93-77-84.

### Château de Bois-Brinçon, Garance, 2019

Ce domaine est l'un des plus anciens d'Anjou : il a fêté ses 800 ans en 2019. Avec cette cuvée, il montre aussi un visage très contemporain. Cent pour cent pineau d'Aunis, ce vin à la robe pâle a des arômes de cerise au poivre et une bouche pleine d'allant, à la fois vive et joyeuse.  
20 €. CHATEAU-BOIS-BRINCON.COM

### Mas Foulaquier, Les Calades, pic-saint-loup, 2019

Ce vin est la preuve qu'un grand vin d'appellation peut être nature sans être dénaturé. Au contraire ! La complexité aromatique est magnifique, aussi bien celle des herbes aromatiques que celle des épices ou de fleurs. Un vin intense, profond, long et de garde, d'une grande pureté. Finale saline, soyeuse et droite.  
25 €. MASFOULAQUIER.COM

### VINS NATURE HORS LABEL

#### CHAMPAGNES

### Domaine Isabelle et Franck Pascal, brut nature

En biodynamie depuis une quinzaine d'années, ce domaine prouve qu'on peut faire des vins nature en Champagne à des prix raisonnables. Sa cuvée brut nature contient moins de 30 mg/l de soufre. Elle est d'une grande pureté aussi bien au palais qu'au toucher et à la digestion. Assemblage de trois cépages, elle exprime une effervescence bien locale, noble, tendre et saline.  
39 €. DESCHAMPAGNESPOURLAVIE.COM

### Champagne Fleury, Sonate, brut sans soufre

Inspirateur de nombreux grands champagnes d'aujourd'hui, ce domaine en biodynamie depuis 1993 élabore des vins d'une telle évidence qu'ils séduisent souvent même les amateurs les plus réfractaires aux champagnes. C'est que, avec une cuvée comme Sonate, on touche à des notes irrésistibles de précision et d'élégance. Voilà des bulles qui savent être profondes et légères. Si, ça existe !  
63 €. CHAMPAGNE-FLEURY.FR

#### VINS BLANCS

### Domaine Marcel Deiss, complantation, alsace, 2019

Moteur de la biodynamie alsacienne, ce domaine élabore des vins somptueux totalement respectueux des paysages et des hommes qui les habitent. Les vins traduisent cet état d'esprit dans des textures pures et d'une présence étonnante. Tout est là : le fruit, le salin, l'amer, dans une harmonie extraordinaire. Moins de 30 mg/l de soufre, c'est garanti, et donc absolument digeste.  
18 €. MARCELDEISS.COM

### Domaine Chandon de Briailles, Les Lavières, savigny-lès-beaune premier cru, 2018

En biodynamie depuis 2008, ce domaine produit des vins nature dans des appellations où il fallait du courage pour imposer cette méthode. C'est chose faite et le résultat est éblouissant. Cette cuvée contient moins de 10 mg/l de soufre. Résultat : un grandiose chardonnay d'un terroir méconnu mais complexe. De la délicatesse !  
54 €. CHANDONDEBRIAILLES.COM

#### VINS ROUGES

### Clos Puy Arnaud, Bistrot, 2019

Qui a goûté un vin de ce domaine bordelais, en biodynamie depuis 2010, ne sera plus jamais le même ! Les paris sont ouverts. (La responsabilité de la journaliste est engagée et assumée !) Cette cuvée d'une générosité absolue est certes d'une grande facilité, d'une trop grande accessibilité pour certains, mais l'idée du vin est là. C'est juste bon et sain, c'est-à-dire énorme.  
9,90 €. CLOSPUYARNAUD.COM

### Domaine Marcel Richaud, Terre de galets, côtes-du-rhône, 2019

Avec moins de 20 mg/l de soufre dans la plupart de ses vins, le domaine est un modèle de prouesse dans la vinification et l'élevage. Cette cuvée est toujours un régal, d'une régularité incroyable. Ce 2019 n'échappe pas à cette règle, avec une onctuosité supplémentaire grâce au millésime, mais tout en fraîcheur.  
14 €. TÉL. : 04-90-30-85-25.

### Mas de Libian, Khayâm, côtes-du-rhône, 2019

Un des plus anciens domaines en biodynamie de la région, ce mas produit des vins d'une grande pureté. Issu d'un savoir-faire qui se retrouve dans la précision aromatique, son côtes-du-rhône « tout simple » est majestueux de saveurs épicées et minérales. Un rapport qualité/prix généreux. Finale gracieuse, longue et onctueuse.  
14,80 €. MASDELIBIAN.COM

### Domaine Pierre Frick, Rot Murlé, pinot noir, alsace, 2019

En biodynamie depuis 1981, Pierre Frick est un pionnier. Il a fait partie des tout premiers sur beaucoup de sujets actuels. Le vin nature, le vigneron maîtrise. Son pinot noir est juste une merveille à goûter absolument (15 mg/l de soufre). Une évidence absolue pour tous palais. À faire déguster à l'aveugle par les sceptiques du naturel ! Ici, la précision est absolue, la délicatesse, un indispensable. Grandiose.  
19 €. TÉL. : 03-89-49-62-99.

### Domaine de Lauzières, mourvèdre, Alpilles, 2019

En biodynamie depuis 2015, ce domaine est une découverte qui fait du bien. Ce vin nature apparaît comme une telle évidence qu'il peut devenir un vin quotidien. Moins de 10 mg/l de soufre. Aucun mal de tête. Il est la preuve que le vin est à la fois plaisir et aliment. Son toucher est soyeux, sa longueur profonde. Entre les deux, le jus est délicieux, aromatique et plein d'épices.  
19 €. DOMAINEDELAUZIERES.COM

### Château Falfas, côtes-de-bourg, 2018

La discrétion est un maître mot aussi bien pour la vigneronne que pour les vins. Elle n'en cache pas moins une maîtrise absolue d'une vinification précise et déterminée. En biodynamie depuis 1989, ce domaine est incontournable pour tout amateur de vins nature. Ce 2018 (moins de 24 mg/l de soufre) est une merveille de complexité aromatique.  
22 €. CHATEAUFALFAS.COM