

**Sélections**

# Les vins de l'été

L'été, c'est le triomphe de la fraîcheur, les températures baissent (dans les verres), le rose s'accorde au bleu, l'effervescence arrondit la torpeur, le puissant le cède au léger, c'est le monde à l'envers. En fait, tout est prévu. Les champagnes aériens, les rosés si plaisants, les rouges de Loire frais par nature. Dans les pages qui suivent, une sélection imaginée par Bettane & Desseauve devrait rassembler les amateurs de tout ce qui est agréable. Vous pouvez choisir de les suivre aveuglément ou de n'en retenir que quelques lignes. Dans les deux cas, il y a un été à laisser glisser



## BORDEAUX

**Château Clarke**, listrac-médoc, 2011

Dans cette propriété pilote de Listrac, pilotée par Benjamin de Rothschild et sa mère Nadine, on travaille comme dans un premier cru classé. Un vin moderne dans son élaboration, fidèle aux critères œnologiques de Michel Rolland.

**Rosé gourmand, avec une qualité de fruit évidente et une finale suave, classieuse.**

**15/20 - 7,6 €**  
☎ 05 56 58 38 00

**Agate de Cordier**, bordeaux rosé 2011

Cordier-Mestrézat est, sans aucun doute, aujourd'hui, l'une des maisons de négoce bordelaise les plus dynamiques. Elle propose des vins au goût du jour, vinifiés par Olivier Leblans. **Gourmand en fruit avec une finale un peu tannique, ce rosé de table tiendra tête à une entrecôte grillé.**

**13/20 - moins de 5 €**  
☎ 05 56 11 29 00

**Dourthe**, bordeaux Dourthe N°1 2011

Cette réputée maison de négoce de Bordeaux est une valeur sûre. Sa cuvée phare, Dourthe N°1, déclinée dans les trois couleurs, constitue l'archétype du bon bordeaux.

**Le fruit est raffiné, les notes florales et d'agrumes bien agréables, la bouche vigoureuse, très aromatique et particulièrement tonique**

**14,5/20 - 7,50 €**  
☎ 05-56-35-53-00

**Château Penin**, bordeaux clair 2011

Patrick Carteyron a fait de son château une référence du Bordelais. Les terroirs sableux et argileux sont réservés à l'élaboration des délicieux rosés et clairs.

**Fruit magnifique, agrémenté de nuances florales, bouche**

**puissante, fondante, mûre, aromatique et bien vive en finale.**

**16/20**  
☎ 05-57-24-46-98

## SAVOIE-BUGEY

**Domaine Rondeau**, bugéy pétillant, cerdon Méthode Ancestrale,

En quelques millésimes, Bernard Rondeau est devenu le spécialiste reconnu du cerdon, une méthode ancestrale rosée réalisée à partir de pousard, gamay et mondeuse. Une originalité à cultiver.

**Couleur framboise bien soutenue, annonçant une bouche gourmande de fruits rouges. La fraise des bois domine avec joliesse et entrain. Belle finesse d'ensemble.**

**14/20 - 6,30 €**  
☎ 04 74 37 12 34

## LOIRE

**Domaine Alain et Matthieu Mabillet**

Après des études d'œnologie dans le Bordelais et un stage à Lynch-Bages, Matthieu Mabillet fit ses armes commerciales à la cristallerie d'Arc. Il est revenu, il y a deux ans, prêter main forte à son père Alain, qui exploite six hectares de vignes sur Reuilly. Le tandem de vignerons produit, depuis 2008, des cuvées qui figurent actuellement parmi les meilleures de l'appellation. 2010 et 2011 marquent un tournant qualitatif supplémentaire. C'est notre coup de cœur sur le secteur.

**reuilly 2011 Belle palette aromatique de framboise, groseille, poivre gris et fraise, la bouche est délicieusement lampante, avec ce qu'il faut de tension.**

**16/20 - 7 €**  
☎ 02 54 04 02 09