



VINS BIO

ROUGES ET BLANCS, 2004

Résultats

Un beau niveau

Avec 41 vins sélectionnés (notes supérieures à 13 sur 20) sur 85 présentés, les vins bio obtiennent un taux de réussite de 48,2%. Des chiffres d'autant plus intéressants que ce millésime 2004 était, selon l'expression consacrée, "un millésime de vigneron". La pression des maladies, notamment l'oïdium, réclamait une attention soutenue. Plus particulièrement quand on s'interdit d'utiliser des traitements chimiques, comme c'est le cas en viticulture biologique. C'est un taux qui dépassera très certainement la moyenne que nous enregistrerons sur l'ensemble de nos dégustations du millésime. Démonstration est faite que l'on peut mener un vignoble en bio même dans des années à forte pression des maladies.



DOMAINE DU COMTE ARMAND

Le domaine est mené par Benjamin Leroux, jeune et dynamique régisseur, depuis 1999. Il conduit le vignoble selon des méthodes de la biodynamie. La cuvée de volnay a été durement touchée par la grêle. Un tri très sévère a permis d'obtenir cette magnifique bouteille.

Place de l'Eglise - 21630 Pommard
Tél. 03 80 24 70 50 - Fax 03 80 22 72 37

LA MEILLEURE NOTE : 18 SUR 20

VOLNAY PREMIER CRU FREMIETS

Un petit dixième de plus et c'était la quatrième grappe. Qu'importe, cette bouteille offre de grandes émotions. La grande classe de ce volnay est évidente dès les premières sensations olfactives : la pureté, la complexité, la maturité forme un trio de choc. La bouche est à la fois large et longue. Elle offre une chair gourmande, des tannins souples et concentrés.

Un vin produit en toute petite quantité (liste des cavistes disponible auprès du domaine. Prix conseillé 40 €).

BOURGOGNE BLANC CONDEMAINE

JEAN-MARC BROCARD

La maison Brocard est à la tête de deux domaines en cours de certification bio pour un total de 40 hectares ainsi exploités dont des vignes plantées dès le début des années 70 par Jean-Marc Brocard (domaine Pierre de Préhy). Les vins présentés ici ont été élevés de quinze à dix-huit mois.

89800 Préhy - Tél. 03 86 41 49 00 - Fax 03 86 41 49 09

CHABLIS

Un chablis de belle intensité et à la palette aromatique assez complexe. La fraîcheur et la minéralité chablisienne sont bien là. Un vin bien typé.

Domaine de la Boissonneuse - 8 €

CHABLIS DOMAINE PIERRE DE PRÉHY (9,90 €)

LA CHABLISIENNE

L'unique et excellente cave coopérative de Chablis isole une cuvée bio. Elle est issue d'un vignoble de près de 2 hectares. Un vin qui a été élevé longuement : seize mois au total.

8, boulevard Pasteur - 89800 Chablis - Tél. 03 86 42 89 89 - Tél. 03 86 42 89 90

CHABLIS LA SOURCE

Le nez est assez délicat et frais. La bouche est ample mais aussi d'une belle fraîcheur. Le tout donne un vin tonique et fin.

A. ET P. DE VILLAINÉ

Dès 1986, le domaine mené par Aubert et Pamela de Villaine s'est tourné vers la viticulture biologique. Il propose des vins alliant grande qualité et authenticité.

2, rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. 03 85 91 20 50 - e.mail : dom.devillaine@wanadoo.fr

BOUZERON

Un bouzeron (cépage aligoté) dont la pureté, la minéralité, la fraîcheur sont un vrai régal. Après quelques minutes d'aération, il exprime sa finesse aromatique. La bouche est profonde et longue.

RULLY LES SAINT-JACQUES BLANC

Le nez présente une belle intensité aromatique sur des arômes profonds et purs. La bouche est assez vive et resserrée aujourd'hui. Un blanc de garde.

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE LA DIGOINE ROUGE

EMMANUEL GIBOULOT

À la tête d'un vignoble d'une dizaine d'hectares, Emmanuel Giboulot a opté dès son installation en 1985 pour la bio. La cuvée présentée ici est issue de vignes âgées d'une trentaine d'années sur le coteau qui surplombe Beaune.

4, rue de Seurre - 21200 Beaune - Tél. 03 80 22 90 07 - Fax 03 80 22 89 53

CÔTE DE BEAUNE LA GRANDE CHATELAINÉ

Un vin frais, minéral, mais aussi d'une belle structure en bouche. Le tout donne un vin assez complexe aux arômes élégants après quelques instants d'aération dans le verre. 13,35 €

GUILLOT-BROUX

Le domaine met en valeur, depuis la fin des années 70, plusieurs terroirs des alentours de son village d'élection : Cruzille. Des vins parfois surprenants à la première approche, qu'il ne faut pas hésiter à laisser s'aérer longuement.

Le Bourg - 71260 Cruzille - Tél./Fax 03 85 33 29 74

MÂCON-CRUZILLE LES PERRIÈRES

Le vin est assez discret à la première approche. Il livre à l'aération des notes fines et fraîches sur une tonalité épicée. La bouche est dense et bien équilibrée. À déguster avec une cuisine épicée ou un fromage à pâte pressée.

MÂCON-CRUZILLE LES CLOS

GHISLAINE ET JEAN-HUGUES GOISOT

Un domaine qui livre à chaque millésime quelques-unes des plus belles cuvées de vins de l'Yonne. Ghislaine et Jean-Hugues Goisot ont entrepris depuis 2001 de cultiver leur domaine en agrobiologie.

30, rue Bienvenu-Martin - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. 03 86 53 35 15 - Fax 03 86 53 62 03

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE "CORPS DE GARDE" BLANC

"Joli vin dans un style minéral", note un dégustateur. Cette belle cuvée répond parfaitement à son pedigree. La fraîcheur et la profondeur sont au rendez-vous (8 €).

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE GUEULES DE LOUP

Des notes florales et d'agrumes se déploient au nez. La trame en bouche est d'une bonne ampleur sous-tendue par une belle vivacité. Un vin frais et équilibré (10,50 €).

SAINT-BRIS "CORPS DE GARDE"

Un sauvignon de bonne maturité et de belle origine. Après une attaque assez souple, la bouche se montre assez vive et longue. Un vin de plaisir.

8 €

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE "CORPS DE GARDE" ROUGE (8€)