

L'OB'S

SPÉCIAL
VINS
P. 125

SPECIAL VINS

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Domaine de l'A, 2011

Propriété de Christine et Stéphane Derenoncourt, vigneron consultant réputé dans le monde entier, le domaine de l'A est devenu une référence incontournable de l'appellation Castillon. Elaboré selon les principes de la biodynamie sans être certifié, ce millésime 2011 reflète parfaitement la philosophie de son

propriétaire. Un vin d'une grande élégance, par son soyeux et la finesse de ses tanins, et d'une superbe longueur.
27,80 € chez La Grande Epicerie de Paris

VIN DE FRANCE

Lise et Bertrand Jousset, Exilé, chenin, mauzac, chardonnay, 2016

Issue de raisins achetés chez des vignerons travaillant en bio, la cuvée Exilé est vinifiée en barrique et très légèrement



sulfitée avant la mise en bouteille. Son nez gourmand de fruits jaunes mûrs accompagnés d'une pointe mentholée laisse place en bouche à une grande fraîcheur et beaucoup de vivacité. La finale est précise et sapide.
13 € chez Lavinia

BERGERAC

Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti, bio, 2015

Ce blanc élaboré à 50% avec

finale minérale et tonique avec une pointe d'agrumes.
9,90 € chez Le Repaire de Bacchus

FRONTON

Château Plaisance, Alabets, bio, 2014

Considéré comme l'une des têtes de pont de l'appellation et défenseur du cépage négrette, ce domaine signe des vins d'une grande concentration à la matière veloutée. Cette cuvée de pure négrette est un vrai plaisir avec ses notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse. La bouche est ronde avec un fruité mûr et une structure légère.
12,50 € chez Le Repaire de Bacchus

CORBIÈRES

Domaine Sainte-Marie-des-Crozes, La 4^{ème} Génération, bio, 2016

LES CHOIX DE L'OB'S

Pour boire bon et naturel