



# LES TROUVAILLES de Karine

Voilà trois vins très désaltérants pour satisfaire toutes les envies : un blanc de Loire minéral, un rouge frais et une bulle naturelle.

Texte : Karine Valentin

## Vin de France Roc'AmBulle

Le vignoble de Fronton au nord de Toulouse est le fief de la négrette, un drôle de raisin qui, dans les rouges, sent la violette. Au Domaine du Roc, Frédéric Ribes a décidé de la rendre plus turbulente : il en a fait un pétillant. Sa prise de mousse, qui correspond à la méthode ancestrale, se fait grâce aux levures laissées dans le vin après la mise en bouteille et à la fraîcheur des raisins vendangés un peu avant maturité. **Prix lecteurs CVF : 9 €**



**Comment le boire :** en apéritif ou en dessert grâce à son tout petit taux d'alcool. C'est un vin dont le bouquet de groseille et la bouche parfumée de fruits rouges interrogent la gourmandise.

## Languedoc 2014 Domaine Les Gentillières

Pour son premier millésime, Laure Gasparotto, écrivain et journaliste du vin, a réussi son coup. Venue au vin depuis une paire d'années, elle a fédéré autour d'elle vingt personnes, amis et relations, qui l'ont aidée à réaliser son rêve. Sur quelques hectares de ce terroir des Terrasses du Larzac, elle prouve qu'elle tient à un futur grand du Languedoc. **Prix lecteurs CVF : 160 € franco de port par 12.**



**Comment le boire :** ciselé et délicat, il se déguste légèrement frais comme un jus de fruit. Harmonieux et léger, il se suffit à lui-même, c'est le rouge de l'apéritif ou d'une entrée légère.

## Vouvray 2011 Le Clos de la Meslerie

Il ne faut pas se fier à la couleur dorée presque topaze du vin de Peter Hahn. Même s'il contient une pointe de sucre résiduel, ce blanc est d'une fraîcheur remarquable, posé sur une bouche à la minéralité intense. Bien boisé, il finit sur des notes de tatin qui signent un élevage et un oxydatif maîtrisés sur ce micro-domaine en agriculture biologique produisant un vin artisanal. **Prix lecteurs CVF : 23 €.**



**Comment le boire :** la rondeur de sa bouche et la vivacité de sa texture en font un vin de fête, à placer indifféremment sur du foie gras, une volaille, du poisson ou des fromages.