

Sa rusticité fait son charme et son caractère. Un pionnier du bio provençal. **10,50 €**

**15/20**  
VINCENT COUCHE  
**Brut Éléance**

Vincent Couche s'impose parmi les meilleurs biodynamistes de Champagne avec un brut franc, à la générosité sudiste et à la finale sapide. **20,50 €**

**15/20**  
GÜNTHER-CHÉREAU  
**Muscadet Sèvre et Maine sur lie  
Château la Gravelle 2015**

Un muscadet d'un grand classicisme, aussi rafraîchissant que salivant. Une valeur sûre. **8 €**

**15/20**  
SAINTE CROIX  
**Corbières Le Fournas 2014**

Derrière la légère réduction se dévoile un fruit sincère. En bouche, quelques aspérités lui donnent du relief. Équilibré et gourmand. **10 €**

**14,5/20**  
CAVE DE TAIN  
**Crozes-Hermitage 2015**

Une cave coopérative qui va dans le bon sens avec une syrah fraîchement fruitée et finement tannique. **12,50 €**

**14,5/20**  
CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES  
**Costières de Nîmes  
Mon fût c'est du poulet ? 2015**

Un assemblage syrah/grenache proche du goût du raisin, juteux et sans artifice. Très agréable dès maintenant. **13 €**

**14,5/20**  
CHÂTEAU VIELLA  
**Pacherenc du Vic-Bilh sec  
Les Pierres de Grès 2015**

Un blanc exotique à l'acidité vigoureuse, idéal pour un foie gras. Les rouges sont également à découvrir. **9 €**

**14,5/20**  
CLOS PUY ARNAUD  
**Vin de France La Cuvée Bistrot 2014**

Un grand classique de la biodynamie bordelaise (merlot/cabernet franc), tout en fruit, souple et gouleyant pour des grillades. **14 €**



**MON FÛT C'EST DU POULET ? 2015  
DU CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES :**  
un costières juteux et sans artifice.

**14,5/20**  
DOMAINE D'ÉMILE ET ROSE  
**IGP Coteaux de Béziers  
Les 5 Seaux 2015**

Après un passage en carafe, la réduction disparaît de ce cinsault et dévoile un rouge plaisant, peu extrait et joyeux. Une découverte. **6,50 €**

**14,5/20**  
DOMAINE ALAIN MATHIAS  
**Bourgogne Épineuil Tradition 2015**

Issu d'un millésime solaire, ce pinot noir conserve un équilibre droit et ferme. À déboucher dès le printemps. **env. 13 €**

**14,5/20**  
MAS CONSCIENCE  
**IGP Saint-Guilhem-le-Désert Cieux 2015**  
Peu extrait, ce rouge aux tanins souples sera une merveilleuse gourmandise dans les deux ans. À servir légèrement frais. **12,50 €**

**14,5/20**  
**GRAPPES ET TERROIRS  
Ventoux 2015**

Un ventoux bien typé et sans esbroufe ce qui le rend facile d'accès. Un régal fruité sur une terrine. **N. C.**

**14/20**  
CHÂTEAU BAR  
**Côtes de Provence**  
Un rouge à caractère provençal épice également, les bla

**14/20**  
CHÂTEAU MO  
**Costières de Nîmes**  
Issu d'un domaine biodynamie, voic croquant et conse

**14/20**  
DOMAINE DE  
**Saint-Nicolas-c  
Pigeur fou 2015**  
Un joli caberne domaine historiq

**14/20**  
DOMAINE RO  
**Gaillac Esquiss**  
Un rouge vinifié duras (80 %) des plaisant à boire d

**14/20**  
LA CÉLESTIÈRE  
**IGP Pays du Va**  
Un vin joliment jeune avant de bc

**14/20**  
DENIS JAMAIN  
**Reuilly Les Fos**  
Un sauvignon p appellation discrè

**14/20**  
MONTIRIUS  
**IGP Pays du Va**  
Issue du secteur fraîche et croquan **8,90 €**

**14/20**  
TERROIRS VIVA  
**IGP Pays d'Occ  
Prestige 2015**  
Un vin de syrah friand, peu extrai cuisine de bistrot