Les cracks français face à leurs challengers mondiaux

Les Dégustations Millésime Bio



Millésime Bio à Montpellier Les meilleures affaires du salon

Millésime Bio ouvrira ses portes le 29 janvier. De l'Alsace au Sud-Ouest, Karine Valentin vous propose sa sélection de pépites bio et biodynamiques à moins de 20 euros. Revigorant!

n 2023, la France devenue le premier producteur mondial de vin demeure leader sur le marché du bio. Environ 12 000 producteurs sont engagés dans la filière bio française, une progression constante et régulière depuis 2015. Mais force est de constater que la météo impactant la détermination des vignerons, on assiste à un ralentissement de la progression des surfaces depuis les millésimes 2021, fortement touché par le mildiou, et 2022. Jusqu'alors la consommation de vin bio résistait plutôt bien en comparaison des autres produits mais on constate aujourd'hui un décrochage. Il accuse une baisse significative dans le secteur des cafés, hôtels et restaurants (CHR) et celui de la grande distribution.

LE SUD-OUEST ET SES BELLES AFFAIRES

Deux chiffres de l'étude Circana commandée par Millésime Bio permettent cependant de rester optimiste : 39 % des acheteurs de vins bio interrogés ont commencé à acheter au cours des douze derniers mois et ils sont 39 % à vouloir augmenter leurs achats de vins bio. Compte tenu de l'inflation, le prix est le principal obstacle à l'achat d'un produit bio, sensiblement plus élevé. À moins de 20 euros la bouteille, les différences sont marquantes suivant les régions. Le Languedoc et le Roussillon placent de meilleurs vins mais plus chers qu'ailleurs, talonnés par la Vallée du Rhône et la Loire. Les plus beaux rapports prix/plaisir se dénichent dans le Sud-Ouest, à Bordeaux ou encore

en IGP. Du côté des Vins de France, beaucoup présentaient malheureusement des défauts.

Cette année, vous profiterez du salon Millésime Bio en deux étapes. La première sera digitale du 22 au 23 janvier 2024 sur le site du salon, alors que la grand-messe se déroulera quelques jours plus tard les 29, 30 et 31 janvier au Parc des Expositions de Montpellier avec plusieurs temps forts. En hommage aux 100 ans de la publication du Cours aux Agriculteurs, le manifeste fondateur de la biodynamie de Rudolph Steiner, un espace sera spécialement dédié aux vins biodynamiques. Les visiteurs pourront aussi goûter pour la première fois une sélection de vins en vrac et un concours sur la biodiversité récompensera les meilleurs vignerons bio engagés... Enfin, saluons la belle initiative des cavistes, restaurateurs et bars à vins de Montpellier qui mettront dans toute la ville le bio à l'honneur, du 27 janvier au 3 février. K. V.

Conditions de la dégustation :

Les 192 échantillons ont été dégustés par Karine Valentin à La Revue du vin de France en novembre 2023.

Les dates du salon Millésime Bio

22 au 23 janvier : salon digital. 29, 30 et 31 janvier : salon au Parc des Expositions de Montpellier.

Les Dégustations Millésime Bio

90/100 MAS COMBARÉLA

• Terrasses du Larzac
Des Si et des Mi 2022
À ce stade, le nez est légèrement coincé par sa jeunesse
mais la bouche vibre d'un
tanin net, équilibré. Rouge en
devenir sur une masse juteuse
et d'une belle complexité. 16 €

90/100 MAS DE CYNANQUE

● Saint-Chinian Acutum 2020 Profil méditerranéen impacté par l'influence de la mer : fraîcheur et tonus. Parfums de figue de barbarie, d'épices douces et de tapenade. Expression pulpeuse et chaleureuse. 16 €

89/100 CHÂTEAU DE NOUVELLES

● Fitou Augusta 2021
Le carignan épice ce rouge
au profil terrien, la syrah
apporte un fruit radieux
et le grenache une sucrosité
indispensable à l'équilibre sur
des tanins sculptés. Ce rouge
généreux gagnera en souplesse
avec le temps. 11,50 €

Vallée de la Loire

90/100 DOMAINE DE HAUTE PERCHE

● Anjou Clos des Constant 2021 Une belle couleur dorée, des parfums de pêche et de coing, un bouquet harmonieux sur un palais riche qui manque un peu de tension mais finit sur des amers tendres délicatement fondus. 18 €

90/100 DOMAINE DE LA PAGERIE

Reuilly Les Belles Terres 2022
Bouquet vif qui se prolonge
dans une bouche séduisante,
à la chair tonique enrobée d'un
fruit riche et gras. Un blanc
pulpeux à servir très frais. 17 €

89/100 YANNICK AMIRAULT

• Saint-Nicolas de Bourgueil La Mine 2022

Vin pimpant rempli de l'expression fruitée d'un cabernet franc éclatant né dans un millésime séveux. L'attaque est un peu rude et les tanins pas encore tout à fait assagis 17 €

Provence

93/100 DOMAINE DU DEFFENDS

• Coteaux varois en Provence Champs de la Truffière 2018 Un nez de confiture de vieux garçon pour ce millésime frais qui s'exprime dans un carcan de tanins épicés, patinés par les années de garde. Velouté et notes de maquis, belle finesse et intensité du vin. 17.50 €

91/100 CHATEAU GASQUI

• Côtes de Provence Citius 2022 Beaucoup de finesse pour ce vin doté d'une chair douce et profonde, fondue dans une ambiance zestée et d'agrumes. Le milieu de bouche est salin. Ce blanc évoque une harmonie sans lourdeur, presque aérienne en finale. 19 €

91/100 CHATEAU PAQUETTE

• Côtes de Provence
Fréjus Roches Noires 2021
Syrah dominante, mûre et
franche associée au mourvèdre
pour un profil méridional dans
le toucher velouté du palais
comme dans les nuances de
figues et d'épices de la structure aromatique. 15,50 €

91/100 DOMAINE GAVOTY

© Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2022 Harmonieux, avec du coffre. C'est un rosé d'envergure légèrement minéral, aux parfums de fruits rouges et de menthe fraîche. Une des belles réussites du millésime. 20 €

91/100 DOMAINE LES BÉATES

• Coteaux d'Aix-en-Provence 2022 Rolle et ugni blanc sur un terroir frais donnent un blanc cristallin, aux parfums de poire et de belle ampleur. Il est percutant, révélateur d'une parfaite maturité. Une jolie expression des Coteaux d'Aixen-Provence. 20 €

91/100 DOMAINE DES MASQUES

● IGP Méditerranée Essentielle 2022 Parfait profil provençal pour ce rouge au tanin pulpeux et ramassé. La petite sucrosité en milieu de bouche signe le millésime et l'acidité en finale la justesse des maturités sur un terroir exceptionnel. 13 €

Vallée du Rhône

92/100 CHATEAU LA CANORGUE

■ Luberon 2020

Un bouquet de fleurs de garrigue et un fruit stylé, précis et vibrant sur une chair dotée de sucrosité. Une légère saveur de cacao due au millésime mais un toucher de bouche velouté, pulpeux. Parfaite allonge. 15 €

92/100 DOMAINE DE MOURCHON

• Côtes-du-Rhône-Villages Séguret Grande Réserve 2021 L'altitude et les sols argilocalcaires confèrent une empreinte minérale à cette vieille vigne de grenache. Nez de cuir, d'épices et de fruits rouges ;les tanins profonds soulignent l'harmonie de l'ensemble. 19 €

91/100 CLOS BELLANE

• Côtes-du-Rhône-Villages Valréas 2021 Notes de fruits noirs, de cassis, avec une pointe de graphite et de réglisse typiques du grenache cueilli au punctum de maturité. Notes camphrées dans une bouche à la sucrosité radieuse et au corps vigoureux, équilibré sur une finale aux épices douces. 13,40 €

91/100 DOMAINE DE L'AMAUVE

● Côtes-du-Rhône-Villages Séguret Estelles 2020 Cuvée radieuse de grenache et syrah dotée d'envergure et de profondeur. Complexité du fruit noir mûr enveloppé d'un savoureux tanin. Beau classique rhodanien. 12 €

91/100 DOMAINE DES CARABINIERS

Lirac 2021

Fruit mat, légèrement épicé et ample sur un tanin rafraîchissant. Dynamique salivante d'une chair équilibrée dont la tonalité minérale suit la courbe du terroir de Lirac. 13,30 €

91/100 DOMAINE LES ONDINES

● Vacqueyras Clo(s) de Frèr(es) 2019 ← Des vignes de 50 ans pour un duo grenache/syrah affûté,

