



Domaine de l'Odylée, La Tempétueuse, côtes-du-rhône 2016

[Pourquoi lui]

C'est le premier millésime de cette propriété reconstruite par Odile Couvert et fièrement nommée l'Odylée. Avec ce qu'il faut d'humilité, le domaine s'est fixé comme objectif de produire des côtes-du-rhône « d'exception ». Nous sommes pour.

[On l'aime parce que]

Un assemblage syrah-grenache très marqué syrah, c'est un voyage dans les profondeurs de ces vins-là. De l'ampleur pour exprimer la puissance. C'est drôlement bien, les côtes-du-rhône. En plus, il a tout à gagner avec un peu de patience. Allez, trois ans minimum.

[Combien et combien]

45 euros.
100 magnums.

[Avec qui, avec quoi]

Avec ce qu'il faut de simplicité, sans en faire des tonnes dans le registre « copains ».

[Il ressemble à quoi]

À l'idée qu'on se fait d'un vin du Rhône quand il est bien fait.

[La bonne heure du bonheur]

Tout est dans la perspective. Qu'est-ce qu'on attend ? Des tannins arrondis, des saveurs confirmées, des longueurs remarquables. Alors, on attend. Si on veut le vin fougueux, en avant.

[Le hashtag]

#theneurhone

[Le bug]

Production confidentielle.

[Le statut]

En conversion bio

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Une grande dominante de syrah complétée de grenache structure ce vin assez puissant. Sans la fraîcheur et l'immédiateté de La Talentueuse, autre cuvée de l'Odylée, mais avec plus de structure et une matière plus affirmée.

Du nouveau dans le Rhône

Vignerons des Terres Secrètes, Croix-Jarrier, mâcon-villages Verzé 2012

[Pourquoi lui]

Parce qu'on aime ces blancs du Mâconnais, cette expression bien droite du chardonnay quand il est bien mené.

[On l'aime parce que]

Vignerons des terres secrètes, c'est une belle enseigne pour une coopérative et des territoires très secrets, en effet. Ce n'est pas une destination, c'est une région qu'on traverse sans la voir vraiment ou depuis l'autoroute. C'est idiot, c'est une campagne sublime.

[Combien et combien]

18 euros.
400 magnums.

[Avec qui, avec quoi]

À l'approche de l'automne et pourvu qu'on ait le bon fournisseur, ce joli blanc fera merveille avec des quenelles de brochet, ce plat de roi en voie de disparition. Et avec une paire d'amis ouverts et pas snobs.

[Il ressemble à quoi]

À un chardonnay de Bourgogne, parce que c'en est un.

[La bonne heure du bonheur]

De l'apéritif à la table, sans l'ombre d'une hésitation.

[Le hashtag]

#chardonnayforever

[Le bug]

À ce prix-là, il n'y en a pas beaucoup. Mais c'est en vente à la cave uniquement, ce qui laisse une chance.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Droit, du fruit et de la tension, longueur souple et assez précise.



Un chardonnay prêt à bondir