Trésors oubliés de nos régions

La France des vins ne saurait se réduire aux seuls Bordeaux, Bourgogne ou autres Côtes du Rhône et vins de Loire. On cultive la vigne partout ou presque dans l'Hexagone. Et comme l'amour du vin c'est aussi et avant tout l'amour du terroir, à travers le vin, c'est aussi de la culture et des richesses locales dont on s'abreuve. La notion même de bons ou de mauvais vins n'a donc aucun de sens. Tout dépend de l'attention portée par le producteur. Dans les régions viticoles moins réputées, un soin tout particulier est bien souvent donné à l'élaboration du fameux nectar afin de captiver à jamais les papilles de l'amateur de bon vin. La foire aux vins constitue une bonne occasion de redécouvrir ces vins souvent oubliés. Voici quelques coups de cœur.

Bourgogne du Nord : il n'y a pas que le Chablis.

Une simple route délimite parfois les frontières d'une appellation. C'est par exemple le cas du côté de Chablis, célèbre aux quatre coins du monde pour son vin blanc de cépage chardonnay. Moins connus, et donc souvent moins chers, les vins de la commune voisine de Chitry ont de beaux arguments à faire valoir.

Du côté des vins rouges, Aloxe-Corton, Chambolle-Musigny et autre Vosne-Romanée, par exemple, font la renommée des grands vins de Bourgogne. Mais leurs prix restent inabordables pour la plupart des bourses. Pourquoi ne pas quitter la Côte d'Or et découvrir plus au nord l'Yonne, habituellement plus connu pour ses vins blancs, en particulier pour son Chablis. Mais en vin rouge, le meilleur ambassadeur de la région d'Auxerre est sans aucun doute l'Irancy (appellation d'orignie contrôlée). Un pinot noir, bien entendu, dont le cru le plus réputé est la mal nommée Palotte. Non loin du charmant village d'Irancy, celui de Coulanges-la-Vineuse produit également de bons vins rouges.

La diversité des vins du Jura.

Rouge, blanc, rosé, jaune, paille, Macvin, les vins du Jura sont issus de trois cépages très typiques de la région : le poulsard (ou ploussard), le trousseau, le savagnin. Le chardonnay et le pinot noir sont également bien présents. Comme on parle de Bordeaux, on parle principalement dans le Jura de vins d'Arbois. A découvrir !

La diversité des cépages savoyards

Faites-vous une vraie idée des vins de Savoie.

Pour découvrir les subtilités des vins de l'Ain, de l'Isère, de Savoie et de Haute-Savoie, il convient de dépasser l'a priori du "vin à fondue ou à raclette". Réparti entre lacs et montagnes, le vignoble savoyard s'étend sur plus de 2 000 hectares. Il compte 4 AOC ("Vin de Savoie", "Roussette de Savoie", "Crépy" et "Seyssel") représentant 22 crus et pas moins de 23 cépages. Le vin blanc est le plus connu. Il évoque le plus souvent un vin fruité et sec. Mais le Seyssel, par exemple, est en général plus racé et bouqueté. Le vin blanc de Savoie se décline aussi sous une forme légèrement pétillante, plutôt pour l'apéritif. Quant aux vins rouges et rosés, ils se boivent entre 12 et 15°C et accompagnent très bien les salaisons locales.

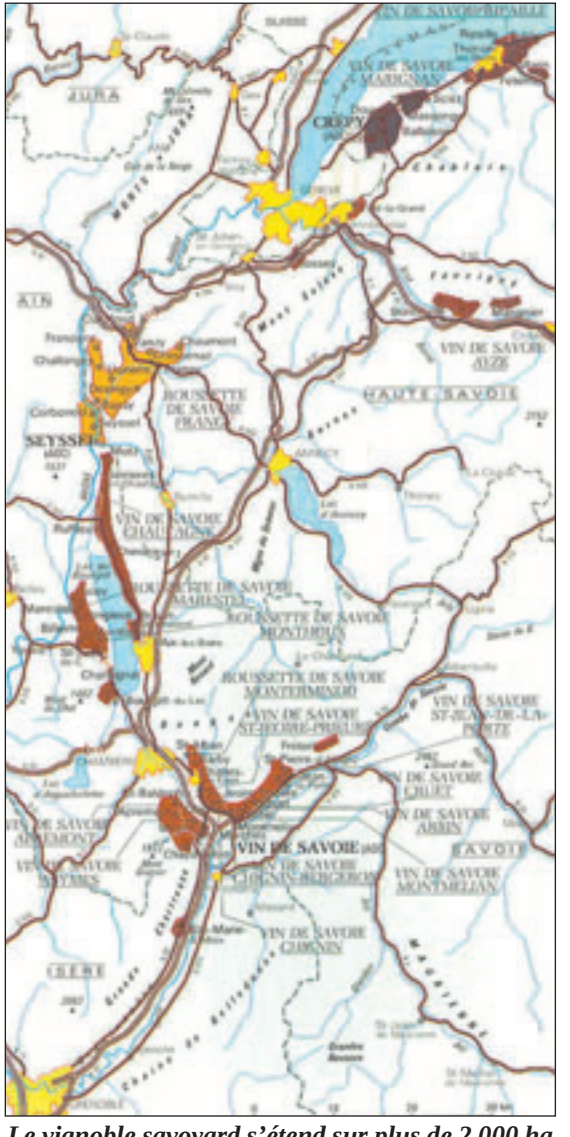
Les Côtes d'Auvergne, à déguster sans plus tarder.

Il existe cinq crus : Boudes (excellents rouges parfois de garde), Chanturgue, Châteaugay, Corent (excellents rosés) et Madargue (vins souples et fruités). Les cépages vont du gamay noir à jus blanc au chardonnay, en passant à l'occasion par du pinot noir.

Mais encore à découvrir, une spécialité du Sud-Ouest : le Tariquet. Un vin blanc des côtes de Gascogne qui a de nombreux adeptes. Choisissez par exemple un Domaine du Tariquet Gros Manseng Premières Grives.

Sans oublier les rouges et blancs de Provence, ou des spécialités locales comme l'Iroulegy (AOC), un basque à la robe rouge ou blanche. Comme par hasard.

O.F.



Le vignoble savoyard s'étend sur plus de 2 000 ha de Genève à Grenoble.