

VINS TENDANCE, VINS ORANGE

La couleur orange, c'est la couleur du **dynamisme**. Une couleur chaude qui bizarrement n'est attestée que depuis le **XVI^e siècle**, avant on assimilait la teinte du fruit au rouge ou au jaune. Et voilà qu'aujourd'hui il se fait du vin orange. Son originalité, la **macération** plus ou moins longue des grains entiers. Elle fait prendre aux raisins blancs des tons **ambrés**, aux vins des **parfums singuliers**



PAR MARC VANHELLEMONT
Journaliste



DOM. NEUMEYER **BIO**
STERKOPF
GEWURZTRAMINER 2019
ALSACE

Jérôme Neumeyer transcende son gewurztraminer pour nous montrer le cépage sous un autre éclairage. Sa robe se pare d'ambre doré. De petites notes d'orange confite viennent chatouiller le nez, un rien de gingembre aussi. L'agrumes se retrouve en bouche accompagné d'abricot et de pêche dont la chair apporte une fraîcheur succulente. Les deux semaines de macération en grappes entières ont distillé fruits et épices. Curcuma et santal lui donnent un petit air oriental. Du long contact avec les raisins ont surgi des tanins. Subtils, ils installent un relief aussi léger qu'un crêpe de Chine ourlé d'un liseré amer qui booste la finale épicée.

M Savoureux avec un carpaccio de veau basilic.

12,50 €

67120 Molstheim
03 88 38 12 45 - www.neumeyer.fr



LE ROCHER DES VIOLETTES **BIO**
CHENIN ORANGE 2019
VIN DE FRANCE

Xavier Weisskopf consacre à l'orange ses chenins issus de la parcelle le Grand Poirier. Les vignes ont 70 ans et vivent bien ce traitement particulier. Une macération en cuve inox de quatre semaines, avec la moitié de vendange non égrappée et sans soufre ajouté. Le vin en est sorti teinté d'un orange pâle caractéristique. Il respire les zestes d'agrumes, le foin fraîchement coupé, la gelée de framboise. La vivacité de la bouche surprend, encore accentuée par le léger relief tannique. Voilà un caractère bien trempé, mais qui ne manque pas de générosité. On aime cette largesse d'épices, cette série de fruits acidulés, la subtilité des fragrances florales.

M Raffiné avec des makis saumon et avocat.

30 €

37150 Dierre - 02 47 23 52 08
www.lerocherdesviolettes.com



CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN
BIODYNAMIE
L'ORANGE DU MOULIN 2019
VIN DE FRANCE

Il est amusant de nous proposer autrement sauvignon gris et sauvignon blanc. Pour ce faire, Franck Terral les laisse macérer avec la peau pendant quarante-cinq jours en cuves, sans sulfite ajouté. Résultat, une robe jaune orangé nuancée d'or, des tanins bien présents qui marquent le caractère puissant du vin. Il ne manque toutefois pas d'élégance, florale tout d'abord, évocation de fleurs d'oranger, de mimosa, fruitée ensuite, aux accents de mandarine et de groseille. On en retient cette impression de fraîcheur savoureuse, celle qui, aiguillonnée par une note saline, nous fait encore plus saliver.

M Rafraîchit un curry rouge de scampi.

25 €

33350 Pujols - 05 57 40 79 34
www.chateaumoulindepeyronin.com



CHÂTEAU BOUJAC **BIO**
ESPRIT LIBRE N°1
VIN DE FRANCE

Ces sémillons du Tarn n'auraient jamais cru aboutir entiers en cuves pour y rester huit mois. Le contact entre marc et vin a généré cet ambre cuivré qui embaume le tabac blond, le thym, la camomille et le tilleul avec une légère note de whisky tourbé, c'est assez bluffant. Les tanins ont eu tout le temps de se libérer et ne se privent pas de nous le rappeler. Mais la rondeur veille, celle des fruits confits dans le miel, celle des gélées de rose et de pissenlit. Quant à la fraîcheur, elle nous met avec maestria toutes les saveurs en évidence, aidée d'un rien d'amertume. Équilibre et harmonie signés Michelle et Philippe Selle.

M Troublant avec des calmars à la romaine ou des haricots au chorizo.

18,70 €

82370 Campsas - 05 63 30 17 79
www.chateaujoujac.com



CLAUDE QUENARD ET FILS **BIO**
LA GERBELLE **BIO**
LES 1^{ERS} RECOLTANTS 2018
VIN DE FRANCE

L'ambre clair aux reflets cuivrés tente le nez intrigué. Curry sans hésiter, orange sanguine, graine de coriandre, gelée de rose, la bouche s'impatiente. La séquence s'inverse, hachurée de tanins, entraînée par la vivacité. Puis tout se calme, arrêté sur image, histoire de profiter pleinement de l'instant gourmand. Velouté comme un abricot, délicat comme une pêche, surprenant comme une pincée de tabac, la jacquère se donne apaisée. Sa macération dure vingt jours, son élevage douze mois sur lies fines en cuves.

M Superbe avec un beaufort ou une poularde aux morilles.

14 €

73800 Le Villard
04 79 28 12 04 - la.gerbelle@wanadoo.fr



CLOS DU GRAVILLAS **BIO**
À FLEUR DE PEAU 2019
VIN DE FRANCE

Peau d'orange claire parfumée d'agrumes, elle nous caresse les papilles, velouté délicat aux accents de mandarine, de kumquat et de cédrat. La fraîcheur amère des zestes, le relief tannique léger, le soupçon de poivre et de curcuma, nous font saliver. Nicole et John Bojanowski avaient envie depuis un petit bout de temps de s'amuser avec le muscat petits grains. La générosité du millésime 2015 le leur a permis. Depuis, chaque année voit se répéter cette macération de deux semaines. Comme pour un rouge, la vendange éraflée subit remontages et pigeages. Résultat, un vin tendre et raffiné.

M Oriental avec la pastilla.

19 €

34360 Saint-Jean-de-Minervois
04 67 38 17 52 - www.closdugravillas.com



DOMAINE GRAND GUILHEM **BIO**
LE PONTILLISTE ORANGE 2019
VIN DE FRANCE

Son trouble ne nous trouble pas, robe orange pâle parfumée d'agrumes. On a l'impression qu'ils y sont tous, de la mandarine au pamplemousse. En bouche, rien d'exubérant, mais la voilà émue par la texture onctueuse taquinée par une fraîcheur savoureuse relevée de poivre et de sel. Du léger tannique jaillit une multitude de fruits confits bien épicés. Tout y est léger, aérien, singulier. Quelle maîtrise du macabeu ! Les raisins macèrent pendant quatre mois dans une jarre en terre cuite. Gilles Contrepois, le vigneron, enfonce régulièrement le chapeau de marc et favorise ainsi la diffusion des arômes.

M Sublime le risotto aux langoustines safranées.

25 €

11360 Cascastel
04 68 45 86 67 - www.grandguilhem.fr



DOM. DU TRAGINER **BIODYNAMIE**
L'ORANGE DU TRAGINER 2017
VIN DE FRANCE

Jean-François Deu nous conseille de le boire chambré, son vin orange bien coloré. Sa mâche, ses tanins, son ampleur, mais surtout sa fraîcheur le permettent. La cuve prend alors toute sa superbe, bue comme un rouge. Kumquat et mandarine confite se disputent l'hégémonie du palais, chassés par le romarin, vite remplacé par la feuille de tomate alliée à la rhubarbe. C'est séquentiel, voire perturbant, mais on y est vite accro. Grenaches gris et blanc partiellement égrappés macèrent un bon mois en vieux foudres, le vin s'éleve ensuite douze mois en demi-muids, le tout sans sulfites ajoutés.

M Original avec l'escalivade ou un bleu des Causses.

30 €

66650 Banyuls-sur-Mer
04 68 88 15 11 - www.traginer.fr