

EN CAVE

Vinsobres des rouges intenses

Drôle de nom pour un vin à la fois
chaleureux et frais qui met du soleil dans
les verres à l'arrivée de l'automne.

D'où vient-il ?

De la Drôme, non loin de Nyons.
Longtemps sous l'appellation
côtes-du-rhône-villages, ce vi-
gnoble est devenu en 2006 une
AOC **Vinsobres**. Vingt-quatre vi-
gnerons et deux caves coopéra-
tives produisent des vins rouges
tirés en majorité du grenache,
avec une bonne proportion de
syrah et de mourvèdre, et parfois
un peu de carignan ou de cin-
sault. Le vignoble, souvent planté
sur des coteaux élevés, donne
des vins structurés et puissants,
mais avec une belle fraîcheur, ce
qui leur permet de vieillir harmo-
nieusement et, surtout, d'être
chaleureux mais jamais lourds.

Quand le boire ?

Au bout de deux ou trois années,
ou même plus si le vin a été éle-
vé en barriques en bois.

Comment le servir ?

Jamais frais, mais pas trop chaud
non plus : à 15-16 °C. On le pré-
sente éventuellement en carafe
pour qu'il s'aère.

Accords parfaits

Pâtés et terrines, lapin en cocot-
te, magret aux cèpes, pintadeau
farci, viande rouge grillée, carré
d'agneau rôti, jarret de veau en
cocotte, gibier, pâté en croûte
truffé, daube, saint-marcellin.



Jarret de veau
aux carottes.

LA ROBE
Sombre mais
brillante, avec des
reflets grenat ou rubis.

LE NEZ
Fruits rouges et noirs,
frais ou confiturés,
épices dont poivre avec
des touches de grillé.

LA BOUCHE
Ample et puissante,
structurée et longue
mais fraîche en finale,
équilibrée avec des
notes de cassis et de
cerises à l'eau-de-vie.

ESSAYEZ-LE AVEC
La souris
d'agneau au
thym (P. 44).
La pintade aux
lentilles corail
(P. 67).

Notre sélection

Bien typé Soirée entre copains

Grenache et
syrah dans un
vin mûr, ample
et puissant,
mais fruité
et équilibré,
typique de
l'appellation.
À boire sur
une terrine,
une côte de
bœuf rôtie
ou un lapin
chasseur.
Terroir 2010,
La Vinsobraise,
5,50 €, au
Carrefour.



Gourmand Dégustation entre filles

Une majorité
de grenache et
un tiers de syrah
donnent à ce
vin une bouche
gourmande à
finale fraîche.
À goûter sur
un magret de
canard au
cassis ou des
aubergines
farciées.
Vieilles Vignes
de Jean
Vinson 2010,
Domaine du
Moulin, 6,90 €, au
domaine.



Poivré Sur cuisine créative

Arômes de
fruits rouges
mûrs et de
grillé, bouche
ample sur le
cassis et le
poivre... Un
vin d'altitude
à servir sur
un émincé
de bœuf au
café.
Altitude 420,
Domaine
Jaume 2010,
8,20 €, au
domaine et
cavistes.



Élégant Tête-à-tête gourmand

Né sur les
hauteurs des
coteaux, du
grenache et
de la syrah,
ce vin est
puissant,
aux arômes
de fruits
rouges, et à
la finale
épice. Sur
un pintadeau
aux oignons.
Les Piallats
2010, Pierre
Amadiou,
9,10 €, au
domaine.

