



NOS TROUVAILLES  
*Du moment*

## 2 côte-roannaise

LES PROGRÈS REMARQUABLES ET L'UNITÉ DES PRODUCTEURS PRÉCISENT LES CONTOURS DE CE VIGNOBLE DU SUD DE LA VALLÉE DE LA LOIRE. UNE RÉCENTE DÉGUSTATION NOUS L'A CONFIRMÉ.

Texte : Karine Valentin - Photo : Thierry Legay

### VINCENT WILLENBUCHER VIEILLES VIGNES 2007

Ici, les vins rouges portent l'étiquette Côte Roannaise et les rosés celle de vin de pays d'Urfé. Ces derniers sont tendres et gras, doux et pleins de charme, à découvrir sur-le-champ pour leur personnalité différente, rosés flatteurs qui s'installent facilement en toute circonstance. Une couleur dans laquelle excelle Vincent Willenbucher, l'un des derniers venus en cette terre du milieu entre Clermont-Ferrand et Lyon. Sur son vignoble de 5 hectares, les vieilles vignes donnent aussi son tempérament à ce rouge intense qui combine une ossature délicate et une matière dense. Cultivé avec soin et vinifié simplement, tendre mais structuré, il offre une minéralité que peu de rouges savent rendre.

**COMMENT LE BOIRE ?**  
A ouvrir à tout moment du repas : en entrée sur des terrines, ensuite avec des viandes rouges et enfin sur des fromages de vache.

#### LA REMISE DE CVF

7,50 € au lieu de 8,57 €, soit 90 € le carton de 12 bouteilles livré franco de port dans toute la France. Offre valable jusqu'au 31/08/2010.



### DOMAINE DÉSORMIÈRE TRADITION 2009

Sur deux cents et quelques hectares de vignes en coteaux, une nouvelle génération de vignerons porte aux nues un gamay juteux. Ce sont les vignerons de la Côte Roannaise, produisant de jolies découvertes à prix modeste : des vins qui ont une minéralité tenant de l'équilibre et un fruit gourmand, dédiés à leur raisin. Michel, puis Eric et maintenant Thierry, trois Désormière pour un domaine et non des moindres, l'un des meilleurs du vignoble ! Construit à l'identique des premières cuvées du père, Michel, en 1974, le Tradition est issu des différents terroirs, association avantageuse pour ce rouge qui livre toutes les composantes de l'excellent vin de soif, de ceux qui emplissent le verre sans qu'on s'en rende compte.

**COMMENT LE BOIRE ?**  
Rafraîchi dans une brique à vin, il passe tout l'été sur les salades, pissaladières, charcuteries, poissons, fromages de chèvre.

#### LA REMISE DE CVF

5,30 € la bouteille par carton de 24, soit 127,20 € livré franco de port dans toute la France, au lieu de 6 € par carton de douze. Offre valable jusqu'au 31/08/10.

