

## Zoom sur nos terroirs

# Morceaux choisis

La dégustation réalisée en situation anonyme à la Maison des Vins à Renaison, portait sur 24 échantillons de vins rouges issus du millésime 2007. Du travail à la vigne, de la volonté et du talent des vignerons dépendent les différences en terme de droiture et de sapidité. Ce sont ces cuvées représentatives que nous vous proposons.



Photo : J.-L. Chauveau

### Vincent Willenbacher «Vieilles Vignes»

Domaine très prometteur à suivre de près. Vincent Willenbacher est un jeune vigneron plein d'envie, qu'il faut encourager. J'ai aimé ce vin à la robe profonde et vive (sans collage ni filtration), porté par un fruit net rehaussé de notes épicées (poivre) typiques. Sa bouche savoureuse, présente, à la

matière fondue, est abondamment pourvue en arômes de fraise et de menus fruits mûrs à point. C'est frais, sincère, nature et tout ce qu'il y a de plus recommandable.

5.20 €\* - Tél. : 04 77 65 93 38

### Domaine Jacques Plasse «Vieilles Vignes»

Grand défenseur local d'une agriculture respectueuse de l'environnement avec la démarche «Terra Vitis», appliquée sur ses 6 hectares de vignes, Jacques Plasse nous livre une cuvée délicieuse, à la robe empourprée, aux arômes intenses de bonbon à la framboise. Sur un bon ter-

roir, le gamay âgé de 80 ans, s'exprime avec franchise et rondeur. Sphérique, bien pourvue en fruit, cette cuvée laisse une sensation tactile durable et agréable. Parfait dès aujourd'hui.

4.20 €\* - Tél. : 04 77 65 84 31

