

DELTA MAG

Le trimestriel 27 du Guide Delta

Avril 1996

In vino veritas

A quel vin se vouer ?

— par Georges-Francis Seingry —

La Courtade

Vin/20

Jeune mais déjà prestigieuse maison, **Ca' del Bosco** a été créée à Franciacorta, en Lombardie, en 1968 par Maurizio Zanella, qui, comme Angelo Gaja (voir Delta Mag n°25), a marqué de son empreinte la renaissance œnologique italienne entreprise voici un quart de siècle.

Parmi les six mousseux Franciacorta — considérés comme les meilleurs d'Italie — et les six vins de la propriété, dont les réputés «Pínero» et «Maurizio Zanella», j'avoue ma préférence pour les blancs et particulièrement pour le

«**Chardonnay**», un vin tout simplement somptueux, de ces rencontres inattendues avec votre verre, un nez à vous enivrer de bonheur, du gras, de l'élégance et une persistance soulignée par le passage en barrique. Considéré comme l'un des cent meilleurs vins du monde par Pierre Casamayor dans *L'or du vin* (Hachette). (1100 F, Selezione Vini italiani, tel. 011/24 22 80)



de passion et, comme tout passion, elle a un prix: un peu moins de 550 F le précieux flacon, lequel a la coquetterie d'emprunter sa forme à la vraie bouteille bordelaise c'est-à-dire légèrement évasée vers le haut. Le domaine propose le vin, la cuvée de l'Alycastre, qui est blanc et rosé (celui-ci ne représente que 15 % contre 85 % de Provence). A moins de 300 F à leur noble lignage blanc et à votre table! (Le Fou du vin,

mpagne **Laurent Perrier**, a coutume de dire que "le vin est la caractéristique d'une maison". Sa cuvée, celui d'une maison". Sa cuvée, à-dire sans sucre, lancée en 1989, n'a pas mentir: un champagne sur la tendance à la diminution de la teneur en sucre empêche qu'un Grand

ent sur la vinification que le champagne est produit dans les caves de la maison achetées à une soixantaine d'hectares et que seule la présence de la cuvée de Venoge s'impose pour son brut. Venoge s'impose depuis trois ans alors que la cuvée de Venoge qu'une. Si vous voulez la cuvée de Venoge, Princes 1989... t, le champagne est une bonne nouveauté, le Cercle de Venoge — qui com-

prend 19 des plus grandes maisons — propose un partenariat aux restaurateurs, par lequel ceux-ci s'engagent à offrir à leur clientèle le champagne à des prix abordables, à savoir de 1 800 F à 2400 F selon la catégorie de l'établissement. S'attabler dans un restaurant doit rester un moment de fête, champagne inclus!

Nouveautés

Acquis en 1992 par les champagnes Louis Roederer, le **Château Haut-Beauséjour** est un cru bourgeois de Saint-Estèphe. Après d'importants travaux, le premier millésime à être commercialisé est le 1993. A 475 F, c'est un vin joliment fait, qui a bénéficié de soins particuliers, comme le retour aux vendanges manuelles et à la double sélection des raisins. (De Coninck, tél. 02/353 07 65)

Bientôt les communions... Le **crémant de Loire Langlois** vous propose son brut à moins de 300 F la bouteille, son rosé à un peu plus de 300 F. Sa réserve 1990, à 380 F, épatera vos copains par sa charpente et sa rondeur, caractéristiques de ce grand millésime (Cinoco, tél. 02/410 47 57)

