

## aine et Charentes

## Charentais

### MADELEINE 2008 \*

4 ha n.c. 5 à 8 €

ommage à la « petite madeleine » de la vignette Chaumet-Rousseau, au goût acidulé des dans le jardin de son grand-père et de sa e Madeleine, à une époque aussi, celle où le it roi dans ce coin du Blayais. Quatre hectares ont été sélectionnés pour ce vin. La robe est enu et profond, le nez discret, sur la cerise noire, mple et souple, étayé par des tanins présents ages. Une cuvée structurée et équilibrée, pour i comme dans un an ou deux.

haumet-Rousseau, 4, Bouhou, 33390 Cars,

19.13, fax 05.57.42.85.27,

teleine-bouhou.com ☒ ☙ ☛ ☜ r.-v.

## Charentais

### BLANCHARD 2009

2,99 ha 24 800 3 à 5 €

est « bio » depuis toujours ou presque, depuis ement. Pineau (souvent représenté dans le mac ou vin de pays, le logo AB orne toutes les dont celle de ce 2009 issu de merlot, des deux t d'une pointe de malbec. Rouge intense et iséré violet, ce vin dévoile un bouquet de fruits mûrs, puis offre un palais tout aussi fruité, gras si finit sur une légère austérité appelant une e. Le blanc 2009, assemblage d'ugni, de et de sauvignon, est également cité pour sa sa souplesse.

ard Blanchard, 1, chem. de Routreau,

ers-Saint-Trojan, tél. 05.45.32.19.58,

53.21

sf dim. 9h-12h 14h-18h ☞ ☚

### FILS Île d'Oléron Colombar 2009 \*\*

3 ha 15 000 3 à 5 €

ombard, vieux cépage de la région, quelque éanmoins depuis une vingtaine d'années, sa jeunesse, tonifié par l'air marin de l'île vinifié avec talent par ce producteur de cognac pays. Il s'exprime de façon remarquable dans eux, jaune clair aux éclats dorés, au nez délicat de mangue, de fruit de la Passion et nches. On rencontre aussi les fruits exotiques ais souple, rond, gras et bien structuré. Un til de puissance et de finesse à découvrir dans à venir. Le rosé Île d'Oléron 2009, issu de nc, est cité pour son fruité et son équilibre.

ulon et Fils, Saint-Gilles,

Pierre-d'Oléron, tél. 05.46.47.02.71,

19.74 ☒ ☙ ☛ ☜ t.l.j. sf dim. 8h30-12h30 15h-19h;

pt. visite cave mer. 11h

### ET Floréal 2009 \*\*

1 ha 8 000 3 à 5 €

Grande Champagne, ce domaine principa- au cognac a développé dans les années 1980 de pineau puis de vins de pays en 2000, sous roix Fadet. Celui-ci, mi-merlot mi-cabernet- distingue par sa jolie présentation aux reflets nt, par ses arômes de framboise et de fraise,

agrémentés de nuances florales, et par sa bouche tendre et ronde, portée par une belle fraîcheur. La cuvée Élise 2009 rouge, issue de merlot (majoritaire) et de cabernet-sauvignon, est citée.

☛ Claude Thorin, SCEA Dom. Thorin, chez Boujut, 16200 Mainxe, tél. 05.45.83.33.46, fax 05.45.83.38.93, claudethorin@cognac-thorin.com ☒ ☙ ☛ ☜ r.-v.

### DOM. GARDRAT Rosae 2009 \*\*

4,5 ha 36 000 - de 3 €

—2009—

Domaine Gardrat

« La nature, pour être commandée, doit être obéie » Francis Bacon

Rosae

Vin de Pays Charentais

MIS EN BOUTEILLE LA PROPRETÉ DES PROPRIÉTAIRES  
 123ml 100% GARDRAT  
 LA VITICULTURE CHARENTAISE  
 PROPRIÉTÉ GARDRAT

« La nature, pour être commandée, doit être obéie ».

La citation de Francis Bacon apposée sur les étiquettes du domaine atteste l'attachement des Gardrat à la préservation de l'environnement. Cet habitué du Guide prouve une nouvelle fois, s'il en était besoin, tout son savoir-faire avec ses trois cuvées sélectionnées dont ce rosé remarquable à plus d'un titre : superbe robe d'un rose pâle légèrement orangé ; bouquet aérien de fleurs blanches ; bouche douce et montante, parfaitement équilibrée entre alcool et acidité. Bref, un grand rosé de gastronomie. Par ailleurs, le chardonnay 2009 (3 à 5 €), souple et léger, obtient une étoile, et le colombar 2009 (moins de 3 €) est cité.

☛ SARL Gardrat, La Touche, 17120 Cozes,

tél. 05.46.90.86.94, fax 05.46.90.95.22

☒ ☙ t.l.j. sf mer. dim. 14h-18h;

juil.-août t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-19h

### DOM. DU GROLLET Réserve 2007

2 ha 12 000 8 à 11 €

Propriété depuis 1936 des cognacs Rémy Martin, ce domaine s'étend au cœur de la Grande Champagne, aux portes des coteaux du val des Charentes, sur 60 ha dont 20 plantés de merlot et de cabernet-sauvignon. Les deux cépages donnent naissance à ce 2007 légèrement tuilé, au nez fruité, vanillé et torréfié. On retrouve les notes d'élevage dans une bouche ferme et de bonne tenue, soutenue par une fraîcheur mentholée. À boire dès l'automne sur une entrecôte grillée.

☛ SNE des Dom. Rémy Martin,

20, rue de la Société-Vinicole, 16100 Cognac,

tél. 05.45.35.76.50, fax 05.45.35.76.68,

eric.jaunet@remy-cointreau.com

### LES HAUTS DE TALMONT-SUR-GIRONDE

#### Le Merlot rosé 2009 \*

0,6 ha n.c. 5 à 8 €

Nous sommes sur les hauteurs de Talmont-sur-Gironde, sur la falaise de Caillat dominant l'estuaire de la Gironde et la presqu'île de Talmont, dans un vignoble de poche (2,6 ha) créé en 2003 par Lionel Gardrat, Michel