



**EN CAVE**

# L'automne voit rouge

Après les blancs et les rosés frais de l'été, les rouges font leur sortie de cave pour se marier aux saveurs automnales. À chaque saison ses plaisirs.

**U**ne vendange chasse l'autre. Les rouges qui nécessitent un an d'élevage ont été mis en bouteilles et apparaissent sur le marché. L'automne est leur saison. Après les chaleurs estivales, au moment où l'on commence à enfiler des pulls et à voir les premiers champignons sur les étals, on a aussi envie de préparer des plats mijotés. On délaisse le cru pour le cuit, on veut plus consistant, déjà plus chaleureux. Qu'ils soient légers et vifs ou, au contraire, capiteux et charpentés, les rouges sont les parfaits alliés d'une cuisine d'automne. Avec leurs parfums de fruits rouges confiturés, de sous-bois, les méridionaux se marient divinement avec le gibier à plume ou à poil, les viandes en daube. La grande finesse des rouges plus septentrionaux, comme les bourgognes ou les vins de Loire, permet également de grands accords avec les champignons et les viandes blanches. Et les végétariens ? Ils trouvent aussi de quoi satisfaire leurs papilles en les accordant avec les légumes farcis au tofu ou aux steaks de pois chiches, bien relevés par des épices. Passez donc aux rouges, mais avec modération !

## AH ! SYRAH, SYRAH...

Yves Cuilleron, l'un des papes de Côte-Rôtie, produit aussi des vins plus accessibles comme cette syrah. Exubérante, elle s'ourle de notes de rose, de poivre, de réglisse et de fruits rouges, le tout sur une trame soyeuse. À marier à un boudin noir et à une purée aux truffes.

IGP collines rhodaniennes, syrah, Les Vignes d'à Côté 2016, Yves Cuilleron, 8,40 €, sur le site Netvin (foire aux vins jusqu'au 18 octobre).



## AUTHENTIQUE

Philippe et Julien Teulier travaillent d'arrache-pied pour honorer leur appellation aveyronnaise, et c'est toujours une réussite. Un vin dense, un peu rustique, très coloré, aux arômes de mûre, de cassis et d'épices. Belle ampleur et finale charnue. On le boit avec une côte de bœuf grillée.

Marcillac, Lo Sang del País 2016, Domaine du Cros, 7,90 €, sur le site Netvin (jusqu'au 18 octobre).

## PROVENÇALE

La syrah, légèrement majoritaire, libère ses notes de poivre et de rose rouge. Les petits fruits noirs et rouges entrent dans la ronde. Avec ses tanins mûrs et bien lissés, sa structure souple et son caractère bien méridional, cette cuvée séduisante se marie à des aubergines farcies.

Côtes-de-provence, Cuvée de la Commanderie 2017, Peyrassol, 13 €, sur le site du domaine.

## CHARMEUSE

Kar Magna désigne le terroir autour de Caramany, dans le Roussillon. Vinifié de manière à flatter les papilles, ce vin forme une belle guirlande de tanins ronds : de la chair, beaucoup de charme et une fraîcheur qui le rend digeste. À savourer avec une épaule ou un gigot d'agneau rôti accompagné d'une poêlée de champignons.

Côtes-du-roussillon-villages, Kar Magna 2016, Caramany, 10,60 €, Le Repaire de Bacchus.



### DU CARACTÈRE

Avec un brin de rusticité seyante, cette cuvée aux tanins bien marqués, mûrs et veloutés, déroule un tapis de fruits rouges et noirs sur un fond d'épices. Fondue, souple, avec une finale bien carrée, elle accompagne une terrine de sanglier.

**Corbières, Château Vieux Moulin 2016, 4,25 €, Carrefour Market (foire aux vins jusqu'au 14 octobre).**

### SAVOUREUSE

La cave de Tain, l'une des meilleures, s'est mise aux vins "nature". Cette cuvée prouve leur maîtrise technique avec une grande franchise d'arômes, des tanins mûrs et frais qui la rendent digeste avec une finale très fruitée. À servir avec une pintade rôtie.

**Crozes-hermitage, Mouvement Perpétuel 2017, Cave de Tain, 11,85 €, magasins E. Leclerc.**

### GIBOYEUX

L'étiquette donne le ton. Il est vrai que cette cuvée semble toute destinée au registre des plats de l'automne : fruits rouges et noirs, mais aussi épices, cacao, réglisse se mêlent, tandis que sa bouche ample et tannique appelle une bonne cuisse de sanglier aux aïrelles.

**Gigondas, La Chasse des Princes 2017, Cellier des Princes, 13 €, Auchan.**



### NATURE

Sans ajout de soufre, cette cuvée, provenant d'une petite appellation méconnue du Languedoc, qui gagne à être connue, joue dans la simplicité : des notes de fruits rouges et de poivre, de la finesse et de la vivacité. Elle constitue un rouge qui sera parfait pour accompagner les charcuteries.

**Languedoc, cabardès, Nature 2017, Château Salitis, 13 €, chez le caviste Le Repaire de Bacchus.**

### STYLÉE

Éric Beaumard, grand sommelier au George V, supervise une très jolie cuvée rhodanienne. La framboise associée à la mûre, entourées des herbes de la garrigue, y tiennent la vedette. Cette cuvée concentrée, charnue et souple, est impeccable à servir avec un confit de canard.

**Beaufort, Ma Petite Parcelle 2017, Éric Beaumard, 8,30 €, chez Carrefour Market (foire aux vins jusqu'au 14 octobre).**

### SÉDUCTEUR

Avec une petite part d'élevage en fût, ce cru du Beaujolais n'usurpe pas sa réputation : on adore ses tanins croquants, ses rondeurs, ses saveurs de fraise des bois, de framboise et de pivoine. La bouche ronde dévoile une bonne corpulence et de la légèreté. Parfait avec une tourte à la viande.

**Moulin-à-vent, Les Terrasses du Château 2016, Château du Moulin à Vent, 12,95 €, Monoprix.**