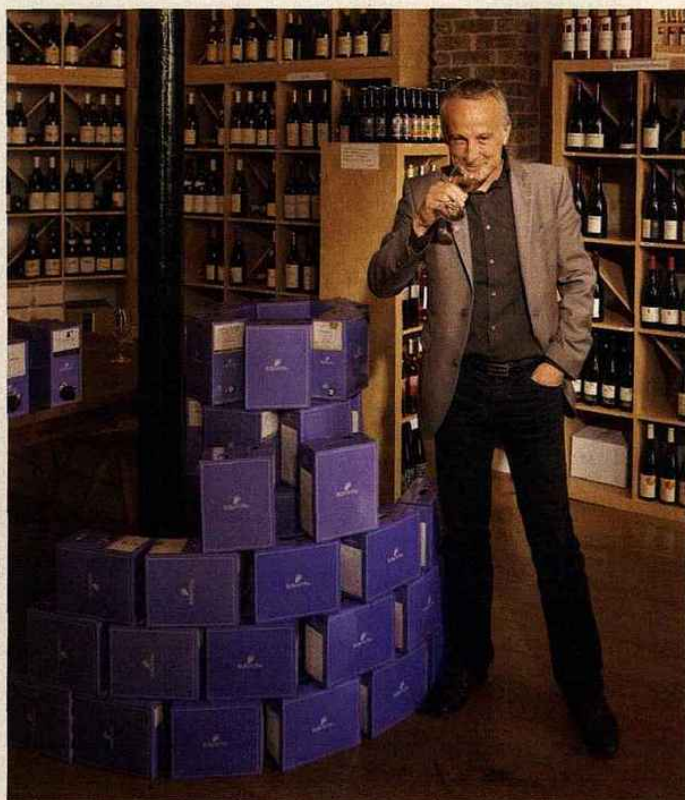


19 Juin 2014



Bruno Quenioux met les bons vins en carton

Michel Gillet et Frantz Roesch, tous deux issus de milieux professionnels sans rapport avec le vin, ont eu l'idée de s'associer pour créer des caves dédiées à la vente de vins en bag-in-box, mais avec une approche haut de gamme. Ils ont contacté Bruno Quenioux (photo), caviste, créateur de verres et ancien responsable des vins du Lafayette-Gourmet, pour qu'il organise la sélection. « J'ai compris rapidement que le projet était sérieux et je me suis lancé dans l'aventure... Aujourd'hui, nous proposons une trentaine de cuvées, dans des BIB de 3 et 5 litres. » La question qui les préoccupait le plus, c'était la conservation. « On a donc travaillé sur le sujet, et on a mis au point un protocole de préparation et de conditionnement du vin qui est maintenant très abouti. Le résultat, c'est que les vins tiennent de façon remarquable, de six à sept mois. » La gamme inclut donc des vins de grands vigneron, c'est une petite révolution dans l'univers de ce type de conditionnement ■

PhiloVino - La cave des vins de Bruno Quenioux
33, rue Claude-Bernard 75005 Paris
01.43.37.13.47.

BiboVino
35, rue Charlot
75003 Paris
01.42.71.14.08.

Sélection

16 - Cave de Clairmont Crozes-hermitage 2011. Syrah. Un vin élégant et savoureux, aux notes de cassis et de poivre blanc, long et très frais. Bib 31 : 40 €.

15 - Château Le Tap Bergerac 2012.

Nez au fruité expressif, petits fruits rouges bien mûrs, légère note d'épices, complexe, dense en bouche sur des tanins veloutés. Bib 5 L : 33 €.

15 - Domaine Clavel Côtes-du-rhône 2013.

Nez gourmand de petits fruits noirs, notes de garrigue, fenouil, bouche ample, souple, persistante et harmonieuse. Bib 5 l : 30 €.

Des beaujolais qui pinotent

Le vignoble du Beaujolais connaît un regain d'intérêt très justifié et produit des vins rouges à base de cépage gamay, parmi les plus adaptés de France à une consommation estivale. Ils se caractérisent par un fruité éclatant, de la fraîcheur, une texture charnue et sont capables d'induire en erreur des dégustateurs chevronnés. En effet, les meilleurs vins du cru sont aptes à vieillir et à prendre des allures de bourgognes. On dit alors qu'ils pinotent. A noter, une petite production de rosés fruités et de blancs parfumés, très adaptés à l'apéritif ■

Sélection vins d'été

BEAUJOLAIS-VILLAGES

ROUGES

16 - Domaine Jean-Marc Burgaud

69 910 Villié-Morgon
04.74.69.16.10.

Les Vignes de Thulon. Nez très pur, fruits noirs, frais, note de poivre, bouche ample, tanins fins et veloutés, persistant, savoureux. 7,50 €.

16 - Domaine Jean-Michel Dupré

69 430 Les Ardillats. 06.80.43.20.72.

Gamay à petits grains. Nez intense, fruits noirs, bigarreau, sureau, dense en bouche, tendu, tanins veloutés, équilibré, finale sur le poivre. 8,50 €.

16 - Domaine Richard Rottiers

71570 Romanèche-Thorins
03.85.35.22.36.

La Sambinerie.

Un nez très ouvert sur des arômes de petits fruits noirs, cerise, fraise, notes d'épices, bouche ronde, ample, complexe, très harmonieuse. 7 €.

16 - Domaine de Thulon

69 430 Lantignié
04.74.04.80.29.

La Cerise sur le gâteau. Un vin qui porte bien son nom, original et séduisant, nez d'épices douces, cerise confite, bouche riche, ronde, moelleuse, équilibré. 13 €.

15 - Domaine Manoir du Carra

69 460 Denicé
04.74.67.38.24.

Nez ouvert, petits fruits rouges,

cerise, myrtille, frais en bouche, ample, très équilibré, persistant sur des tanins moelleux et un fruité très net. 7,50 €.

15 - Château du Chatelard

69200 Lancié
04.74.04.12.99.

Viellies Vignes.

Nez de fruits noirs très net, cassis, mûre, beaucoup de souplesse en bouche, charnu, tanins veloutés, très gourmand, savoureux. 6 €.

15 - Château de Lavernette

71570 Leynes
03.85.35.63.21.

Le Clos. Nez très frais de petits fruits rouges, note d'agrumes, très soyeux en bouche, souples, délicats, harmonieux et très savoureux. 9,30 €.

16 - Domaine Longère

69 460 Le Perréon
04.74.05.27.63.

Nez ouvert, salade de fruits rouges, tout en fraîcheur, tendre en bouche, fruité pur, notes d'épices, poivre, tanins denses et gourmands, persistant. 6 €.

14,5 - Cave du Château des loges

69 460 Le Perréon
04.74.03.22.83.

Nez très expressif, bigarreau bien mûr, myrtille, tanins souples de grande finesse, tendre et velouté, finale sur le croquant du fruit. 5,50 €.

14,5 - Domaine de la Madone

69 460 Le Perréon
04.74.05.21.85.

Tradition. Nez classique de petits fruits rouges, notes légères d'épices, souple en bouche, tanins fins, beaucoup de fraîcheur. 5,50 €.

14,5 - Domaine de Rochemure

69 460 Le Perréon
04.74.03.25.21.