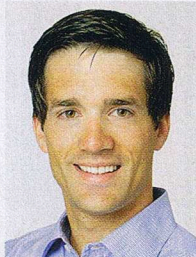


TEST

LES SPÉCIALISTES RECOMMANDENT → des vins pleins d'entrain pour prolonger l'été ou puissants pour l'automne.

DAVID JAN
Acheteur de vins
chez COOP



DANY POCHON
Directeur,
Vinothèque
de la Charrière
SA, 2300
La Chaux-de-
Fonds



**PIERRE
MULLER**
La Cave de
Reverolle (VD)



Moins
de
Fr. 15.-



CHÂTEAU SAINT-ANDRÉ 2004
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC Un château-neuf-du-pape peut comprendre treize cépages. Celui-ci présente des arômes de baies noires et de poivre. Parfait avec le gibier et la viande en sauce.

Dans les grands supermarchés Coop,
www.coop.ch/wineshop
14 fr. 90



DOMAINE ÉTERNEL, CUVÉE ELSA 2003
Une jeune vigneronne de 26 ans s'est éprise du terroir des Fenouillèdes, dans les côtes du Roussillon, près de Perpignan. Ce rouge de petit rendement (20 hl/ha), assemblage de grenache, de syrah et de carignan, est typé Sud, fruité, riche et plein de charme.
vinotheque@bluewin.ch ou
tél. 032 968 07 79 **15 fr.**



DOMAINE LA ROUVIOLE 2003
Issu du Minervois, cet assemblage marie à égalité grenache, carignan, syrah et cinsault. Un vin de plaisir immédiat, sur des arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes finales de poivre et d'épices. Un rayon de soleil sur les repas d'hiver!
www.cavedereve.ch ou
tél. 021 800 58 70 **12 fr.**

Moins
de
Fr. 25.-



RIOJA DOC 2001 RESERVA. MAYOR ONDARRE Intense et élégant. Un classique de la région de la Rioja. Il passe vingt-quatre mois en fûts de chêne et exprime en finale des notes de mûre, de clou de girofle, de cannelle et de cacao.
Dans les grands supermarchés Coop,
www.coop.ch/wineshop
19 fr. 90

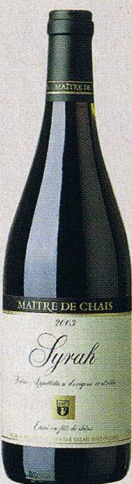


CHÂTEAU LE THIL, COMTE CLARY, 2002
Un blanc bordelais, mi-sémillon, mi-sauvignon, parfait exemple de ce que les Graves peuvent produire. Robe or, nez de fleurs blanches et d'agrumes, et, déjà, une pointe de miel et de grillé en bouche, longue et persistante. Un très joli vin, d'une belle élégance.
vinotheque@bluewin.ch ou
tél. 032 968 07 79 **24 fr. 50**



ANJOU BLANC LES BERGÈRES 2004
Le chenin, grand cépage blanc de la Loire, est encore mal connu... Jo Python, qui travaille ses vignes en bio, tire le meilleur du raisin. La minéralité provient des schistes et promet à ce vin un bel avenir. Parfait sur des coquilles Saint-Jacques, du saumon ou des fromages.
www.cavedereve.ch ou tél.
021 800 58 70 **23 fr. 80**

Plus de
Fr. 25.-



SYRAH AOC 2003 MAÎTRE DE CHAIS, PROVINS Belle robe rouge cerise et puissants arômes épicés au nez, avec des notes miellées de toast. En bouche, tendre et stimulant. Longue finale. Accompagne la viande rouge, l'agneau, le gibier et les plats aux sauces épicées.
Dans les grands supermarchés Coop,
www.coop.ch/wineshop
25 fr. 90



CORNAS, GRANIT 30, VINCENT PARIS, 2004
Dans une appellation des côtes du Rhône en pleine renaissance, ce jeune producteur exploite les possibilités de la syrah pure, sur un socle de granit. Au nez, violette et épices; en bouche, superbe structure, à la fois suave et ample. Un rouge flamboyant!
vinotheque@bluewin.ch ou
tél. 032 968 07 79 **36 fr. 80**



CLOS DU CAILLOU RÉSERVE 2004
Ce côtes-du-rhône vaut certaines cuvées de château-neuf-du-pape plus chères (dont ce domaine est aussi un des fleurons). Le tandem grenache-mourvèdre assure une complexité aromatique où se bousculent mûre, prune sauvage, réglisse et tabac. Rien que ça!
www.cavedereve.ch ou
tél. 021 800 58 70 **35 fr.**