



Primeurs 2009. Quatre semaines avant le troisième jeudi de novembre.

Premier accès au millésime

■ C'est toujours un grand plaisir de déguster les vins nouveaux. L'année 2009 étant très prometteuse un peu partout dans l'hexagone on peut présupposer que les « primeurs » seront d'un excellent niveau. Certains esprits chagrins rejettent ces produits là parce qu'évidemment on ne retrouve pas dans les vins nouveaux la patine des vins de 2 ou 3 ans, des tannins affinés et ce côté boisé distribué lentement par les barriques et autres demi-muids.

On n'y trouve pas tout cela en effet, mais on y trouve bien autre chose : une explosion de fruits jeunes comme un retour du printemps au cœur de l'automne, de jolies harmonies gourmandes aux notes de framboise et cerise, entre rondeur et fraîcheur et ce côté gouleyant qui fait que l'on y revient si volontiers. Cette période me rappelle l'arrivée du beaujolais nouveau dans les bistrotis parisiens qui accompagnait si bien notre casse-croûte du matin pris sur le pouce dans la chaleur doucereuse et hélas provisoire d'un coin du comptoir.

Avec quatre semaines d'avance sur le propice et attendu 3ème jeudi de novembre des primeurs AOC, les vins de pays sortent leur vin nouveau. C'est donc le premier vin du premier millésime qui officie sous le nouveau label IGP (Identité géographique protégée). Pour n'être pas AOC, les vins primeurs IGP n'en sont pas moins attendus par un public impatient et curieux de goûter aux premiers vins de l'année.

En voici trois que vous pourrez facilement trouver chez votre caviste ou en grande surface à prix très très modeste.

Cuvée Modestine rouge.

Un joli nom remémorant l'ânesse de Stevenson lors de son voyage en Cévennes. On doit cette cuvée, (très proche du beaujolais nouveau), aux Vignerons-Ardéchois qui la concoctent avec 100/100 de Gamay. Un plaisir de soif chaque fois renouvelé, une convivialité aussi agréable que celle que sont capables de partager les ardéchois. C'est une explosion d'arôme et de fraîcheurs enrobées dans une rondeur avenante. J'ai le souvenir de



Deux belles réussites des Vignerons ardéchois.

l'avoir bu l'an dernier lors d'une marche sur le mont Mézenc. Quel plaisir sur ce casse-croûte matinal aux picodons et à la charcuterie de Fay. (3.20 euros) - Vignerons Ardéchois - Tél. 04 75 39 98 00

Cuvée Orélie rosé

Au gamay est adjoind de la syrah. Ce cépage fortement majoritaire accorde ces caractéristiques primeurs olfactives et gustatives. Une couleur engageante rose brillant s'offre tout d'abord promettant déjà cette faculté acidulée et fraîche qui requiert de le boire d'un long trait gourmand. (3.50 euros) - Vignerons Ardéchois - Tél. 04 75 39 98 00

Colombelle blanc

Les producteurs Plaimont à Saint Mont dans le Gers ont un succès fabuleux qui ne se dément pas depuis plus de 20 ans avec ce joli vin blanc aux arômes floraux issu d'un assemblage de Colombard (80/100) d'Ugni blanc de Listan et de Chardonnay. Vin très populaire que l'on trouve dans les bistrotis de Bretagne et d'Auvergne mais aussi sur de prestigieuses tables à Paris. Il s'est installé depuis 15 ans dans une vingtaine de pays d'Europe d'Asie et d'Amérique. (4.50 euros chez Nicolas) - Producteurs Plaimont - Tél. 05 62 69 62 87

P G