

<https://www.larvf.com/onze-vignerons-a-ne-pas-manquer-sur-le-salon-millesime-bio-2021,4716131.asp>

## Onze vigneronns à ne pas manquer sur le salon Millésime Bio 2021



**Le prochain salon professionnel Millésime Bio, qui se tiendra du 25 au 27 janvier sous une forme 100% digitale, offrira la possibilité d'échanger avec 1.000 vigneronns. Découvrez les stands que La RVF vous recommande de "visiter" en priorité.**

Le salon **Millésime Bio** n'aura pas lieu comme d'habitude à Montpellier, en raison de la pandémie de Covid-19. Mais il se tiendra tout de même, du 25 au 27 janvier 2021 sous une forme inédite. En effet, il sera entièrement digitalisé et accessible aux professionnels via une connexion à une plateforme dédiée. Les 1.000 vigneronns inscrits, en provenance de 16 pays, disposeront de stands digitaux sur lesquels ils pourront présenter leurs productions via des outils numériques : vidéos, liens, messagerie instantanée et visioconférences.

Pour vous aider à déambuler dans les dédales de la dégustation virtuelle, nous vous proposons d'ici au 25 janvier des sélections de vigneron à ne pas manquer. Si vous tenez à goûter les échantillons d'un vigneron en particulier, n'hésitez pas à entrer directement en contact avec lui, via une messagerie instantanée notamment.

Alsace

89/100

**Paul**

**Ginglinger**

Alsace Riesling – Drei Exa 2019

Le nez évoque un style de fruit raffiné et vibrant sur une trame ciselée et une finale aiguë provoquée par la tension délicate d'un riesling bien sec. Une vivacité sans vinosité, aussi limpide dans sa robe qu'en bouche, installe le plaisir de cette bouteille, à ouvrir bien entendu sur des huîtres.

13 euros

Bourgogne

91/100

**Domaine Alain Mathias**

Bourgogne Epineuil rouge 2018

Un pinot noir d'une rare intensité aromatique. Le parfum au jus sanguin évoque les fruits noirs (myrtille, mûres), enrobés d'un écrin de bois. La bouche alerte aux tanins structurants présente le profil d'un bourgogne moderne floral dans ses terminaisons. Le vin pour accompagner un bœuf bourguignon.

14,50 € - 10.000 bouteilles

90/100

**Domaine Giboulot**

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc 2019

Le bouquet éloquent de sensualité offre un bon équilibre parfumé et délicatement tendu d'un boisé juste et franc. Les agrumes du nez sur l'orange et la mandarine sont associés à une pointe de beau végétal qui fait frétiller le chardonnay. La tendresse et l'éclat du vin se retrouvent dans une finale savoureuse pour une sole au beurre blanc.

14 € - 1.480 bouteilles.



Languedoc

89/100

**Mas Olivier**

Faugères rouge 2019

Ce rouge sudiste concentré est construit sur un fruit qui se fond dans le paysage lumineux de faugères. Il est associé aux parfums éloquents de la garrigue environnante. La structure du vin juteuse est tenue par un tanin fin et poivré au milieu de bouche profond, sur une finale juste mais classique. La rapport qualité-prix-plaisir est plus qu'honorable.

6,10 € - 42.000 bouteilles

88/100

**Château de Caraguilhes**

IGP coteaux de la Cabrerisses 2020 – Cinsault

Le fumé croquant et savoureux d'un vin, certes un peu techno, laisse au final une délicate tension sur un fruit évident, un rien épicé. Le poivre raffermi le vin et le jus du raisin désaltère comme il se doit sur des rillettes de Tours faites maison .

12.000 bouteilles

88/100

**Domaine Valjulius**

Vin de France blanc - Signature 2019

Une touche de miel, une pointe d'abricot pour un blanc de structure mais qui reste du sud, donc chaleureux. Le chardonnay pourtant frais dans le déroulé sapide de la dégustation mènera ce blanc au bout d'un repas sur un soufflé au fromage et un dessert aux abricots.

10 € - 100 000 bouteilles

Loire

90/100

**Charles Joguet**

Chinon rouge – Les petites Roches 2017

Le cabernet franc juteux avec cette pointe de rusticité qui fait son charme. Dans le milieu de bouche, les clameurs de la fraîcheur ligérienne. Voici un domaine qui sait composer de beaux profils de chinon à partir de ses sols de calcaire. Le fruit racé et les notes de noyau encadré d'un tanin mentholé pour un gigot rôti.

13,50 €

90/100

**Domaine des Pothiers**

Côte Roannaise 2019 – La Chapelle

Le gamay saint-romain, cépage de la Côte roannaise, s'emballe dans un fruit d'une extrême digestibilité construit autour d'un tanin aimable. Un touché savoureux qui glisse en bouche avec dans la finale une pointe d'amertume pour élever le vin. Prêt à boire sur une potée au chou.

14,50 € - 5000 bouteilles

88/100

**Domaine du Coudray**

Quincy – Une Pointe d'Authenticité 2019

Le Nord signe cette bouteille au sang-froid malgré la chaleur de l'année. Digeste et fin, le sol passe au-dessus du raisin et les 12 mois d'élevage ont complexifié ce sauvignon, aérien dans sa finale. Idéal pour un céviche.

13 € - 5000 bouteilles

Vallée du Rhône

88/100

**Domaine Mourgues du Grès**

IGP Pont du Gard blanc- Terre d'Argence 2019

Chaleureusement sudiste, la chair d'une densité profonde manque juste un peu d'éclat dans la finale. Petit défaut largement compensé par les parfums exotiques et la densité. Une bonne entrée en matière pour découvrir la gamme du domaine.

12,50 € - 12 000 bouteilles

Étranger

87/100

**Domeniul Bogdan**

Muscat ottonel (Autriche)

L'exubérance du vin sur un gras velouté et une bouche tout en nuance, le nez prend toute la place puis le vin se construit, vertical et intense, avec dans la finale plus de croquant dans la sapidité du caillou. Toute l'originalité des blancs d'Europe Centrale dans cette bouteille.

10 € - 20 000 bouteilles