



## Les Dégustations Millésime Bio



Shutterstock

# Millésime Bio à Montpellier Les meilleures affaires du salon

**Millésime Bio ouvrira ses portes le 29 janvier. De l'Alsace au Sud-Ouest, Karine Valentin vous propose sa sélection de pépites bio et biodynamiques à moins de 20 euros. Revigorant !**

**E**n 2023, la France devenue le premier producteur mondial de vin demeure leader sur le marché du bio. Environ 12 000 producteurs sont engagés dans la filière bio française, une progression constante et régulière depuis 2015. Mais force est de constater que la météo impactant la détermination des vigneronnes, on assiste à un ralentissement de la progression des surfaces depuis les millésimes 2021, fortement touché par le mildiou, et 2022. Jusqu'à alors la consommation de vin bio résistait plutôt bien en comparaison des autres produits mais on constate aujourd'hui un décrochage. Il accuse une baisse significative dans le secteur des cafés, hôtels et restaurants (CHR) et celui de la grande distribution.

### LE SUD-OUEST ET SES BELLES AFFAIRES

Deux chiffres de l'étude Circana commandée par Millésime Bio permettent cependant de rester optimiste : 39 % des acheteurs de vins bio interrogés ont commencé à acheter au cours des douze derniers mois et ils sont 39 % à vouloir augmenter leurs achats de vins bio. Compte tenu de l'inflation, le prix est le principal obstacle à l'achat d'un produit bio, sensiblement plus élevé. À moins de 20 euros la bouteille, les différences sont marquées suivant les régions. Le Languedoc et le Roussillon placent de meilleurs vins mais plus chers qu'ailleurs, talonnés par la Vallée du Rhône et la Loire. Les plus beaux rapports prix/plaisir se dénichent dans le Sud-Ouest, à Bordeaux ou encore

en IGP. Du côté des Vins de France, beaucoup présentaient malheureusement des défauts.

Cette année, vous profiterez du salon Millésime Bio en deux étapes. La première sera digitale du 22 au 23 janvier 2024 sur le site du salon, alors que la grande-messe se déroulera quelques jours plus tard les 29, 30 et 31 janvier au Parc des Expositions de Montpellier avec plusieurs temps forts. En hommage aux 100 ans de la publication du Cours aux Agriculteurs, le manifeste fondateur de la biodynamie de Rudolph Steiner, un espace sera spécialement dédié aux vins biodynamiques. Les visiteurs pourront aussi goûter pour la première fois une sélection de vins en vrac et un concours sur la biodiversité récompensera les meilleurs vigneronnes bio engagés... Enfin, saluons la belle initiative des cavistes, restaurateurs et bars à vins de Montpellier qui mettront dans toute la ville le bio à l'honneur, du 27 janvier au 3 février. **K. V.**

### Conditions de la dégustation :

*Les 192 échantillons ont été dégustés par Karine Valentin à La Revue du vin de France en novembre 2023.*

### Les dates du salon Millésime Bio

22 au 23 janvier : salon digital.  
29, 30 et 31 janvier : salon au Parc des Expositions de Montpellier.



## Alsace

### 92/100 DOMAINE MITTNACHT FRÈRES

● *Alsace riesling Muehlforst 2020*  
Les marnes calcaires de Hunawhir sur le Muehlforst accouchent de ce riesling aux larges épaules, très parfumé : cédrat, fleurs jaunes, fumé, épices douces. Plénitude du vin sur une salinité revigorante. **18,50 €**

### 91/100 DOMAINE CHARLES BAUR

● *Alsace riesling Grand cru Brand 2019*  
De son terroir granitique et solaire ce 2019 a puisé force et souplesse. Pierre à fusil au nez et fruits frais en bouche. La vinification sans sucre laisse un élan de fraîcheur. **17,40 €**

### 91/100 HUBERT METZ

● *Alsace riesling Grand cru Winzenberg 2021*  
Un socle de granite pour un riesling affichant un bon équilibre entre richesse et acidité. Beau fruit frais, agrumes, toucher de bouche pierreux comme l'arête d'un silex brisé. Longueur fumée. **20 €**

## Beaujolais

### 91/100 DOMAINE LES CAPRÉOLES

● *Régnié Chamodère 2022*  
De vieilles vignes sur arènes granitiques apportent une tension particulière à ce régnié qui possède du coffre, une sève éclatante et un tanin épicé. **14 €**

## Bordeaux

### 91/100 CHÂTEAU FRANÇ BAUDRON

● *Montagne Saint-Émilion Authentique 2019*  
Un cassis dominateur pour

un nez monolithique. La sucrosité du milieu de bouche signe les extractions douces du domaine pointées d'un tanin tonique qui donne de l'énergie à l'ensemble de la dégustation. **11 €**

### 90/100 CHÂTEAU L'ESCARDERIE

● *Fronsac Passion de Château l'Escarderie 2019*  
Profil sanguin et juteux d'un rouge simple, au fruit radieux et d'une jolie dimension. Un fronsac digeste, aux tanins tendres, avec une petite sucrosité en milieu de bouche. **12 €**

### 90/100 CHÂTEAU TOUR CALON

● *Montagne Saint-Émilion Classic 2019*  
Un rouge harmonieux issu du plateau argilo-calcaire, au profil droit et élégant. La tension minérale se goûte dans un fruit rouge frais, pur et tonique. **14,20 €**

### 89/100 CHÂTEAU L'HOSPITAL

● *Graves 2019*  
Nez de fruits rouges, moka, épices... classique. Rondeur harmonieuse relevée d'un tanin plus tranchant mais élégant. Belle dynamique du jus net et franc. **13,90 €**

## Bourgogne

### 91/100 DOMAINE JEAN DAUVISSAT

● *Petit Chablis 2022*  
Né en bas de coteaux sur des sols du Portlandien, ce petit-chablis est un vin de soif. Il offre un toucher de bouche texturé et une allonge sur les fruits mûrs. **18,50 €**

### 90/100 DOMAINE CORNIN

● *Mâcon-Chaintré Les Serreuxdières 2021*  
Il ressort de douze mois d'élevage sur lies fines. Il exhale un parfum exotique, des notes de praline et de brioche. Les lies ont œuvré pour densifier un palais agile, pointé d'une finale citronnée. **18,60 €**

## Languedoc

### 93/100 MAS BRUGUIÈRE

● *Pic Saint-Loup L'Arbouse 2021*  
Bouquet primaire et floral. Parfums de fruits rouges bien mûrs pour un ensemble complexe et profond en bouche. Le tout cerclé d'un tanin frais qui donne du tonus et du rebond en finale. **20 €**

### 92/100 CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

● *Terrasses du Larzac Lansade 2022*  
Un rouge au fruit stylé, sur un tanin robuste. Même s'il est encore jeune, son volume et ses proportions sont parfaits. La sapidité est au rendez-vous d'une finale qui poivre légèrement. **14 €**

### 91/100 BENOÎT GIL

● *Languedoc Calcaires Nord 2021*  
Robe rouge transparente pour cet assemblage de grenache, pinsault et mourvèdre. La légère réduction du début donne du relief au bouquet. Volume bien enrobé en bouche, fruits rouges, épices douces et réglisse. **12,80 €**

**90/100**  
**MAS COMBARÉLA**

● Terrasses du Larzac  
*Des Si et des Mi 2022*  
À ce stade, le nez est légèrement coincé par sa jeunesse mais la bouche vibre d'un tanin net, équilibré. Rouge en devenir sur une masse juteuse et d'une belle complexité. **16 €**

**90/100**  
**MAS DE CYNANQUE**

● Saint-Chinian Acutum 2020  
Profil méditerranéen impacté par l'influence de la mer : fraîcheur et tonus. Parfums de figue de barbarie, d'épices douces et de tapenade. Expression pulpeuse et chaleureuse. **16 €**

**89/100**  
**CHÂTEAU DE NOUVELLES**

● Fitou Augusta 2021  
Le carignan épice ce rouge au profil terrien, la syrah apporte un fruit radieux et le grenache une sucrosité indispensable à l'équilibre sur des tanins sculptés. Ce rouge généreux gagnera en souplesse avec le temps. **11,50 €**

**Vallée de la Loire**

**90/100**  
**DOMAINE DE HAUTE PERCHE**

● Anjou Clos des Constant 2021  
Une belle couleur dorée, des parfums de pêche et de coing, un bouquet harmonieux sur un palais riche qui manque un peu de tension mais finit sur des amers tendres délicatement fondus. **18 €**

**90/100**  
**DOMAINE DE LA PAGERIE**

● Reuilly Les Belles Terres 2022  
Bouquet vif qui se prolonge dans une bouche séduisante, à la chair tonique enrobée d'un fruit riche et gras. Un blanc pulpeux à servir très frais. **17 €**

**89/100**  
**YANNICK AMIRAULT**

● Saint-Nicolas de Bourgueil  
*La Mine 2022*  
Vin pimpant rempli de l'expression fruitée d'un cabernet franc éclatant né dans un millésime séveux. L'attaque est un peu rude et les tanins pas encore tout à fait assagis **17 €**

**Provence**

**93/100**  
**DOMAINE DU DEFFENDS**

● Coteaux varois en Provence  
*Champs de la Truffière 2018*  
Un nez de confiture de vieux garçon pour ce millésime frais qui s'exprime dans un carcan de tanins épicés, patinés par les années de garde. Velouté et notes de maquis, belle finesse et intensité du vin. **17,50 €**

**91/100**  
**CHÂTEAU GASQUI**

● Côtes de Provence Citius 2022  
Beaucoup de finesse pour ce vin doté d'une chair douce et profonde, fondue dans une ambiance zestée et d'agrumes. Le milieu de bouche est salin. Ce blanc évoque une harmonie sans lourdeur, presque aérienne en finale. **19 €**

**91/100**  
**CHÂTEAU PAQUETTE**

● Côtes de Provence  
*Fréjus Roches Noires 2021*  
Syrah dominante, mûre et franche associée au mourvèdre pour un profil méridional dans le toucher velouté du palais comme dans les nuances de figues et d'épices de la structure aromatique. **15,50 €**

**91/100**  
**DOMAINE GAVOTY**

● Côtes de Provence  
*Cuvée Clarendon 2022*  
Harmonieux, avec du coffre. C'est un rosé d'envergure légèrement minéral, aux parfums de fruits rouges et de menthe fraîche. Une des belles réussites du millésime. **20 €**

**91/100**  
**DOMAINE LES BÉATES**

● Coteaux d'Aix-en-Provence 2022  
Rolle et ugni blanc sur un terroir frais donnent un blanc cristallin, aux parfums de poire et de belle ampleur. Il est percutant, révélateur d'une parfaite maturité. Une jolie expression des Coteaux d'Aix-en-Provence. **20 €**

**91/100**  
**DOMAINE DES MASQUES**

● JGP Méditerranée Essentielle 2022  
Parfait profil provençal pour ce rouge au tanin pulpeux et ramassé. La petite sucrosité en milieu de bouche signe le millésime et l'acidité en finale la justesse des maturités sur un terroir exceptionnel. **13 €**

**Vallée du Rhône**

**92/100**  
**CHÂTEAU LA CANORGUE**

● Luberon 2020  
Un bouquet de fleurs de garigue et un fruit stylé, précis et vibrant sur une chair dotée de sucrosité. Une légère saveur de cacao due au millésime mais un toucher de bouche velouté, pulpeux. Parfaite allonge. **15 €**

**92/100**  
**DOMAINE DE MOURCHON**

● Côtes-du-Rhône-Villages  
*Séguret Grande Réserve 2021*  
L'altitude et les sols argilo-calcaires confèrent une empreinte minérale à cette vieille vigne de grenache. Nez de cuir, d'épices et de fruits rouges ; les tanins profonds soulignent l'harmonie de l'ensemble. **19 €**

**91/100**  
**CLOS BELLANE**

● Côtes-du-Rhône-Villages  
*Valréas 2021*  
Notes de fruits noirs, de cassis, avec une pointe de graphite et de réglisse typiques du grenache cueilli au *punctum* de

maturité. Notes camphrées dans une bouche à la sucrosité radieuse et au corps vigoureux, équilibré sur une finale aux épices douces. **13,40 €**

**91/100**  
**DOMAINE DE L'AMAUVE**

● Côtes-du-Rhône-Villages  
*Séguret Estelles 2020*  
Cuvée radieuse de grenache et syrah dotée d'envergure et de profondeur. Complexité du fruit noir mûr enveloppé d'un savoureux tanin. Beau classique rhodanien. **12 €**

**91/100**  
**DOMAINE DES CARABINIERS**

● Lirac 2021  
Fruit mat, légèrement épicé et ample sur un tanin rafraîchissant. Dynamique salivante d'une chair équilibrée dont la tonalité minérale suit la courbe du terroir de Lirac. **13,30 €**

**91/100**  
**DOMAINE LES ONDINES**

● Vacqueyras  
*Clo(s) de Frèr(es) 2019*  
Des vignes de 50 ans pour un duo grenache/syrah affûté,



La Cuvée Clarendon du domaine Gavoty : une réussite du millésime 2022 en rosé.

D.R.



qui truffe et expose une ampleur généreuse. Mâche veloutée et fruits noirs sous une chair pulpeuse. **20 €**

**90/100**  
**CHATEAU PESQUIÉ**

● *Ventoux Quintessence 2022*  
Une roussanne bien mûre pour un blanc harmonieux à la pointe safranée. Bonne rondeur et tension aromatique délicate, saline sur une chair soyeuse. **19,50 €**

**90/100**  
**DOMAINE CHAMFORT**

● *Côtes-du-Rhône-Villages Séguret C'est Beau Là-Haut 2021*  
Ce grenache planté en limite septentrionale de maturité offre un profil particulier : carré, puissant, sans le moelleux du raisin mais doté d'agilité en bouche sur un tanin profond, fruité et épicé. **17,50 €**

**90/100**  
**DOMAINE SERRE BESSON**

● *Vinsobres 2021*  
L'assemblage grenache, syrah, cinsault et mourvèdre expose un fruit éclatant, une chair gracieuse bordée d'une structure un peu froide qui dévoile la fraîcheur du vin. Délicatesse et énergie le rendent digeste. **16 €**

## Roussillon

**93/100**  
**MAS CRÉMAT**

● *Côtes-du-Roussillon l'Envie 2022*  
Rouge carré mais sapide et digeste, éclatant d'un fruit riche sur une allonge savoureuse. La touche de graphite et les tanins digestes apportent de la fraîcheur à ce vin sur la gourmandise et la tension. **10,50 €**

**92/100**  
**MAS AMIEL**

● *Maury sec Oiseau Rare 2021* 🌱  
Précision du grenache né sur schistes, luminosité du raisin parfaitement mûr. Milieu de bouche crémeux sur une salinité signalant la minéralité du vin. Structure intense,

signature des vinifications très soignées du cru. **19,80 €**

**91/100**  
**DOMAINE POUDEROUX**

● *Côtes-du-Roussillon-Villages Latour-de-Grès 2022*  
Nez réduit à l'ouverture en raison de sa jeunesse, puis le fruit se libère sur une tension parfaite et de délicates notes de fruit frais. Le croquant digeste domine un vin au souffle d'une belle énergie. **15,50 €**

**89/100**  
**DOMAINE MODAT**

● *Côtes-du-Roussillon-Villages Caramany comme avant 2018*  
Le nez manque un peu

d'expression, mais en bouche la tension est là sur un tanin fondu et un fruit capiteux. Fraîcheur mentholée sur des arômes salivants. **18,90 €**

**89/100**  
**DOMAINE DE BOUCABEILLE**

● *Côtes-du-Roussillon-Villages Monte Nero 2021*  
Un rouge corseté par un tanin dense mais bien mûr sur un toucher qui exprime un fruit encore un peu mat, mais l'ampleur et l'élégance du grenache sur schistes font fonctionner la magie de ce couple parfait du Sud. **19 €**

## Sud-Ouest

**92/100**  
**DOMAINE BORDENAVE**

● *Jurançon encore et encore 2020*  
Tonalités automnales associées à des parfums de marrons glacés sur un fruit fin, signature des vins du domaine. L'acidité est parfaitement calée sur le volume sucré de l'année créant la délicatesse de l'ensemble. **7,95 €**

**92/100**  
**LES VIGNALS**

● *Gaillac 100% Duras 2022*  
Voici un duras sans artifice qui libère un fruit savoureux. Il a du souffle. Un canon aux parfums d'épices, de thym et de fruits rouges à boire sans retenue. **13 €**

**90/100**  
**CHATEAU MOULIN CARESSE**

● *Montravel le Sauvignon 2022*  
Belle expression de fruits à chair blanche, de pêche de vigne et texture soyeuse très expressive, enrobée d'une douce amertume, d'un éclat parfait. **7,90 €**

**90/100**  
**CHATEAU VARI**

● *Bergerac Réserve 2022*  
La chaleur de l'année fait exploser les parfums exotiques et muscatés du sauvignon. La muscadelle lui accorde sa vivacité et le sémillon son élégante stature. Fruits frais sur une structure tonique et petits amers en finale. **16 €**

**89/100**  
**CHATEAU BOUJAC**

● *Fronton Kéline 2022*  
Fine négrette de cuve aux parfums floraux, aux notes de violette et de fruits rouges. Les tanins pointus encerclent une structure assez tonique pour un rouge qui finit sur une note de réglisse. Original et savoureux. **15 €**