

LE REPUBLICAIN LORRAIN

16 juillet 2006

Les coups de cœur du sommelier

Parmi les vins du « Nouveau Monde » (Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Etats-Unis, Argentine...), ceux du Chili plaisent particulièrement aux palais des amateurs français et des investisseurs. Comme Michel Laroche, fasciné par le potentiel de conditions climatiques uniques, la large variété des cépages et la culture ancestrale du vin au Chili, au point d'y créer un domaine viticole cette année tout en signant déjà de son nom des vins chiliens provenant de cinq régions. Exemples.



En blanc, le Rio Vivo, Chardonnay 2004, Vina Punto Alto, provenant de la vallée de Casablanca, a un nez vif et intense de citron vert. En bouche texture riche, onctueuse. Arôme de citron vert et de pêche avec une touche de vanille. A déguster avec des poissons ou des crustacés, la cuisine italienne ou un rôti de porc. Prix : 7.50 euros.



En rouge, Punto Niño Carménère 2004 (100% cépage carménère), de la vallée de Rappel, développe au nez des arômes de fruits rouges, chocolat noir, soupçon de poivre vert avec de légères notes boisées. En bouche, texture flatteuse, riche et ample. Les parfums du nez se retrouvent en palette avec, en plus, des arômes de prune. A marier avec viandes en sauce, gibier, curry d'agneau ou encore fromages bourguignons. Prix : 7.50 euros.



Dans une gamme supérieure, Sierra Negra Cabernet Sauvignon 2003, Vina Punto Alto, de la Vallée de Maipo, présent au nez des notes intenses de mûres, clou de girofle, fruits des bois et bois épicés. En bouche, richesse et ampleur, de la volupté, avec des arômes de prune, cassis, feuillage. Un vin de garde qui mérite d'être « oublié » pendant au moins trois ans pour en tirer la quintessence, mais qui peut déjà s'apprécier avec des rognons, daube, bœuf bourguignon, pieds de cochon, tripes, riz de veau. Prix : 12 euros.



Même tendance, dans la qualité déjà présente et encore en devenir, chez un autre rouge, Piedra Famosa Pinot Noir 2003, Vina Punto Alto (100% Pinot Noir provenant des vignes les plus réputées), de la vallée de Leyda. Au nez, intensité et complexité avec des arômes de petites baies rouges et fraise, mûre. En bouche de la finesse, du velouté, mais aussi de la volupté, avec des arômes de petits fruits rouges et une belle longueur. Servir avec veau, faisan, gibier à chair fine et délicate. Prix : 15 euros.