

N° 136

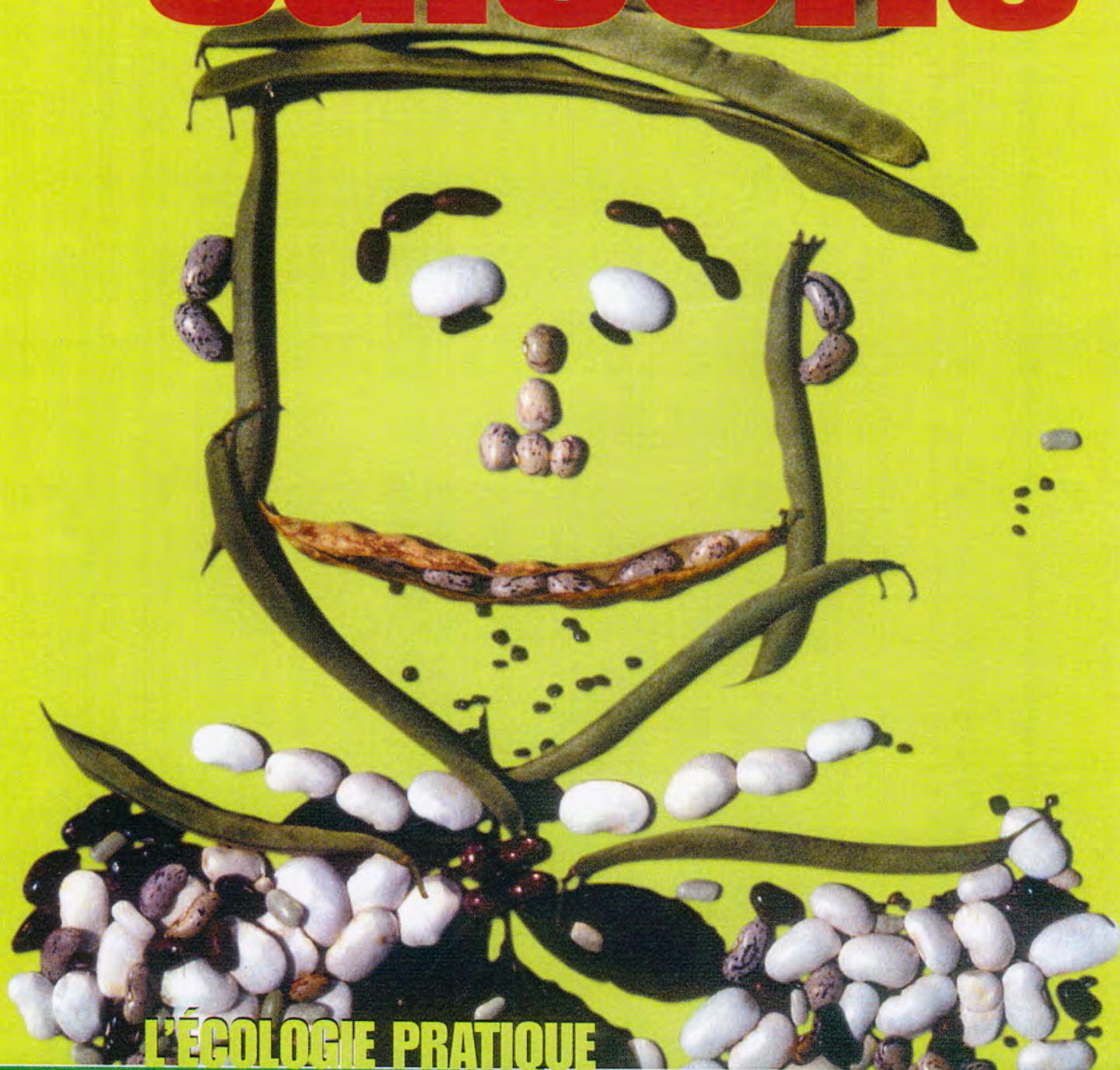
SEPTEMBRE-OCTOBRE 2002 5,60€


terre vivante
L'ÉCOLOGIE PRATIQUE

les

quatre saisons

du jardinage



L'ÉCOLOGIE PRATIQUE

délicieuse amélanche / le
neem / compost en grand
la maison de Karin / vins

Notre sélection

Région	Adresse	Commentaires
Alsace	Jean-Pierre Frick 5 rue du Baer, 68250 Pfaffenheim – Tél. 03 89 49 62 99.	Pionnier devenu incontournable, avec des vins d'une grande finesse et quelques cuvées sans soufre dans une région qui en abuse souvent (à partir de 6 €).
Champagne	Anselme Selo 22 rue Ernest Vallée, 51190 Avize – Tél. 03 26 57 53 56.	En biodynamie depuis 1999, des grands crus remarquables, sans filtration et très peu soufrés (à partir de 23 €).
	André et Jacques Beaufort 1 rue Vaudemanges, 51150 Ambonnay – Tél. 03 26 57 01 50.	En bio depuis 1971, des champagnes de grande classe, souvent distingués dans les concours (à partir de 20 €).
Bourgogne	Dominique Derain rue du Ban de l'Ancienne Cure, 21190 Saint-Aubin – Tél. 03 80 21 35 49.	En biodynamie depuis 1990, une vinification sans soufre selon les techniques de Max Léglise. Le terroir sublimé : Aligoté, Saint-Aubin, Mercurey, Pommard... (de 5,20 à 17,5 €).
	Jean Javillier et Fils 6 rue Charles Giraud, 21190 Meursault – Tél. 03 80 21 24 61.	De l'Aligoté (4,42 €) au Volnay 1er cru (15 €) sans oublier les Meursault : des vins de grand terroir, en bio depuis 1976, à prix très sages.
Beaujolais	Christian Ducroux Thulon, 69430 Lantigne – Tél. 04 77 69 10 47.	En biodynamie depuis 1980, un très bon Régnié, le plus récent des crus du Beaujolais (4,57 €).
	Gérard Belaid Les Farjus, 69430 Marchamp – Tél. 04 74 69 00 56.	Un Beaujolais très fruité (4 €) et un excellent Morgon (5,70€), en bio depuis 1986.
Jura	Pierre Overnoy rue du Ploussard, 39600 Pupillin – Tél. 03 84 66 14 60.	Des vins bios d'Arbois (rouge et blanc) sans SO ₂ et non filtrés, selon les principes de Jules Chauvet (de 7,32 à 9,45 €) et un magnifique vin jaune qui a quatorze ans de fût (32 €).
Vallée du Rhône	Patrice Mery Domaine des Treilles, 26770 Montbrison-sur-Lez – Tél. 04 75 53 51 69.	Des Côtes-du-Rhône de très belle facture, sans levurage, rouges et blancs, à prix doux (4,49 €).
	Henry Bungener Le Clos de Caveau, Chemin du Caveau, 84190 Vacqueras Tél. 04 90 65 85 33.	Des Côtes-du-Rhône et Vacqueyras rouges et rosés, en bio depuis 1983, fort bien vinifiés avec peu de soufre (4,57 à 6,86 €).
Provence	Luc et Frédéric Cartier Mas de Gourgonnier, Le Destet, 13890 Mouries – Tél. 04 90 47 50 45.	Un superbe terroir où les vignes côtoient les oliviers (les Baux-de-Provence), en bio depuis 1977, une réussite en rouge, blanc et rosé (5,34 à 10,67 €).
	Château Sainte-Anne 83330 Sainte-Anne-d'Evenos – Tél. 04 94 90 35 40.	Des vins de garde, en bio depuis 1976, qui expriment magnifiquement la typicité du Bandol (à partir de 8 €).
Languedoc-Roussillon	Eric Perret Château Bousquette, 34460 Cessenon – Tel. 04 67 89 65 38.	Un Saint-Chinian en bio depuis 1985, charpenté et généreux (à partir de 4,57 €).
	Laurent Max & Philippe Matthias Château Pech-Latt, 11220 Lagrasse	Une des exploitations phares du renouveau de l'appellation Corbières, en bio depuis 1971, filtration et soufrage minimum (à partir de 5,64 €).
Sud-Ouest	Brigitte et Guy Laurent Domaine de Cantalauze, Lintin, 81140 Cahuzac-sur-Vere – Tél. 05 63 56 07 97.	Scandaleusement exclus de l'appellation Gaillac, des pionniers de la lutte alternative contre la flavescence dorée, en bio depuis 1982, des cuvées de rouges et de blancs très expressives qui valent le détour (à partir de 2,74 €).
	René Monbouche Le Marsalet, 24240 Monbazillac – Tél. 05 53 57 94 36.	En bio depuis 1969, de bon Bergerac rouges ou blancs (à partir de 3,35 €) et des Monbazillac (liqueureux) très aromatiques (à partir de 8 €).
Bordeaux	Michel Favard Château Meylet, La Gomerie, 33330 Saint-Emilion – Tél. 05 57 24 68 85.	Une toute petite propriété en bio depuis 1991, de grands Saint-Emilion vinifiés sans soufre, sans levurage ni filtration (à partir de 21,50 €).
	Jean-Pierre et Pascal Amoreau Château-du-Puy, 33570 Saint-Cibard – Tél. 05 57 40 61 82.	25 ha en bio depuis 1970, des Bordeaux Supérieur et Côtes-de-Francis remarquables avec quelques cuvées sans soufre (à partir de 8 €).
	François Barron Château-Méric, 33650 La-Brede – Tél. 05 56 78 45 05.	De très beaux Graves rouges et blancs, en bio depuis 1962, à des prix étonnants (de 4,57 à 8,40 €).
Vallée de la Loire	Stéphane Guion 3 route de St-Gilles, 37140 Benais – Tél. 02 47 97 30 75.	Des Bourgueil, en bio depuis 1965, belle expression du terroir (de 4,80 à 5,50 €).
	Guy Bossard La Bretonnière, 44430 Le-Landreau – Tél. 02 40 06 40 91.	Muscadet et Gros-Plan sont élevés sur lie, en bio depuis 1972, une référence (de 4,10 à 6,10 €).

On complètera cette sélection trop réduite et forcément injuste en consultant deux guides :

- ▶ **Les bonnes adresses du vin bio 2002-2003**, de Jean-Marc Carité, éditions d'Utopie, 40320 Bats, 240 pages, 11 €. 10^e édition, devenu un classique, avec de nombreux commentaires de dégustations, mais peu de choses sur la façon dont travaillent les vignerons.
- ▶ **Guide vins, vignobles et vigneron**, ouvrage collectif, éditions Médial, Paris, 368 pages, 20 €. Certes, il n'y a pas que des bios, mais une fois familiarisés avec les logos, on repère bien qui fait quoi, avec une grande attention portée aux méthodes de culture et de vinification, et des découvertes...