

ART DE VIVRE

Article publié le 02/07/2020 à 01:00 | Lu 448 fois

Des rouges bio pour les barbecues

Partager cet article sur : [f](#) [t](#) [in](#)

L'été, disons le tout de suite, ce n'est pas uniquement le vin rosé mais aussi des rouges qui s'accorderont parfaitement avec de belles viandes grillées au barbecue et de bonnes salades. Des rouges de qualité, bio pour l'un, récompensé d'une médaille d'argent du concours agricole de Paris pour un autre, voilà une petite sélection de vins séduisants qui seront parfaits cet été.



Des vins du sud-ouest bien structurés comme cet IGP Côtes de Gascogne qui bénéficie de l'appellation vin biologique. Issu du vignoble de Plaimont sur le piémont pyrénéen, « Les Trois Fontaines » est un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon.

Un vin produit par une coopérative de vignerons soucieux d'offrir un vin de qualité à leurs clients. Des vignes qui bénéficient d'une situation géographique idéalement exposée, un micro climat, un bel ensoleillement sont les atouts de ce Côtes de Gascogne.

Vin festif à déguster entre copains, Les Trois Fontaines est un vin gourmand avec de la mâche. Le cassis et les épices lui offrent une bouche tonique et très aromatique. Planches de charcuterie, grillades seront les accords favoris. Un vin à consommer sans tarder.

En AOP Bordeaux, voici trois vins issus de la coopérative Terre de Vignerons. Il s'agit d'une proposition originale qui réunit sous la même appellation « 19 35 » des cuvées mettant en avant des cépages différents.



19 35, un rappel à la date de création de l'union des caves coopératives, est devenu une marque au graphisme clair et contemporain. Sous ce label, ce sont trois cuvées qui sont proposées à une clientèle jeune à la recherche de vins abordables et de qualité. En effet ces vins sont vendus 4,95 euros dans le circuit Carrefour Market et Proxi. Deux d'entre eux ayant été brillamment récompensés.

La cuvée 100% malbec en millésime 2019 vient de recevoir une médaille d'argent au prestigieux concours général agricole 2020. Une robe intense d'un rouge de mûres avec un nez capiteux de cerises noires et une bouche tannique, ce vin sera le compagnon idéal d'un plat de champignons ou d'une paella et de plats épicés.

En cépage unique également, le petit verdot 2018 accompagnera des plats relevés, des viandes grillées ou des fromages puissants.

Quant à la dernière cuvée de « 19 35 », elle associe le cabernet franc, le carmenère et le petit verdot dans un vin qui vient de recevoir une médaille d'or du Berliner Wein Trophy 2020. Une jolie robe rubis, un nez de fruits rouges, une bouche tannique et ronde, cette cuvée sera parfaite avec une côte de bœuf.

Voilà trois jolis vins rouges à l'excellent rapport qualité/prix qui seront parfaits pour les barbecues de l'été.

Joël Chassaing-Cuvillier