

ZOOM • SEPT JOURS • ECHOS • PEOPLE • CARNET • M^{ME} AFFICHES • LA TABLE • **LE VIN** • BALADE • MÉMOIRE • DÉTENTE • NOTAIRES • JURIDIQUE • AFFICHES PRATIQUES

Quelques petites pépites sans se ruiner, voilà le vrai cadeau de Noël !

Des beaujolais tout en fruit, un médoc de grande classe, un magnum et même un rosé de glace, voilà de quoi prendre du plaisir sans davantage dégraisser un portefeuille déjà à la peine en cette période de fêtes.

par Philippe de Cantenac

Le régné vignes de 1911 : Jean-Michel Dupré



« Le plaisir est bien au-delà de l'étiquette du flacon. Peu importe la hiérarchie des appellations, le terroir a toujours quelque chose à nous offrir. » Jean-Michel DUPRÉ fait partie des valeurs montantes du Beaujolais, son ascension est fulgurante... Il commence en 1998 avec 3 hectares de vignes et aujourd'hui il est à la tête d'un vignoble de 10 hectares essentiellement de vieilles vignes en Beaujolais et en Régné. Ses vignes, elles nous font remonter le temps puisque certaines sont plantées en 1911, 1929 et 1940. Jean-Michel DUPRÉ incarne parfaitement cette nouvelle génération de vigneron, audacieuse, dynamique, à l'écoute du marché tout en respectant la qualité. Ce jeune vigneron fait partie de l'élite des Régné avec des vins d'une grande élégance qui font bien parler leur terroir. Son Régné vieilles vignes est un pur bonheur, avec un nez sur les fruits rouges et noirs et une bouche suave, fraîche mais dense. Un Beaujolais de table qui vous surprendra. ■

Notre sélection : *Domaine Jean-Michel Dupré, Régné vignes de 1911- 2009.*
Prix: 10,90 euros. Jean-Michel Dupré, Ranfray 69430 Les Ardillats.

Agenda œnologique


Dégustation de Whisky à l'Echanson

Le 19 janvier prochain, l'Echanson vous donne rendez-vous pour une soirée Whisky d'Ecosse. Les habitués du caveau se rappellent encore d'une fameuse soirée animée par Donald avec la Distillerie Bruichladdich... Pour cette nouvelle soirée, Donald vous fera partager sa passion et découvrir des distilleries de l'Ouest écossais (Ledaig, Springbank, Bunnahabhain...)

Judi 19 janvier, à 19h30 à L'Echanson Grenoble, 1, rue Lakanal 38000 Grenoble.
Tarif: 30 €

En bref

Brouilly « Pollen » de Robert Perroud



Le vin est le sang de la terre. J'ai fait le serment de respecter mon terroir pour le transmettre à mon tour aux générations futures. Entreprenant, communicatif, amoureux de sa terre qu'il a d'ailleurs parfois du mal à quitter, Robert PERROUD est vigneron dans l'âme, il aime son métier et reste intarissable sur ce dernier. Le vin il est tombé dedans dès son plus jeune âge: à 15 ans, il donne naissance à ses premières cuvées. Mais il faut dire que Robert PERROUD connaît quelques prédispositions... « *Ma famille fait du vin depuis la révolution* », se plaît-il à dire! Son domaine est situé sur l'appellation Côte de Brouilly et les plus grands dégustateurs l'ont élevé au rang des meilleurs vigneron du Beaujolais. Le domaine couvre 11 hectares sur les AOC Brouilly et Côte de Brouilly. ■

Notre sélection : *Brouilly « Pollen »*
Domaine Robert Perroud. Prix 13,40 euros.
Domaine Robert Perroud, Les balloquets 69460 Odenas.