

Notre sélection des meilleurs vins nature du Beaujolais !



Bret Brother, saint-amour 2023 cuvée « Côte de Besset »

Taillée pour la garde, cette cuvée parcelle des frères Brett séduira les amateurs de vins flêgers, fluides, mais diablement complexes, avec des notes d'amertume et une touche florale, des arômes de cassis et de réglisse. On devine que rien n'a été laissé au hasard pour séduire les palais, quitte à flirter avec les vins techniques. Mais c'est très bon. Surtout avec un plateau de charcuterie. 26 €

Prisés par les nouveaux consommateurs amoureux de bons produits, présents chez les cavistes et les restaurants étoilés, mais absent des grandes surfaces, les vins nature sont à la mode. Avec ses excès et ses paradoxes. Purs, nus, singuliers, vivants, ils restituent des goûts que la standardisation nous a fait oublier. Car ses vigneron se considèrent d'abord comme des paysans qui essaient de produire le raisin le plus sain possible, de le vinifier avec ses propres levures, en faisant ressortir la minéralité du terroir. Même si pour cela, il faut parfois « se prendre les caprices de la météo en pleine gueule ». Julien Sunier, vigneron à Avenas ne dit-il pas que « une fois le raisin au cuvage, j'ai fait 90 % de mon job » ? Existe-t-il un risque à boire du vin naturel ? Oui. Celui de ne plus pouvoir apprécier les cuvées charpentées et trop tanniques. C'est dans le Beaujolais que nous vous invitons pour découvrir notre sélection. Pour cela, laissez-vous suspendre, oubliez vos préjugés, laissez-vous guider, les yeux fermés et le palais en éveil.

Le Dauphiné, Antonio Mafra, 25 Janvier 2025

<https://www.ledauphine.com/magazine-cuisine-et-vins/2025/01/25/notre-selection-des-meilleurs-vins-nature-du-beaujolais>