

Edition : **Novembre - décembre 2024**  
**P.103**  
 Famille du média : **Médias spécialisés grand public**  
 Périodicité : **Bimestrielle**  
 Audience : **552000**



Journaliste : -  
 Nombre de mots : **352**

**DES CEPS DE VIGNE SOUS LE SAPIN**

Quel amateur n'a pas rêvé de s'offrir quelques rangs de vigne ? C'est le principe de Terra Hominis, spécialisé dans le financement participatif de domaines viticoles écoresponsables : en acquérant une part du capital, on devient copropriétaire d'un domaine avec la possibilité de vivre la vie de vignerons (vendanges, assemblage...). Rendement annuel en bouteilles !

Fruits noirs, prune cuite, sous-bois, chêne... un bordeaux parfumé, pulpeux, déjà fondant, qui ne manque ni de fruit ni de mâche. À ce prix, c'est cadeau !  
 > *Volaille grasse (chapon) aux cèpes.*  
**Camille de Labrie, bordeaux rouge, 2020. > 9 €.**

Un minervois sincère, attachant, bien du Sud dans ses parfums (kirsch, pinède, épices) et doté d'un fruit très gourmand. Servi à 15 °C, il donne envie d'un deuxième verre !  
 > *Viande rouge (canard, bœuf).*  
**Château Tour Boisée, Marie-Claude, minervois rouge, 2019. BIO > 16,80 €.**

Du soleil (de Saint-Tropez) mais aussi de l'énergie dans ce rouge coloré, juteux à point (fruits noirs

confits, Zan, épices), vraiment plein de charme.  
 > *Viande rouge et volaille.*  
**Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, Domaine des Féraud, Indigène, côtes-de-provence rouge, 2017. BIO > 18 €.**

Un saint-émilion d'un agréable classicisme né d'un beau millésime, charnu, habilement boisé, relevé d'une touche mentholée revigorante.  
 > *Viande rouge et volaille.*  
**Château de Saint-Pey, saint-émilion grand cru, 2020. > 18 €.**

On aime tout dans ce bourgogne élégant : l'éclat de la robe, les parfums de cerise et la bouche acidulée, fraîche et très croquante.  
 > *Volaille (pintade) et gibier à plumes.*

**Manuel Olivier, Vieilles Vignes, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits, 2022. > 19,90 €.**

Un rhône très en chair, puissant, aux parfums d'épices et de miel de tilleul qui prêterait ses belles rondeurs à un plat à la crème.  
 > *Poisson et viande blanche en sauce crème, foie gras.*  
**Domaine Boisson, Les Sables, cairanne rouge, 2020. BIO > 26 €.**

Charnu, tout en cassis et en torréfaction, ce bordeaux costaud, tannique mais très fruité conserve tout ce qu'il faut de fraîcheur. Généreux !  
 > *Viande mijotée ou rôtie.*  
**Château de France, pessac-léognan rouge, 2019. > 27,60 €.**

sélection vins rouges

LABUS D'ALCOULES POUR LA SAINTE; A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.