



coup de cœur Alain Marty

Président du Cercle Wine Business
et animateur de «In Vino Sud Radio»

Domaine Achard-Vincent, Clairette de Die, «Tradition»

Entre le Vercors et la Provence, au cœur d'un paysage façonné par les contrastes climatiques, le Domaine Achard-Vincent incarne depuis plus d'un demi-siècle une vision engagée de la viticulture. Sur ses 11 hectares, les vignes bénéficient d'un climat montagnard chaud, marqué par des hivers rigoureux et des étés lumineux tempérés par des nuits fraîches. Une alchimie naturelle qui favorise des raisins à la fois mûrs, équilibrés et empreints de fraîcheur.

L'histoire du domaine est avant tout une aventure familiale. Issu de l'union du domaine Vincent à Sainte-Croix et de la ferme Achard à Saillans, il est né du mariage de Claudie et Jean-Pierre. Aujourd'hui, la sixième génération s'écrit avec Thomas, leur fils, qui poursuit l'œuvre familiale en lui insufflant une dynamique nouvelle.

Visionnaire, la famille s'engage très tôt dans l'agriculture biologique. Dès 1968, le grand-père adopte la méthode Lemaire-Bouchet, bien avant que le bio ne devienne une évidence. Jean-Pierre consolide ensuite cette démarche en suivant les exigences de Nature et Progrès pendant près de trois décennies. Depuis 2005, Thomas va plus loin en orientant le domaine vers la biodynamie, aujourd'hui certifiée Demeter, dans le respect du vivant et des équilibres naturels.

Ce travail minutieux se reflète dans les vins du domaine, notamment ses Crémants et sa Clairette de Die «Tradition». Issue d'un assemblage de Clairette blanche et de Muscat à petits grains, cette cuvée offre un vin effervescent doux, aux arômes intenses de muscat, relevés de notes de fruits exotiques et de pamplemousse.

Au Domaine Achard-Vincent, chaque bouteille raconte une histoire : celle d'un terroir, d'une famille et d'un engagement pionnier en faveur d'une viticulture durable et authentique.

Bonne dégustation !



vins

Domaine Alône | Ovatus

Issu d'un terroir provençal d'altitude, ce 100% Grenache séduit par sa richesse aromatique mêlant orange sanguine et poivre. Structuré et profond, il déploie en bouche une belle pureté et des épices douces en finale. Vinifié avec soin, il offre un équilibre fin, signature d'un domaine atypique. 38€
domaine-alone.com



Domaine Anthony Paret | Les Larmes du Père

Issu de Syrah sur terroir granitique exigeant, ce Saint-Joseph rouge révèle une belle concentration de tanins nobles. Le nez mêle cassis, framboise, cuir et réglisse, tandis que la bouche offre un fruit intense et structuré. Élevé en fûts, il gagne en rondeur avec le temps et sublime gibiers et viandes en sauce. 24,50€, aussi disponible en magnum et double magnum. anthonyparet.com



La Frenche | Rosé AOP Côtes de Provence 2025

La robe de ce 80% Grenache, 10% Cinsault, 10% Syrah est rose clair saumoné avec un disque argenté. Un nez fin et fruité, une note gelée de coing puis des petits fruits rouges fondus fraise des bois et framboise. La bouche est harmonieuse entre fraîcheur et fruit, un joli équilibre entre gourmandise et vivacité, du poivre blanc en finale. Idéal en apéritif avec guacamole et jambon cru, saumon au four au thym, terrine d'aubergines, Saint-Jacques poêlées au safran. 15,60€ au caveau chez Thomas Cheurlin.



Cuvée du Connétable 2022 | Un Sancerre élégant et complexe

Ce Sauvignon blanc rend hommage à Louis de Sancerre, nommé Maréchal de France en 1368 puis Connétable en 1397. Partiellement élevé en fûts, il dévoile une bouche fruitée aux notes de fruits jaunes et une finale boisée délicatement fondue. Idéal sur poissons et viandes blanches. 27€ chateaudesancerre.fr



Domaine La Perruche | Coulée de la Cerisaie

Issu d'un terroir argilo-calcaire à microclimat tempéré, ce Saumur blanc 100% Chenin séduit par sa robe dorée, son nez minéral aux fruits jaunes et fleurs blanches, et sa bouche ample aux notes compotées. Élevé 6 mois en cuves, il offre une finale longue et gourmande, idéale à l'apéritif ou sur des plats crémeux. 11,5€
domainedelaperruche.fr



champagnes

Réserve Exclusive Rosé de Nicolas Feuillatte | Un panier de fruits rouges à croquer

Avec cette cuvée 2026, Nicolas Feuillatte célèbre les beaux jours dans une version résolument fruitée et croquante. Groseille, framboise, myrtille et fraise Gariguettes s'expriment avec fraîcheur et vivacité. Une ode délicate au fruit, portée par un habillage aussi séduisant que son contenu. 37€
nicolas-feuillatte.com



Champagne Castelnaud, mémoire en cuve

Depuis 1916, Champagne Castelnaud cultive l'art du temps long. Avec la collection Solera, la cheffe de caves Carine Bailleul explore une autre voie : un élevage en cuves révélant toute la richesse des vins de réserve. La Solera 9.3, affinée 11 ans, assemble différents millésimes dont 2018 pour une partition précise et singulière. Au nez comme en bouche, des notes d'ananas, de mangue, de fruits confits, relevées d'épices douces, de cacao et de vanille. Une cuvée généreuse et élégante, à savourer tout au long du repas. champagne-castelnaud.fr



Champagne Vaucelle | Rosé Le Suchot

Ce 100% Pinot noir séduit par sa robe lumineuse, un nez fin et frais, une bouche élégante et fruitée griotte, harmonieuse entre matière et fraîcheur, saline en finale. Une cuvée délicieuse avec des langoustines, un saumon en papillote, des sushis, une tarte aux fraises. 33€ au caveau. champagne-vaucelle.fr



CPTS Rosé de la Maison Boonen | L'esprit libre du Champagne

Issu du cirque de Festigny, ce rosé signé Boonen séduit par sa bouche généreuse et fruitée. Fraise écrasée, finale vive et effervescence crémeuse composent un profil gourmand. Assemblage de trois cépages, élevé 24 mois, il accompagne aussi bien burgers que BBQ avec une élégance décomplexée. 39,90€ champagneboonen.fr



Orée de la maison M. Marcoult | Agrumes éclatants et finesse estivale

Cette cuvée signée M. Marcoult séduit par sa pureté cristalline et son profil aérien. Dominée par le Chardonnay, relevée d'une touche de Pinot Noir, elle dévoile des notes d'agrumes frais, de verveine et de fleurs blanches. Elle s'impose comme l'alliée idéale des apéritifs et des mets iodés. 41,80€
champagne-marcoult.com



spiritueux

Haraysuru Yuzu | Superbe limoncello japonais

Unique par son histoire et ses innovations, la maison Hakutsuru est aujourd'hui l'un des plus grands producteurs de saké au Japon. Ce Yuzushu offre une dégustation pleine de fraîcheur et de fruité, avec des arômes de yuzu dont l'acidité rafraîchissante et la douceur élégante s'équilibrent parfaitement. Disponible au prix de 24,90€ au sein du réseau Intercaves.



Nikka Frontier | L'audace japonaise

Avec Frontier, Nikka signe un blended whisky affirmé et accessible, né entre tradition japonaise et ouverture internationale. Tourbe délicate, fruits mûrs et notes boisées s'équilibrent dans une bouche ample et onctueuse. Non filtré à froid, il incarne une nouvelle génération de whiskies, à savourer pur ou en cocktail. 24,90€ nikkawhisky.eu



Liqueur de Fleurs de Sureau | Un Must signé Gabriel Boudier

Cette liqueur séduit par son bouquet intensément floral, obtenu par macération des fleurs de sureau. En bouche, fraîcheur et légères notes fruitées s'équilibrent avec finesse. Idéale en cocktails, avec vin ou spiritueux, elle apporte une touche raffinée et parfumée aux apéritifs comme aux desserts. 19€ boutique.boudier.com

