



# Picolino.fr

## 3 rouges pour les premiers soleils : à déguster au cœur du printemps

by fabrice gil · rédacteur-en-chef — 7 avril 2025

**Avec l'arrivée du printemps, les journées qui s'étirent et les repas qui s'invitent à l'extérieur, les envies de partage et de bonne chère se réveillent. Pour accompagner ces moments simples et chaleureux, quoi de mieux qu'une sélection de vins rouges légers et expressifs, à savourer entre amis ou en famille ?**

Des vins rouges de printemps, à la fois charmeurs et accessibles, sont à glisser sans hésiter dans le panier des beaux jours. Trois cuvées idéales pour sublimer les tables dominicales ou les pique-niques champêtres. À l'honneur cette saison : le Côtes de Morogues Menetou-Salon rouge AOP, un Pinot Noir de belle facture, et un Sancerre rouge raffiné.

Issus des terroirs du Centre-Loire, ces vins révèlent toute la fraîcheur et l'élégance de cépages travaillés avec soin. Le Menetou-Salon rouge, avec ses notes de fruits rouges croquants et sa bouche délicatement épicée, offre une belle structure sans jamais alourdir le palais. Le Pinot Noir, cépage emblématique, se décline ici dans une version souple et fruitée, parfaite pour les premières grillades ou une salade gourmande. Enfin, le Sancerre rouge, encore trop souvent méconnu, séduit par sa finesse, ses arômes de cerise griotte et une belle vivacité. Voici notre sélection :

# Pinot Noir 2023 • J. de Villebois

Forte d'un savoir-faire reconnu dans les plus prestigieuses appellations du Val de Loire, la maison J. de Villebois poursuit son exploration du terroir ligérien avec une cuvée de Pinot Noir accessible et ambitieuse. Longtemps considéré comme une chimère en dehors de ses terres de prédilection, ce cépage d'une finesse légendaire trouve ici une expression nouvelle, portée par une viticulture de précision et une vinification artisanale.

Travaillé sur une diversité de parcelles soigneusement sélectionnées, le millésime 2023 se distingue par sa robe rubis profonde, son nez éclatant mêlant fruits rouges et noirs, notes mentholées et touches florales, et une bouche soyeuse à l'équilibre remarquable entre fraîcheur et rondeur. J. de Villebois réussit le pari de proposer un vin gourmand, fruité, à la fois accessible et d'une grande élégance, parfait reflet du potentiel qualitatif du Pinot Noir dans la Loire.



Servi à 16°C après une aération de deux heures, il accompagne aussi bien un apéritif convivial qu'un plat de charcuterie ou un gibier en sauce. Proposé à **8,40 €** au **domaine**, ce vin de plaisir affirme la volonté de la maison de démocratiser l'excellence viticole, en rendant le raffinement du Pinot Noir à la fois abordable et profondément ancré dans son terroir.

# Côtes de Morogues 2022, Menetou-Salon AOP • Fournier Père & Fils

Entre les collines du Berry et les vents venus de la Loire, le vignoble de Menetou-Salon révèle l'un de ses joyaux les plus élégants : la cuvée **Côtes de Morogues 2022**, signée Fournier Père & Fils. Ce rouge AOP, 100 % Pinot Noir, incarne l'essence d'un terroir discret mais noble, enraciné dans les marnes kimméridgiennes du village de Morogues. C'est là, sur des pentes orientées Sud et Sud-Est, que les vignes bénéficient d'un ensoleillement idéal et d'un sol homogène de « Terres Blanches », qui confèrent au vin sa structure, sa fraîcheur et sa signature minérale.

Dès le premier regard, la robe d'un rouge pivoine intense séduit. Le nez, expressif et raffiné, mêle les fleurs (rose, violette) aux fruits noirs (cassis, myrtille), dans un équilibre aérien. En bouche, l'attaque est vive, la trame tannique soyeuse, et la matière fruitée se développe avec une élégance étonnante. Des saveurs de pêche mûre et de prune viennent enrichir cette palette délicate, tandis que la finale s'étire sur des notes légèrement torréfiées, signature d'un élevage en fût de 3 à 4 mois qui a permis au vin de s'ouvrir sans masquer sa fraîcheur naturelle.



Vin de gastronomie par excellence, ce Menetou-Salon rouge accompagnera à merveille un sauté de veau aux aubergines, un tajine aux mirabelles ou des fromages de caractère comme un livarot ou une mimolette vieille. À servir à 14° C, après une aération de deux heures pour révéler toute sa complexité. Proposé à **16,10 €** au **domaine** ce vin à la fois accessible et racé possède un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

# Sancerre AOP 2022, Cuvée Tradition • Domaine Roc de l'Abbaye

Le vignoble Sancerrois, étendu sur des collines idéales pour la culture de la vigne, bénéficie de sols de Silex particulièrement propices à la production de vins de qualité. Ce terroir unique est sublimé par le Pinot Noir, cépage emblématique qui restitue parfaitement les nuances de cette terre d'exception. En 2022, les raisins issus du Clos du Roc et des parcelles de Ménétréol, à l'Est de l'appellation, ont été récoltés avec une harmonie parfaite, marquée par un équilibre remarquable. Pour ce millésime, l'objectif a été de travailler exclusivement en cuve afin de mettre en avant la pureté du fruit du Pinot Noir.

La vigne a bénéficié d'une vendange en vert, après la véraison, pour limiter le rendement et concentrer les arômes des baies. L'éraflage complet des grappes, suivi d'une macération d'environ trois semaines, a permis d'obtenir une aromatique fruitée et concentrée. Grâce à des remontages et pigeages réguliers, les tanins et la couleur ont été extraits avec finesse, tout en préservant une belle texture en bouche.



Le résultat est un vin d'une magnifique robe rouge pivoine, au nez expressif alliant violette, rose, myrtille, mûre, et une touche subtile de poivre noir. En bouche, la matière est présente, les tanins sont fermes mais élégants, et la fraîcheur finale persiste longuement. Ce Pinot Noir 2022, qui se dévoile pleinement après une ouverture de deux heures, se déguste idéalement à 17°C. Il accompagnera parfaitement des mets tels que des gibiers en sauce, un Teppanyaki de bœuf ou des lasagnes aux tomates rôties et épinards. À découvrir dès maintenant, au prix de **21,30 €** au **domaine**, avec un potentiel de garde de 4 à 6 ans.

**ATTENTION** : Les liens présents dans cet article sont actifs. Si la page sur laquelle vous arrivez n'existe pas, cela signifie que le vin n'est pas encore disponible. Vous pouvez d'ores et déjà enregistrer ce lien dans vos favoris afin de le retrouver rapidement une fois le vin prêt à l'achat.

Il est strictement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.