

passions vins

PAR PHILIPPE BIDALON

Deux beaux gosses dans le négoce

Tel père, tel fils. Chez les Aegerter, on a l'esprit d'entreprise chevillé au corps. A chacun son style. Plutôt prudent pour le réservé paternel, Jean-Luc, qui a refondé, en 1988, une maison de négoce à Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or). Fougueux et conquérant chez Paul, qui l'a rejoint en 2001 et fait depuis bouger les lignes, comme rajeunir la clientèle en imposant de la couleur sur l'étiquette. Une gageure dans la conservatrice Bourgogne. Et une réussite qui l'amène à se tourner vers d'autres vignobles, plus au sud.

De sa rencontre avec David Colliot, un ancien de la *Revue vinicole internationale* et de Nova, est vite née une solide amitié et une belle complicité. Ensemble, ils ont créé la cuvée des Jolies Filles, en 2009. Premier millésime : 6 000 bouteilles d'un rosé des côtes-de-provence qui vont rapidement trouver leur public. Six ans après, il s'en écoule 500 000 exemplaires. Même succès pour Les Beaux Gosses – pas de jaloux ! – lancés l'année suivante : un côtes-du-rhône joyeux, à siroter entre copains. « Nous souhaitons casser les codes, créer des vins de plaisirs décomplexés pour les nouveaux consommateurs », explique Paul, génial trublion.

Un concept que les deux compères déclinent aussi dans leur trilogie rhodanienne de la Maison Juliette Amat (hommage à la bisaïeule de Paul) et leur gamme Les Enfants Terribles – dix vins de cépages pour s'initier à la dive bouteille sans se ruiner. Cahier des charges strict, visites régulières, suivi des vendanges et des assemblages... Le duo, qui a réuni toutes ses marques sous l'enseigne WineNot, ne ménage ni sa peine ni son temps. On adore !

www.winenotparis.com



12 €

Le rosé bio des Jolies Filles 2015

L'assemblage est classique (cinsault, grenache, syrah) dans ce côtes-de-provence à la robe rose pâle et au nez floral, mais le plaisir en bouche explosif. De la fraîcheur, du fruit pour conserver au palais la douceur estivale des mets provençaux.



17,50 €

Crozes-hermitage « Les Belles Terrasses » de la Maison Juliette Amat 2014

Toutes les expressions de la syrah du Nord-Rhône se retrouvent dans cette quille de fêtes : notes de mûre, de violette, de cacao, de réglisse, de poivre blanc, de tabac forment un délicieux entrelacs. La compagne idéale d'un carré d'agneau.



10,50 €

Le côtes-du-rhône des Beaux Gosses 2015

Un nez charmeur, de savoureux arômes de framboise, de griotte, de réglisse et de poivre blanc, des tanins fermes et soyeux : voilà un vin souple et gourmand à souhait pour accompagner cochonnailles, grillades et fromage de chèvre.



6,95 €

Le chardonnay des Enfants Terribles 2015

Dans ce chardonnay de Pays d'Oc, les fruits exotiques (mangue, litchi) disputent la vedette à la pêche jaune et au pamplemousse rose. Un blanc frais, vif, assez droit, pour s'accorder avec un feuilleté d'escargots ou de fruits de mer.