

REVENU UNIVERSEL "Une utopie réaliste !" PAR DANIEL COHEN P. 71

BELG 4.20 € / LUX 4.20 € / G.2015 / AUT 5.20 € / ESP 4.20 € / ITA 4.20 € / ALLE 5.10 € / PORTUGAL 4.20 € / GR 4.20 € / PAYS-BAS 4.20 € / ANTIILLES-REUNION 4.10 € / RCI 3.000 CFA / SICAL 3.000 CFA / ZONE CFA 3.000 / MAROC 35 DH / TUNISIE 4.10 DTU / CAN 55.99 / USA 55.99 / TOM 720 XPF

L'OB

TENDANCES 119

VINS D'ÉTÉ

Vive la liberté !

Conservez vos vins de garde pour l'hiver, qui ne manquera pas de venir. Pour l'été, privilégiez les crus croquant le fruit, les purs jus frais et gourmands, les bouteilles sans prise de tête, à boire ici et maintenant. L'heure est aussi à plus de clarté derrière les étiquettes. Bien dans notre corps, nous voulons savoir ce que nous buvons. Connaître le projet et l'engagement écologique des vignerons. Baliser de quilles bio, biodynamiques et nature notre Nationale 12,5° qui traverse cette nouvelle France du vin où l'on mise sur la transparence des terroirs et l'éthique de vignerons responsables. Un voyage en quatre étapes. Une mer de rosés, cet espéranto du goût qui ne cesse de séduire tous les palais. Une plage de bulles, parce qu'il n'y a pas meilleur climatiseur qu'un verre d'effervescent embué sous un parasol. Une rivière de blancs, couleur idéale pour accompagner tous les plats à base des produits d'été. Sans oublier, pour les plus costauds, une montagne de rouges, plus fruités que tanniques, aussi facile à grimper qu'à descendre. Bons vins d'été en liberté! □

DOSSIER RÉALISÉ PAR ANTOINE GERBELLE ET RACHELLE LEMOINE

MARK WAGG/GETTY IMAGES

L'OB N° 2693 - 16/06/2016

BLANCS

Forcément subtils !

Selon les sondages, les Français préféreraient les rouges. Pourtant, les œnophiles sont formels : les blancs sont plus adaptés aux subtilités de notre cuisine

✍ ANTOINE GERBELLE

LUBERON 2015, CHÂTEAU LA CANORGUE Luberon

Un bon plan d'excellents et réguliers vins bio abordables dans le Sud ? La Canorgue, encore et toujours. En particulier, son blanc multicépage, identifiable par ses saveurs de fenouil, de zeste d'orange, sa texture en chair, sa finale minérale et de poire juteuse. 10 €, tél. : 04-90-75-81-01, www.chateaulacanorgue.com