



VINS sur vingt

BLANCS Dès que le PRINTEMPS revient

MEURSAULT OU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAIS AUSSI LIRAC. CONDRIEU, MINERVOIS, COTEAUX-DU-LAYON, ET MÊME SAUSSIGNAC, CETTE MINUSCULE APPELLATION AU CŒUR DE LA DORDOGNE... LES BLANCS DE TOUTES RÉGIONS RIVALISENT DE SÉDUCTION.

Par Serge Argenson. Photos DR

CHÂTEAU SAINT COSME CONDRIEU 2012

Issu à 100% du cépage viognier et cultivé sur des arènes granitiques, ce condrieu fait l'objet d'un élevage de huit mois. Le nez, expressif et fin, fait apparaître des arômes de fruits mûrs – pêche, abricot, pomme, poire –, avec des nuances de fleurs, fruits secs et épices. La bouche est fine, savoureuse et bien équilibrée. La finale est longue et présente une juste acidité. Il accompagnera très bien une bouillabaisse ou un loup grillé au fenouil.

32,50 € départ cave.
Tél : 04 90 65 80 80 et cavistes.



CHÂTEAU LES MEUDONS SAUSSIGNAC 2010

Ce vin liquoreux de Dordogne, 60% sémillon et 40% muscadelle, provient des plus vieilles vignes de l'exploitation, cultivées sur un sol argilo-calcaire en agriculture biologique contrôlée par Ecocert. La robe présente une couleur vieil or. Au nez, on perçoit des arômes de pêche, de mandarine et d'agrumes bien mûrs. En bouche, le brûlé de la barrique de fermentation ressort bien, et s'assortit à du fruit confit, et une magnifique longueur est ressentie. Il peut être servi à bon escient avec une tarte Tatin.

21 € départ cave. Tél : 05 53 27 92 31 et cavistes.



MEURSAULT CHARMES CHÂTEAU CORTON ANDRÉ

Ce meursault Charmes premier cru présente une robe couleur or pâle avec des reflets dorés. Au nez apparaissent des notes de fleurs blanches, de boisé légèrement grillé et de fruits blancs. Il s'ouvre sur une belle minéralité après aération. En bouche, l'attaque est ample et généreuse, sans acidité, la finale, plus tonique, offrant une touche de citron. Ce vin, qui peut se conserver six ou sept ans, accompagnera volontiers un grenadin de veau farci au foie gras.

39 € départ cave ou 03 80 26 44 25.



Châteauneuf-du-Pape Domaine des Sénéchaux

Ce châteauneuf blanc du domaine des Sénéchaux 2012 est issu d'un assemblage 30% roussanne, 31% grenache, 31% clairette et 8% bourboulenc. La robe, très limpide, est d'un jaune clair mêlé de reflets verts. Le nez s'ouvre avec élégance sur des notes de fleurs, d'agrumes et de miel, complétées par une touche de cannelle. En bouche se font jour des arômes de coing et de fruits blancs, avec une pointe de minéralité. Il accompagnera agréablement une bouillabaisse ou un aioli.

36 €, cavistes.



Clos des Gravillas L'inattendu blanc 2011

Produit dans le Minervois, ce vin est issu de deux cépages : grenache et maccabeu cultivés sur un sol calcaire très caillouteux. Viennent ensuite onze mois d'élevage en demi-muids. La robe présente une couleur or profond. Au nez, on perçoit des arômes de muscat, avant qu'il n'offre de la mirabelle et des fruits exotiques. La bouche est structurée, minérale, en finesse et d'un parfait équilibre entre rondeur d'un fruit mûr et fraîcheur. Il accompagnera parfaitement un carpaccio de Saint-Jacques ou un aioli.

17 € départ cave.
Tél : 04 67 38 17 52 et cavistes.



Côteaux du Layon Château de la Guimondière

Composé à 100% de cépage chenin, ce coteaux-du-layon premier cru est cultivé sur des sols offrant un rendement très faible : 20 hl/ha. Il présente une robe jaune orangé éclatante. Au nez, on perçoit des notes parfumées de fruits exotiques (mangue, fruits de la passion) puissantes et complexes. La bouche est délicate et raffinée, avec des arômes de coing et de miel. Ce millésime 2011 associe richesse, légèreté et fraîcheur. Il accompagnera parfaitement un foie gras aux figues.

9,95 € les 50 cl en GMS.



Lirac Casta Diva Domaine Maby

Ce lirac, millésime 2012, fait référence à l'air d'ouverture de l'un des opéras majeurs du XIX^e siècle, Norma, signé Bellini. Il est issu à 60% de viognier et à 30% de clairette provenant de coteaux à dominante de sables et galets. Il présente une robe d'or très pâle. Au nez, on distingue un parfum de vanille encadrant des notes mûres d'abricot, d'ananas et de pêche jaune. Sa finale, longue et fruitée, offre une agréable pointe de fraîcheur. A déguster avec des accras ou une lotte au curry.

16,30 €, cavistes ou 04 66 50 03 40.

