

Vins

En été, les blancs sont aussi à la fête

CONSOMMATION

Le Sud-Ouest propose de nombreux blancs secs aux goûts différents. À découvrir cet été

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

L'été, ce n'est pas que le rosé. Le blanc sec est aussi dans les verres. « Ça marche bien », explique Régis Deltil, caviste à Pessac et à Bordeaux avec son enseigne Vinimarché. « Ils profitent de l'attrait pour le moment de l'apéritif, plus généralement de la consommation hors repas, et de leurs petits prix, de 4 à 8 euros la bou-

teille en moyenne. » Avec toute une palette de goûts pour ce qui est des productions de notre région.

En tête, le cépage sauvignon blanc, avec sa fraîcheur marquée et ses arômes d'agrumes (pamplemousse...). L'Entre-deux-Mers bordelais et le Bergeracois en sont des spécialistes. Avec les traditionnelles huîtres et autres fruits de mer. « C'est plus accessible que du sancerre ou du bourgogne - à base de chardonnay - deux bastions français de cette couleur. De plus, au niveau de la trésorerie, c'est intéressant », indique Stéphane Le May.

Même sauternes s'y met

Avec son épouse Isabelle, ils sont des spécialistes du blanc sec, cette couleur est la locomotive de leur château Turcaud, à la Sauve-Majeure, 20 km à l'est de Bordeaux. Récolté à l'automne, ce vin est mis en marché dans la foulée, alors que les rouges - et encore plus s'ils sont élevés en barriques - ne le seront que

La force des blancs secs du Sud-Ouest est dans leur fraîcheur et leur gamme aromatique

toute leur partie aromatique», précise Pierre-Olivier Clouet, responsable technique de Cheval Blanc. Ce cru classé de Saint-Émilion, comme nombre de grands noms bordelais (Talbot, Lagrange...), se diversifie dans cette couleur.

C'est aussi le cas en Sauternais où, les liquoreux étant en souffrance, beaucoup (G de Guiraud, S de Suduirault...) s'épanouissent avec ce type de vin qui a donc des perspectives de développement. À l'autre bout du monde, la Nouvelle-Zélande en fait par exemple son porte-étendard.

des mois plus tard.

« Les blancs secs demandent une grande précision technique, il faut prendre des décisions dans l'heure pour gérer

toute leur partie aromatique», précise Pierre-Olivier Clouet, responsable technique de Cheval Blanc. Ce cru classé de Saint-Émilion, comme nombre de grands noms bordelais (Talbot, Lagrange...), se diversifie dans cette couleur.

Comme le rosé, le blanc sec grignote en France des parts de marché au rouge. Ce dernier est davantage attaché au moment des repas et s'adapte moins aux vagues de chaleur.

Tariquet champion

« La qualité des blancs secs s'est améliorée. Ils sont moins acides et moins sulfités, ce qui pouvait donner mal à tête », note Stéphane Le May (1). Une qualité qui a pu être appréciée à Bordeaux, pendant la Fête du fleuve en juin. Pour la première fois cette couleur a été mise à l'honneur avec de nombreux vigneronniers faisant déguster.

Dans une autre catégorie, les vins blancs de Gascogne sont aussi dans la course, notamment avec le cépage colombar. Des nuances aromatiques plus exotiques et parfois une pointe de sucré qui produit son effet (2).

Tariquet en est un champion. La

famille Grassa exploite en effet plus de 1 000 hectares dans le Gers, un des plus grands domaines privés de France. Ce qui donne des millions de bouteilles bien présentes sur notre littoral. D'autres noms de Gascogne comme Uby ou Plaimont participent à cette bataille qui se joue à quelques centimes près au moment de passer en caisse.

Au pied des Pyrénées, Jurançon et Irouleguy ont aussi leur mot à dire, avec des volumes moindres. Les cépages gros menseng et petit menseng jouent ici à domicile. Avec des arômes de coing et d'abricot.

(1) Les sulfites ont des vertus antiseptiques et antioxydantes. On peut y être allergique, d'où la mention « contient des sulfites » sur les étiquettes.

(2) Ce sont des sucres contenus au départ dans le raisin et qui n'ont pas été transformés en alcool lors de la fermentation.

(...) Extrait de l'article