

LE VIN

Ici, on joue sur des appellations d'une grande séduction et on se régale de l'entrée au dessert.



Douceur et fraîcheur

Cette appellation de vin doux naturel est peu connue pour ses blancs : tiré du cépage macabeu, ce vin à la robe d'or pâle et au nez d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche, avec des notes de miel, possède une bouche généreuse, franche et équilibrée. On l'appréciera sur un pâté au foie gras d'oie, avec un canard laqué, un ananas rôti ou des macarons.

Maury blanc 2018, Cave Les Vignerons de Maury, 7,70 €, départ cave et chez les cavistes.

Accords en blanc



Spécial mer

Tout en fraîcheur et en élégance, ce chablis, pur chardonnay comme il se doit, est né dans un vignoble en biodynamie. Des arômes de fleurs et de fruits blancs avec des notes d'agrumes, et une bouche vive, fine, souple et longue, et quelques pointes minérales. Un vin idéal à boire frais sur des huîtres chaudes aux échalotes, avec un homard à l'armoricaine, un poulpe tiède à la galicienne ou un poulet aux écrevisses.

Chablis 2018, Sea, William Fevre, 17 €, départ cave et chez les cavistes.

Tout en élégance

Dans une appellation bordelaise réputée pour ses blancs secs, on craque pour ce vin à la robe d'or pâle et au nez vif d'agrumes et de menthe. Sa bouche, sur les fruits blancs et les zestes, sera parfaite avec des saint-jacques à la fondue de poireaux, un turbot grillé ou de simples croquettes de crevettes.

Pessac-léognan blanc 2018, Château Coquillas, 15 €, cave et cavistes.



Un moelleux original

Tiré exclusivement du petit manseng, un cépage du Sud-Ouest ramassé en surmaturité, ce vin doré et brillant, riche et puissant, séduit tous les gourmands. On le savourera sur un foie gras aux épices, avec un dessert chocolaté,

un feuilleté aux pommes caramélisées ou une salade de fruits exotiques.

Côtes-de-gascogne 2017, Dernières Grives, Domaine Tariquet, 15 €, chez les cavistes.

Expressif

Une appellation incontournable à Noël, qui offre un vin doré et aromatique à la belle personnalité. Vif et rond, souple et frais, il est gourmand et ample, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches.

À découvrir sur un assortiment de poissons fumés et leurs blinis, une volaille rôtie ou un curry de crevettes.

Saint-Joseph blanc 2018, Domaine E. Guigal, 17 €, départ cave et chez les cavistes.



Une pépite

Élaborée en biodynamie par une star de l'appellation sancerre, voici une belle expression du sauvignon. Une robe pâle, une bouche fraîche avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. À tester sur un soufflé aux écrevisses, des quenelles de brochet, un turbot au beurre blanc, et des fromages de chèvre.

Sancerre 2018, Le Club des Sommeliers Grandes Réserves, Alphonse Mellot, 15,90 €, magasins Casino.

ADRESSES EN PAGE INDEX

