



## VINS BLANCS

# Vifs, capiteux, crémant

VINS DE PRINTEMPS ET VINS D'AUTOMNE, LES BLANCS À ROBE DORÉE SONT AUSSI DE BONS COMPAGNONS D'ÉTÉ. DRY OU DOUX. GÉNÉREUX VOIRE EFFERVESCENTS, ILS SONT JOYEUX À L'APÉRITIF ET TELLEMENT JUSTES AVEC CERTAINS PLATS DE LA MAÎTRESSE DE MAISON !

Par Julien de Coppel et Serge Argenson. Photos DR



### CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE 2014

Ce domaine familial d'une centaine d'hectares, très bien situé dans l'appellation AOC graves et gère d'une façon exemplaire, produit près de 40% de blanc dont cette cuvée particulièrement réussie. 50% sauvignon, 50% sémillon, une fermentation et un élevage sur lies en barriques apportent du gras et de la rondeur. Au nez, vanille et fleurs blanches, une pointe d'agrumes que l'on retrouve en bouche avec des notes mentholées et de fruits exotiques, plus de la vivacité due à son jeune âge.

16,50 €, cavistes ou [www.chantegrive.com](http://www.chantegrive.com)



### SAINT-PÉRAY 2014

Attention, cuvée à tirage limité. Vieilles vignes, vendanges manuelles, ce saint-péray rhodanien des frères Courbis, 100% marsanne, fête son 80<sup>e</sup> anniversaire. À côté des saint-josephs et crozes-hermitages du domaine, il se fraye un petit passage dans les cuves (2 500 bouteille seulement). On apprécie sa texture généreuse qui n'est pas avare en notes de pêche blanche et de litchi, sur fragrances d'acacia. Testez-le avec des asperges ou des noix de Saint-Jacques, il donnera tout son potentiel !

15,50 €, cavistes



### CHABLIS CÔTE AUX PRÊTRES DE BÉRU

L'ancestral château familial de Béru, aujourd'hui dirigé par Athénaïs, ce sont 15 hectares de vignes cultivés en biodynamie, dont cette parcelle de La Côte aux Prêtres idéalement située en haut de la colline (300 m) du village éponyme de Béru. En priorité, ce sont les notes d'agrumes – clémentine, citron et kumquat – de ce Côte aux Prêtres 2014 qui encensent le nez. La bouche est vive, fraîche, intense, saline et rend ce chablis (qui vieillira bien) sur mesure en accompagnement de poissons et de viandes blanches.

27 € env., cavistes

**Crozes-hermitage des Hauts Châssis 2014**  
Situé au sud de l'appellation, le Domaine des Hauts Châssis compte 17 hectares sur sol d'alluvions à gros galets, régulateurs de chaleur. Ce crozes-hermitage L'Essentiel, mix de marsanne et de roussanne conduits en agriculture raisonnée par Franck Faugier, présente une robe or aux reflets verts et cuivre. Ses saveurs, au nez comme en bouche, évoquent la pêche jaune, le brugnon, la rose et la violette avec des soupçons de réglisse et de fruits exotiques. À associer à des poissons cuisinés ou des fromages : brie, coulommiers, picodon...

14,50 €, cavistes



### Wolfberger Célébration 1976

2016 affiche un double anniversaire : les 40 ans de l'appellation crémant et ceux de la création de la marque Wolfberger. Occasion idéale, donc pour la maison alsacienne, souvent médaillée pour ce style de vin, de commercialiser cette édition limitée, nommée tout simplement « Célébration 1976 ». Issu de vieilles vignes 80% riesling, 20% pinot blanc, ce millésime 2012 vieilli sur lattes pendant 30 mois, revendique, dans son écrin élégant, son caractère gastronomique aux arômes bien marqués.

8,50 €, GMS



### Aguila, crémant de Limoux

Signé Aguila, voici un vin de la haute vallée de l'Aude, élaboré selon la méthode traditionnelle à partir de chardonnay (65%) complété de chenin et de mauzac. Sa maturation de dix-huit mois sur lattes en cave profonde lui confère une fraîcheur et une effervescence que le chardonnay, très présent, enrichit de notes de fleurs blanches et d'arômes de poire et de pêche. Un crémant qui convient à l'apéritif mais également pour la réalisation de cocktails, si agréables à la saison estivale.

6,70 €, GMS



### Bouvet Island Antarctic

Cet Antarctic prend racine... dans la Loire, chez Bouvet Ladubay, spécialisé depuis toujours dans les crémant. Il appartient à la cuvée des Explorateurs et se veut un voyage gustatif original. Ce demi-sec révèle des arômes de pêche et d'abricot sur de fines notes de noisette et de brioche. Le producteur conseille de le servir sur glace accompagné d'une feuille de basilic ou de menthe. Mais pour tout savoir, ne manquez pas de placer votre smartphone devant l'étiquette cryptée de la bouteille.

8,30 €, bons cavistes

