



## Le marié était en **BLANC**

Prix doux ou grands flacons, terroirs méconnus ou crus célèbres, notre choix de blancs joue la carte de la diversité et du plaisir.

Photo : Laurent Rouvrais - Sélection et texte : Catherine Gerbod

### IGP LANDES **Domaine de Laballe** **Sables Fauves 2015 - 6,50 €**

Pourquoi réserver aux jours d'été ce genre de «petit» vin du Sud-Ouest alors qu'il est si bon avec les huîtres ou les entrées associant des crustacés et des agrumes ? Son terroir de sables fauves calme son exubérance aromatique faite de notes exotiques et abricotées, pour lui apporter un peu de rigueur, de la finesse et une vivifiante fraîcheur minérale. *Au caveau et boutique en ligne.*

### IEFS VENDÉENS MAREUIL **Vignobles** **Mourat, Clos Saint-André 2014 - 11,90 €**

Dans l'appellation méconnue de Loire, cette cuvée prouve que le chenin, cépage majestueux, peut aussi y triompher. Elle est issue d'une parcelle cultivée en bio dotée d'un genre de sol proche de celui de Savennières. Notes de fleurs, pomélo et tisane s'expriment avec distinction et persistance. Sur les fruits de mer, crustacés et poissons fins. *Au domaine.*

### ALSACE PINOT GRIS **Domaine Pfister** **Tradition 2014 - 12 €**

Judicieusement vinifié en sec, ce pinot gris garde sa séduction aromatique en perdant ses rondeurs sucrées compliquées à gérer sur les plats salés. Avec sa pointe fumée, il s'ouvre sur les boudins blancs aux châtaignes ou des cailles farcies au foie gras. Le même équilibre entre tension et gourmandise est à l'œuvre dans l'alsace-riesling Engelberg 2012 (21 €) de Pfister. *Au domaine.*

### COLLIOURE **Domaine La Tour Vieille** **Les Canadells 2015 - 14 €**

Enfant du soleil et de vignes en terrasses escarpées avec vue sur la mer, ce vin est l'un des meilleurs ambassadeurs des blancs de Collioure. Il nous raconte l'intensité d'un terroir. Sa texture riche enrobe les papilles tout en les dynamisant grâce à sa finale fraîche et saline. Sur du homard, des bricks de crabe au citron confit ou des saint-jacques aux épices. *Au domaine, cavistes.*

### ARBOIS VIN JAUNE **Frédéric Lornet 2009 - 29 € (62 cl)**

Le vin jaune ne s'accorde pas qu'avec la poularde au vin jaune et morilles ou les grands comtés. Lorsque le safran, le cumin, le curry, la noix ou le champignon parfument du poisson ou des viandes blanches, il peut aussi être de la fête. Avec son caractère complexe et dynamique et son refus visible de sombrer dans le «goût de jaune» caricatural, celui-ci est tartant. *Au domaine.*

### CHABLIS **Château de Bérù Clos Bérù** **Monopole 2013 - 46 à 49 € (cavistes)**

Ce clos exposé plein sud est cultivé en biodynamie par Athénaïs de Bérù, une jeune femme ayant constitué un vignoble familial éparpillé par le destin. Le vin y acquiert des notes charmeuses et exotiques sans rien lâcher sur la sensation minérale et aérienne attendue d'un grand chablis. Sur des gambas au gingembre, de la cuisine aux accents thaïs, du crabe ou des poissons charnus. *Cavistes.*