

Divin

*Ils sentent la sève, la fleur blanche ou le miel.
Ils apportent leur fine délicatesse et leur fraîcheur bien droite.*



BEAUJOLAIS

BLANC 2009,
DOMAINE PIRON

Un vin tout en franchise et en spontanéité : il brille dans le verre, sent bon la fleur blanche, coule dans la gorge en titillant agréablement les papilles, rafraîchit le gosier, se ressert volontiers... Le vin à partager avec tous les copains qui passent sans même frapper avec, en option obligatoire, le pot de rillettes et la botte de radis nouveaux à portée de main ! 7 €.

JURA

ARBOIS LES GRAVIERS 2008
(AB ET BIODYNAMIE),
DOMAINE ANDRÉ
ET MIREILLE TISSOT

Stéphane Tissot fait roucouler ce terroir, du genre « grave austère », avec ce vin d'une sève incroyable, puissant, délicat et complexe, construit sur un fruit et une acidité magnifiques, qui déroule une chair d'un soyeux irrésistible. À garder dix ans, mais si vous ne résistez pas, invitez un ris de veau printanier. 17 €.

BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ, MAISON
DU VILLARD 2009 (AB),
CHÂTEAU DE LAVERNETTE

Il offre la finesse et l'élégance que devraient avoir tous les chardonnays de cette appellation, mais avec un petit quelque chose en plus... Est-ce le grain de poivre blanc, le zeste d'agrumes, la trame serrée et coulante ou encore la gourmande sapidité de sa chair ? Avec une poêlée de petits légumes nouveaux. 12,50 €.

LOIRE

VOUVRAY DEMI-SEC,
ÉMOTION 2009, DOMAINE
DE LA POULETIÈRE

Ici, toute la grâce du chenin avec un poil de sucres. C'est doux et vif à la fois, ça escagasse les papilles comme du jus de rhubarbe, puis ça rappelle la douceur du miel pour finir sur une saveur conjuguant le sucré et l'acidulé en osant même le salé. Se savoure pour lui seul ou avec un chèvre très frais avec du miel de tilleul. 12 €.

CENTRE

MENETOU-SALON BLANC
2010 (AB, BIODYNAMIE),
DOMAINE PHILIPPE GILBERT

Certains sauvignons de l'appellation, située au sud-est de Sancerre, offrent un caractère qui n'a rien à envier à celui de ses voisins ! Celui-ci enchante par sa sève ample et coulante et au fruité savoureux d'agrumes, de verveine, de pêche. Dégustez-le d'abord seul, puis sortez les asperges blanches sauce mousseline. 12 €.