



“
Que les vins
testés soient
disponibles
chez les cavistes
et sur la table
des restaurants.

”

DOSSIER

Les vins blancs

MÉTHODOLOGIE

Comme pour les vins rosés dans le numéro précédent, nous avons choisi de “noter” les vins qui ont été sélectionnés.

Premier point essentiel, tous les vins présentés auraient, à notre sens, mérité d’obtenir une médaille (or ou argent) lors d’un grand concours international du type Concours Mondial de Bruxelles, par exemple (notes au-dessus de 86) dans leur catégorie. Il y a sans doute des vins testés, mais non retenus, qui auraient aussi mérité d’être présentés dans ce dossier. Ce sera pour une fois prochaine.

Nous avons aussi choisi de limiter à trois vins maximum par producteur les vins sélectionnés.

Il nous est déjà arrivé de rencontrer des vignerons qui aimeraient que l’on synthétise nos choix à un “J’aime” ou “Je n’aime pas”. Pour le consommateur final, cette simplification extrême pourrait s’entendre et on imagine que c’est la notion de prix qui viendrait arbitrer l’achat final. Certains aussi goûtent peu à la (relative) abondance des informations techniques et il nous est même arrivé d’entendre que les notions... d’arômes étaient encore de trop !

40 VINS SÉLECTIONNÉS

Par-delà les choix binaires que chacun peut effectuer, nous avons estimé que les professionnels qui lisent cet

opus (cavistes, restaurateurs, sommeliers) ont le droit à quelques éclairages sur les bouteilles présentées. Evidemment, ce dossier sur les vins blancs secs est partiel (près de 80 échantillons dégustés au bureau mais à peu près autant lors des concours) et forcément partiel.

L’idée qui le sous-tend est d’abord de mettre en lumière des vins que l’on pourra trouver sur les tables des restaurants et chez tous les cavistes de France à des prix “raisonnables”. Un balayage d’envergure nationale permet d’entrevoir de nombreuses variantes de terroirs et de cépages. Et oui, les vins blancs secs reviennent en force sur les tables des consommateurs. ■

Notre sélection de vins blancs secs
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

moins de
8,50 euros
(prix public)

IGP CÔTES DE GASCOGNE



DOMAINE TARIQUET

Chenin-Chardonnay

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépages : chenin 75% et chardonnay 25%

6,50 €

Par-delà les incontournables cuvées de la maison Tariquet (Classic en tête), cet assemblage mérite que l'on s'arrête sur son nez contrasté entre les fruits exotiques et les notes florales.

88 pts

En bouche, on a tout simplement le meilleur des deux grands cépages emblématiques. ■

IGP PAYS D'OC BLANC



CAVE ANNE DE JOYEUSE

Lorieux blanc 2019

- Tél. 04 68 74 79 40 • Limoux (11)
- Cépages : sauvignon 60%, chardonnay 40%
- Vin issu de l'agriculture bio • Elevage de 4 mois sur lies fines

7,10 €

Par-delà toutes les vertus éco-responsables de la bouteille, la dégustation procure de suite de belles sensations olfactives autour des agrumes et des fleurs blanches. Frais et élégant ce vin se prolonge sur de belles notes de minéralité. ■

88 pts

AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS



LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS

Les Coutis Chenin 2019

- Tél. 02 54 72 90 69 • Villiers-sur-Loir (41)
- Cépage : chenin 100%
- Sans sulfites ajoutés

8,20 €

Sur le terroir calcaire de la pente des Coutis, ce 100% chenin sans sulfites ajoutés se découvre avec un nez frais et complexe. Les arômes floraux et les fruits blancs dominent.

87 pts

En bouche, on croque encore plus des fruits et agrumes. Belle finale un peu épicée. ■

AOP BOURGOGNE



MOILLARD

Le Blanc - bourgogne aligoté 2020

- Tél. 03 80 21 70 44 • Nuits-Saint-Georges (21)
- Cépage : aligoté 100%
- Elevage sur lies totales en cuve pendant 6 mois

8,50 €

Très fraîche, la bouche se montre également bien gourmande. On retrouve les arômes d'agrumes (citron, zeste d'orange) perçus au nez. Cette agréable impression se poursuit jusqu'à la touche finale assez saline. ■

86 pts

AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS



DOMINIQUE NORGUET

Domaine du Four à Chaux 2020

- Tél. 02 54 77 12 52 • C
- Cépage : chenin 100%
- Sols d'argile et silex

5,95 €

Avec son nez complexe, ce 100% chenin nous emmène sur les territoires du lilas, de la pomme, de la poire et des épices douces. En bouche, pas de doute, les tuffeaux ne sont pas bien loin. Fraîche et fruitée, la finale s'étire vers des notes plus salines. ■

86 pts

AOP MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE



DOMAINE DE LA MOUTONNIÈRE

Blanc 2019

- Tél. 02 40 06 90 69 • Clisson (44)
- Cépage : melon de Bourgogne
- élevage en cuves inox et souterraines sur lies pendant 7 mois

6,20 €

On ne sait pas si les fans du Hellfest dégustent le muscadet mais voilà un vin élevé sur lies qui sait se montrer aérien comme un solo de James Hetfield. Le nez oscille entre les fleurs et les agrumes, la bouche est pleine de vitalité avec une finale bien saline. ■

86 pts



VINS BLANCS SECS DE MOINS DE 8,50 EUROS

LE MOINS CHER

AOP GAILLAC

VINOVALIE

Far from the eye

- Tél. 05 63 57 18 10 • Saint-Sulpice (81)
- Cépages : Loin de l'œil
- Fermentation en cuves thermorégulées
- Elevage sur lies fines

Bien sûr, il faut comprendre la langue de Shakespeare pour comprendre le jeu de mot et se rappeler que le Loin de l'œil est un cépage rare et emblématique de Gaillac. Il offre une bouche bien ronde, gourmande et suave. Surtout, il permet de développer une palette aromatique incroyable autour des fruits exotiques mûrs et des agrumes. Dès le nez, on détecte aussi de belles senteurs florales. Ici, le choix a été fait de laisser libre cours à cette expression naturelle sur le fruit.



87 pts 5,50 €

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DE GASCogne

DOMAINE CHIROULET

Terres blanches 2020

- Tél. 05 62 28 02 31 • Larroque (32)
- Cépages : gros manseng 55%, sauvignon 35% et ugni-blanc 10%
- Terroir avec affleurements calcaires (rentzines)

Quelle belle adéquation entre ce terroir si particulier et ces cépages parfaits pour des profils aromatiques riches et complexes. Au nez, ce vin nous emmène sur les terres du gros manseng et ses notes exquis de fruits exotiques, mangue en tête. En bouche, on sent cette trame agréablement minérale qui nous conduit vers une finale plutôt saline et des notes de doux amers qui nous rappellent que les agrumes sont aussi présents dans ce vin.



89 pts 8,10 €

COUP DE CŒUR

AOP ENTRE-DEUX-MERS

CAVE DE RAUZAN

Comte de Rudel 2020

- Tél. 05 57 84 13 22 • Rauzan (33)
- Cépages : sauvignon 55%, sémillon 45%
- Sols argilo-calcaires
- Sélection parcellaire
- 60 hl/ha
- Macération pelliculaire en cuve inox

Assemblage idoine de l'Entre-deux-Mers, ce vin sent bon l'été et les huîtres en bord de mer. Si le nez se découvre plutôt avec une pointe végétale agréable et de belles senteurs plus complexes de fruits à chair blanche et d'agrumes, la bouche est marquée par une belle fraîcheur. Cette vivacité est la trame de toute la dégustation qui se finit par une jolie finale sur les agrumes, minérale pourrait-on écrire.



88 pts 5,35 €

COUP DE CŒUR

AOP BORDEAUX

BORDEAUX FAMILIES

Sauv'Terre 2019

- Tél. 05 56 71 10 04 • Sauveterre-de-G. (33)
- Cépage : sauvignon majoritaire et sémillon
- Vin issu de l'agriculture biologique

Bordeaux Families a réussi le pari de cette cuvée bio et identitaire, à l'image de cette belle étiquette qui puise ses racines dans le vignoble de Sauveterre-de-Guyenne. Au nez, ce vin très expressif révèle des parfums floraux et d'agrumes. Fin, frais et élégant, en bouche, il étend la panoplie aromatique vers les fruits exotiques et la pêche de vigne. La finale est longue et saline, laissant entrevoir une belle amertume qui rappelle les agrumes aperçus au nez.



88 pts 5,95 €

Notre sélection de vins blancs secs
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

de 8,50
à 11 €
(prix public)

AOP GAILLAC BLANC SEC



10,50 €

88 pts

Dans l'immense réservoir de cépages typiques du Gaillacois, le mauzac est un de ceux qui procurent le plus de sensations aromatiques. Cette cuvée finement travaillée en est la quintessence. Les notes florales le disputent à celles des fruits exotiques. Superbe ! ■

VINOVALIE

Astrolabe - Gaillac Premières Côtes Mauzac 2015

- Tél. 05 63 57 18 10 • Saint-Sulpice (81)
- Cépage : mauzac
- coteaux argilo-calcaires • Elevage sur lies fines

AOP SAINT-CHINIAN BLANC



8,80 €

88 pts

Très élégant, le nez s'ouvre sur des notes d'abricot et de pêche. La bouche se montre pleine de souplesse. On retrouve les fruits à chair blanche mais aussi des pointes plus florales. La finale est longue avec un zeste d'agrumes, voire de notes acidulées. ■

VIGNERONS DE CESSENON

Domaine de L'âne blanc 2019

- Tél. 04 67 89 65 36 • Cessenon-sur-Orb (34)
- Cépages : grenache blanc 80% et roussanne 20%
- Terrasses argilo-calcaires • Elevage sur lies fines

IGP CÔTES DU LOT



9,80 €

88 pts

Attention, ce vin blanc est... orange. Travaillé comme un vin rouge, il n'en demeure pas moins un vin blanc et sec (contrairement à l'autre charmeuse de Gaudou). Le nez se révèle sur les fruits jaunes et la bouche est bien charnue. Finale légèrement épicée. ■

CHÂTEAU DE GAUDOU

La Charmeuse 2020

- Tél. 05 65 36 52 93 • Vire-sur-Lot (46)
- Cépages : sémillon 70% et sauvignon 30%
- Fermentation avec la peau des raisins • Très vieilles vignes

AOP BORDEAUX



9,- €

87 pts

Un bel assemblage qui se révèle avec des notes florales comme le jasmin et de belles touches d'agrumes. La bouche offre tout à la fois rondeur et tension et souligne plus encore les arômes de fruits blancs et d'agrumes. Finale saline. ■

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE

Rosé

- Tél. 05 57 46 04 17 • Ligeux (33)
- Cépages : sauvignon 70%, sémillon 20% et muscadelle 10%
- Assemblage après élevage de 3 mois sur lies fines

AOP BEAUJOLAIS BLANC



10,- €

87 pts

Au sud de la Bourgogne, le chardonnay révèle d'autres atours (plus floral au nez et plus fruité en bouche). Le travail de Dominique Piron profite aussi des sols calcaires du Clos du Vieux Bourg pour donner une belle finale tout en minéralité. ■

DOMINIQUE PIRON

Blanc 2019

- Tél. 04 74 69 10 20 • Villié-Morgon (69)
- Cépage : chardonnay 100%
- Fermentation en cuves inox et léger élevage en fûts

AOP SAVOIE



10,30 €

87 pts

Parmi les cépages étonnants de Savoie, la jacquère peut provoquer de belles émotions autour d'une palette aromatique très riche. On va des notes les plus fleuries (acacia) jusqu'aux accents beurrés en passant par du fruit bien mûr, voire compoté ! ■

DOMAINE PHILIPPE ET SYLVAIN RAVIER

L'Abymes Naturel 2019

- Tél. 04 79 28 17 75 • Myans (73)
- Cépage : jacquère
- Vin sans sulfites ajoutés



VINS BLANCS SECS DE 8,50 À 11 EUROS

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE TARIQUET

Amplitude

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépage : gros manseng 100%

Trop longtemps peut-être, le gros manseng a été vinifié en doux. Mais cette cuvée vient nous rappeler tout l'intérêt de ce cépage endémique du Sud-Ouest et du piémont pyrénéen. Au nez, ce vin explose littéralement de fragrances étonnantes où la mangue domine bien sûr mais on y trouve aussi des notes plus subtiles, qu'elles soient florales ou rappelant des agrumes. Avec sa belle tension et sa grande fraîcheur, ce vin respire l'été et les plats à base de poisson crus ou les crustacés. On adore !



90 pts 8,90 €

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DU LOT

VINOVALIE

La Cigaralle 2017

- Tél. 05 63 57 18 10 • Saint-Sulpice (81)
- Cépage : chardonnay 100%

- Fermentation en cuve inox.
- Elevage sur lies fines pour moitié et en fûts neufs pendant 10 mois pour l'autre moitié

Nous voici sur les terres chères au regretté Prince du Danemark. Le chardonnay enserre littéralement le château sur ce terroir de terrasses calcaires. Avec un nez porté sur les fruits exotiques, la suite se développe sur une palette beaucoup plus large (fruits à chair blanche). Ronde, presque crémeuse et onctueuse, la bouche offre des notes légèrement beurrées avec une jolie pointe de noisette à la fin. Une très belle expression du chardonnay.



89 pts 10,- €

COUP DE CŒUR

AOP LIMOUX

CHÂTEAU DE GAURE

Campagne 2019

- Tél. 06 43 47 36 85 • Rouffiac d'Aude (11)
- Cépages : chardonnay 100%
- Terroir argilo-calcaire
- Vignes plantées entre 100 et 200 m d'altitude, influence méditerranéenne
- Fermentation en barrique de 400 l.
- Levures indigènes. Fermentation malolactique partielle.

On connaissait déjà le remarquable assemblage chenin, mauzac et chardonnay. Avec cette cuvée, le cépage bourguignon est mis à l'honneur. Si le nez est très expressif (arômes marqués d'agrumes) et la bouche riche, l'ensemble reste tendu et frais. En bouche, se révèlent aussi des notes de fruits mûrs et même des pointes de fleurs blanches qui soulignent la délicatesse du vin.



89 pts 10,- €

COUP DE CŒUR

AOP MÂCON-LUGNY

Cave de LUGNY - Clément JOUSSEAU

Les Engrenages 2018

- Tél. 03 85 33 22 85 • Lugny (71)
- Cépage : chardonnay 100%
- Vinification en cuves thermorégulées.
- Fermentation malolactique
- Elevage en fûts de chêne 100% neufs pendant 8 mois, avec bâtonnage deux fois par mois. Assemblage en décembre (75% fûts - 25% cuves)

La coopération ouvre de nouvelles voies et le talentueux Clément Jousseau a pu bénéficier d'un bel outil pour écrire son vin. Ample et élégant, il est marqué par de superbes notes empyreumatiques dès le premier nez (vanille, grillé). En bouche, il offre même de jolies arômes de fruits mûrs avant que le bois n'offre une superbe interprétation de la vanille !



89 pts 11,- €

Notre sélection de vins blancs secs
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

de 11
à 15 €
(prix public)

IGP CÔTES DE GASCOGNE



DOMAINE CHIROULET

La Côte d'Heux

- Tél. 05 62 28 02 31 • Larroque (32)
- Cépage : gros manseng
- Terroir d'argile fine sur socle calcaire

11,10 €

Harmonieux, complexe et subtil, ce vin magnifie lui aussi le gros manseng, ce cépage qui produit de superbes profils aromatiques autour de l'ananas ou de l'écorce d'orange amère. Très bien structuré, il offre une superbe finale avec des notes d'agrumes. ■

89 pts

IGP PAYS D'OC BLANC



VIGNERONS DE CESSENON

Libellules - Vermentino

- Tél. 04 67 89 65 36 • Cessenon-sur-Orb (34)
- Cépage : vermentino 100%
- Terrasses caillouteuses et calcaires • Elevage sur lies fines

12,- €

Avec un nez d'amande fraîche typique, le vermentino éclate dans ce vin qui nous accueille aussi par de délicates notes d'agrumes. La bouche se révèle souple et marquée par le fruité exotique. La belle finale évoque les beaux amers du pamplemousse. ■

88 pts

AOP TOURAINE



ALLIANCE LOIRE

La Dilecta 2018

- Tél. 02 41 53 74 44 • Bellevigne-les-Châteaux (49)
- Cépages : sauvignon 100%
- Sélection parcelle, 2 vignes coteaux du Cher, terroir argilo-calcaire

12,- €

La Touraine ne cesse de surprendre avec ses beaux sauvignons ciselés. Cette cuvée est une sorte d'hommage tant on y retrouve en bouche le goût du terroir et de beaux arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Belle touche de pain grillé en finale. ■

88 pts

AOP CÔTES DU ROUSSILLON



MAS CRISTINE

Blanc 2019

- Tél. 04 68 54 27 60 • Argelès-sur-Mer (66)
- Cépages : grenache gris 25%, grenache blanc 20%, macabeu 27%, roussanne 18%; vermentino 5%, carignan gris 5%

12,50 €

Avec un élevage pour moitié en barriques, des rendements très faibles et un encépagement qui ressemble à un musée ampélographique, cette cuvée très riche du point de vue aromatique ressemble beaucoup au Roussillon avec des notes de fruits blancs exquises. ■

88 pts

AOP BORDEAUX BLANC



CHÂTEAU CASTÉRA

Anthoinette 2020

- Tél. 05 56 73 20 60 • Saint-Germain d'Esteuil (33)
- Cépage : sauvignon
- Fermentation et élevage en barriques

13,- €

Grâce à un très beau travail d'élevage sous bois, le sauvignon prend ici des formes plus amples, que ce soit en bouche avec une belle texture ou au nez avec des arômes d'amande fraîche et des notes florales. La finale, entre cédrat et notes acidulées est magnifique. ■

88 pts

AOP SAVOIE CHIGNIN-BERGERON



ANDRÉ & MICHEL QUENARD

Les Terrasses

- Tél. 04 79 28 12 75 • Chignin (73)
- Cépage : roussanne 100%
- Fermentation alcoolique très longue (levures indigènes)

13,50 €

La roussanne de Savoie mérite souvent le détour. Celle-ci se dévoile avec un bouquet très intense sur les fruits comme la pêche ou l'abricot. En bouche, c'est un très bel équilibre entre le gras et la fraîcheur. La finale est longue avec une pointe sur les agrumes. ■

88 pts



VINS BLANCS SECS DE 11 À 15 EUROS

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE TARIQUET

Chardonnay - Tête de Cuvée 2018

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépage : chardonnay 100%
- Vieilles vignes
- Elevage de 12 mois en fûts de chêne

Il n'y a pas de raison de boudier son plaisir quand le chardonnay est ainsi traité. Fruit de vieilles vignes et d'un élevage fort attentionné, cette tête de cuvée s'ouvre d'emblée sur des arômes vanillés intenses et de fruits bien mûrs. En bouche, on oscille entre le magnifique velouté et la grande fraîcheur de ce vin qui en surprendra plus d'un. Les douces notes apportées par le bois ne font pas oublier les délices exotiques de ces notes de fruits exotiques. Superbe !



90 pts 11,50 €

COUP DE CŒUR

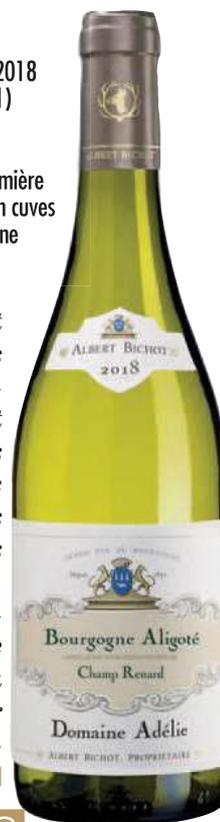
AOP BOURGOGNE

ALBERT BICHOT - DOMAINE ADELIE

Bourgogne aligoté - Champ Renard 2018

- Tél. 0 3 80 24 37 37 • Beaune (21)
- Cépage : aligoté 100%
- Parcelle de 0,84 ha
- Après fermentation alcoolique, première période d'élevage de 6 mois (70% en cuves inox et 30% en fûts de chêne) puis une seconde de 7 mois en cuves inox.

On aurait naturellement tendance à réduire les belles terres de Bourgogne au cépage roi. Mais l'aligoté peut aussi procurer d'immenses sensations comme ici avec ce nez superbe sur les fruits à chair blanche et un très beau côté floral. En bouche, le vin se révèle plein de caractère, presque vif, mais le fruité donne de l'ampleur à ce vin qui se termine par une belle finale plus minérale.



90 pts 16,- €

COUP DE CŒUR

IGP PAYS D'OC BLANC

VIGNERONS DE CESSENON

Libellules - Viognier

- Tél. 04 67 89 65 36
- Cessenon-sur-Orb (34)
- Cépage : viognier 100%
- Terrasses argilo-calcaires au-dessus de l'Orb
- Vinification à basse température et élevage sur lies fines

Dès le premier nez, on n'est pas déçu. Les notes de fruits secs signalent ce très beau viognier. En bouche, c'est encore plus remarquable. Pleine et onctueuse, elle révèle de nombreuses notes pâtissières avec le fruit en toile de fond, comme une belle frangipane. Bien équilibrée et persistante cette cuvée des Libellules est une très belle interprétation du cépage rhodanien en terres du Pays d'Oc.



89 pts 12,- €

COUP DE CŒUR

AOP ANJOU

CHÂTEAU DE PLAISANCE

L'Anjou Blanc 2019

- Tél. 02 41 78 33 01 • Rochefort-s./Loire (49)
- Cépage : chenin 100%
- Terroir de schiste et schiste gréseux, sur la butte de chaume, exposée plein sud
- Jeunes vignes du domaine
- Agriculture bio depuis 1995 et biodynamique depuis 2008.
- Pressurage lent à froid. Levures indigènes
- Fermentation malolactique partielle
- Elevage de 11 mois en cuve inox

Sur ses terres d'origine, le chenin est ici sublimé. Même s'il y a un poil de sucre résiduel, l'impression d'ensemble est dominée par de subtiles notes de fruits à chair blanche (pomme, poire) et de fruits exotiques comme la mangue. La douceur de ce vin complexe est également révélée par une finale légèrement miellée.



89 pts 14,90 €

Notre sélection de vins blancs secs
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

plus de
15 euros
(prix public)

AOP BELLET



DOMAINE DE TOASC

La Tramontane - blanc 2019

• Tél. 06 50 59 04 19 • Nice (06)

• Cépages : rolle 80%, chardonnay 20%

• Vinification en cuve inox puis élevage en 1/2 muid, 5 passages

20,-



Après avoir humé les notes de fleurs blanches et les touches de vanille et de pain beurré, la bouche se révèle tout à la fois gourmande et pleine de finesse. Les arômes empyreumatiques accompagnent la dégustation qui s'étire en longueur.

90

pts

AOP BOURGOGNE



ROUX PÈRE & FILS

Les Murelles 2019

• Tél. 03 80 21 32 92 • Saint-Aubin (21)

• Cépage : chardonnay 100%

• Fermentation sur lies en cuves inox et élevage en fûts pendant 6 mois

17,70



A prix modéré, voilà une belle expression du terroir bourguignon et de son cépage phare. Le beurre, la noisette et les épices douces peuplent l'univers olfactif alors qu'en bouche, le gras apporte cette mâche si particulière. La finale est légèrement miellée.

89

pts

AOP BELLET



CHÂTEAU DE CREMAT

Blanc 2019

• Tél. 04 92 15 12 15 • Nice (06)

• Cépages : chardonnay 95%, rolle 5%

• Une partie vinifiée et élevée en barriques de chêne

23,-



Le premier nez est superbement complexe. Autour des agrumes se greffent de belles notes florales. Après aération, c'est encore plus expressif avec de belles notes vanillées. La bouche est ample, un poil beurrée mais toujours aussi fraîche. Magnifique.

89

pts

AOP CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable Blanc 2020

• Tél. 04 94 64 80 11 • Bormes-les-Mimosas (83)

• Cépages : (vieux) ugni-blanc (1972) 67% et sémillon 33%

24,-



Sans fermentation malolactique, ce vin tire la quintessence de cet assemblage original. La bouche est bien droite et on sent bien que cette belle acidité peut mener ce vin bien loin. Le bouquet est fort complexe, entre fleurs blanches, agrumes et un peu de miel.

89

pts

AOP CHABLIS



FRENCH BEACHES

Orgie silencieuse

• Tél. 01 84 25 05 53

• Cépage : chardonnay 100%

• Aucun intrant dans le processus de vinification

25,-



Pas de soufre ajouté, uniquement des levures indigènes, cette cuvée atypique à Chablis dénote dès le premier nez avec son parfum iodé et son citron mûr. La bouche se montre fraîche et longue, avec une myriade de fruits différents (citron, pêche, abricot...).

89

pts

AOP CÔTES DE PROVENCE



LA MADRAGUE

Charles 2018

• Tél. 04 94 49 04 54 • La Croix-Valmer (83)

• Cépage : rolle 100%

35,-



Bio depuis 2010, le domaine de la Madrague vient de produire une cuvée d'exception (seulement 1200 bouteilles !) à base de rolle. Soyeuse et ample, la bouche fait écho au nez floral et de fruits blancs. Jolie structure et très belle longueur.

89

pts



VINS BLANCS SECS DE PLUS DE 15 EUROS

LE PLUS CHER

AOP CONDRIEU

CHRISTOPHE PICHON

Roche Coulante 2019

- Tél. 04 74 87 06 78 • Chavannay (42)
- Cépages : viognier 100%
- Vinification en levures indigènes
- Fermentation en fûts • Elevage de 11 mois en fûts de 3 ans

Oui, c'est vrai, cette cuvée aurait pu faire partie d'une autre gamme de prix mais quel dommage de se priver d'un vin si fin et puissant à la fois. Le nez floral est tout simplement délicieux, rehaussé par de jolies touches de fruits à chair blanche et même de miel ! La bouche est ample, presque crémeuse tout en restant fraîche. On y retrouve des notes d'épices et cette belle longueur semble s'éterniser sur une salinité de bon aloi. Un très grand vin.



92 pts

39,- €

COUP DE CŒUR

AOP LIMOUX BLANC

CHÂTEAU DE BRASSE - ANNE DE JOYEUSE
Blanc 2019

- Tél. 04 68 74 79 40 • Limoux (11)
- Cépages : chardonnay 70%, chenin 30%
- Vinification en fûts de chêne avec bâtonnage régulier
- Elevage en barrique durant 9 mois

Installées sur les contreforts pyrénéens, au sud de Limoux, les parcelles du Château de Brasse offre un merveilleux terrain de jeu à ces deux grands cépages magnifiés par la fraîcheur. Le nez annonce la couleur avec les fleurs et les fruits à chair blanche. En bouche, l'équilibre entre gras et fraîcheur est surprenant et on peut parier sur un joli potentiel de vieillissement. Les arômes de pêche et la finale minérale sont superbes.



91 pts

17,- €

COUP DE CŒUR

AOP

ABBAYE DE FONTFROIDE

Deo Gratias - blanc 2019

- Tél. 04 68 41 06 92 • Narbonne (11)
- Cépages : roussanne 80%, marsanne 20%
- Elevage en fût de chêne français 300 l. pendant 8 mois

Le terroir frais de l'Abbaye de Fontfroide réserve de belles surprises, notamment cet assemblage à base de roussanne, rehaussé de marsanne. Le nez délivre des notes intenses de fruits à chair blanche avec quelques doux aspects empyreumatiques. La bouche se montre onctueuse tout en gardant sa belle fraîcheur. De cette équilibre, jaillissent des arômes nés de l'élevage sous bois, de belles notes délicatement grillées avec une trame briochée et une finale assez saline.



90 pts

17,20 €

COUP DE CŒUR

AOP CHABLIS PREMIER CRU

JEAN DURUP PÈRE & FILS

L'Églantière - Fourchaume

- Tél. 03 86 47 44 49 • Chablis (89)
- Cépages : chardonnay 100%
- Elevage en cuves

An nord de Chablis, Fourchaume recèle des parcelles de Premier Cru parmi les plus belles. Et cette cuvée de la famille Durup évoque bien son appellation dès qu'on porte le vin au nez. Les notes d'agrumes, de citron vert et de pomme annoncent une grande fraîcheur. On la retrouve effectivement en bouche mais la trame s'annonce également puissante, prête à durer dans le temps avec des notes plus minérales, une touche de miel et un zeste de notes fumées.



90 pts

17,- €



TOULOUSE (31)

BRASSERIE LA GARONNETTE

3 rue Henri Mayer
31100 TOULOUSE
Tél. 09 83 80 44 86

www.
lagaronnette.fr

TERRE DE PASTEL

629 rue Max Planck
31670 LABÈGE
Tél. 0800 940 167
(appel non surtaxé)

www.
terredepastel.com

“

Le goût de miel est là,
en trame de fond,
mais cette bière
blanche garde aussi
sa nature profonde
et désaltérante.

”

■ TERRE DE PASTEL ET LE BRASSEUR TOULOUSAIN LA GARONNETTE INVENTENT LA PREMIÈRE BIÈRE AU MIEL



Beaucoup l'ont oublié, mais avant d'être Ville Rose, Toulouse a été de bleu vêtue. Et capitale en plus ! Oui, du... Pays de Cocagne. C'est en effet ici que les "cocas" (le terme occitan pour désigner les boules de pastel) donnaient une teinture bleue recherchée dans toute l'Europe. Pour obtenir le meilleur bleu, le temps de macération était long. Plus c'était long, mieux c'était. Moins on travaillait et plus les propriétaires s'enrichissaient !

LA REVANCHE DU PASTEL

De cette vie apparemment facile sont nées toutes les expressions chères à ce pays de Cocagne mais surtout une architecture typique faite de grands hôtels particuliers... jusqu'à ce que les esquifs espagnols découvrent l'Amérique et sa teinture "bon marché", l'indigo - la "Mondialisation" n'avait donc pas attendu le XXI^e siècle pour métamorphoser les modèles économiques du Vieux Monde.

Ce fier passé, les Toulousains ont commencé à le retrouver depuis 2013 sous l'impulsion de Sandrine Banessy et Jean-Jacques Germain. De la culture du pastel sont nées des activités différentes (cosmétiques, spa, textile...) et du miel de pastel. Le groupe Terre de Pastel s'est donc rapproché d'un brasseur toulousain, La Garonnette, pour réaliser ensemble une création inédite : une bière au miel. Ainsi, 120 kilos de cette précieuse matière première ont été livrés à la brasserie, laquelle a mélangé le miel à 2000 litres de bière. Tranquillement, pendant plusieurs semaines, la bière a été brassée jusqu'à l'obtention d'un produit final baptisé "La bière du Pastelier".

Bien sûr, le goût de miel est là, en trame de fond mais cette bière blanche garde aussi sa nature profonde et désaltérante tout en titrant à 5% d'alcool (vendue 5 euros).

Il paraît que l'accord mets et vins fonctionne parfaitement avec un fromage de chèvre. ■

■ VITE DIT, VITE LU

■ PARIS BEER FESTIVAL - La huitième édition revient du 1^{er} au 5 septembre 2021, dans les établissements partenaires durant les trois premiers jours et au Ground Control (81 rue du Charolais, dans le XII^e arrondissement) pour le week-end. ■ LIQUID PASSION - Comme en 2020, PLANETE BIÈRE revient accompagnée de PARIS COCKTAIL FESTIVAL, de FRANCE QUINTESSANCE et du RHUM FEST PARIS. Réunis sous le même toit de PARIS EVENT (20 avenue de la Porte de la Villette dans le XIX^e), ces salons accueilleront de nouveau le grand public en plus des professionnels, les 3 et 4 octobre 2021. ■ BIEROLOGIE - Le titre de Meilleur Talent Biérologie 2021 est revenu cette année à Pierre BREBION du Lycée des Métiers Hôtelières Condorcet-Arcachon (33). Il devance Maxence CALAND du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Chamalières (63) et Lorine DOYEN, du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Bazeilles (08). Il s'agissait de la seizième édition de ce concours initié par les Brasseurs de France. Guillaume GOMEZ était le parrain de cette édition.