



CASTELNAU MILLÉSIMÉ 2006

50% chardonnay, 30% pinot noir et 20% meunier, année de récolte 2006. Le Millésimé offre un joli univers grillé et toasté. Ses nuances mentholées et la pointe d'agrumes soufflent leur légèreté et leur fraîcheur. En finale, les petites notes épicées affirment le style de la Maison. Délicat avec des poissons comme l'omble-chevalier ou la lotte. Avec des œufs cocotte à la truffe blanche et ses mouillettes au beurre échié. 46,50€ chez les cavistes et sur www.boutique.champagne-castelnaud.fr

DRAPPIER TROP M'EN FAUT

Ce champagne 100 % fromenteau en agriculture biologique, labourée par Aster, une jument ardennaise. Un élevage de 20 mois en fûts bordelais qui ont contenu du Sauternes des millésimes 2010 et 2012, puis du vin clair de pinot noir Drappier, a précédé la mise en bouteilles de ce Brut Nature. Pour habiller ces deux nouvelles créations, Charline, Hugo et Antoine ont choisi une étiquette très épurée qui invite à consulter la contre-étiquette. Trop m'en faut est la contrepèterie de fromenteau, signifiant sur un ton suranné « je n'en aurai jamais assez ! ». Ici la chair de pomme Russet rencontre le confit d'une pomme au four, soutenus par de jolis amers. En bouche, les arômes se prolongent sur la mirabelle mûre, tension de l'effervescence assouplie par des notes de miel d'acacia. Servir à 7°C sur une poulearde cuisinée au champagne. 65€ chez les cavistes et au domaine - Rue des Vignes 10200 Urville - Tél. : 03 25 27 40 15.



CHAMPAGNE MANDOIS COFFRET « DUOS TERROIRS »

Édition limitée, renferme deux cuvées aux bulles d'une extrême finesse. Côté sud, un blanc de blancs Vertus Premier Cru 2015, une cuvée aux notes subtiles et délicatement fruitées. Ce champagne accompagnera tout un repas, idéale sur un pigeonneau farci aux châtaignes ou une volaille aux morilles à la crème. Côté nord, un blanc de blancs Chouilly Grand Cru 2015 qui dévoile au nez des notes de fruits frais. Parfait dès l'apéritif, cette cuvée accompagnera parfaitement un tartare de saumon, un carpaccio de Saint-Jacques ou encore des huîtres. Le coffret est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 98€.

DOMAINE JEAN

VULLIEN ET FILS :

CRÉMANT DE SAVOIE BRUT

Jacquère 40 %, Chardonnay 32 %, Altesse 21 %, Pinot Noir 7 %, bulle fine et aérienne. Robe jaune doré, lumineuse. Nez fruits à chair blanche et fruits exotiques litchi-mangue-ananas, fines épices douces, une touche de silex, du miel. Bouche ample et ronde, assez longue sur le citron et une note finement pimentée. Ses plats : tapenade verte, jambon de pays, rôti de veau aux olives vertes, tajine de volaille au citron, beaufort, clafoutis aux abricots. 9,50€ vente directe et cavistes.



Vins divins



**CHÂTEAU LA CALISSE
BLANC ÉTOILES 2020**

Né sur une parcelle de 1 hectare et d'un assemblage précis de Rolle (70%), de Grenache Blanc (20%) et de Clairette (10%). Ce très grand blanc séduit dès sa jeunesse par sa finesse, sa fraîcheur et sa pureté. Mais il saura traverser les années sans perdre de sa superbe. Ce vin s'exprimera merveilleusement sur un carpaccio de Saint-Jacques, un poulet de Bresse aux morilles, un foie gras poêlé, ou des fromages. 28€ chez les cavistes.

DOMAINE LA NAVICELLE – BLANC BIO 2020

Fraîcheur, finesse, tension et minéralité issues de l'assemblage précis de Rolle (70%) et de Clairette (30%). Une superbe complexité. Parfait à l'apéritif autour d'une assiette de tapas, mais aussi un sashimi de thon, une petite friture d'éperlans, un ceviche de dorade, un bar grillé, une viande blanche et des fromages de chèvre. 15,50€ chez les meilleurs cavistes.



LOUIS JADOT – PERNAND VERGELESSES 2017

Ce bourgogne blanc taillé pour une garde d'une dizaine d'années, présente un bel équilibre et une jolie structure. C'est un blanc très minéral qui présente en bouche des notes légères de vanille, de fleurs blanches et d'agrumes. La finale est ample et généreuse. Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques sur lit d'agrumes, une aile de raie au beurre blanc et câpres, un risotto à la truffe blanche, une volaille à la crème et une large palette de fromages. 30€ chez les cavistes.



DOMAINE DE LA COURTADE – BLANC 2020

Ce grand blanc AOP Côtes de Provence bio est un pur Rolle issu des plus belles parcelles de vieilles vignes du domaine. Il offre au nez des arômes de fruits de la passion et de fleurs blanches. Sur une assiette d'oursins face à la mer, mais également sur des mets raffinés tels des rougets grillés, un bar au fenouil, des noix de Saint-Jacques, un tartare de lotte aux câpres sans oublier un vieux comté. Potentiel de garde : de 5 à 10 ans 28€ chez les cavistes.



CUVÉE PATIENCE 2018 AOP CONDRIEU - DOMAINE CHRISTOPHE PICHON & FILS

Viognier, robe or profond, très brillante. Nez intense et mûr, fruits confits à chair blanche-raisin-mangue, miel, amande fraîche. Bouche ample, gourmande, fraîche, poivre blanc jusque dans la longueur. Avec : foie gras, tajine, roquefort, fondant au chocolat, tarte tatin. 32€ en vente directe, CHR, cavistes.



CHÂTEAU DE FRANCE BLANC 2019 - PESSAC-LÉOGNAN

Sauvignon 80 %, Sémillon 20 %, robe dorée à nuance émeraude, brillante. Nez mûr, fruité pêche-abricot, noisette, puis bergamote, et une note fumée. Bouche puissante et croquante, bel équilibre gras-acide, poivre gris, finale intense et fraîche avec une touche de salinité. Ses plats : homard, asperges sauce hollandaise, blanquette de la mer, saumon au four, beaufort ou tomme de brebis. 25,60€.

