



Les crus printaniers du Rhône

Dès l'arrivée des températures plus clémentes, on a envie de vins revitalisants, comme les nouveaux blancs émergents et les rouges à boire plus jeunes et plus frais, qui se marient parfaitement avec les produits de la saison.

Texte **Claudine Abitbol**. Photo **David Japy**.

Viognier au diapason

Finement aromatique avec des notes de muscat, de pêche et d'abricot, sans aucune lourdeur (sol de schiste), voici un blanc aimable, idéal avec une volaille au citron. Ce vin de pays, 100 % viognier – cépage qui fascine les amateurs de condrieu –, vendangé à Seyssuel s'avère gastronomique avec les poissons, comme le brochet, la daurade, le hareng ou le thon. Un vin tout en vivacité.

Maison Christophe Pichon, Diapason 2020, IGP Collines Rhodaniennes, 28 €.



Cuvée revigorante

On n'est pas dans la puissance intellectuelle d'un châteauneuf-du-pape, pourtant situé à 10 km de là. Constitué de grenache principalement, ce rouge s'avère fruité avec des notes de framboise, gourmand, finement épicé et surtout revitalisant. On l'imagine volontiers avec un lapin aux carottes primeur, à l'ail et au thym.

Domaine André Brunel, Cuvée Sommelongue, Côtes du Rhône rouge 2020, 12 €.

Tout en fraîcheur

Une petite appellation toute blanche (ou en bulles), au sud de Cornas, ayant plus de fraîcheur que ses crus voisins en vallée du Rhône Nord (crozes-hermitage blanc ou saint-joseph blanc, plus vineux). Ce 100 % marsanne appelle les fromages de printemps : camembert, brie, munster, reblochon, sainte-maure, rocamadour.

Vidal-Fleury, Saint-Péray 2020, 15 €.

Fleuri et rafraîchissant

Idéal avec du fromage et des poissons, ce blanc de marsanne se vendange en dehors de toute appellation, d'où son nom de cuvée, en ce Rhône septentrional tant prisé. Rafraîchissant, il libère ses notes de fruits à chair blanche et de fleurs.

Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté, marsanne, IGP Collines Rhodaniennes 2019, 9,50 €.



FLACONS CHOISIS

Léger et vivifiant

Castelas, soit « château » en latin. Ce côtes-du-rhône blanc est élaboré par un domaine de Châteauneuf-du-Pape. On imagine le déboucher en terrasse aux premiers rayons du soleil. Ses notes de pêche, de fleurs blanches et d'agrumes participent à l'éveil des papilles et revigorent porc, volailles ou poissons, accompagnés de légumes nouveaux.

Domaine Les Grandes Serres, Les Portes du Castelas, Côtes du Rhône blanc 2020, 11 €.

Vieux grenache croquant

Doté de tanins souples et fins, ce rouge qui a du tonus est issu de vieux grenache (60 ans). Son grain tactile en bouche le rend croquant. Situées à Cairanne, les vignes cultivées en plaine lui offrent cette vivacité que l'on attend dès les beaux jours. Dans l'assiette pour l'accompagner ? On file la métaphore et on mise sur un agneau rôti aux petits pois croquants et fines herbes parfumées.

Domaine Richaud, Terre d'Aigles, Côtes du Rhône rouge 2020, AB, 8,50 €.

Fin et floral

Accompagné d'asperges, ce blanc d'une belle élégance montre ainsi son caractère gastronomique qui lui vient du soin avec lequel il a été construit. Ses notes florales, en particulier l'aubépine, et fruitées (abricot, pêche) ainsi que son profil frais et digeste en font un cru printanier.

Domaine Brusset, Les Travers 2021, Cairanne blanc, 12 €.

Ludique et frais

Gros plan sur la syrah, le cépage emblématique de la vallée du Rhône Nord ! Ici, le vigneron s'amuse à détourner sa sonorité pour mieux en parler : sur l'étiquette, une famille de six rats, chacun portant le nom d'une note aromatique. Mûre, myrtille, violette, menthol, poivre et réglisse accompagnent avec fraîcheur une côtelette grillée servie avec une fondue d'oséille et d'épinards ou bien une purée de fèves.

Alain Jaume, Sy-Rah Family, Vin de France 2020, 8,90 €.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.