



Luxe<sup>s</sup> boissons d'été

Vins blancs  
**En base arrière!**

On aurait tort de délaisser les blancs au seul profit des rosés. Car ils assurent aussi bien à l'apéro que sur les crustacés, les poissons et les fromages de chèvre. Vifs et salins dans la Loire (chenin, melon de Bourgogne), minéraux et profonds à Chablis et en Bourgogne (chardonnay), mais aussi en Alsace (riesling) et à Sancerre (sauvignon), gras et savoureux dans le Sud, en Provence, Corse, vallée du Rhône et Languedoc (grenache blanc, roussanne, marsanne, rolle...), leur palette est large. Chacun peut y trouver son compte. ■



**SAINT-POURCAIN**  
**Domaine de la Croix d'Or 2019**  
Ce domaine de la cave de Saint-Pourcain élabore un blanc à dominante chardonnay (70 %) associé au tressallier (20 %) et au sauvignon (10 %). On apprécie son attaque souple avec ses notes de pêche jaune, d'agrumes et de fleurs blanches sur une finale rafraîchissante. Un vin de copains pour trinquer autour d'une sardinade. **8,95 euros.**  
[www.vignerons-saintpourcain.com](http://www.vignerons-saintpourcain.com)



**COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE**  
**Baulieu blanc 2017**  
Cet assemblage de rolle (65 %) et sauvignon régale par sa fraîcheur citronnée et sa pointe de fenouil. Pressé en grappes entières pour lui apporter plus de complexité aromatique et élevé pour partie (20 %) en barrique de deux vins, il offre un juste équilibre entre puissance et désaltérante sapidité. **14,50 euros.**  
[www.villabaulieu.com](http://www.villabaulieu.com)

**TOURNAINE CHENONCEAUX**  
**Souterrains 2019**  
Un vrai coup de cœur pour ce sauvignon de la vallée du Cher né sur un terroir de type « perruche » (silex, silice, calcaire et schistes). Alliant finesse et précision, il s'ouvre sur des notes de pêche blanche, de poire et d'agrumes. Pur et charnu, il se prolonge en bouche sur une touche beurrée. Servir sur un bar au beurre blanc. **25 euros.**  
[www.les-souterrains.fr](http://www.les-souterrains.fr)



**CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU**  
**Côte de Léchet 2018**  
Cette cuvée de la Chablisienne déroule de jolies notes florales et de fruits blancs sur une pointe minérale issue de son terroir argilo-calcaire. La bouche, portée par une belle matière grâce à la maturité du raisin, se prolonge sur une stimulante fraîcheur saline. Un régal sur un plateau d'huîtres et un carpaccio de mulet noir à l'aneth. **21,20 euros.**  
[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)



**ALSACE**  
**Domaine Trapet A Minima 2019 (biodynamie)**  
Issu d'un terroir léger, vinifié pour exprimer la fraîcheur de ses six cépages, ce vin de soif fera le bonheur des cœurs simples. Avec ses notes d'agrumes, de poivre blanc et sa pointe iodée, il stimule les papilles et met en appétit. A boire les pieds dans l'eau en picorant crevettes et bigorneaux. **14 euros.**  
[www.domaine-trapet.fr](http://www.domaine-trapet.fr)



**VAL DE LOIRE**  
**Ampelidae FiéGris 2019 (bio)**  
Nom donné au sauvignon gris dans la Vienne, cet impeccable fié gris cultivé en bio délivre de rafraîchissantes notes d'agrumes sur une trame minérale addictive. Pour accompagner un ceviche de mulet noir ou un tartare de dorade. **11,50 euros.**  
[www.ampelidae.com](http://www.ampelidae.com)



**MUSCADET**  
**Domaine de Bellevue 2020 (biodynamie)**  
Le souci avec les vins de Jérôme Bretaudeau, c'est que les amateurs les ayant déjà goûtés se jettent sur la vendange suivante comme des morts de soif. Toutes les cuvées du plus créatif des vignerons du Muscadet valent le détour. A commencer par ce « simple » muscadet dont la fraîcheur iodée vous ravira les papilles, comme un avant-goût d'un été en bord de mer. **14 euros.**  
[jbretaudeau@free.fr](mailto:jbretaudeau@free.fr)

L'éditeur s'engage à garantir la qualité de ses publications et à collaborer avec ses lecteurs.