

HORS-SERIE SPECIAL NOEL

ACCORD EN BLANC - CHATEAU PION



EN CAVE

Accords en blanc

Une sélection de bouteilles pleines d'élégance pour sublimer fruits de mer, foie gras et fromages.

1 DÉLICAT

Les blancs méridionaux sont réputés pour leur finesse. Bon exemple avec cette cuvée qui convoque surtout les fruits blancs et les zestes d'agrumes. Légère, souple, parfumée, elle se laisse déguster facilement mais non sans élégance. Une excellente ouverture de festivités avec des huîtres.

Coteaux-varois 2018, Les Restanques vertes, les Vignerons de la Sainte-Baume, 7,50 €, dans les GMS.

2 CHARMEUR

Avec ses envoûtantes notes d'ananas, de fruits blancs et de pamplemousse rose, cette cuvée ne s'arrête pas en si bon chemin : sa texture soyeuse vous emmène jusqu'à une

finale minérale. Bien dans le style d'un bourgogne du Sud, il se marie avec délicatesse à des feuilletés aux escargots.

Mâcon-lugny 2014, Cœur de Charmes, Cave de Lugny, 16,25 €, sur le site de la cave et chez les cavistes.

3 LIQUREUX

Des saveurs de fleurs blanches, d'abricot cuit, de gelée de coing et de miel, c'est appétissant. Et l'ensemble, bien que sucré, reste léger et très équilibré. Un vin tendre et très féminin que l'on proposera bien frais avec un foie gras de canard.

Monbazillac 2018, Château Pion, 6 €, dans les GMS.

4 DISTINGUÉ

Propriété de la maison sancerroise Saget La Perrière, cet excellent domaine

produit un blanc gras, ample, aromatique, qui traduit à merveille la minéralité de cette prestigieuse appellation. Beaucoup d'équilibre et de personnalité, et une longue finale élégante. À servir avec des soles ou un plateau de fromages.

Sancerre 2018, Chêne Marchand, Domaine de Terres Blanches, 22 €, sur le site du domaine et chez les cavistes.

5 ICONIQUE

Cette cuvée est assemblée chaque année par des chefs et des sommeliers réputés. Elle est brièvement passée en barriques pour lui donner un supplément de complexité. Vanille, fruits exotiques et fruits secs dansent avec délice sur le palais en toute légèreté, et c'est bien agréable. Une belle

escorte à retenir avec des ravioles au foie gras.

Saint-mont, Le Faïte, cave des producteurs Plaimont, 16,10 €, sur le site de la cave et cavistes.

6 MINÉRAL

Un blanc de Loire qui laisse éclater les saveurs du chenin. Beaucoup de fruits blancs, d'agrumes et de notes minérales qui signent son élégance. Sa bouche vive, bien affûtée, montre un joli savoir-faire. Longue finale finement ciselée. On le boira avec des saint-jacques en carpaccio ou encore des boudins blancs.

Savennières 2018, Les Fougerais, Domaine Dhomme, 14,90 €, Le Repaire de Bacchus.



70

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO