



VINS

Nectars dorés

On les dit moelleux, liquoreux ou encore vins doux naturels. Découvrez cette belle famille de vins sucrés et gourmands.

Récoltés lorsque les raisins sont très mûrs voire desséchés par un petit champignon, le botrytis, ou par le vigneron qui le fait sécher sur des claies (on parle alors de vin passerillé), les moelleux et les liquoreux ont pour différence leur concentration en sucre. Quant aux vins doux naturels, ils proviennent d'un vin en cours de fermentation auquel on ajoute un peu d'alcool pour lui conserver

son sucre. Les plus connus d'entre eux sont les portos ou le muscat de Rivesaltes. Leur point commun ? Une gourmandise, des saveurs complexes... et de faibles rendements, ce qui explique leur prix parfois très élevé. Auparavant, on les proposait volontiers avec des desserts mais on a découvert qu'ils font aussi d'exceptionnels accords mets et vins avec certains fromages, le foie gras ou la viande blanche.

Savoureux

Voici un moelleux voluptueux, tendre et léger. Ses saveurs persistantes d'agrumes confits et de fruits blancs soulignées par sa bouche soyeuse d'une bonne longueur le dédient à une tarte aux poires ou un carpaccio d'ananas.

Côtes-de-bergerac 2018, Duc de Castellac, 4,10 €, magasins Monoprix.

