

EN CAVE, LE PARFUM DES BLANCS !



EN CAVE

Le parfum des blancs

Les vins blancs de notre sélection offrent une large palette de saveurs pour escorter fruits de mer, foie gras et desserts.

1 Distingué

À travers leur collection unique de vins de cépages du Languedoc-Roussillon, Les Javelles ont une forte personnalité, comme ce grenache gris parfumé aux agrumes et aux fleurs blanches. À boire avec un plateau de fruits de mer.

IGP Pays d'Oc 2019, Les Javelles, La Lauze du Moulin, grenache gris, 19,95 €, cave et cavistes.

2 Minéral

La cave coopérative de Chablis produit des vins qui expriment la complexité de cette appellation. Dans cette cuvée, le chardonnay a de l'allure : sec, minéral, on y trouve des notes de silex, de citron, de noisette et de verveine. À découvrir sur de croustillants feuilletés d'escargots de Bourgogne.

Chablis 2018, La Chablisienne, 10,95 €, GMS.

3 Appétissant

Monbazillac produit de très grands liquoreux. Dans cette cuvée qui cultive un style tendre et léger, on savoure la pêche, l'abricot et le miel d'acacia dans un ensemble gourmand qui se mariera délicieusement avec un nougat glacé.

Monbazillac 2018, Château Daros Malfourat, 10 €, dans les grandes surfaces.

Par Marie Grézar

4 Sélectif

Encore sur les arômes bien frais de sa jeunesse, ce grand liquoreux issu de raisins triés sur le volet révèle une palette bien gourmande : abricot cuit, raisin, frangipane entourent des saveurs iodées très élégantes. D'une belle concentration, il évoque de l'or liquide. À proposer avec un foie gras d'oie.

Sauternes 2018, Château Grillon, 29,40 €, cavistes.

5 Noble

Une cave coopérative modèle dont les parcelles se répartissent sur les meilleurs terroirs autour de Pfaffenheim. Ce grand cru illustre bien ses exigences qualitatives : concentré et bien mûr. Il donne toute la mesure du riesling, des saveurs d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits jaunes sur un fond minéral superbe. À la fois long et frais, il formera un bel accord avec des huîtres.

Riesling 2017, Grand Cru Steinert, La Cave des Vignerons de Pfaffenheim, 14,50 €, sur leur site.

6 Subtil

Ce vin offre un nez franc d'agrumes confits, de buis, d'ananas et d'épices. La bouche soyeuse et ronde s'équilibre très bien, laissant sur le palais une ribambelle de saveurs de fruits jaunes et blancs, soulignées d'une pointe saline. À déguster en accompagnement de saint-jacques poêlées.

Touraine, sauvignon, La Dialecta, 10,70 €, cavistes.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Hors-Série Cuisine Actuelle - 77