



## VINS BLANCS

# Avec ou sans bulles

LES VINS BLANCS EFFERVESCENTS SONT UNE ALTERNATIVE NON RUINEUSE AUX VINS TRANQUILLES HABITUELS. CRÉMANT OU BLANQUETTE DE LIMOUX, CLAIRETTE DE DIE, PROSECCO ITALIEN VS SANCERRE, CHABLIS OU MUSCAT ? À CHACUN D'EXERCER SON CHOIX ET SES ALLIANCES.

Par Julien de Coppel et la rédaction. Photos DR.



### CRÉMANT D'ALSACE WOLFBERGER

Pour marquer d'une pierre... blanche son anniversaire plus que centenaire, la maison Wolfberger révèle cette étonnante Cuvée 115 ans, un crémant classé dans le Top 10 des meilleurs effervescents du monde 2016. Robe aux reflets d'or, bulles fines, notes croquantes de pêche blanche et de poire, cet enjôleur subtil aux accents toastés, mariage de riesling, de pinot blanc et de pinot gris, est à tester agréablement avec une langouste, un poisson cuit à la vapeur ou un repas vegan.

8,95 €, cavistes

### CRÉMANT DE DIE, ICÔNE BIO

Nouvelle référence produite par la maison Jaillance dans le Vercors, ce crémant de Die est issu de parcelles sélectionnées, exclusivement travaillées en agriculture biologique. Un long vieillissement de trente-six mois sur lattes a gorgé cette cuvée Icône de notes florale et d'arômes citronnés qui s'accorderont parfaitement avec une tapenade d'olive sur toasts grillés, un poisson ou une volaille.

12,50 €, cavistes ou [www.selection-jaillance.com](http://www.selection-jaillance.com)



### LIMOUX SIEUR D'ARQUES MÉDITERRANÉEN

Forte de ses différents terroirs, la région de Limoux offre une gamme incomparable d'effervescents mais aussi de vins tranquilles à forte identité. Parmi les blancs Toques et Clochers de Sieur d'Arques, voici le Méditerranéen, un magnifique chardonnay qui se distingue par ses fragrances soutenues de fruits exotiques, sa bouche harmonieuse et souple et sa longue finale. À tester aussi dans la gamme Autan, Océanique et Haute vallée. Le Languedoc dans ses riches nuances...

12,20 €, cavistes ou 04 68 74 73 73



### PROSECCO SIGNORE GIUSEPPE

Pourquoi ne pas donner une note italienne à vos apéritifs d'été sous la pergola ? Rien de plus dépaystant que d'ouvrir, par exemple, une bouteille de prosecco Signore Giuseppe. Issu des collines de Vénétie et marqué par ses arômes de fruits blancs, de pomme verte et de sureau, cet effervescent acidulé et "très rituel" saura faire pétiller les yeux de vos convives, surtout si vous l'accompagnez d'une assiette de San Daniele et d'un fond sonore aux accents de Bocelli ou Zucchero.

6 €, bons cavistes

**Sancerre Domaine des Emois**  
Avec un nom pareil, difficile d'être médiocre. Il s'agit d'ailleurs de petites parcelles du domaine Joseph Mellot, sur des terres argilo-calcaires idéalement exposées. Ce sancerre millésime 2015, fruit de vignes travaillées en agriculture biologique, offre sous sa robe aux reflets verts un nez marqué par les arômes de mangue et d'orange. Du gras en bouche, des saveurs persistantes et une longue finale, il sera un bon compagnon pour des fruits de mer, un turbot ou bien sûr... un crottin de Chavignol.

21 €, bons cavistes



### Pernand-Vergelesses Les Combottes 2014

Historique et familial, le domaine Jean Féry & Fils exploite une dizaine d'hectares en Bourgogne et couvre la plupart des grandes appellations. À découvrir, ce pernard-vergelesses Les Combottes 2014 issu d'une petite parcelle de chardonnay travaillée à la main sous label bio Ecocert. Robe pâle aux reflets verts, il offre une palette de notes de fruits frais aux accents épicés. Sa minéralité glisse ensuite vers le miel et l'ambre. Idéal pour accompagner un chèvre chaud. Son potentiel de garde est de quatre ou cinq ans.

22 €, cavistes



### Muscat Vieilles Vignes Ribeauvillé 2016

Vignes plus que trentenaires implantées en coteaux sur la faille de Ribeauvillé et vendanges manuelles, ce muscat 2016 a été élevé sur lies fines avant filtration et mise en bouteilles. Ses fragrances de baies fraîchement cueillies sont réjouissantes et perdurent en bouche. Franc et pur, il est conseillé de le boire jeune et "sec" en apéritif entre 8 et 10°C, mais vous pourrez le garder une paire d'années en cave et l'associer à des asperges ou des sushis.

8,50 €, cavistes



### Petit-chablis William Fèvre 2016

Avec sa gamme Sea Edition, le domaine William Fèvre – propriété de Champagne Henriot depuis 1998 – entend faire un clin d'œil aux produits de la mer qui magnifient ses vins. Ainsi ce petit-chablis, millésime 2016, dont la signalétique de l'étiquette fait référence aux fossiles marins qui ont jadis façonné le terroir kimmeridgien de la Bourgogne. Élevé en petites cuves inox, ce bourgogne frais et vif, aux notes florales et minérales, mettra particulièrement en valeur fruits de mer et tous plats iodés.

10 €, cavistes

