



LA SÉLECTION DES BLANCS

# Marée blanche





Les moments et les modes de consommation des vins évoluent avec le temps et c'est bien normal. Les études, dont celle de FranceAgriMer pour les deux années passées, montrent une baisse de 6 % pour les rouges, une stabilité inédite des rosés et une croissance d'environ 3 % des ventes de vins blancs. Envie de fraîcheur, de légèreté, bien souvent une recherche de rapport qualité-prix : les blancs sont de tous les rendez-vous, y compris celui de la gastronomie. Notre sélection, de moins de 5 euros à plus de 130, est issue du choix de notre équipe de dégustateurs, qui a arpenté pour vous les domaines, les salons et les dégustations collectives.

## NOS DÉGUSTATEURS



**Sylvie Tonnaire**  
Rédacteur en chef



**Clément L'hôte**  
Journaliste, dégustateur



**Isabelle Bachelard**  
Journaliste, dégustatrice



**Michel Sarrazin**  
Dégustateur



**Marie-Pierre Delpeuch**  
Journaliste, dégustatrice



**Yves Tesson**  
Journaliste, dégustateur



**Mathieu Doumenge**  
Grand reporter, dégustateur



**Yves Zier**  
Dégustateur



**Frédérique Hermine**  
Journaliste, dégustatrice

**HVE** Haute Valeur Environnementale

**BIODYNAMIE** Certification en biodynamie

**CAB** En conversion à l'agriculture biologique

**AB** Agriculture biologique

LA SÉLECTION DES BLANCS



## BORDEAUX

### BORDEAUX BLANC

#### Château Brane-Cantenac

2021

55 €

92/100

Ce nouveau vin dans la gamme charme par son nez de cédrat, rehaussé de notes d'herbe sèche, d'eucalyptus et de poivre blanc. L'attaque, sur la rondeur, cède vite le pas à une acidité incisive sur le citron vert et le pamplemousse rose. Finale persistante. Boisé mesuré. Un vin équilibré. De la classe.

Anguilles au vert.

#### Château Castéra

Anthoinette 2021

14 €

89/100

Ce 100 % sauvignon tient son nom d'Anthoinette de Montaigne qui en 1616 signa ce qui est considéré comme le plus ancien acte de vente du Médoc. Un nez de poire bien mûre se profile. La bouche est de jolie tenue, avec de la mâche, du gras, une bonne fraîcheur à défaut d'acidité mordante. Confortable.

Rillettes de canard au piment d'Espelette.

#### Château de la Dauphine AB

2022

25 €

88/100

La Dauphine est une figure de proue de l'appellation Fronsac, qui se signale par une microproduction de blanc. 70 % sauvignon et 30 % sémillon, ce vin s'articule sur une trame acide saillante et saline, imprimant un bon équilibre entre gourmandise et fraîcheur. Conclusion sur de fins amers zestés.

Avec une salade d'algues wakamé au sésame.

#### Château Fleur Cardinale

Intuition 2021

25 €

90/100

Ce grand cru classé a lancé récemment une production de blanc sur de beaux terroirs frais de Saint-Étienne-de-Lisse. Cette Intuition est une jolie entrée en matière. Fruit blanc pimpant et mûr, fines notes miellées et florales, de la délicatesse et de la gourmandise, c'est fort expressif et avenant.

Crevettes sautées au poivre vert

#### Château Fourcas Dupré

2020

20 €

89/100

Sur un millésime solaire, ce blanc s'avance sur un nez crémeux, ample, gourmand. Cela se retrouve en bouche, tapissante, laissant deviner un toasté prégnant qui doit encore se fondre mais se révèle élégant. Pour les amateurs de blanc qui lorgnent plutôt vers la maturité que la nervosité.

Une matelote de lapin.

#### Château Fourcas Hosten AB

2021

24 €

89/100

Ce blanc du Médoc témoigne des grands efforts accomplis au vignoble de Fourcas Hosten. Sur la tension et une mâche mordante, le sauvignon arbore un profil cintré. Citron vert et ananas s'invitent dans l'éventail aromatique. La matière est al dente, articulée autour d'une belle arête acide.

Une brandade de morue.

#### Château Lagrange

Les Arums de Lagrange 2021

19 €

91/100

Toujours une valeur sûre des blancs du Médoc, Les Arums de Lagrange déploie d'emblée un côté tonique, la fleur blanche et le citron vert se parant d'une note de bonbon anglais. La bouche arbore un gras maîtrisé soutenu par une fraîcheur finement anisée. C'est vraiment un blanc de référence, ponctué par de jolis amers en finale qui en font un excellent compagnon de table.

Une belle sélection de sushis et sashimis.

#### Château La Loubière

2021

25 €

90/100

Le blanc des Vignobles Jade, conseillés par Jean-Claude et Jeff Berrouet. C'est le caractère digeste qui a été privilégié, avec de la tonicité et une chair svelte. Accordez-lui un peu de temps après ouverture pour qu'il puisse pleinement se déployer et exprimer son élégance.

Cabillaud nacré, beurre citronné et salicomes.

#### Château Valandraud

2020

98 €

92/100

Le grand blanc de Jean-Luc Thunevin – 60 % sauvignon blanc, 30% sauvignon gris et 10 % sémillon – issu d'une parcelle de 1,5 hectare sur argilo-calcaire. Nez subtil, très floral, entre jasmin, jacinthe et renoncule Hanoi. La bouche est crémeuse, signée par une chair ample et élancée. L'umami est là en filigrane, presque en embuscade. Une belle salinité prédomine, qui vient électriser la bouche. L'élevage est présent mais déjà intégré et devra encore se fondre en quelques années (on conseille de l'attendre). On discerne une note de pierre à fusil. L'ensemble est signé par une finale salivante, juteuse, ciselée.

Un poulet aux écrevisses.







**Vignobles Guinaudeau**  
Les Champs libres 2020  
75 €  
94/100

Ce 100 % sauvignon est la grande cuvée en blanc de la famille Guinaudeau, qui possède le château Lafleur à Pomerol mais dont l'ancrage historique est au château Grand Village dans le Fronsadais. C'est ici que Baptiste Guinaudeau et son équipe ont « cousu main » un grand blanc issu d'une sélection massale de sauvignon sancerrois. Tout est là : la signature cépage sans excès variétal, la profondeur, la verticalité, la complexité. C'est un vin en trois dimensions, tapissant, énergisant, tactile avant d'être aromatique. Tout est ici en suspension, on regarde toujours vers l'étage du dessus, et il y a en fil conducteur un côté précis, épuré, presque haïku dans ce vin qui se résume à sa plus simple expression : il est délicieux.

 Linguine au homard ou queue de langouste juste rôtie.

### Château de Malleret

2021

20 €

90/100

Nez droit, net, direct, pimpant. La bouche est expressive, sur un sauvignon mûr, ferme et tendu. Tout est en place, sur une bonne allonge, une certaine jutosité. Bonne trame acide bien citronnée, mâche savoureuse, fins amers en finale, c'est un excellent vin blanc de Bordeaux.

 Carpaccio de langoustines au basilic.

### Château Marjosse

Anthologie de Marjosse - Palombe 2020

23 €

91/100

Cette propriété de Pierre Lurton (l'homme qui dirige Yquem et Cheval Blanc) est une pépite de l'Entre-deux-Mers. Palombe, issue de vieilles vignes de sauvignon et sémillon, se distingue par son nez de pierre à fusil, son fruit blanc croquant, printanier et océanique. La bouche est d'un bel équilibre, elle a du zeste, une arête acide autour de laquelle se décline une chair juteuse et ferme, à la finale légèrement miellée.

 Un salmis de palombe au vin blanc.

### Château de Reignac

Blanc de Reignac 2020

25 €

89/100

Nez racé, sur une expression de fruit précise mais sans explosivité excessive. En bouche, un joli équilibre, un crémeux maîtrisé, un élevage élégant (qui doit encore se fondre), une note de noyau croquant, une jolie palette d'amande fraîche et des amers distingués qui viennent ponctuer l'ensemble.

 Une aile de raie aux câpres.

### Château de la Rivière

2021

15 €

89/100

Propriété de Fronsac, La Rivière produit environ 17 000 bouteilles de vin blanc. Ce 2021 a été élevé à hauteur de 25 % en barriques, ce qui lui confère une touche de gras et d'ampleur qui vient apporter un peu de « hanches » au sauvignon, bien campé sur sa droiture fraîche et finement citronnée.

 Avec un bel assortiment de dim sum.

## ENTRE-DEUX-MERS

### Château Bonnet

2022

9,50 €

88/100

Fief historique des vignobles André Lurton, le château Bonnet se distingue par la constance de ses blancs. Un assemblage 85 % sauvignon et 15 % sémillon d'une franche typicité, à la robe limpide et au fin nez d'agrumes. Bien équilibré en bouche, c'est un vin joyeux et rafraichissant qui assume son style.

 Salade de crabe aux agrumes.

### Château Landereau

2022

8 €

88/100

Nez de fruit blanc très mûr aux indices tropicaux, litchi et note de goyave. C'est exubérant et gourmand. Bouche pleine et charnue, sur un fruit gorgé, sans sucrosité excessive. De la mâche, de la teneur, de l'équilibre, et suffisamment de fond pour se montrer versatile à table.

 Avec des goujonnettes de sole, sauce tartare.

### Château Turcaud

2021

8 €

89/100

Une valeur sûre de l'Entre-deux-Mers, à la fois vif et charnu, équilibré, sans aucune acidité prégnante. C'est le parfait blanc de printemps et de début d'été, taillé pour l'apéritif comme pour les fruits de mer et un poisson tout simple à la plancha. À ce prix, on aurait tort de s'en priver.

 La plateau de fruits de mer !

## PESSAC-LÉOGNAN

### Château Carbonnieux

Cru Classé de Graves - 2021

36 €

93/100

Carbonnieux signe là un vin d'une grande pureté, sur des notes de tilleul, de citron vert, de pierre à fusil et une touche de poivre blanc. Sans être mordante, la bouche se révèle fraîche et nuancée, sur un saveur de citron vert. Les 35 % de sémillon texturent et lient l'ensemble. De l'éclat.

 Vol au vent de ris de veau.




**Château Bouscaut**  
Cru Classé de Graves - 2019  
40 €  
95/100

Tout ce qui fait un grand assemblage sauvignon-sémillon est ici convoqué et chaque élément joue finement sa partie : un modèle d'équilibre. Le nez est d'une grande pureté sur le genêt, la fleur d'acacia et, à l'agitation, la verveine citronnée, le tilleul et le citron jaune qui s'épanouit progressivement. La bouche est finement texturée : le sémillon s'exprime intelligemment et le boisé est bien dosé. La tension est là, modérée, portée par un citron jaune frais. Finale très légèrement saline. C'est long, élégant, classieux. Laurent Cogombles vinifie ses blancs avec sensibilité et tact.

 Calamars à l'américaine.

**Château Couhins-Lurton**

Cru Classé de Graves - 2019

32 €

93/100

Le nez, pudique, révèle une palette élégante et douce sur l'eucalyptus, la menthe et une touche de rose. La minéralité anime une bouche vive, sans agressivité, harmonieuse, sur des saveurs délicates de citron jaune et de bergamote. Finale sur une pointe d'amertume subtile. Boisé discret. Un top !

 Une bourride ou à l'apéritif.

**Château Malartic-Lagravière**

Cru Classé de Graves - 2018

58 €

93/100

Un vin complexe, sur des arômes de fruits jaunes (pêche et mangue), de fleurs séchées et d'agrumes confits. L'attaque se fait sur un grain fin (c'est joliment texturé) et le citron vert, marqueur d'une belle acidité. La finale nous laisse sur un pamplemousse rose distingué. Un vin gastronomique.

 Poulet à l'estragon.

**Château Olivier**

Cru Classé de Graves - 2019

32 €

93/100

L'éventail s'ouvre sur un nez d'herbe sèche, de fleur blanche (acacia), de citron jaune confit et une touche toastée. Le vin a de l'énergie, l'attaque est incisive mais civilisée et les saveurs d'agrumes vous accompagnent jusqu'à la finale saline et persistante. Un vin splendide, pétri d'élégance.

 Carpaccio de coquilles Saint-Jacques.

**Château Smith Haut Lafitte**

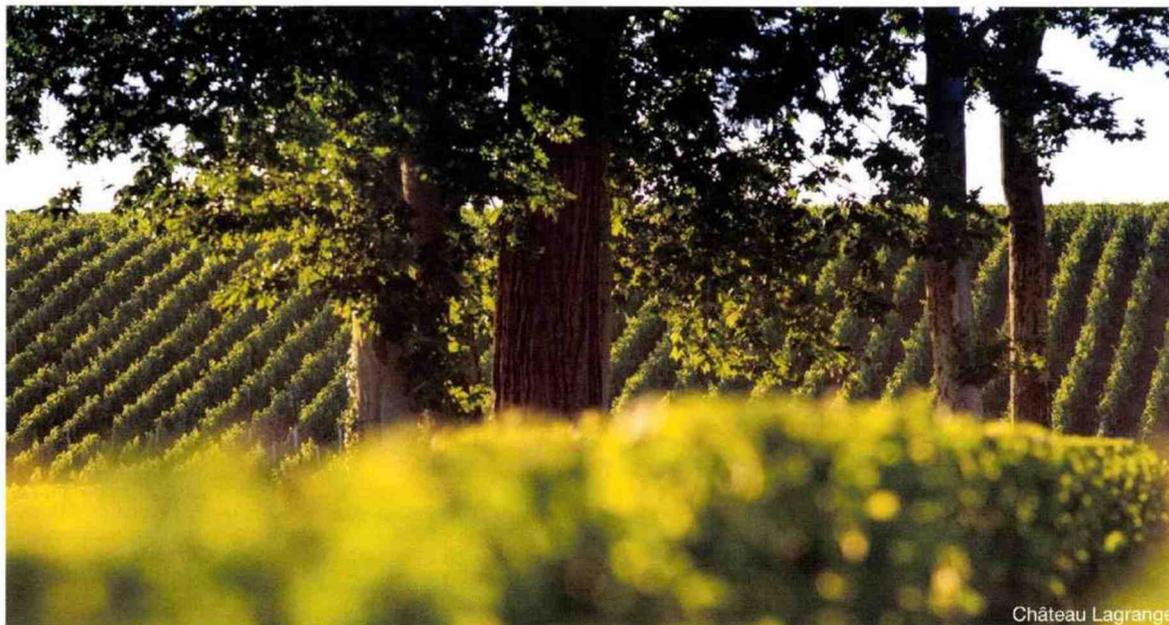
Cru Classé de Graves - 2019

120 €

95/100

Une référence dans l'appellation. La complexité s'impose dès le nez sur des notes de fleur d'aubépine, de badiane, d'herbe sèche et de fraîcheur marine. La bouche est tendue, sans excès, sur une saveur de citron jaune, rehaussée par la minéralité jusqu'à une finale éclairée par une touche iodée et une légère amertume.

 Veau Marengo.



Château Lagrange





## SUD-OUEST

### CÔTES-DE-DURAS

#### Domaine Mouthes Le Bihan **BIODYNAMIE**

La Pie Colette 2019

11 €

93/100

Une cuvée aussi légère et sautillante que son nom pour cet assemblage original sémillon-sauvignon-chenin, vinifié en levures indigènes. Des arômes de chèvrefeuille, mirabelle, une pointe citronnée et une trame calcaire. Vous pouvez garder ce vin de l'apéritif au fromage en passant par un poisson grillé.

Une assiette de coquillages.

### GAILLAC

#### Domaine de Brin **AB**

Pierres blanches 2021

12 €

91/100

Un vin qui reflète son terroir avec un assemblage de deux cépages autochtones, le mauzac, majoritaire, et le loin-de-l'oeil. Damien Bonnet vinifie avec talent des vins en levures indigènes et sans soufre ajouté. Il en résulte un blanc frais, vif et vibrant, sur des arômes de fleurs blanches et fruits blancs.

Un risotto aux asperges vertes.

### IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

#### Domaine Capmartin **AB**

Cosmique 2021

12 €

90/100

Simon Capmartin, la dernière génération sur ce domaine en bio depuis plus de vingt ans, a élaboré cette cuvée originale par son assemblage de viognier, chardonnay et sauvignon gris. Un vin nature, suave et floral (acacia, fougère) sur des arômes d'amande, verveine, fruits blancs (poire).

Un poulet à la crème et aux champignons.

### IGP CÔTES-DU-LOT

#### Domaine Matèle

Cuvée du Bécasseau 2021

14 €

90/100

Le viognier pousse aussi au cœur du parc régional du Causse du Quercy sur des roches calcaires. La famille Janicot (aujourd'hui Anthony), qui y a planté ses premières vignes il y a trente ans, y élabore un 100 % viognier vif et aromatique sur les fruits jaunes, l'iris, les fleurs d'acacia.

Un roti de porc au miel.

### MONTRAVEL

#### Château du Bloy **AB**

Lilia 2020

8,80 €

92/100

Une nouvelle association entre Olivier Lambert, qui a repris le domaine il y a plus de vingt ans, et Michel Terras, ancien vigneron de Saint-Émilion. Un sauvignon-sémillon-muscadelle vif et aromatique, particulièrement expressif sur les arômes du sauvignon et d'une amertume délicate sur la longueur.

Une tourte aux poireaux.

### SAINT-MONT

#### Plaimont

Les Vignes retrouvées 2020

9,45 €

89/100

Un changement d'étiquette pour mieux afficher les cépages autochtones de trois terroirs différents du Piémont pyrénéen qui entrent dans cet assemblage : gros manseng, petit courbu et aruffiac. Un vin très aromatique, acidulé sur des fruits jaunes, des zestes d'agrumes, une note de fenouil.

Un morceau de beaufort et de reblochon.

### VIN DE FRANCE

#### Château du Roc **AB**

Le Bouysselet 2020

17 €

93/100

La famille Ribes a imaginé cette cuvée à partir du bouysselet, croisement entre savagnin et plan de cauzette, retrouvé ces dernières années dans le vignoble du Frontonnais. Un monocépage original, aromatique et tendu, dense et complexe, sur les fleurs et les épices. À découvrir.

Un munster au cumin.

#### Le Vent des Jours **AB**

C'Just (Le Blanc) 2021

14 €

91/100

Premier millésime en 2018, premier vinifié dans le chai en 2020 pour ce jeune domaine créé par deux amis d'enfance, Laurent Marre et François Sudreau, sans oublier Nathalie Mallet qui travaille les parcelles au cheval sur ce plateau cadurcien. Un gros manseng avec un peu d'ugni blanc issus de vieilles vignes de quarante ans complantées, sans intrant, vinification en levures indigènes, sans sulfites ajoutés, élevage en amphore de terre cuite pour cette cuvée « jeu de mots ». Un blanc jaune d'or qui claque et qui vibre, sur la tension ponctuée de notes de fruits blancs, tilleul, verveine et une trame calcaire.

Des tagliatelles à la crème et aux truffes.





# LOIRE

## ANJOU

### Château de Suronde **BIODYNAMIE**

La Création de Suronde 2018

24 €

97/100

Sous l'autorité de Kathleen Van den Berghe, le domaine à la réputation ancienne brille dans son écrin de biodiversité. Les vignes de plus de trente ans sur schiste gréseux produisent un vin aux parfums de fruit mûr et de miel, mais parfaitement sec en bouche et éminemment gastronomique.

Un poulet rôti.

## CHINON



**Domaine du Petit Bondieu **AB****  
 Le Haut Midi - Les Coteaux 2021  
 17 €  
 97/100  
 La famille Pichon, installée à Restigné dans l'appellation Bourgueil, a fait une incursion à Chinon depuis 2016. Elle y travaille la vigne avec soin, y compris aux vendanges qui restent manuelles. À Chinon, elle consacre quelques parcelles bien exposées aux raisins de chenin blanc, sur un terroir argilo-calcaire, qui sont vinifiés en barriques puis élevés neuf mois avant l'embouteillage avec un minimum d'intervention. Le résultat est un blanc éclatant, parfumé, gourmand, extrêmement fruité et parfaitement sec. Équilibre et grand charme.

Des mezze libanais.

## MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE CHAMPTOCEAUX

### Domaine Landron Charlier

2019

15 €

96/100

Le récent cru Champtoceaux est le plus oriental des muscadets, puisqu'il se trouve dans la zone des coteaux de la Loire, sur les deux rives, près d'Ancenis. Ce 2019 élevé 24 mois en cuve est un vin gastronomique, complet, ample, qui séduit par ses parfums de prune mûre et sa belle acidité salivante.

Des praires farcies.

## REUILLY

### Domaine Dyckerhoff **TERRA VITIS**

2022

9.80 €

96/100

Le domaine a été créé de toutes pièces par un Ligérien de souche et son épouse venue d'Alsace dans les années 2000. Sur les terrasses de Reully, le sauvignon possède un fruité particulier qui charme d'emblée. Très parfumé, équilibré et souple, un blanc qui met l'eau à la bouche.

Une quiche aux asperges.

## TOURAINE

### J. de Guillebois

Vieilles Vignes 2021

11,90 €

95/100

Né au cœur de la vallée du Cher, un sauvignon franc, bien sec, délicieusement parfumé au nez comme en bouche. Les vieilles vignes sur sol argilo-sablonneux donnent de la profondeur. La vinification soignée, avec une macération pelliculaire de 12 heures et l'élevage sur lies fines apportent gras et longueur.

Une terrine de lapin aux herbes.

## TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU

### Domaine Hauts-Baigneux **AB**

Clos des Brancs 2020

25 €

96/100

À l'origine de ce domaine, le dynamique vigneron de Chinon Nicolas Grosbois qui a souhaité mettre dans la lumière l'appellation encore méconnue de Touraine-Azay-le-Rideau. Sur le silx, le chenin blanc produit ici un vin sec et ample, délicatement parfumé, avec un beau mélange de gras et de minéral.

Des rillons bien confits.

## VOUVRAY

### Domaine François et Julien Pinon

Solera

19 €

95/100

Julien Pinon a marqué son arrivée au domaine familial en 2018 par la création d'une cuvée perpétuelle non-oxydative. Le style est demi-sec, qui sied au chenin à Vouvray, mais a un peu perdu les faveurs du public. Celui-ci se goûte bien, franc et parfumé, avec un bel équilibre sucre-acide.

Une volaille à la crème.

## VIN DE FRANCE

### Prieuré La Chaume

Naissens

30 €

95/100

Original cet assemblage champenois 2/3 chardonnay et 1/3 pinot noir planté à Vix en Vendée, et vinifié en méthode ancestrale, c'est-à-dire avec une fermentation en bouteille à partir du sucre naturel de la vendange. Bulles extrêmement fines, équilibre et élégance.

À l'apéritif.





## RHÔNE NORD

### CONDRIEU

#### Domaine Pichon & Fils **HVE**

Pur 100 2021

45 €

92/100

Corentin aime innover et « vinifier tout ce qui bouge » comme l'avoue son père Christophe. L'une de ses dernières créations : ce viognier hyperoxygéné sur moûts, vinifié en levures indigènes et sans sulfite, le premier à Condrieu. Un vin intense, rond et floral, étonnant sur des notes de fruits confits.

Des suprêmes de pintade à l'orange.

### CROZES-HERMITAGE

#### Domaine Michelas Saint Jemms **HVE**

Signature 2021

20 €

89/100

Un domaine familial (Sébastien et ses trois sœurs) particulièrement soucieux de biodiversité (en bio depuis le millésime 2022) et une cuvée à majorité marsanne associée à la roussanne, souple et fraîche sur des fruits d'été et des notes de fenouil, miel et citron, allongées d'une amertume délicate.

Un gratin de fenouil au parmesan.

#### Domaine Vendôme **HVE** **AB**

Les Pinets 2021

16,50 €

90/100

Le domaine très morcelé de Romain Roudier a été créé à partir de la parcelle Vendôme plantée en 2010 sur les loess de Larnage. Cette cuvée à majorité marsanne associée à la roussanne s'étire sur une amertume élégante et florale et des arômes de fenouil, verveine, amande. Un jeune vigneron prometteur.

Une tarte meunière.

### IGP COLLINES RHODANIENNES



#### Vignobles Verzier Chante-Perdrix

Bohème 2021 **BIODYNAMIE**

14,50 €

90/100

La ferme familiale a longtemps été en polyculture et en coopérative pour le saint-joseph avant que Philippe ne replante des vignes sous la madone qui domine la vallée du Rhône, à 350 mètres au-dessus de Chavanay. Aujourd'hui, avec ses fils Maxime et Alexis, il produit en biodynamie un tiers de cépages blancs, surtout marsanne et roussanne en AOP, mais également du viognier en IGP, en 2021 en monocépage (peut-être en chenin pour les prochains millésimes, pour changer). Un vin très abordable, vinifié en grappes entières, vibrant sur la pomme compotée, la verveine, les agrumes et les abricots.

Un gratin de courgettes au chèvre.

#### Jeanne Gaillard

Marsanne 2021

11,50 €

88/100

Jeanne, fille de Pierre, s'est lancée sur son propre domaine rhodanien il y a près de quinze ans. Elle affectionne les cuvées en monocépage comme cet assemblage de marsannes. Un vin rond, frais et floral sur des notes de pêche de vigne, de tilleul et d'épices douces sur un discret fumé.

Une escalope de veau à la crème.

### SAINT-JOSEPH

#### M. Chapoutier **BIODYNAMIE**

Les Granits 2019

78 €

94/100

Elle n'est pas donnée cette cuvée issue des plus vieilles marsannes de la maison sur les coteaux granitiques au-dessus de Tournon. Mais il faut reconnaître qu'elle est d'une élégance folle, parfaitement équilibrée entre le floral et le minéral rehaussés de quelques épices.

Une salade de langoustines tièdes.

### SAINT-PÉRAY

#### Domaine Alain Voge **AB**

Harmonie 2020

22 €

91/100

Lionel Fraisse, qui pilote aujourd'hui le domaine, élève cet assemblage de parcelles de marsanne de plus d'une trentaine d'années sur lies en cuve béton. Un vin désaltérant, fin et minéral sur la fleur d'acacia, les fruits jaunes, une note ananas et une trame crayeuse qui prolonge la fraîcheur.

Un curry de colin.

#### J. Denuzière

2020

17,50 €

89/100

Un vin d'apéritif frais et épicé à 80 % marsanne mariée à la roussanne, qui s'arrondit sur les fruits blancs et la pivoine. La plus ancienne maison de négoce de Condrieu (aujourd'hui dans la famille Picard) qui travaille les appellations septentrionales en microcuvées grâce au talent de Caroline Moro.

Des crevettes marinées à la coriandre.



## RHÔNE SUD

### COSTIÈRES-DE-NÎMES

#### Château Beaubois **BIODYNAMIE**

Idole 2021

37 €

90/100

Encadrée par quatre cépages vinifiés en fûts de chêne puis élevée en fûts parcellaires, cette cuvée évoque la brioche, le gâteau bien beurré. La gamme miellée s'éternise en bouche, onctueuse, portée par des notes exotiques et florales qui vivifient les papilles.

**||** Un tataki de thon.

### CÔTES-DU-RHÔNE

#### Maison Alméras

Alméras 2021

6,95 €

90/100

Une marque pour la CHR de La Comladine qui vinifie de jolies cuvées à petits prix. Celle-ci est un assemblage de grenache majoritaire et de viognier. Son expression florale et printanière fait place à la vivacité du pamplemousse, dont la légère amertume soutient la structure.

**||** Une salade d'agrumes aux épices.

### GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

#### Domaine du Chardon Bleu **AB**

Chuchotis 2021

9,50 €

89/100

La roussanne majoritaire plantée en terrain sédimentaire serait-elle à l'origine de ces arômes de fruits secs légèrement évolués ? Mêlés à la pêche jaune, à la mangue, ils composent une approche originale. Tension et minéralité s'accordent dans une belle rondeur réconfortante empreinte de fraîcheur.

**||** Escargots en persillade à la bourguignonne.

### IGP PAYS D'OC

#### Domaine Teissonnière **AB**

Prélude 2021

10,50 €

89/100

Du grenache noir et du rolle, pour un assemblage fournisseur d'expressions florales, tout en fraîcheur, où le citron apporte une franche vivacité. Les papilles en redemandent tant la tension et la salinité les bousculent gentiment. Il y a de l'élégance qui se dégage, laissant apparaître de la rondeur.

**||** Un risotto aux asperges.

### LIRAC

#### Mas Isabelle **HVE**

Blanc Roc 2020

14,10 €

88/100

Isabelle Boulaire signe une cuvée de cinq cépages qui apportent chacun son lot de plaisir : fraîcheur, abricot, poire, pêche blanche, notes végétales. L'élevage est maîtrisé, laissant transparaître une pointe d'amertume et un tempérament solaire, nonobstant une vraie souplesse.

**||** Des ravioles du Dauphiné.

### LUBERON

#### Domaine Le Novi **AB**

Amo Blanco 2019

14 €

95/100

Sans ambage, c'est une réussite ! Cette « âme blanche » est une ode aux cépages clairette, grenache et rolle. Le boisé façon noisette est ciselé, il en émerge un océan de fruits exotiques et d'agrumes. Vif, sans agressivité, le cédrat apporte un croquant joyeux qui s'épanouit sur une finale ronde et élégante.

**||** Nems végétariens aux épices.

### VACQUEYRAS

#### Domaine Les Ondines

Passion 2020 **BIODYNAMIE**

20 €

96/100

Jérémy Onde est un passionné de vins blancs et de clairette en particulier. Ce vigneron-berger (il a un troupeau de 200 ovins), récolte très tôt le matin les raisins qu'il copresse, avant un débouillage statique à froid. La roussanne et le grenache blanc sont fermentés en demi-muids de chêne d'un vin, neuf pour le viognier, élevés 8 mois ; en cuve inox pour la clairette et le bourboulenc. La partition, complexe et séduisante, se joue avec des notes miellées, des agrumes, des fruits blancs, du tilleul. La texture est ronde, le cédrat se répète en rétro-olfaction, sur une longue finale iodée.

**||** Une volaille aux morilles.



### VENTOUX

#### Château Saint Pons **HVE**

Mandala 2021

16 €

88/100

Racheté en 2018 par Nathalie et William Monin, le domaine fait sa mue entre conversion bio et agroforesterie. Ce blanc à dominante roussanne et clairette a été élevé pour partie en fûts et jares de terre cuite. Les notes de miel, d'abricots secs et l'amertume des agrumes enveloppent le palais.

**||** Un vieux comté.

LA SÉLECTION DES BLANCS



## BOURGOGNE

### BOURGOGNE ALIGOTÉ

#### La Chablisienne

2020

9 €

90/100

Une preuve que l'aligoté est, au même titre que le chardonnay, un traducteur de terroirs. L'attaque est franche et laisse spontanément apparaître des arômes de fruits jaunes, avant qu'une salinité intense ne prenne le relais, offrant une persistance appréciable. Fringant et équilibré.

Un assortiment de fromages de l'Yonne.

### CHABLIS

#### Famille Savary TERRA VITIS

Hommage 2021

19 €

93/100

De cette vieille vigne vinifiée seule en hommage à l'aïeul qui l'a plantée naît une cuvée à l'entame traçante, suivie d'une trame juteuse, où se distingue la pêche blanche, mais surtout une minéralité iodée, à la fois prononcée et élégante. Un chablis singulier, à réserver à des mets fins.

Un soufflé de brochet.

### CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU

#### Domaine Laroche

Montée de Tonnerre 2020

37 €

94/100

Quelle précision, quelle complexité sont conférées par ce terroir voisin des grands crus. Au nez (fleurs blanches, légumes frais) comme en bouche (agrumes, amande, fleur d'acacia). Le tout porté par un touché élégant et une allonge intensément minérale, sur le calcaire chaud. Le temps sera son allié.

Une poêlée de langoustines.

### HAUTES-CÔTES DE NUITS

#### Vins Coudurier-Jung

2020

25 €

92/100

Un vin élaboré avec précision et passion dans ce micronégoce de Beaune, où tout est fait main. Le credo de David et Christine Coudurier-Jung : peu de soufre pour des vins vivants, à l'image de ce chardonnay complexe, qui s'exprime sans réserve, avec un fruité d'une grande fraîcheur et beaucoup d'énergie.

Une terrine de poulet.

### LADOIX

#### Domaine Faiveley HVE

Les Marnes blanches 2020

31 €

92/100

Une expression singulière du chardonnay, qui fait la part belle au terroir frais dont il est issu plutôt qu'au fruit. En bouche, l'attaque fraîche amène des notes complexes de citrus, caillou mouillé et fleurs blanches. Le toucher de bouche est d'une rare élégance, l'allonge remarquable.

Un risotto aux fèves.

### PULIGNY-MONTRACHET

#### Maison Alex Gambal

Les Trois Pièces 2020

100 à 150 €

92/100

2020 a fait des merveilles dans les grands terroirs blancs de Bourgogne, et en voici une nouvelle preuve. La finesse des notes florales et citronnées cache une intensité hors norme, une énergie contenue, une tension concentrée dans ce puligny au potentiel de garde certain. Un vin de gastronomie.

Une charlotte d'asperges au saumon fumé.

### RULLY

#### Domaine Belleville CAB

Les Saint-Jacques 2020

29 €

90/100

Très expressif, le nez dévoile des touches beurrées et florales, et en bouche on apprécie l'équilibre entre une matière charnue et mûre et une tension bien soutenue par des accents de citron et de fenouil. En finale, une jolie pointe boisée devrait finir de se fondre avec les années.

Un poulet aux champignons.

### SAINT-VÉRAN

#### Domaine Thibert

Champ rond 2018

31 €

96/100

Le domaine fait partie des références de Fuissé grâce à un travail très peu interventionniste mais d'une précision horlogère. Christophe, Sandrine et Camille Thibert misent sur la fraîcheur pour chacun de leurs crus du Mâconnais. Démonstration avec cette cuvée dont le nez, très raffiné, nous plonge dans le terroir calcaire de la parcelle, avec ses arômes de craie mouillée. En bouche, on oscille entre une minéralité vibrante et des nuances de citron jaune, mandarine et bergamote. La tension et la verticalité amènent une remarquable longueur. À ouvrir aujourd'hui ou à oublier 5 à 6 ans.

Un carpaccio de saint-jacques.





## JURA/SAVOIE

### CHIGNIN-BERGERON

#### Domaine du Coteau de Tormery

Coteau des ducs 2020

19 €

90/100

Ce 100 % roussanne (ici appelée bergeron) sur des coteaux ensoleillés et caillouteux donne un vin rond, riche et minéral sur des fruits jaunes et des arômes de miel et de chèvrefeuille, et une finale saline. Guillaume Quenard, qui a créé le domaine en 2020, en conversion bio, est plein de promesses.

Un suprême de poulet aux morilles.

### CÔTES-DU-JURA

#### Domaine des Ronces **BIODYNAMIE**

Chardonnay florale 2021

15,60 €

88/100

C'est désormais Kevin, la 3ème génération après Georges et Michel, qui vinifie des vins issus de marnes blanches et grises. Un chardonnay floral sur des notes de compote de pommes-poires, coing et marmelade d'abricot, une trame calcaire et une note fumée, tout en longueur.

Un gratin dauphinois.

#### Christelle et Gilles Wicky **AB**

Joli Grain 2020

29 €

90/100

Un chardonnay vif et frais, minéral sur des notes d'eucalyptus, de tilleul et fenouil sur une note de mandarine. Christelle et Gilles Wicky ont créé le domaine éponyme il y a 20 ans. 4,5 ha dans le sud Revermont travaillés en pratiques biodynamiques, traités aux tisanes et à dose de soufre homéopathique.

Une côte de porc grillée.

#### Domaine Eric Thill **AB**

Cuvée romane 2020

25 €

89/100

Erwann est arrivé d'Alsace il y a une quinzaine d'années pour reprendre quelques hectares de vieilles vignes dans le Jura. Vinifié en levures indigènes et élevé 18 mois sur lies, ce savagnin en finesse évolue sur des fleurs blanches, des fruits jaunes et une belle longueur minérale légèrement citronnée.

Des lasagnes à la brousse.

### IGP ALLOBROGES

#### Domaine des Ardoisières **BIODYNAMIE**

Argile 2021

20 €

94/100

À côté de la grande cuvée Schiste, Argile, à majorité jacquère associée au chardonnay et à la mondeuse blanche, se veut un vin de plaisir frais et intense, minéral sur des notes de pin et de cédrat. Le vignoble de Brice Omont, en terrasses sur le coteau de Cevins vers Albertville, est une valeur sûre.

Un filet de sandre au beurre blanc.

### ROUSSETTE DE SAVOIE

#### Château Monterminod Domaine Perrier Père & Fils

2021

17,50 €

87/100

Le vignoble de Monterminod, créé à l'initiative de l'abbaye de Cluny, était destiné à reconforter les moines qui avaient fondé une colonie sur les bords du lac du Bourget. Ces vieilles vignes d'althesse donnent un vin intense et minéral sur des arômes de fruits blancs, pamplemousse et écorce d'orange.

Un filet de lieu à l'oseille.

### SAVOIE

#### Dominique Belluard

Les Alpes 2019 **BIODYNAMIE**

65 €

95/100

Il manque à la Savoie ce brillant vigneron exigeant, disparu brutalement en juin 2021, laissant orphelin le terroir d'Ayse sur des coteaux abrupts à 450 mètres, entre Chamonix et Genève. Il avait fait renaître avec brio le cépage gringet qu'on ne trouve nulle part ailleurs que sur cette vingtaine d'hectares de la vallée de l'Arve, dont la moitié plantée par la famille Belluard et travaillée en biodynamie. Un vin de puriste, dense et complexe, sur les fruits blancs bien mûrs et les écorces d'agrumes, à la fois minéral et floral. La cuvée est devenue « Éponyme » sous la patte de Jean-François Ganevat.

Un ombie chevalier façon meunière.



### SAVOIE APREMONT

#### Domaine Guillaume Pin

La Croix du Plot 2021

17,80 €

91/100

Le vigneron est monocépage ; il ne cultive que la jacquère sur le terroir d'exception du mont Granier. Cette sélection parcellaire élevée en cuve sur lies donne un nectar aérien, minéral et salin, ciselé sur une belle acidité et des notes de citron vert et de rhubarbe.

Un bouquet d'asperges avec une sauce citron-estragon.





## LANGUEDOC

### BLANQUETTE DE LIMOUX

#### Antech

Le Mauzac M 3.0

20,40 €

91/100

Nez de poire bien mûre, de fruits blancs, d'amande verte, son attaque surprend par l'abondance de sa bulle, puis le palais s'affirme net, précis, sans concession au sucre. Domptant le cépage mauzac pour lui donner allure et tonus, cette version de la blanquette est faite pour les papilles d'aujourd'hui. Rafraîchissant !

Tarte Tatin.

### CORBIÈRES

#### Château Beauregard Mirouze **BIODYNAMIE**

Campana 2021

12 €

89/100

Un nez intense, floral et fruité, sur le genêt, la pêche blanche bien mûre, un palais assez rond, charnu même, avec une acidité mesurée mais dynamique, un milieu de bouche sur la pomme et à peine 12° pour ce trio marsanne, roussanne, vermentino avec un clin d'œil de grenache blanc. Juteux.

Moules marinières.

### FAUGÈRES

#### Domaine de Fenouillet **AB**

Hautes Combes 2021

17,50 €

92/100

Marsanne et roussanne sur coteaux de schistes vont vous surprendre par une combinaison de finesse, délicatesse et minéralité. Robe cristalline, bouquet floral, palais aérien, très rafraîchissant sans être acidulé, longueur notable, c'est tout ce que l'on attend d'un blanc de printemps. Grande réussite.

Petits pois frais à l'étuvée, noisette de beurre fermier.

### IGP PAYS D'HÉRAULT

#### Domaine Caujolle Gazet **AB**

Orfran 2021

13,50 €

91/100

Une pépite 60 % chardo, puis grenache blanc, sur le terroir frais du Pas de l'Escalette, simplement élevée en cuve, qui explose en bouche sur le mode exotique après avoir rempli le nez d'un puissant bouquet floral évoquant le genêt. Ananas, papaye, pêche jaune, le palais est gorgé d'une explosion de fruits tout en volume. Un effet waouh garanti, chapeau !

Solette poêlée.

### IGP PAYS D'OC

#### Cave de l'Ormarine **AB**

Simplement Ormarine 2021

6 €

89/100

Cave de référence pour le picpoul, l'Ormarine nous bluffe avec ce petit prix ultra-gourmand. Chardonnay majoritaire, un tiers de viognier et un soupçon de sauvignon pour « pimper » le tout. Fruit blanc frais, rond et dynamique, d'un équilibre parfait, c'est une trouvaille, du printemps en bouteille !

Huitres de Bouzigues, bien sûr !

#### Domaine de la Fadèze

Roussanne 2021

7,80 €

90/100

On a peu l'occasion de déguster la roussanne en monocépage. Ce flacon la met en lumière en version printanière au nez, puis avec onctuosité au palais. Robe très brillante, encore dotée d'un reflet vert anis, arômes d'agrumes doux et fenouil frais, belle allonge sapide, c'est intéressant.

Daurade au beurre d'orange.

#### Les Vignobles de Vendéole

Nos Belles Rangées 2021

6,60 €

89/100

Voilà une autre rareté, 100 % pinot gris ! On est séduit par sa délicatesse, sa précision et son côté minéral qui fait tout de suite penser à la table. De fins arômes de fruits blancs juste mûrs, un soupçon chèvrefeuille et blé en herbe, un palais tendu, presque vif, très sapide.

Tendon de veau grillé.

### IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

#### Domaine de la Réserve d'O **AB**

La Réserve d'O blanc 2021

22 €

94/100

Parfait équilibre aérien et gracieux pour cet assemblage chenin, grenache blanc et roussanne. Tout en délicatesse, le nez déroule les petites fleurs blanches de printemps, l'acacia soulignant un arôme de miel tendre, le palais n'est que finesse, l'ensemble sur une fraîcheur apaisante invite aux accords raffinés.

Raviolis de crevette à la vapeur.

## LANGUEDOC

### Domaine de Nizas **AB**

2021

20 €

90/100

Roussanne, viognier et vermentino composent un flacon élégant, au nez délicat, frais, conjuguant arômes de citron et de pâtisserie, un palais charnu, équilibré, assez tonique et bien net, une matière fluide. Cette cuvée nous a surpris par sa minéralité et sa longueur.



Loup en croûte de sel.

### Domaine Uma

Hommage 2022

24,50 €

92/100

Le duo roussanne-vermentino, vinifié en cuve inox avec levures indigènes est un exercice d'équilibriste réussi pour Karen Turner, qui signe ici son premier millésime conduit de bout en bout. Expressif, séduisant, le nez évoque chèvrefeuille et granité de poire, le palais est savoureux à l'envi. Grand potentiel.



Blanquette de la mer.

## VIN DE FRANCE

### Château de Lastours **AB**

Optimus de Lastours 2021

18 €

95/100

Optimus a fait sensation lors de la 30e édition de Millésime Bio. Cette roussanne élevée sept mois en amphores de grès sait surprendre son monde. Dans l'esprit d'un vin orange, elle affiche une teinte lumineuse, très brillante à reflet d'or rose, embaumée en déroulant un bouquet d'encaustique, cerise blanche confite, amande fraîche et brassée d'eucalyptus. Le palais se déploie avec une texture de velours, on y retrouve la cerise blanche, le noyau, puis sa chair opulente se parfume d'épices douces. Une suavité qui donne un autre visage aux Corbières. Très peu de flacons mais une première enthousiasmante qui devrait encourager à transformer l'essai à plus grande échelle.



Du comté s'il vous plaît.



### Domaine de la Sapinière **AB**

Lovelie 2021

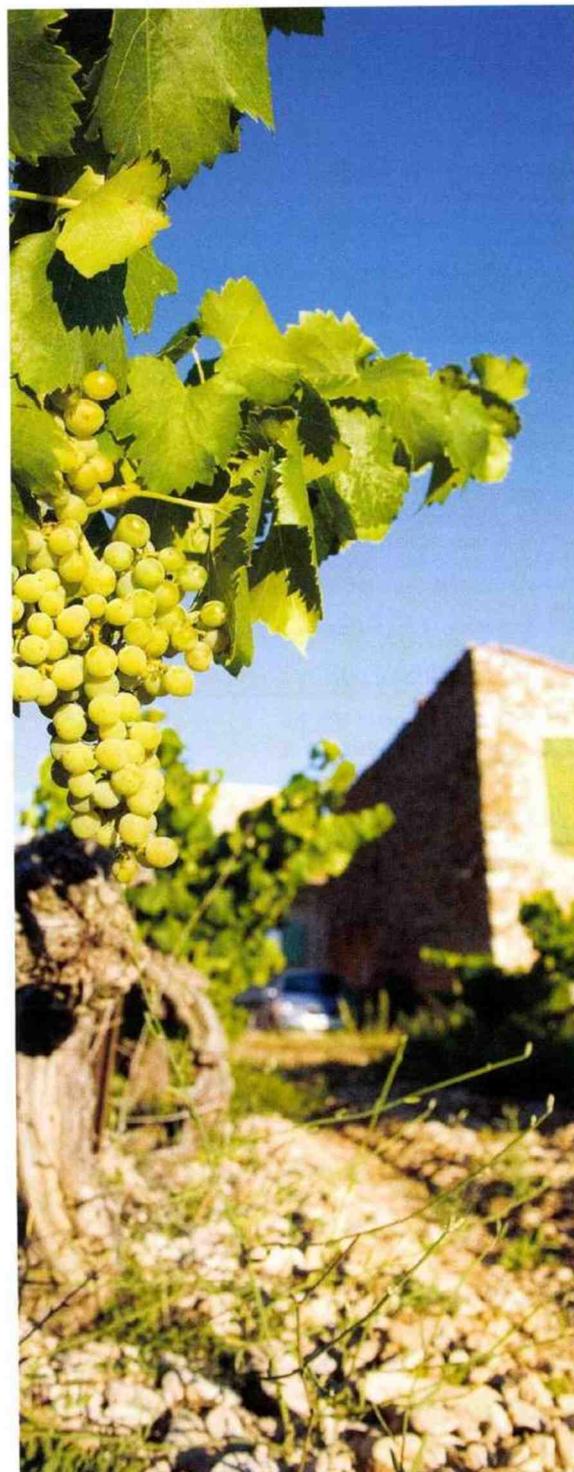
16 €

90/100

Roussanne et viognier exhalent les agrumes et les fleurs jaunes. Attaque franche et bouche tendue, assez sapide, assez veloutée, laissant quand même une impression solaire. La finale revient sur les zestes d'agrumes avec une légère amertume évoquant le pamplemousse.



Friture de jols.





## ROUSSILLON

### COLLIOURE

#### Domaine Berta-Maillol

La Rivière 2022

19 €

91/100

On ne compte plus les générations depuis 1611. Aujourd'hui, Michel et Georges gèrent le domaine familial. Dernier-né, le blanc. Argent étincelant, gingembre et jasmin se retrouvent en bouche autour d'une corbeille de cédrats et de noisettes. Fraîcheur extrême, belle matière, quelle présence !



Tartare de daurade aux citrons confits.

#### Jonquères d'Oriola

Col de Mollo 2021

19 €

91/100

Il affiche ses 231 mètres d'altitude, ses grenaches blanc, gris, sa roussanne, il étonne au nez avec ses arômes de noisette et d'amande fraîche, granny, reine-claude en confiture. Malgré sa jeunesse et sa robe à reflet vert, on devine un potentiel de garde très intéressant. Catalan et gourmand.



Anchois de Collioure frais marinés au vinaigre rancio.

### CÔTES-DU-ROUSSILLON

#### Domaine Piquemal HVE

La Coume de l'esprit 2021

25 €

92/100

Moderne, rigoureuse, novatrice, Marie-Pierre élabore une cuvée parcelle où dominent le vermentino et une pointe de grenache. Les neuf mois en amphores de 770 litres révèlent l'expression et la subtilité du cépage. On adore sa brillance, ses notes exotiques, la tension et les jolis amers en final.



Salade de roquette, cœurs d'artichauts, poutargue.

### IGP CÔTES-CATALANES



#### Clos Cérianne

Anfora 2021 HVE

18 €

95/100

2017, retour aux sources pour Laurianne, à Trouillas, au cœur des Aspres. Elle choisit deux des 50 hectares que cultivent ses parents puis crée son domaine. Non adepte des vins boisés, cuves inox et amphores y côtoient les cuves béton de la cave familiale de Charles, son arrière-grand-père. Sur les vieilles vignes de carignan et grenache, elle vinifie en amphores de 500 litres son blanc Anfora. Cristallin, aux reflets vert argent, entre rose blanche et amande fraîche, le nez annonce une bouche ample, saline, aux notes d'agrumes et d'un équilibre parfait. Fraîcheur, matière et fruit : grandiose !



Poêlée de tellines et palourdes à la coriandre.

#### Domaine Gardiès AB

Les Vignes de mon père 2021

32 €

94/100

Domaine référence en Roussillon. Jean et Victor proposent un pur carignan blanc, vignes centenaires. Le nez frais est ouvert et flatteur sur l'amande, le coing et une pointe fumée. Minéralité, ampleur, réglisse et épices confirment une texture délicate et un plaisir immédiat ou dans quelques années.



Côtes de veau, sauce crémée aux morilles.

#### Domaine Laurent Batlle

Équinoxe 2022

13 €

91/100

Excellent vinificateur, adepte du grenache, Laurent Batlle signe sur une des parcelles de ses terrasses caillouteuses, un blanc de noirs original. Notes florales et amandes fraîches s'expriment au nez. En bouche, onctueux et minéral, sa structure offre un final au toucher ample et satiné.



Risotto aux asperges.

#### Maison Albera

Emoció n°4 2021

16 €

92/100

Fabrice et Alexandre Rieu ont réalisé un partenariat avec un vigneron des Aspres, Pierre Escudé, et son projet révolutionnaire, une ombrière photovoltaïque. Fraîcheur et maturité lente donnent un vin de grenache blanc. On croque l'amande fraîche. Finesse, amers élégants, net, long, quel équilibre !



Tartare de veau (rosée des Pyrénées).

#### Mas Molins

Marsanne 2021

8,90 €

92/100

Créé en 2012 par une bande de copains sous la houlette de Gérard Sanson, le domaine est né à 500 mètres d'altitude sur un plateau de granit et de quartz. Cette pure marsanne franche, aromatique et nette se partage entre rondeur, minéralité, fruits blancs et notes d'aneth sauvage. Vivacité en final.



Feuilleté de filet de loup, crème à la ciboulette.



## PROVENCE

### COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE

#### Château L'Escarelle **HVE** **AB**

2021

11 €

89/100

Dans un écrin de verdure au cœur du Var, le domaine de Yann Pineau est particulièrement engagé dans la biodiversité (refuge LPO, 95 espèces de papillons). Un blanc rolle-ugni blanc, floral et minéral sur l'amande fraîche, les agrumes, les fleurs blanches et une note d'ananas frais.



Des papillotes de cabillaud.

### CÔTES-DE-PROVENCE

#### Château Aspras **HVE** **AB**

Les Trois Frères 2022

21 €

91/100

Les trois frères font référence à la 3ème génération de Latz sur le domaine, les fils de Mickaël qui a emmené avec lui tout le village de Correns en bio. Autre spécialité locale, le blanc sur les lentilles de calcaire qui donnent un vin vif et tendu sur des arômes de fleurs blanches et une note exotique.



Un poulet yassa.

#### Domaine des Diables

MIP Collection 2022

14 €

90/100

Un rolle particulièrement expressif sur le tilleul, les fruits blancs et les écorces d'agrumes rehaussés d'un parfum d'eucalyptus et d'une note exotique. Un vin intense et frais, dans sa bouteille contemporaine sous la marque créée par le Domaine des Diables, sous la montagne Sainte-Victoire.



Du chèvre frais aux herbes.



**La Ferme des Lices** **BIODYNAMIE**

2022

20 €

94/100

Un petit vignoble sur sables schisteux avec la mer devant, chouchouté par Laurence Berlemont. Et pour cause, c'est le domaine attitré de l'œnologue en chef du cabinet d'agronomie Provença. Elle a regroupé les parcelles d'une demi-douzaine de propriétaires pour recréer le seul domaine privé de Saint-Tropez, 8 hectares travaillés au cheval à quelques minutes de la place des Lices. Elle y a construit une microcave pour vinifier notamment ce 100 % rolle, frais et minéral aux arômes de tilleul, acacia, pêche blanche, fenouil sur des zestes de cédrat et une finale saline.

 Une salade de quinoa aux fruits secs.

#### Domaine La Courtade **AB**

Les Terrasses 2022

19 €

91/100

La cuvée non boisée (élevée sur lies en cuves inox) en rolle (70 %) et sémillon du domaine de Porquerolles avec vue sur mer. Ce qui lui confère une finale saline d'une délicate amertume sur une vivacité minérale, une fraîcheur citronnée et des arômes de fruits jaunes et agrumes avec une note exotique.



Un carpaccio de daurade au citron vert.

### IGP MONT CAUME

#### Domaine de La Font des Pères

La Reppe 2020

19 €

90/100

Une majorité de clairette avec de l'ugni blanc pour ce vin rond et ample sur des écorces d'agrumes et de pêche blanche avec une belle amertume saline. Les Chauvin, Philippe et Caroline, ont su redonner toute sa superbe à ce vignoble bandolais en restanques dans un magnifique écrin de verdure.



Des spaghettis aux fruits de mer.

### LES BAUX-DE-PROVENCE

#### Domaine des Terres blanches **AB**

2021

16,50 €

89/100

Le domaine était dès les années 60 précurseur de l'agriculture sans intrants. Ce vin aux multiples cépages (rolle, roussanne, grenache blanc, ugni blanc, marsanne, clairette) pressurés en grappes entières est un véritable bouquet de fruits blancs et fleurs blanches sur des arômes citronnés et une note épicée.



Un ceviche de poissons.

### VIN DE FRANCE

#### Château Thuerry

Blanc nature 2021

29 €

93/100

L'homme d'affaires Jean-Louis Croquet, propriétaire depuis 25 ans, est davantage porté sur la polémique que sur la modestie. Mais il faut bien reconnaître que son blanc nature est d'une élégance et d'une pureté incroyables. Un rolle-sémillon non filtré sur des arômes de coing, de poire et de rose fanée.



Un turbot au four.

## CORSE

### IGP ÎLE-DE-BEAUTÉ



#### Domaine Santa Maria **AB**

Tranoi 2021

18 €

91/100

C'est une jeune cuvée 100 % vermentinu issu des coteaux de schistes près du lac de Padula, dans le Cap Corse, qui lui procure un microclimat empreint de fraîcheur. Baptisé Tranoi, « entre nous » en corse, ce vin de partage élevé 9 mois en cuve inox sur lies fines, offre une grande minéralité et une belle tension sur des zestes d'agrumes, citron, pêche de vigne sur une note exotique. Ce domaine familial a été converti en bio en 2014 par Jean-Louis Santamaria, rejoint depuis six ans par son fils Thomas, la 6ème génération. Ils travaillent en levures indigènes sans collage et à dose minima de soufre.

Une assiette de coquillages et fruits de mer.

Un vermentinu expressif et croquant, minéral et tendu sur les arômes de citron, tilleul, coing et une rondeur saline après six mois sur lies et une vinification en levures indigènes sans collage ni filtrage. La troisième génération, Simon et Sarah, a repris ce domaine converti en bio il y a cinq ans.

Des suprêmes de poulet aux agrumes.

### CORSE SARTÈNE

#### Domaine Pero Longo **BIODYNAMIE**

Sérénité 2021

21 €

92/100

Un vermentinu sur granit, aromatique, vinifié en levures indigènes dans des œufs en béton horizontaux dont le moule a été imaginé par Pierre Richarme lui-même, qui travaille avec son fils Quentin. Floral et rond sur des arômes de verveine, tilleul et immortelle. En biodynamie depuis plus de vingt ans.

Un filet de daurade grillé.

#### Terra di Catoni **AB**

Mare Nostrum 2021

11 €

87/100

Le seul domaine de l'île à proposer un pur sauvignon, planté il y a une douzaine d'années sur un coteau schisteux du Cap Corse. Un monocépage qui passe 18 mois sur lies fines en cuve inox, peu sulfité, non filtré. Minéral et floral, iodé sur une note de curcuma et dans une bouteille anguleuse atypique.

Une terrine aux asperges.

### CORSE

#### Castellu d'Alb **AB**

2021

25 €

89/100

Les vignes de Linguizetta, cernées de clémentiniers, sont travaillées en biodynamie, la vinification en levures indigènes est assurée par le brillant Manu Venturi. Cet assemblage de vermentinu, genovese et bianco gentile se fait ample sur les fleurs blanches, fougère, des notes de fleur d'oranger et anisées et une finale saline.

Une langouste grillée.

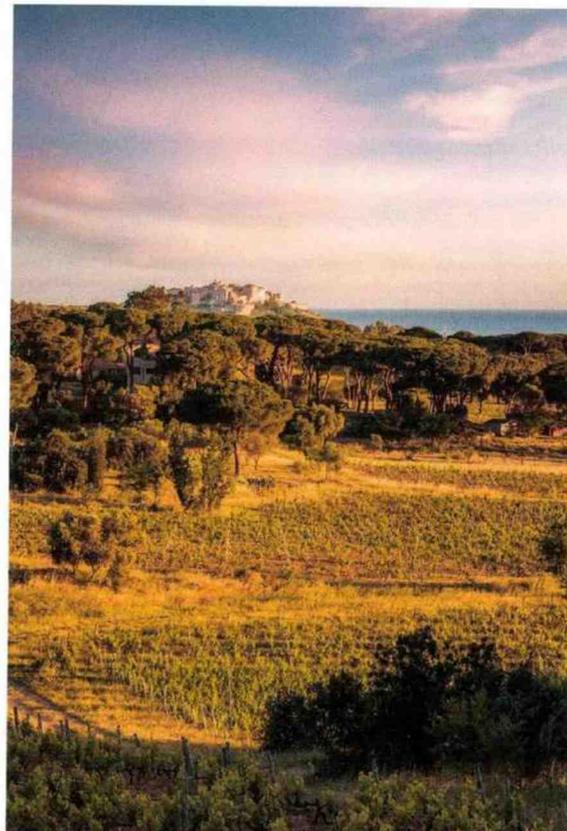
### PATRIMONIO

#### Domaine Giacometti **AB**

Cru des Agriates 2021

20 €

90/100





## ALSACE

### ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER VT ZINNKOEPLÉ

Paul Kubler

2018

30,80 €

96/100

Bien placé au cœur de la « vallée noble », au sud de Colmar, le grand cru calcaro-gréseux réussit au gewurztraminer. Parfaite typicité pour cette vendange tardive aux parfums confits de fruit très mûr, de litchi et de rose, avec un niveau de sucre bien équilibré qui appelle à la gourmandise.

|| Salade de fruits exotiques.

### ALSACE GEWURZTRAMINER SGN

Rolly Gassmann

Haguenau de Bergheim 2007

36 €

97/100

Avec cette vraie sélection de grains nobles dans un beau millésime à maturité, la magie du gewurztraminer opère parfaitement. Il y a les parfums complexes, l'acidité et le sucre apportés par la surmaturité et la pourriture noble, le tout magnifié par le terroir et l'âge.

|| Pavlova aux fruits de la passion.

### ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER GOLDERT

Domaine Zinck **BIODYNAMIE**

2013

25 €

96/100

Une robe dorée soutenue, des parfums riches de surmaturité et de confit, ce gewurztraminer se distingue par sa bouche généreuse mais pas trop sucrée. Une belle pointe d'amertume contribue à son équilibre et le vieillissement ajoute de la subtilité. Il est à son optimum.

|| Un foie gras aux fruits.

### ALSACE GRAND CRU PINOT GRIS FURSTENTUM

Jean-Marc Bernhard

2017

14,80 €

96/100

Grand terroir reconnu depuis 1330, le Furstentum s'entend bien avec le pinot gris pour produire un vin très séduisant, aux parfums de fruits qui réveillent les souvenirs de l'été avec ses grosses pêches jaunes qui fondent dans la bouche. Un demi-sec généreux qui appelle la gastronomie.

|| Une pintade rôties avec des poires.

### ALSACE GRAND CRU SCHLOSSBERG

Domaine Kirrenbourg **BIODYNAMIE**

2019

45 €

97/100

Sur le grand cru Schlossberg, 2019 est encore un peu jeune pour les parfums, mais le vin se révèle déjà en bouche, avec une attaque vive, une suite construite qui emplit la bouche avec ses notes grillées et citronnées. Belle finale avec une pointe salée. Le terroir granitique s'impose.

|| Une daurade rôtie.

### ALSACE RIESLING

Domaine Weinzaepfel **HVE**

W 2020

29 €

95/100

Loïc et Audrey, frère et sœur, ont apporté depuis 2019 un coup de jeune au domaine qui est en conversion vers le bio. Ce riesling, issu de vignes en sélection massale de 80 ans et plus, est presque aussi concentré qu'une vendange tardive, avec un grand caractère en bouche.

|| Des huîtres.

### ALSACE RIESLING

Jos. Straub Fils  
Domaine de la Tour  
Schieferberg 2020

11,50 €

98/100

On est heureux de découvrir le domaine Straub, une maison familiale située à Blenschwiller, dans le Bas-Rhin, avec une belle vue sur le château du Haut-Koenigsbourg. Son Schieferberg (la colline du schiste) séduit par sa robe jaune clair aux reflets dorés, ses parfums de fruit mûr originaux pour un riesling, avec des notes de miel et de grillé et surtout par sa bouche. Elle est ample, structurée, avec une rondeur agréable et des parfums très longs, qui laissent une finale nette et légèrement salée. Une grande personnalité.

|| Une côte de porc à la sauge et au céleri braisé.



### ALSACE RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG

Alphonse Zimmermann

2018

15 €

95/100

Le Praelatenberg n'est pas le plus connu des grands crus, mais il donne ici un vin parfaitement épanoui, aux parfums d'herbes aromatiques relevées de notes légèrement pétrolées qui le dynamisent. La bouche est bien équilibrée, avec une pointe de douceur qui est bien fondue dans l'acidité traditionnelle du riesling.

|| Harengs marinés, pomme à l'huile.

LA SÉLECTION DES BLANCS



## CHAMPAGNE

### Edouard Brun

Brut nature

58 €

89/100

Un champagne vineux, puissant, avec une charpente assez marquée, des arômes de coing et de pain d'épices, le choix du dosage nature permet cependant de garder une vraie fraîcheur, qui s'exprime notamment sur des notes de citron vert. Intéressant !

Foie gras poêlé, mangue rôtie.

**Gaston Burtin**  
Blanc de blancs 2017 - Brut  
42,90 €  
98/100

Pour la toute première sortie de cette marque, quel coup de maître ! Le millésime 2017 a piétre réputation en Champagne, sauf pour le chardonnay. Le nez est un subtil mélange de brioche au beurre et de fleur blanche. La bouche part sur les fruits secs, le citron jaune, la menthe, l'amande fraîche, et une légère salinité. Ni trop de retenue, ni trop bavard, parfaitement ajusté dans son expression. Bref, la définition de l'élégance. Quant à la texture, elle est crémeuse, la bulle n'est pas agressive mais délicate... On est dans une esthétique un tantinet classique, et alors ? Nous on adore.

Mousse d'avocat au saumon fumé.

### Liébart-Régnier HVE

L'Enclos - Brut nature

58 €

95/100

Les 100 % meslier ne courent pas les rues. On appréciera la tension magnifique qui forme comme une ligne de fuite donnant toute sa perspective au vin. Un champagne très pur, avec de légers amers qui marquent les côtés et des notes de buis, de pain grillé et de citron vert.

Une tartine de caviar d'aubergine.

### Paques et fils HVE

Expérience 101 - Extra-Brut

40 €

89/100

La vinification, en grès et sans sulfite, suscite la curiosité. Alors que le nez est doux avec des notes d'ananas, la bouche décoiffe par sa fraîcheur mordante révélant des arômes de pomme et de citron vert. On reste sur la face nord de la Montagne ! Pour ce champagne qui tranche, prévoyez un plat riche.

Une terrine de sanglier.

### Pol Couronne

Les Vignes du village 2017 - Extra-Brut

79 €

96/100

Le nez évoque la tarte aux pommes à la cannelle. En bouche, on est dans la rondeur et le charme du meunier qui s'assume, mais avec en même temps beaucoup de profondeur. On navigue entre ces notes de poire juteuse et ces arômes qui rappellent l'odeur miellée des meubles cirés du grand-père...

Morilles à la crème.

### Roger Lemaire HVE

Cuvée Trianon - Brut

37,70 €

94/100

Le nez un peu levuré rappelle les viennoiseries. La bouche offre des parfums de mirabelle, de pêche, de mangue et de vanille avec de légères notes calcaires. Un cocktail de fruits très avenant, flatteur. C'est le vrai bon copain, jovial et facile d'accès !

Pêches au thon.

### Telmont

Blanc de blancs 2013 - Brut

131 €

97/100

Une cuvée bien ouverte, aux arômes de noisette, d'acacia, d'aubépine et de mandarine un peu confite. La minéralité saline et iodée fait souffler sur ce grand vin l'air du large. On appréciera aussi ce petit fond réglissé qui donne toute sa longueur au vin.

Tajine de poulet au citron confit.

### Tribaut Schloesser

Blanc de chardonnay - Brut

32 €

96/100

Un blanc de blancs d'une grande finesse y compris dans l'effervescence. Le nez a des accents poivrés mentholés et un peu fumés. En bouche, la tension est remarquable mais sans en devenir inconfortable, tirée par de belles notes d'agrumes et balancée par des arômes d'abricot mûr. Quelle belle précision !

Un carpaccio de saint-jacques.